

УДК 398.224(=512.157)+637.146.23`61(571.56)

Т. Н. Николаева

КУМЫС В ТРАДИЦИОННОЙ КУЛЬТУРЕ ЯКУТОВ (НА МАТЕРИАЛЕ ЯКУТСКОГО ГЕРОИЧЕСКОГО ЭПОСА ОЛОНХО)

В данной статье рассматривается кумыс не только как компонент традиционной пищи якутов и источник жизненной энергии, но и как важная составляющая традиционной культуры данного народа. В работе дано толкование разновидностей якутского кумыса с целью охарактеризовать каждый вид в соотношении свойств с его употреблением. Якутский напиток – кумыс считается не только любимым напитком в силу своих специфических свойств, это напиток, имеющий важное ритуальное значение в национальной культуре народа.

В рассматриваемых эпических текстах кумыс описывается как напиток «богатырей» среди других молочных продуктов, которые издревле входят в комплекс традиционной пищи якутов. Гостей угощают не только кумысом, но и другими национальными блюдами.

Кумыс и узорный кубок-чорон являются традиционными предметами ритуального угощения не только гостей, но и становятся главными атрибутами, сопровождающими церемонию умилостивления духов и божеств.

Возросший интерес населения к кумысу как напитку, который издревле считался источником долголетия и здоровья, объясняется осознанным возвращением к истокам, переосмыслением его ценности не только ритуально отмеченной, не только как обязательного атрибута летнего праздника, но и как каждодневного, полезного и необходимого продукта питания.

Ключевые слова: традиционная культура, материальная культура, духовная культура, якутский кумыс, эпический текст, кубок-чорон, ысыах, культура, ритуальное угощение, верования якутов.

T. N. Nikolaeva

Kumys in traditional culture of the Yakuts (On the basis of olonkho the Yakut heroic epos)

The article considers kumys not only as the element of the traditional food of the Yakuts and life energy source of, but also as an important part of the traditional culture of the nation. There is a description of types of the Yakut kumys in order to characterize each type in correlation with its properties and consumption. The Yakut drink kumys is considered not only as a favorite drink due to its specific properties, but a beverage of an important ritual significance in the Yakut national culture.

In the epic texts kumys is described as the drink of heroes among other dairy products, which are the part of the Yakut traditional food. Guests are treated not only to kumys, but other national dishes.

Kumys and choron a patterned cup are not only traditional objects of ritual serving, but are the main objects that accompany the ceremony of propitiation of spirits and gods.

The increased interest of the population to kumys as a beverage, which has been considered a source of long life and good health since ancient times, is due to conscious return to the roots, rethinking its value not only ritually marked and permanent part of the summer holiday, but also as an everyday useful and necessary food.

Keywords: traditional culture, material culture, spiritual culture, Yakut kumys, epic text, choron-cup, Ysekh, culture, ritual meal, Yakut beliefs.

НИКОЛАЕВА Татьяна Николаевна – к.ф.н., доц. каф. немецкой филологии ИЗФиР СВФУ им. М. К. Аммосова.

E-mail: tnikolaeva184@mail.ru

NIKOLAEVA Tatiana Nikolaevna – Candidate of Philological Sciences, Associate Professor of German Philology Departement, Institute of Modern Languages and International Studies, M. K. Ammosov North-Eastern Federal University.

E-mail: tnikolaeva184@mail.ru

Введение

Как верно заметила М. Л. Ковшова, питание – исторически изменчивый компонент общечеловеческой материальной культуры, который вносит свою лепту в формирование культуры духовной. Принципы питания создавались под влиянием природно-географических, экономических, исторических, национальных факторов [1].

Одному из важных элементов культуры жизнеобеспечения – традиционной системе питания народов Якутии посвящены книга В. Н. Федоровой [2], этнографическое исследование В. Л. Серошевского [3].

Традиционная пища как органическая часть культуры народа рассматривалась в монографии якутского этнографа А. А. Саввина [4], в которой автор, обращаясь к знаковому миру пищевой культуры саха, разрабатывает тезис об особом статусе еды в культуре; ценностные аспекты духовной культуры народа саха, в том числе национальный праздник ысыах, церемония угощения гостей и т. д., затрагивались в работах К. Д. Уткина [5], Н. К. Антонова [6], З. Ф. Семеновой [7], Г. У. Эргиса [8], А. Г. Петровой [9], Г. В. Ксенофонтова [10] и др. ученых-исследователей.

В данной статье речь пойдет о якутском кумысе, который считается не только любимым напитком в силу своих специфических свойств, но и как напиток, имеющий важное ритуальное значение в национальной культуре народа. Таким образом, кумыс мы представляем как «пищу обыденную, как пищу богов или небесной пищей и пищей ритуально отмеченной, праздничной» [1].

Кумыс в материальной культуре якутов

В Большом толковом словаре якутского языка дается следующее определение кумыса и его разновидностей:

Кумыс – кисломолочный напиток из кобыльего молока, кумыс [11]:

- Аарахтаах кумыс – кумыс, приправленный парным молоком или сливками, чтобы понизить кислотность;
- Арыылаах кумыс – кумыс с топленным маслом;
- Көйүргө (көйүү) кумыс – подвергнутый длительному брожению, крепкий, перебродивший кумыс с более высоким содержанием углекислоты, вызывающий легкое опьянение;
- Кулун кымыһа – самый ранний кумыс, распиваемый на малом ысыахе в конце мая или в начале июня;
- Саамал кумыс – теплый, свежий, только что приготовленный слабый кумыс;
- Сүөгэйдээх кумыс – кумыс со сливками;
- Хара кумыс – ничем не заправленный кислый кумыс;
- Кыдымахтаах кумыс – кумыс, заправленный растопленным маслом.

Толкование значений разновидностей якутского кумыса продиктовано необходимостью уточнения составляющих компонентов данного напитка и обусловлено задачей охарактеризовать каждый вид в соотношении свойств с его употреблением.

Например, в якутском героическом эпосе олонхо повествуется, что любимым напитком людей айыы хаан аймаҕа – уранхай сахалар'ов, как в Верхнем, так и в Среднем мире, был *кумыс с маслом*, пишет А. А. Саввин [4], т. е. согласно Толковому словарю, это «арыылаах кумыс».

В отдельных работах находим некоторые уточнения толкований видов кумыса. Например, *көйүү кумыс* также называли *көөннүү кумыс* или *көйүргэн*, по А. А. Саввину [4].

По Э. К. Пекарскому, *саамал кумыс* – уже готовый кумыс, переливаемый в другой сосуд, чтобы хорошо перемешался; первый весенний кумыс, свежий, свеженалитый кумыс; вкусный, питательный кумыс; запасной кумыс (кумыс обыкновенно квасится в маленьких сосудах и из них выливается в большой сборный; когда в нем, понемногу, наберется порядочный запас, то его называют *саамал кумыс*) [12].

А. А. Саввин объясняет процесс переливания кумыса из посуды в другую посуду так: "Слив из симиир'а, его неоднократно переливали из посуды в посуду, что значительно увеличивало крепость" [4].

У киргизов, свежий кумыс, постоявший только один день и еще не закипевший и кумыс, разбавленный свежим молоком, называется *саумал*, пишет Э. К. Пекарский [12].

Хара кумыс – «черный кумыс», не заправленный аарах'ом, не сдобренный ни молоком, ни маслом, ни сливками. Считался низшим сортом кумыса и потреблялся, главным образом, мало-

имущими слоями населения, пишет А. А. Саввин и приводит интересные сведения, ссылаясь на другие источники о том, что монголы делают "для нужд важных господ *каракомос*, т. е. черный кумыс [4].

В тексте олонхо «Кыыс Дэбилийэ» описывается сцена щедрого угощения гостей якутским кумысом, приготовленным разными способами [13]:

Бар дьонун маанылаан,
Күнүн дьонун күндүлээн,
Айыытын аймабын аһатан,
Көйөргө кымыһынан көхсүлэрин дьэнкэрдэ,
Аарахтаах кымыһынан айахтарын сайҕата,
Саамал кымыһынан санааларын дьэҕдытэ,
Халын хартанан хабыалата,
Суон саалынан уобалата сырытта.

Весь народ свой дальше потчевать стал,
Солнечных людей ублажать стал,
Сородичей айыы угощать стал,
Крепким кумысом жажду их утолял,
Приправленным кумысом рты их освежал,
Свежим кумысом их дух поднимал,
Жирную кишку-харта в изобилии преподносил,
Толстый жир-саал щедро предлагал.

Богатство якутов состояло из стад конного скота, и поэтому пищу составляли кобылье молоко и кобылье мясо. Кобылье молоко шло, в основном, на приготовление кумыса. Он становится не только повседневной пищей якутов, но и традиционным угощением гостей. Угощали гостей не только разными видами кумыса, но и конской толстой кишкой – харта, и жировым отложением на загровке лошади – саал. Жир с загровка лошади и конская толстая жирная кишка считаются лакомством у якутов и сейчас. Традиционно и в наше время кумыс в чороне является постоянным атрибутом при официальной встрече гостей из ближних и дальних стран.

Э. К. Серошевский определял якутский кумыс следующим образом: "Кумыс – это сырое кобылье молоко, пришедшее в кислое и спиртное брожение. Он бодрит, быстро восстанавливает силы, прекрасно утоляет жажду. Якуты, избегающие употреблять в пищу кислое после сильной усталости, делают исключение для кумыса. Он быстро, почти без остатка усваивается организмом, возбуждает кровообращение и усиливает все жизненные отправления. Он вместе с кобыльим мясом остался лакомым угощением богачей, воспеваемой в песнях пищей героев" [3]. «Старинные якуты, да и теперь старые старики, порицают русскую еду: чай, хлеб, сахар... Ими больше почитается природная якутская пища: кобылье молоко и кумыс. От них, говорят, человек делается крепок и удал,» – пишет дальше автор в своем этнографическом исследовании [3].

При употреблении кумыса человек быстро прибавлял в весе, возрастала его физическая сила. По этому поводу А. А. Саввин пишет: «Одним из молочных продуктов, занимавших большое место в пище якутов, был кумыс – легкоусвояемый и чрезвычайно питательный пищевой продукт, усиливающий обмен веществ и повышающий секреторную деятельность желудочно-кишечного тракта» [4].

В. Н. Федорова, составитель и переводчик первой книги на русском языке о приготовлении блюд народов Якутии «Блюда народов Якутии», пишет: «Настоящий якутский кумыс отличался крепостью, изготовлялся только из кобыльего молока. Для этого использовался наглухо закрытый кожаный сосуд – симиир, который делали из кожи взрослой лошади и сшивали мездрой внутрь. Кожу очищали от волос, коптили на дыму и смазывали маслом. Бывали сосуды емкостью от 16 до 48 л и от 50 до 150 л. Кумыс, приготовленный в симиире, отличался высокими вкусовыми качествами, имел шипучую пенящуюся консистенцию от обилия в нем газа» [2].

Широко и обильно употребляли кумыс, пишет К. Д. Уткин в своем исследовании «Культура народа Саха». «По свидетельству лиц, посетивших Якутию в XVIII и XIX вв., якутский кумыс был исключительно крепким и вызывал опьянение» [5].

Кумыс в духовной культуре якутов

По историческим преданиям, согласно К. Д. Уткину, у якутов первым приготовил кумыс и устроил ысыах один из их предков – Эллэй [5]. Эллэй налил кумыс в чорон, положил туда куски масла, встал ногой на беломолочную подстилку из конской кожи и, обратившись лицом на восток, поднял вверх чашу, благословляя верховных божеств, благодарил каждого.

Ысыах – народные празднества, которые по описаниям XVIII и XIX вв., могли устраиваться весной – малые, так называемые кулун кымыһа, летом – улахан ыһах (большой ысыах), осенью – в честь Улуу Тойона.

Н. К. Антонов, ссылаясь на мнения А. П. Окладникова, Г. В. Ксенофонтова и А. И. Гоголева, пишет, что можно считать научно доказанным факт преемственности связи якутского культового праздника "ысыах" с древним культовым праздником возрождения природы и плодородия, существовавшим у скотоводческих народов степей Центральной Азии в эпоху бронзы и раннего железа [6]. Таким образом, прародиной якутского летнего кумысного праздника «ысыах» автор считает степи Центральной Азии и приводит следующий факт: многие элементы якутского кумысного праздника «ысыах» имеют сходные черты в соответствующих летних праздниках тюркских народов, особенно сибирских: тувинцев, алтайцев, татарско-башкирских сабантуях и др. Например: кропление праздничной площади, арены или пиршественного стола священным напитком – кумысом, устройство тенистого полукруга из рядов молодых берез – чэчир для сидячих рядов почетных лиц и гостей праздника, организация больших общественных собраний народа, организация спортивных игр молодежи, скачек на конях, верблюдах и т. п., что указывает на древнее общее центрально-азиатское происхождение летних кумысных праздников тюркских народов степей Евразии.

З. Ф. Семенова относит якутский праздник Ысыах к ритуалам, направленным на моделирование Космоса. Воссоздание временной структуры Космоса, символизируется тем, что Ысыах, как и аналогичные ритуалы других тюркских народов Южной Сибири, начинается весенним утром с разжигания костра на восточной стороне места проведения ритуала. Восток, весна и утро соотносятся с началом пространства и времени – местом и временем восхода Солнца [7].

На моделирование Космоса ориентированы все символические средства, используемые в ритуале.

Кумыс в ритуальных сосудах, привязанных к перекладине тюсюлгэ, можно сравнить со сливками в берестяной посуде, которую богиня Аан Алахчын хотун повесила на корни Аал Луук мас, выгнувшиеся вверх. Таким образом, тюсюлгэ с молочной утварью является знаком нижней части Мирового дерева, дарящей людям священное илгэ.

В этот день принято произносить алгыс (посвятительная речь, по У. Г. Эргис) в честь богов, духов-хозяев земли и других духов. И как пишет Г. У. Эргис, алгыс, по записи Я. И. Линденау, начинался с угощения главных из небожителей-айыылар. Всех их приглашали поесть, восклицая: "аһаан-сиэн! (досл. ешьте-кушайте)". При этом помощник шамана жертвенной ложкой брызгал вверх кумыс, черпая из двух кубков. Тем же порядком призывали и угощали духа-хозяйку местности и покровителей рогатого скота. При каждом обращении к богам айыы молодые парни разливали кумыс на огонь, брызгали вверх или в разные стороны.

По описанию Г. У. Эргиса [8], алгысчыт, обращаясь к тому или иному небожителю и духу-хозяину природы, делал возлияние кумыса на огонь; это означало, что он угощает призванных. Огонь в обрядах служил средством для передачи жертвенного угощения. Сначала он обращался к покровителю коневодства Дьөһөгөй Айыы, а затем Үрүн Айыы Тойону, Ийэһсит Хотун, покровителю охотников Байанау и др. Алгысчыт или старейший разбрызгивал жертвенной ложкой на березки и кругом на землю с восклицанием «Уруй!». Это означало угощение духов-хозяев природы.

Кроме того, люди, имеющие посвященных духам лошадей, во время ысыаха держали их на привязи у столба. Гриву и хвост лошади украшали лоскутками цветной материи и на ее спину брызгали кумысом, произнося специальный алгыс.

Восхвалая призываемых богов, их благодарили, просили небожителей айыы и духов иччи способствовать лучшему произрастанию травы на покосах и пастбищах, размножению лошадей и рогатого скота, благополучию в жизни устроителя ысыаха и всех собравшихся.

После обрядовой части ысыаха начиналось угощение собравшихся.

Ритуальная часть ысыаха, кумысопитие сохранились и в последующие века. У родственных народов летние праздники походили друг на друга, читаем у К. Д. Уткина, у хуннов и древних тюрков даже календарные сроки поклонения небесным богам совпадали во времени. У всех соблюдались ритуальные распития кумыса, ритмические круговые танцы [5].

По А. Г. Петровой, ритуал кумысопития, связанный с важнейшими представлениями тюркских народов (для которых молочная пища осознавалась как культурная ценность) – якутов, кыргызов, казахов, проводится весной с целью притягивания плодородия, счастья и благополучия. Обнаруживается единство структуры ритуала распития кумыса, терминологические параллели. Например, "саамал кымыз", так же как и у саха, у кыргызов обозначает "свежий, не закиший, свежеприготовленный кумыс" [9].

У Г. В. Ксенофонтова находим следующие сведения о верованиях якутов: "Они (якуты) убеждены в существовании некоего бога в небе, которому считают себя обязанными своим имуществом, женами и детьми. У них в году всего лишь один праздник, они празднуют его весной, с большой торжественностью. Церемония состоит в том, что они разжигают большой костер и поддерживают его все время, пока длится праздник; они воздерживаются в это время от питья, но употребляют свой кумыс и арак на изготовление возлияний, которые они, один за другим, приходят выливать с восточной стороны. Этот кумыс представляют собой водку из молока, которую они обычно употребляют" [10].

Арак, по Э. К. Пекарскому, *aарax*, приправа из парного молока и, иногда, небольшого количества сливок к кумысу [12].

Следует отметить, что и кумыс, и узорный кубок-чорон являются традиционными предметами ритуального угощения не только гостей, но и становятся главными атрибутами, сопровождающими церемонию умиловивления духов и божеств:

Догуу маѳан халлаанна

Чороон айах тутан тосхойдо [14].

«Айах тут», по определению Э. К. Пекарского [12], держать (подавать, подносить) кому (Д.) большой кумысный кубок (чашу угощения), т. е. в данном контексте описывается обряд преподношения кумыса в чороне айах небесным божествам.

В Якутско-русском фразеологическом словаре зафиксировано выражение *айах (айахта) тут* – угощать, потчевать; проявляя гостеприимство, внимание, радушно предлагать поесть. Букв. [кумысный] кубок держать. И далее дается уточнение происхождения данной единицы. В старину особо почитаемым гостям преподносили айах – самый большой кубок с кумысом [15].

Следующий пример из текста олонхо «Нюргун Боотур Стремительный» содержит жест колена-преклонения со снятием головного убора, сопровождающийся словесной формулой благословения-алгыса с подношением кумысного кубка, и имеет ритуальный смысл преклонения перед огнем:

Алаһа дьэйтигэр киирэн
Аал уотун иннигэр
Анаар атаѳынан сөһүргэстээн туран,
Чороонноох кымыһы өрө тутан,
Үс хос тимир кураах бэргэхэтин
Үстэ-түөртэ өрүтэ сэбэлдытэн
Үнгэн-сүктэн туран,
Алгыс алѳаан
Амалыйа туойбут эбит... [16]

Вошел в просторный свой дом,
Снял с головы серебряный шлем,
Поднял полный чорон кумыса -
И, перед горящим огнем очага
Колено правое преклонив,
Поклонившись трижды огню,
Молящим голосом произнес
Прощальное заклетье свое... [17]

Кумыс как напиток всегда подается к трапезе в чороне. Чорон А. А. Саввин определяет как «выдолбленный из дерева с одной или несколькими ножками орнаментированный кубок для питья кумыса. Орнамент представляет собой повторяющиеся вырезанные геометрические фигуры, расположенные по окружности чорона в виде чередующихся параллельных рядов. Делается из березы или лиственницы» [4].

Пример из олонхо «Кыыс Дэбилейэ» [13]:

«Аѳыс арылыас манан кыргыттар,
Айан киһитэ амньырайан,
Суол киһитэ утатан кэлбитэ буолуо, –
Аарахтаах кымыһынан

«Восемь моих девушек, подобных белым гоголям,
человек в дальней поездке проголодался, наверное,
человек в дороге жаждой истомился, наверное,
сдобренный маслом кумыс

Айахта тутун» – диэбитигэр,
Арылыас манан кыргыттар
Томторболоу ойуулаах чороон айахха
Тобус-толору аарахтаах кымыһы
Аҕалан биэртэрин иһэн кэбиспитэ.

с почтением ему подайте!» Когда он так повелел,
девушки, подобные белым гоголям,
почетный узорчатый чороон
кумысом, сдобренным маслом, до краев наполнив,
ей поднесли, и она все выпила.

В сюжете олонхо описывается эпизод преподношения кумыса в кубке-чороне с узорами в виде кольцеобразных возвышений, по определению Э. К. Пекарского, *томторболоу ойуулаах* означает с узорами в виде кольцеобразных возвышений (кумысный кубок) [12].

Относительно узоров, В. Л. Серошевский писал: "Резьба этих жбанов обыкновенно представляет параллельные барельефные кольца, состоящие из тонких рубчиков или двух пересекающихся линий. Этот древний узор лучше всего удается якутским мастерам. В их рисунке не трудно подметить монгольское, русское, даже китайское влияние" [3].

У якутов, как и у других тюркских и монгольских народов, привычка к кумысу была очень сильной. Выработавшаяся в течение многих столетий привычка пить высококачественный кумыс с большим содержанием спирта и углекислоты была одним из основных факторов развития кумысного производства в прошлом, констатирует А. А. Саввин [4]. В данное время, продолжает автор, производство носит лишь спорадический характер и, будучи приуроченным только ко дню празднования ысыаха, в питании населения никакой роли не играет.

В данном случае нельзя не согласиться с автором строк, что кумыс ассоциируется только с праздником ысыах и с церемонией торжественных мероприятий. В то же время в последнее время кумысу стали обращать внимание как потребители, так и производители.

Взросший интерес населения к кумысу как напитку, который издревле считался источником долголетия и здоровья, объясняется осознанным возвращением к истокам, переосмыслением его ценности не только как обязательного атрибута летнего праздника, но и как каждодневного, полезного и необходимого продукта питания.

Заключение

Таким образом, рассмотрев якутский кумыс как важный компонент национальной пищи народа и отследив его ритуальное значение в духовной культуре саха, можно сказать, что кумыс не утратил себя, не пропал бесследно во временном пространстве; он в настоящее время снова находится в центре внимания физиологов, биологов, медиков, историков, культурологов, этнолингвистов и представителей различных областей знаний.

Статья подготовлена при финансовой поддержке РГНФ. Проект № 15-14-14004.

Литература

1. Ковшова М. Л. Лингвокультурологический метод во фразеологии: Коды культуры. – Москва: Книжный дом «ЛИБРОКОМ», 2012. – 456 с.
2. Блюда народов Якутии / сост. В. Н. Федорова. – Якутск: Кн. изд-во, 1990. – 208 с.
3. Серошевский В. Л. Якуты. Опыт этнографического исследования. 2-е изд. – Москва: РОССПЭН, 1993. – 736 с.
4. Саввин А. А. Пища якутов до развития земледелия (опыт историко-этнографической монографии). – Якутск: ИГИ АН РС (Я), 2005. – 376 с.
5. Уткин К. Д. Культура народа Саха: этнографический аспект. – Якутск: Бичик, 1998. – 368 с.
6. Антонов Н. К. К истории якутского праздника ысыах // 79-85 Язык-миф-культура народов Сибири: сборник научных трудов. – Якутск: Изд-во ЯГУ, 1994. – 231 с.
7. Семенова З. Ф. Космологические представления у якутов: символика и знак // Духовная культура в жизни этноса: сборник научных трудов. – Якутск: ЯНЦ СО АН СССР, 1991. – 108 с.
8. Эргис Г. У. Кумысное празднество (Ысыах)/ Национальная культура коренных народов Республики Саха (Якутия) / сост. Т. И. Петрова, В. Р. Шишигина. – Якутск: Кн.изд-во, 1992. – 112 с.
9. Петрова А. Г. Традиционное искусство и ритуально-обрядовая практика народов Центральной Азии, Южной и Северо-Восточной Сибири: комплексное исследование (на материалах экспедиций 2008-2010 гг.) // Этнография, фольклористика и религиоведение Сибири и сопредельных регионов. – Якутск: Изд-во ИГиИПМНИС СО РАН, 2013. – 362 с.

10. Ксенофонов Г. В. Ураангхай-сахалар. Очерки по древней истории якутов. Том 1, 1-я книга. – Якутск: Нац. изд-во Республики Саха (Якутия), 1992. – 416 с.
11. Толковый словарь якутского языка: в 15-ти т. / под ред. П. А. Слепцова. – Новосибирск: Наука, 2007. Т. 4. – 671 с.
12. Пекарский Э. К. Словарь якутского языка: в 3-х т. 2-е изд. – Ленинград: Изд-во Акад. Наук СССР, 1959.
13. Кыыс Дэбилийэ: якутский героический эпос. – Новосибирск: ВО «Наука». Сибирская издательская фирма, 1993. – 330 с.
14. Захаров Т. В. Чээбий. Ала-Булкун: Якутское олонхо / запись В. Н. Васильева; подг. текста Э. К. Пекарского, Н. В. Емельянова; пер. Г. В. Баишева. – Якутск: РАК Сиб. отд-е Якут. ин-та яз., лит. и ист., 1994. – 104 с.
15. Нелунов А. Г. Якутско-русский фразеологический словарь. – Новосибирск: Изд-во СО РАН, 1998. – Т. I. – 287 с.
16. Ойуунускай П. А. Дьулуруйар Ньургун Боотур (олонхо). Т. IV. – Дьокуускай: Саха сиринээҕи кинигэ издательства, 1959. – 313 с.
17. Ньургун Боотур Стремительный: якутский героический эпос – олонхо. Воссоздал на основе народных сказаний Платон Ойунский / науч. ред. И. В. Пухов; перевел на русский язык В. Державин. Изд. 2-е. – Якутск: Кн. изд-во, 1983. – 432 с.

References

1. Kovshova M. L. Lingvokul'turologicheskij metod vo frazeologii: Kody kul'tury. – M.: Knizhnyj dom "LIBROKOM", 2012. – 456 s.
2. Bljuda narodov Jakutii / sost. V. N. Fedorova. – Yakutsk: Kn. izd-vo, 1990. – 208 s.
3. Seroshevskij V. L. Jakuty. Opyt jetnograficheskogo issledovanija. 2-e izd. – M.: ROSSPJeN, 1993. – 736 s.
4. Savvin A. A. Pishha jakutov do razvitija zemledelija (opyt istoriko-jetnograficheskoy monografii). – Yakutsk: IGI AN RS(Ja), 2005. – 376 s.
5. Utkin K. D. Kul'tura naroda Saha: jetnograficheskij aspekt. – Yakutsk: Bichik, 1998. – 368 s.
6. Antonov N. K. K istorii jakutskogo prazdnika ysyah // 79-85 Jazyk-mif-kul'tura narodov Sibiri: sbornik nauchnyh trudov. – Yakutsk: Izd-vo JaGU, 1994. – 231 s.
7. Semenova Z. F. Kosmologicheskie predstavlenija u jakutov: simbolika i znak // Duhovnaja kul'tura v zhizni jetnosa: Sbornik nauchnyh trudov. – Yakutsk: JaNC SO AN SSSR, 1991. – 108 s.
8. Jergis G. U. Kumysnoe prazdnestvo (Ysyah)/ Nacional'naja kul'tura korennyh narodov Respubliki Saha (Jakutija). Sost. T. I. Petrova, V. R. Shishigina. – Yakutsk: Kn.izd-vo, 1992. – 112 s.
9. Petrova A. G. Tradicionnoe iskusstvo i ritual'no-obrjadovaja praktika narodov Central'noj Azii, Juzhnoj i Severo-Vostochnoj Sibiri: kompleksnoe issledovanie (na materialah jekspedicii 2008-2010 gg.) // Jetnografija, fol'kloristika i religiovedenie Sibiri i sopredel'nyh regionov. – Yakutsk: Izd-vo IGIIPMNIS SO RAN, 2013. – 362 s.
10. Ksenofontov G. V. Uraanghaj-sahalar. Oчерки po drevnej istorii jakutov. Tom 1, 1-ja kniga. – Yakutsk: Nac. izd-vo Respubliki Saha (Jakutija), 1992. – 416 s.
11. Tolkovyj slovar' jakutskogo jazyka: v 15-ti t. / pod red. P. A. Slepцова. – Novosibirsk: Nauka, 2007. Т. 4. – 671 s.
12. Pekarskij Je. K. Slovar' jakutskogo jazyka: v 3-h t. 2-e izd. – L.: Izd-vo Akad. Nauk SSSR, 1959.
13. Kyys Djebilijje: jakutskij geroicheskij jepos. – Novosibirsk: VO "Наука". Sibirskaja izdatel'skaja firma, 1993. – 330 s.
14. Zaharov T. V. Chhejebij. Ala-Bulkun: Jakutskoe olonho / zapis' V. N. Vasil'eva; podg. teksta Je. K. Pekarskogo, N. V. Emel'janova; per. G. V. Baisheva. – Yakutsk: RAK Sib. otd-e Jakut. in-ta jaz., lit. i ist., 1994. – 104 s.
15. Nelunov A. G. Jakutsko-russkij frazeologicheskij slovar'. – Novosibirsk: Izd-vo SO RAN, 1998. – Т. I. – 287 s.
16. Ойуунускай П. А. Д'улуруйар Н'ургун Боотур (олонхо). Т. IV. – Якутск: Саха сиринееҕи киниге издател'ствота, 1959. – 313 с.
17. Ньургун Боотур Стремительный: якутский гeroicheskij jepos – olonho. Vossozдал na osnove narodnyh skazanii Platon Ojunskij / nauch. red. I. V. Puhov; perevel na russkij jazyk V. Derzhavin. Izd. 2-e. – Yakutsk: Kn. izd-vo, 1983. – 432 s.

