

**МОНГОЛЧУУДЫН ЦАГААН ИДЭЭ ХЭЛ,
СОЁЛЫН ХАРИЛЦАН ХАМААРАЛ**

Г. Ганзул *

Ард түмний хэл бол улс орны соёлыг илэрхийлэх хүчин зүйл юм. Тиймээс хэлийг соёлоос ангид судлан үзэх боломжгүй бөгөөд аливаа ард түмэн нэг үндэстэн болохын хувьд өөрийн гэсэн нутаг, хил хязгаар, хэл, соёл, уламжлал, ёс заншил, өвөрмөц сэтгэлгээний онцлогтой. Иймээс энэхүү үндэстэн өвөрмөц сэтгэлгээний онцлогоос шалтгаалж өөрийн соёлыг бий болгосон байдаг. Энэ бүх үндэсний шинж нь хамгийн түрүүнд хэлэндээ тусч, хэлэндээ шингэнэ, тэр тусмаа үгийн сангийн нэгжид тусгалаа олдог.

Бидний судалгааны ажлын онолын гол асуудал нь хэл, соёлын шүтэлцээний асуудал билээ. Хоол, хүнсний зүйл нь аль ч ард түмний ахуй, соёлын нэг хэсэг бөгөөд эрт дээр үеэс хэрэглэн ирсэн уламжлалт идээ, ундааны нэр нь тухайн ард түмний амьдралын хэв маяг, эрхэлж ирсэн аж ахуй, бодит ертөнцийн аль хэсэгтэй ойр шүтэлцээтэй оршиж ирсний гэрч болдог.

Хэл соёл судлал - ХХ зууны 90-ээд онд бий болсон бөгөөд биеэ даасан салбар ухаан юм. Хэл соёл судлал буюу лингвокультурология нэртомьёог Ю. С. Степанова, А. Д. Арутюнова, В. И. Маслова гэх зэрэг эрдэмтэд бүтээлдээ дурдаж байжээ. Энэ нь хүн байгаль, нийгэм, түүх, урлаг, ахуйн соёлтой хүний ухамсар хэрхэн харьцаж байгааг судалдаг. Харин хэл судлал нь ертөнцийг үзэх үзлийг судалдаг. Өөрөөр хэлбэл, оюун ухааны загвар болж хэлэнд тусч, шингэсэн байдаг билээ (Маслова, 2001, 8).

"Соёл" гэдэг үг салаа утгаараа бол "аж ахуй" гэсэн үгтэй утга нэг бөгөөд эхэн үедээ оюун санааны соёл, бурхны шүтлэг, өвөг дээдсээ хүндлэх зэрэг ямар нэг юмны соёлыг илэрхийлж байв. Ийм холбоо үг олон зуун жилийн турш хэрэглэгдсээр ирсэн бөгөөд латинаар ярьдаг улсын үгийн санд соёл иргэншил "civilis" гэсэн үгээс гаралтай (*иргэний, төрийн гэсэн утгатай*) нэр томьёо орж ирснээр өөрчлөгджээ.

Орчин үеийн америкийн соёл судлаач Альфред Крёбер, Клайд Клакхон нар хамтын бүтээлдээ энэ ойлголт хэр зэрэг цар хүрээтэй болохыг авч үзсэн байна. Тэдний тооцоолсноор 1871-1919 онд соёлын тухай 7 өөр янзын тодорхойлолт гарчээ. Тэдний үзэж байгаагаар анхны тодорхойлолтыг английн угсаатан судлаач Эдвард Тайлор өгчээ. Тэрбээр өнөө үеийн эрдэмтдийн хэрэглэж заншсан "соёл-culture" нэр томьёог нэвтрүүлж, нийгмийн гишүүн болсон хүний эзэмшсэн мэдлэг, итгэл үнэмшил, ёс суртахуун, хууль, ёс заншил болон бусад чадвар, зуршил зэргийн цогц хэмээн

* МУИС, Гадаад хэл, соёлын сургууль

томъёолов. 1920-1950 онд олон судлаач энэ ойлголтын талаар 157 тодорхойлолт байгааг тогтоожээ. Соёл судлал бие даасан шинжлэх ухааны хувьд ХХ зууны эхэн үед бүрэлдэн тогтсон байна (Долгормаа, 2009, 21-22).

"World Book Volume IV"-д: "нийгэм судлаачид соёл гэх нэр томъёог хүмүүсийн амьдралын хэв маяг гэсэн ойлголтоор хэрэглэдэг" гэж тэмдэглэжээ.

Соёл нь хэлэнд оршин, хөгжиж байдаг гэж хэлж болох юм. Учир нь бидний эргэн тойронд буй бүх л юмс хувиран, шинэчлэгддэг.

Соёлын тухай тодорхойлолт одоог хүртэл нэгдмэл болоогүй бөгөөд өнөө үед соёлын 400 гаруй тодорхойлолт байгааг эрдэмтэд баталж байна. Ер нь соёлыг эдийн ба оюуны соёл гэж ангилдаг. Харин бидний хувьд соёлыг ард түмний ёс заншилтай холбон үзэж байна.

Гүн ухааны нэвтэрхий тольд "Соёл гэдэг нь нийгмийн оюун ухаан болон материаллаг хөгжилд байгаа цогц ололт юм. Үүнийг хүн төрөлхтөн хэрэглэн, соёлын уламжлалыг бүрдүүлдэг... Соёлын үнэт зүйлс нь элэгддэггүй, хуучирдаггүй, харин үргэлж нийгмийн оюун ухааны баялгийг баяжуулж байдаг" гэсэн тодорхойлолтыг заажээ (ФЭС, 1983, 293).

Үүнтэй уялдуулан бид соёл гэх дор юу ойлгох тухай гадаад, дотоодын эрдэмтдийн олон тодорхойлолтоос дараах ишлэлийг авъя.

А. Шлейхерийн үзсэнээр: "хүн төрөлхтний оюун санаа бүхэлдээ хэлэнд, үндэстэн бүрт харилцан адилгүй, өөрийн онцлогтой байдаг. Яг үүнтэй адил дэлхий дахины оюун санаа нь өөрийн гэсэн онцлог бүхий байгальтай. Хүн төрөлхтөн бид энэ байгалийг эзэмшдэг" гэж В. А. Звегинцев бүтээлдээ өгүүлсэн (Звегинцев, 1964, 99).

Аль ч улсын соёл, ахуй амьдрал, ёс заншил, хэл яриа нь өвөрмөц онцлогтой байдаг төдийгүй өөр хоорондоо дахин давтагдашгүй өвөрмөц шинжтэй.

Э. Сепирийн үзсэнээр "тухайн нийгмийн хамт олон юу хийж бүтээж, бодож сэтгэж байна тэр нь соёл юм. Хэл бол сэтгэхүйн хэлбэр гэж тодорхойлж болно" гэжээ.

"Хэлний тусламжтайгаар хүн соёлыг эзэмшдэг бөгөөд түүнийг бэхжүүлэн, өөрчилдөг" (Бенвенист, 1974, 19). Соёл бүр нь үндэсний онцлог, хэв шинж, бэлгэдлийг бүрдүүлдэг билээ.

"Үеэс үед дамжих соёл нь усташгүй бөгөөд бодит байдал, хувь хүний оюун ухаан, нийгмийн амьдралд чухал үүрэг гүйцэтгэдэг. Соёлд түүхийн үүсэл, хөгжил байдаг: соёл нь үнэт зүйлсийг хуримтлуулан, арвижуулдаг бөгөөд соёлыг үеэс үед өвлүүлэн хадгалуулахыг уламжлал хэмээн нэрлэдэг" гэж Е. М. Верещагин, В. Г. Костомаров нар үзжээ (Верещагин, Костомаров, 2005, 17).

"Хэл бол харилцааны хэрэглүүр төдийгүй, тухайн хэлээр харилцагчдын мэдлэг туршлагыг тэмдэглэн хадгалж, үеэс үед өвлүүлэн уламжлуулж байдаг хэрэглүүр юм" (Баянсан, 2002, 15).

Америкийн судлаач Р. Ладо "Соёлыг ард түмний ёс заншилтай" адилтган үздэг (Р. Ладо, 1989, 49).

Дээрх үзэл баримтлал, ишлэлээс Р. Ладогийн баримтлалыг баримтлан "соёл" гэдэг нь ард түмний түүх, ёс заншил, уламжлал, амьдралын хэв маяг, амьдралын туршлага зэрэг болно. Хэлэнд улс орны түүх, түүний тайлагдашгүй нууц оршиж байдаг. Үүнийг тайлахын тулд хэл чухал үүрэгтэй.

Монголчууд цагаан өнгийг ихэд билэгддэг. Цагаан өнгө нь хар өнгөний эсрэгцэл бөгөөд энэ нь сүү ба цагаан идээтэй салшгүй холбоотой. Манай ард түмэн таван хошуу малынхаа ашиг шимийг хүртэж, малаа дээдэлдэг ард түмэн билээ. Цагаан өнгө нь

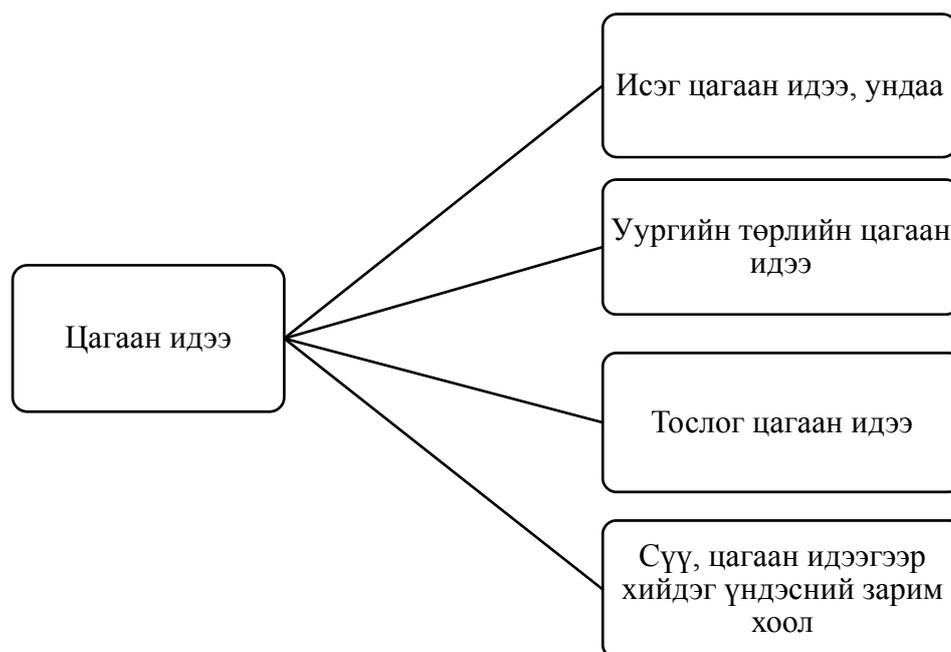
хүрээлэн буй орчны бүх сайн эхлэл болох сайн сайхан, гэгээн ариун, аз жаргал, хүндэтгэлтэй зүйлс багтах бөгөөд иймийн учир *цагаан идээ* гэж нэрлэсэн болой. Баяр ёслол, хурим найрын үед цагаан идээгээ тавьдаг уламжлалтай. Түүнчлэн бурхандаа цагаан идээгээ гурилан бүтээгдэхүүн, ёотон, зулын тос, үр тариа г.м. монголчууд өөрийн иддэг хоол, хүнсийг өргөсөөр ирсэн. Эдгээрийг гэр, хийдэд байгаа бурхны өмнө тусгай зориулалтын найман цөгцөнд хийж өргөнө.

Монгол цагаан идээний төрөл зүйл, нэрийн ангиллыг малын сүүний төрлөөр, найрлага, бүтэц, шинж төлвөөр нь ялган ангилж болно. Жишээлбэл, *гүүний айраг, гүүний охь архи, гүүний боз (ааруул), ингэний ундаа (хоормоз)* г.м.

Манай үндэсний идээ болох цагаан идээг аль өнө эртнээс боловсруулан хэрэглэсэн тухай ном, сударт тэмдэглэсэн байна. Тухайлбал, «Монголын нууц товчоо»-д *эсэг (цэгээ) уух, айраг бүлэх, гүү саах, хөхүүртэй тараг, идээ базааж бэлтгэх*(Монголын нууц товчоо, 1990, 91:190) зэргийг тэмдэглэжээ. Түүнчлэн алдарт жуулчин Марко Поло өөрийн тэмдэглэлдээ «Татаар бол гүүнийхээ цэгээг уудаг юм... тэд ундааны сүү агуулах хоёр арьсан тулам авч явдаг, бас агшааж хатаасан наалт шиг сүүний талх авч явдаг юм. Түүнийг доорх мэт аргаар хийдэг байна. Урдаар сүүгээ хөөрүүлж дээр нь бүрхсэн өрмийг нь авч шар тос болгоно. Өрөмтэйгээ байвал сүү хатдаггүй учраас ингэдэг юм. Ингэснийхээ дараа сая сүүгээ наранд ээж хатаадаг. Аян дайнд мордох үед иймэрхүү сүүний талхыг арван фунт хэртэй авч гаргаад архины бутан гэмээр бяцхан арьсан тулманд биедээ авч яваа усны хамт хольж хийдэг. Ингэж хийхлээр нь мориор аялж явах зуур сажилж цалгисаар хайлж уусдаг. Тэгсний хойно сая уудаг юм» (Онгоодой, 1991, 7) хэмээн дурджээ.

Эрдэмтэн Г. Гомбын үзсэнээр манай ард түмэн шинж төлөв, найрлагаар нь цагаан идээг дараах байдлаар ангилан үздэг. Иймээс бид жишээ баримтаа энэхүү ангилалд багтаан үзсэн болно. Үүнийг бүдүүвч I-ээс үзнэ үү.

Бүдүүвч I



Исэг цагаан идээ, ундаа: *тараг, айраг, хоормог* зэрэг бэлтгэсэн даруй хэрэглэдэг бүтээгдэхүүнийг хамааруулдаг.

Монголын исэг цагаан идээ, ундаа нь шим тэжээлтэй, мөн янз бүрийн өвчин эмгэгийг анагаах ач тустай.

Ингэний хоормог гэдэг нь айраг, тарагт түүхий сүү буюу болсон сүүг хольсоныг хэлнэ. Үүнийг өөрөөр *шалхмаг* ч гэдэг. *Хоормог* ньшим тэжээлт ба эмчилгээ сувиллын чанараараа хосгүй бөгөөд исэж бүрэлдэхдээ нягт ээдэм үүсгэдэггүй, тунаж шар сүү ялгаруулдаггүй нэгэн жигд маш өвөрмөц шинжтэй юм. Ингэний сүүнд уураг их хэмжээгээр агуулагдах учир тамирдсан хүн хоормогийг өдөр бүр нэг аяга уувал тамирыг нөхөж чадна. Энэ нь тухайн ард түмний ахуй амьдрал соёлтой холбоотой.

Гүүний сүүгээр ходоод, элэг, цэсний ужиг архаг өвчнийг, айргаар нь уушгины сүрьеэ өвчнийг илаашруулан эмчилдэг ардын уламжлалт анагаах ухааны арга юм.

МХТТТ толь бичигт *айраг* гэдэг нь *голдуу сүүг хөрөнгөлөн исгэсэн унд (гүүний айраг, үхрийн айраг, үүнийг нэрж монгол архи гаргана) (МХТТТ, 27); БАМРС толь бичигтайран, айрак - кумыс, кислое кобылье молоко (БАМРС, 68); гүүний сүүг хөрөнгөлөн исгэсэн ундаа (ОБМНАСМҮД, 14); голдуу сүүг хөрөнгөлөн исгэсэн ундаа (МХХТТБ, 48)* гэж тэмдэглэжээ.

Манай оронд айраг өргөн дэлгэрсэн ундаа бөгөөд Булган, Өвөрхангай, Төв, Дундговь аймгууд *айраг* үйлдвэрлэдэг гол нутаг юм.

Манай ард түмэн “*Айраг идээний дээж, ааг цайны дээж*” хэмээн хүндэлсээр ирсэн билээ.

Италийн алдарт жуулчин Марко Поло өөрийн тэмдэглэлдээ «өчүүхэн ч өнгө хольцгүй цэгээ нэг л цул цагаан зүсний их адуун сүрэг, түүний дотор гүү нь түм гаруй, эндээс тэнгэр язгууртны ундаа - айргийг бэлтгэдэг...» хэмээн бичиж үлдээжээ. Энэхүү ундааг «Хаан ундаа» гэдэг. Учир нь, үүнийг уусан хүн өөр ямар ч ундаа уух хүсэлгүй болдог бөгөөд гүүний айраг нь бие махбодийн бодисын солилцоог эрчимжүүлж, хялбар шингэдэг учир түүнийг хүссэн хэмжээгээрээ их ууж болдог цорын ганц ундаа (Гомбо, 2002, 46) бөгөөд эмийн хордлого, ядаргаатай хүмүүс уухад хурдан тэнхэрдэг болохыг тогтоожээ. Адуун сүрэг сүрьеэ, бруцеллез, дэлэнгийн үрэвсэл зэрэг саалийн малд тохиолддог өвчнөөр өвчилдөггүй учир сүү шим нь эрүүл үйлдэхүүн юм (Индра, 2009, 183).

Төрөл бүрийн малын сүүг исгэснийг айраг, хоормог гэж нэрлэх боловч гол төлөв гүүнийхийг *айраг* бусдыг нь *хоормог* гэдэг. Гүүний айргийг хөхүүрээр ба хөрөнгөөр бэлтгэх гэж 2 янзын арга байдаг. Өмнө нь хийж байсан хөхүүрэнд гүүний сүүг хийж бүлж, исгэхээс гадна хадгалж бэлдсэн айраг, исгэлэн тараг айрганд идээшүүлсэн үзэм, шар будааг хөхүүр болон модон саванд хийж дээр нь гүүнийхээ сүүг хийж бүлж исгэнэ. Тэгэхдээ 10 литр сүүнд нэг литрээр бодож таргаар хөрөнгөлөх ба айрган хөрөнгө ямар ч хэмжээтэй байж болох боловч их байх тусмаа төдий сайн байна. Анх айраг исгэхэд сүүг саасан даруй бүлээнээр нь эсвэл бага зэрэг халуун хярам хийж сайн бүлэхээс гадна айргийн хөхүүр торхыг сайн дулаалах нь зүйтэй (Арьяасүрэн, 2000, 51). Монголын үндэсний баяр болох Цагаан сар, Наадам, түүнчлэн бусад баяр ёслолын үеэр айл өрх бүр идээний дээж айраг тавьдаг уламжлалтай билээ.

Гүүний сүү нь исгэлэн нялуун амттай. Зөвхөн элгэн *айраг* хийж уух, дээр нь хөвсөн хөх тосыг хамж, гүзээ саванд хурааж, цайнд самарч ууна. Гүүний айраг бол шим тэжээл сайтай, амин дэм элбэгтэй, халуун чанартай тослог ихтэй учир уушигны өвчинд сайн, мөн биеийг чийрэгжүүлж, тарга тэвээрээ өгдөг гэдэг. Зарим нутагт айргийг нэрж, архи

авдаг тал бий... Бусад малыг өдөрт 2 удаа саадаг бол гүүг өдөрт 4-5 удаа саадаг. Саамаа ширэн хөхүүр, эсвэл том агроу хувинд хийж бүлнэ. Нэг удаа 250-300 удаа бүлэх нь багадахаас биш ихдэхгүй... нэлээд айргийг хөлдөөж, цагаан сарын бэлтгэл болгон нөөцөлдөг хэмээн "Монгол ёс заншлын их тайлбар толь"-д өгүүлжээ.

МХДТТ-д тэмдэглэснээр хураагаад жил болсон айргийг *өнжмөл айраг* гэнэ.

Монголчууд эрт үеэс дэмбээ тоглож, хожигдсон нь хул айраг уудаг үндэсний тоглоомтой. Айраг нь манай ард түмний уламжлалт цагаан идээний нэг төрөл бөгөөд үүнийг орос хэлэнд *айран*, *айрак* болгож зээлдсэн байна.

Монголын ард түмэн айргийг өөрөөр *цэгээ*, *өсөг* гэж нэрлэж иржээ.

Өсөг - айраг, цэгээ (МХТТТ, 447); кумыс, кислый молочный напиток (БАМРС, 46).

Цэгээ - гүүний айраг (ОБМНАСМУД, 959); гүүний айраг (МХХТТБ, 953); гүүний айраг (МХТТТ, 805); кумыс (БАМРС, 286).

Цэгээг гүүний сүүг исгэн бүлж боловсруулсан нь юм. Цэгээг боловсруулахад урдаар цэгээ исгэх хөрөнгө гаргах хэрэгтэй. Үнээний сүүгээр хийсэн айргийн эх хөрөнгө дээр гүүний сүүг гүйцэд хөргөж хийгээд ганд исгэнэ (Онгоодой, 1991, 28).

Эхлээд тараг бүрж, түүнийг хөхүүрт хийгээд байнга бүлж хэд хоногийн дотор исгэнэ. Исэх хэм 20°C орчим бөгөөд энэ нь хөрөнгө өсөхөд боломжтой учир үйлдэхүүний исгэлэн, спиртийн хэмжээ нилээд нэмэгдэнэ. Исэлтийг идэвхитэй явуулах зорилгоор байнга сайтар бүлж байх хэрэгтэй. Бүлэлт гүйцвэл сая исэлт нь тэнцэж, сэнгэнэм үнэр гарах болно. Хэрэв буруу исвэл, цэгээний өтгөн шингэн нь ялгарч усмагтан ээдэж, өрөм шиг юм тогтож, эвгүй үнэр гарна. Цэгээг 10 мянгын тоонд хүргэвээс үнэр амтыг хэлэхийн аргагүй гэдэг. Хүний бие махбодод шим тэжээл сайтай тул янз бүрийн өвчнийг илаашруулдаг гайхалтай ундаа билээ.

Цагаа - буцалгасан айраг, тараг, хоормог, зарим газар аарц ч гэдэг (МХТТТ, 777); буцалгасан айраг, тараг, хоормог; зарим нутагт аарц ч гэнэ (ОБМНАСМУД, 881); кипячёный тарак, кипячёный кумыс (БАМРС, 242).

Саалийн архи нэрж аваад үлдсэнийг нь *цагаа* гэнэ. Айргаа бүлж тосыг нь хамж аваад айргаа буцалгаж уурыг нь ууршуулсныг бас *цагаа* гэнэ. *Цагаа* нь амт, чанар, зохимж сайн идээ юм. Буцалгасан цагаанд айргийн тос буюу шар тос хийж, буцалган ууж болно. Үүнийг *боз* гэдэг (Онгоодой, 1991, 33).

Монгол ёс заншлын их тайлбар тольд дурдсанаар *цагаа* гэдэг нь хоормогоо исгэж, тогоо нэрээд буцалгасан айраг нь *цагаа* болон үлдэнэ. Буцалсан цагаагаа хувин саванд хийж, 30-аад минут хөргөөд шуудай тааранд хийж, дүүжлэн шүүх аж. Цагаа шүүгдэж, шар ус нь гоожиж дуусахад таартай аарцаа хавтгай модон дээр тавьж, мөн нэг модоор дээрээс нь дарж, хүнд чулуу модоор даруулж, нэг цаг хиртэй болгоход бүрэн шүүрч гүйцээд, цэвэр аарц үлдэнэ... Цагаа исгэлэн хүчтэй халуун чанартай тул буцалсан цагаанд шар тос, айргийн тос хийж, уухад хий дарах, чийг бамын өвчнийг анагаадаг. Ялангуяа настай хүмүүс хий ханиалгахад шар тостой халуун цагаа уухад намдана. Бас халуурахад халуун цагаа уухад хөлрөөд халуун намддаг талтай (Арьяасүрэн, 2001, 147).

Уургийн төрлийн цагаан идээ: Үүнд харьцангуй удаан хугацаанд хадгалж болдог *аарц, ааруул, бяслаг, ээдэм, ээзгий, хуруудзэрэг* цагаан идээг хамруулах боломжтой юм.

Монгол хэлний тайлбар толь бичигт *боз - цагаан идээ, айргийн тостой буцалгасан цагаа (МХТТТ, 88);* БАМРС толь бичигт *остаток квашеного молока после перегонки вина (БАМРС, 254)* хэмээн тэмдэглэжээ. БАМРС толь бичигт тэмдэглэснийг үзвэл, *боз* гэх идээг *дарс нэрсний дараа гарах исгэлэн сүүний үлдэгдэл* гэжээ. Эндээс харахад, *боз*

үгийн тайлбар таарахгүй байна. Монголд махан бүтээгдэхүүнийг *боз* гэж нэрлэхээс гадна цагаан идээг мөн ийнхүү нэрлэдэг.

Тогоо нэрж архи гаргаж авах, эсвэл зөөлөн галаар буцалгасан тараг, хоормогийг цагаа (аарц) гэж нэрлэдэг. Буцламгай цагаанд айргийн болон шар тос холин уудаг. Үүнийг *боз* өөрөөр хэлбэл, айргийн тостой буцалгасан цагааг *боз аарц* буюу хатаагаад *боз ааруул* гэж нэрлэнэ. *Боз аарц* нь хэт исгэлэн амттай юм. Тиймээс үүнийг хонь, ямааны сүүнд дахин хийж буцалган, амтат аарц хийдэг. Зарим нутагт үхрийн сүүний айргийг гүүнийхтэй хольж нэрдэг учраас үүнийг «бэсрэглэх» хэмээн нэрлэдэг (Гомбо, 2002, 49). Боз аарц хэмээх нийлэмж нь зөвхөн монгол хэлэнд буй. Энэхүү идээний нэр нь манай ард түмний соёлыг илэрхийлдэг төдийгүй *боз аарц* гэх нийлэмж байгаа нь тухайн хэлээр хэлэлцэгчдийн дунд оршиж, зөвхөн монгол хэлэнд байгаа нь гарцаагүй үнэн юм. Энэхүү нийлэмж нь манай ард түмний соёлыг илэрхийлнэ.

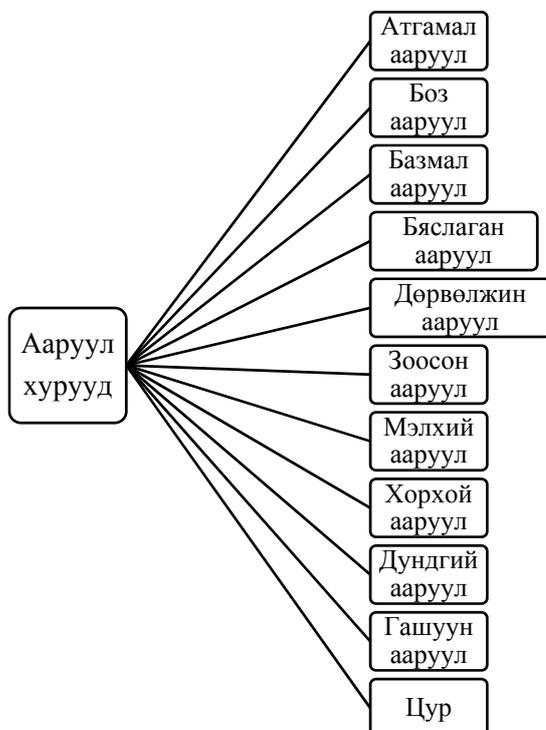
Ааруул - хатаасан аарц (МХТТТ, 13); арул, род сушеного творога, изготовленный из простокваши (БАМРС, 9).

Монгол хэлний тайлбар толь бичгүүдийг ажиглахад, *ааруул* гэдэг нь зөвхөн *аарцыг хатааж хийдэг төдийгүй тараг, хоормогоор бэлтгэж хийдэг идээ* юм. *Ааруул* нь орос хэлэнд зээлдсэн үг болсон байна. Түүнчлэн монголчууд зуны улиралд ходоодоо амрахын тулд цагаан идээг өргөн хэрэглэдэг байжээ.

Манай ард түмэн хэд хэдэн төрлийн ааруулыг өргөнөөр хэрэглэдэг. Зарим газарт хурууд гэнэ. Ааруулын төрлийг дараах бүдүүвч II харна уу.

Бүдүүвч II-оос үзэхэд манай монголын ард түмэн 11 төрлийн ааруул хэрэглэдэг нь сонирхолтой юм. Эдгээр төрөл нь өөр өөрийн гэсэн өвөрмөц онцлогтой бөгөөд идээний нэр бүрийг дэлгэрэнгүй авч үзье.

Бүдүүвч II



Атгамал ааруул гэдэг нь шүүсэн аарцыг гартаа атган базаж хатаасныг хэлдэг бол аарцыг атган базаж хурууны салаагаар гоожуулан тавьж хатаасныг *базмал ааруул* гэдэг.

Шар усыг нь шүүж нягтруулсан аарцыг дэлгэц модон дээр тавьж утсаар дөрвөлжин зүсч хатаадаг. Үүнийг *дөрвөлжин ааруул* буюу *хурууд* гэдэг. Аарцыг бөс даавуунд боож, бяслал мэт шахан нягтруулаад, дараа нь утас юм уу хялгасаар зүсч хатаасныг *бяслалган ааруул* гэнэ (Арьяасүрэн, 2000, 52).

Мэлхий ааруул гэдэг нь нэг гарын дөрвөн хурууг хомбойлгон түүний хонхорт аарцыг шахан нягтруулан хэвлээд, нөгөө талыг хавтгайлан тавьж хатаасан нь юм. Харин *хорхой ааруул* нь аарцыг шанаган шүүр эсвэл махны машинд хийж нүхээр нь гоожуулан тавьж хатаасныг хэлнэ.

Аарцыг зоос хэлбэртэй шахан шахан нягтруулаад тавьж хатаасныг *зоосон ааруул* хэмээн нэрлэдэг бол тусгайлан бэлтгэсэн хэвэнд аарцыг шахаж тавьж хатаасныг *хэвийн ааруул* гэдэг. Мөн *ажийн бор ааруул* гэж байна. Үүнийг Говь-Алтай аймгийн Алтай сум, Ховд аймгийн Алтай нурууны өвөр, ар говийн зарим сумд хийдэг бөгөөд тос даасан, зөөлөн бор ааруулыг хэлнэ. Тухайн бүс нутаг, цаг уур, өвс ургамлын оцлогоос шалтгаалж зөвхөн тэр нутагт үйлдэн хийдэг өвөрмөц идээ юм.

Хаврын сүүлчээс намрын эхэн хүртэл малчид Аж Богд ууланд нутгалахдаа “ажин бор” хэмээх ааруулаа хийдэг байж. Гол төлөв үхэр, ямааны сүүгээр хийдэг бөгөөд ширэн хөхүүр, модон саванд цэгээ исгэж халуун саамаа нэмээд бүлнэ (Индра, 2009, 161).

МХХТТБ-т тэмдэглэснээр *дундгий* гэдэг нь *дугуй ааруул* юм. Нилээд хүчтэй исгэлэн ааруул нь *гашуун ааруул*, чихэр хольсон нь *чихэртэй ааруул* болой.

Цур - аарцыг *өрөмтэй багсарч хийсэн ааруул*, *бог малын сүүгээр хийсэн ааруул* (МХТТТ, 798); *род сушиёного творога, арула, арула* (БАМРС, 275).

БАМРС-толь бичигт *хатаасан аарц*, *ааруулын төрөл* гэж товч тэмдэглэжээ. Харин МХТТТ бичигт цурын тухай дэлгэрэнгүй тэмдэглэв. Өөрөөр хэлбэл, *аарцыг өрөмтэй багсарч хийсэн ааруул*, *бог малын сүүгээр хийсэн ааруул* юм.

Ааруул нь ходоодны шингэлтэд тустай тул манай ард түмэн хэдэн жилээр хадгалан (Онгоодой, 1991, 25) түүнийг хэрэглэн иддэг. Түүнчлэн ааруулыг хонины мах бүхий шөлөнд хийж уувал ханиад томуу дарж, эдгээдэг увидастай. Түүнчлэн аян замд явах, нутаг усаа солих үед гэдэс өвдөхөд ааруулын шөл уувал дор нь өвчнийг дарж, анагаахад тус болдог байна.

Монголчууд арваад төрлийн ааруул хэрэглэж байгаа нь нүүдлийн соёл, газар нутаг, мал аж ахуй, ахуй амьдралтай холбоотой төдийгүй, хэлээр дамжуулан соёлыг илэрхийлдгийн тод жишээ юм. Өөрөөр хэлбэл, хэл нь соёлтойгоо салшгүй холбоотой байгаагийн баталгаа билээ.

Эзгий - сүүг ээдүүлж буцалган ширгээж, нар салхинд тавьж хатаасан нэгэн зүйл идээ; хонины эзгий (хонины сүүгээр хийсэн эзгий), үхрийн эзгий (үхрийн сүүгээр хийсэн эзгий) (МХДТТ, 3230); сүүг ээдүүлж, буцалган ширгээж, нар салхинд тавьж хатаасан нэгэн зүйл идээ (ОБМНАСМУД, 1185); сүүг ээдүүлж, буцалган ширгээж, нар салхинд тавьж хатаасан нэгэн зүйл идээ (МХХТТБ, 1042); сүүг ээдүүлж буцалган ширгээж, нар салхинд тавьж хатаасан нэгэн зүйл идээний нэр. (МХТТТ, 894); *сушеный творог (чуть красноватого цвета)* (БАМРС, 444).

Эзгийг ингэ, гүүний сүүнээс бусад малын сүүгээр хийнэ. Их төлөв хавар намар хийдэг бөгөөд энэ улиралын үед сүүнд кальцийн давс баялаг байдаг нь сүүний ээдэх хурд, гарах ээдмийн чанарт зохих нөлөө үзүүлдэг. Эзгийг дөнгөж саасан сүүг хөөрөх

хүртэл халааж, иссэн шар сүү, айраг таргийг дээр нь хийж хутган ээдмийг тунгаасны дараа уг ээдмийг шар сүүнд нь зөөлөн буцалгаж эгшээн дан усыг ууршуулан сүүний чихэр, тос, эрдэс зэрэг бүрэлдэхүүн бүх хэсгийг тунасан уурагт шингээдэг. Ээдмийг тунгаасны дараа ялгарсан шар сүүний зарим хэсгийг нь авч оронд нь шинэ сүү хийж чанадаг. Мөн чийг нь эгшиж гүйцээгүй байхад ээдмийг шахан барьцалдуулж дөрвөлжин зүсч, эврээн хатаадаг. Ээзгийг элэг цөсний архаг өвчнийг илаашруулахад ашигладаг.

Тослог цагаан идээ: энэ төрөлд *өрөм, зөөхий, шар, цагаан тос, хайлмаг, хутгамш, гүзээ тос* г.м. тос багтдаг бөгөөд эдгээр нь удаан хугацаанд чанараа алддаггүй.

Шар тос - малын сүү цагаан идээнээс ялгаж авсан тос – Цэвэгмид авгай мөнгөн гүцтэй шимийн архи хэлтгйдүү шургуулж гинжсин зүүлттэй таглааг авч шар тос хийгээд дахин таглалаа. С.Удвал. Их хувь заяа. (МХДТТ, 3060); малын сүү цагаан идээнээс ялгаж авах тос (МХТТТ, 838); топленое масло (БАМРС, 341).

Өрөм зөөхийг хайлуулахад *шар тос* нь ялгардаг. Үүнийг гүзээ олгойд хийж хадгалахад тохиромжтой. *Шар тос* нь олон жил хадгалж хэрэглэж болдог сайн чанарын хүнсний зүйл төдийгүй ядарсан мал сувилахад өчүүхэн хэмжээгээр хэрэглэдэг. *Шар тос* нь монгол боов, боорцогны зуурмаганд хийхэд тохиромжтой, амтлаг, зөөлөн боов болно (Арьяасүрэн, 2000, 51). Хурааж исгэсэн өрмийг халааж буцалган тосыг нь хайлуулан тунгаан авч сайтар шүүсний дараа зөөлөн гал дээр буцалгаж, усыг бүрэн ууршуулаад бог малын ба үхрийн олгойд хийж, царцаан хадгалдаг. Шар тосыг монгол эмнэлэгт идээний охь манлай гэж нотолжээ. Учир нь, шар тос нь зүрх болон уушгинд сайн бөгөөд уламжлалт эмчилгээ, сувилгаанд ашигладаг мөн ядаргаа, үе мөчний өвчнийг анагаахад хэрэглэдэг. Хүйтэнд өл дарж, халуунд амны цангаа даадаг. Түүнчлэн холын замд мордоход манай ард түмэн ундаасах, өлсөхийг тэвчихийн төлөө шар тос нэг аяга уугаад явдаг байжээ.

МХДТТ-д “*Цэвэгмид авгай мөнгөн гүцтэй шимийн архи хэлтгйдүү шургуулж гинжсин зүүлттэй таглааг авч шар тос хийгээд дахин таглалаа. С.Удвал. Их хувь заяа*” (МХДТТ, 3060) гэж тэмдэглэсэн нь шар тос малчин, нүүдэлчдийн ард түмэнд ихээхэн үүрэгтэй байгааг илтгэж буй.

Цагаан тос - өрөмний шар тосыг ялгаж аваад үлдсэн хувьд ээзгий зэргийн холио хийсэн нэгэн зүйл идээ (МХТТТ, 778); малын сүүнээс шар тосыг нь ялгаж аваад үлдсэн идээний хувь (МХТТТ, 545).

Цагаан тосыг хоёр зүйлийн аргаар хийдэг. Нэгдүгээрт, өрөм зөөхийг хайлуулж, шар тосыг ялгаж авсны дараа үлдэх цөвөнд ээзгий ааруулыг жингийн 30% хүртэл хийж цагаан тос гаргана. Цөвийг ээзгийтэй холихоос гадна чихэр, мэхээрийн гурил, гичгэнэ, хатааж нүдсэн мойл зэрэг ургамал жимсний зүйл холих боломжтой. Үүнд тосыг мэхээрийн тос, гичгэний тос, мойлын тос гэж нэрлэх нь бий. Хоёрдугаар арга нь баруун аймгуудад цэгээ бүлж, цагаан тос авна. Үүнийг *айргийн тос* буюу *айргийн цагаан тос* гэдэг. Архад буюу хөхүүрт хийсэн цэгээг бүлэн тос гаргахын өмнө хярам хийж, хэмд тохируулна. Хонины сүүний цэгээнд хярмыг бага, үхрийн сүүний цэгээнд илүү хийнэ. Нутгийнхны үзэж байгаагаар хонины сүүний айраг (түүхий сүүний тараг) сэрүүн, үхрийн сүүний айраг бүлээн талдаа таардаг байна. Бүлэх хурд тос гаргахад чухал бөгөөд минутанд 45-50 удаа бүлж, хэтэрхий халмаар байвал бүлэлтийг удаашруулах эсвэл зогсооно. 2500 орчим бүлэхэд цэгээний дээд талаар тос ялгарч гардаг. Энэ үед 3-5л бүлээгэсэн сүү хийж, үргэлжлүүлэн бүлнэ. Нийт бүлэлтийн тоо 4500-5000 хүрэхэд тос бүрэн ялгарах бүлэлтийн сүүлч үед буюу сүүлчийн 500-аад бүлэлтийг удаан, 1мин-д

20-30 хүргэж хөдөлгөх төдий бүлж зогсоодог. Тос ялгарч дуусах үед бүлүүрийг зөөлөн татаж авахад тос наалдахгүй бол тос ялгарч “айраг зогслоо” гэдэг. Бүлэлтийг дуусгасны дараа хөхүүрийн амсыг битүүлж хучаад, хонуулна. Хонуулсан тосоо өглөө саванд хийж аваад, гараар базаж шингэнээс ялгадаг. Ялгасан шингэнийг *чигээ* гэнэ, түүнийг буцааж хөхүүртэй айрагтай хольдог. Тосыг худаг булгийн усанд дахин дахин базаж ээц буюу чигээнээс салгана (Индра, 2009, 139). “Айраг зогсох” гэх нийлэмж нь зөвхөн монголчууд бидэнд танил билээ. Өөр аль ч ард түмэнд энэ нийлэмж танил бус, ойлгомжгүй юм.

Шар, цагаан тосыг малын гүзээ, олгойд хадгалдаг. Цагаан тосыг тэсгэм өвлийн хүйтэнд хүнсэнд хэрэглэвэл илч сайтай бөгөөд хялбар шингэдэг учир биед тохиромжтой. Мөн махан хүнсний хорыг тайлдаг аж.

Хутгамши - өрөм тосонд ээзгий ааруул мэтийг хольж, хутган умшилсан нэгэн зүйл идээ (МХТТТ, 736); кушанье из пенки (БАМРС, 174).

Хайлмаг буюу *хутгамши* тос нь цагаан ба шар тосыг хайлж гурилтай хольж боловсруулан бэлтгэх ба дээр нь чихэр, үзэм, дэвтээсэн ээзгийн үйрмэг зэргийг хольж сайтар болгон бэлтгэсэн аян, нүүдэл, ан ав, найр хуримын үед хэрэглэхэд зориулсан амт шимтэй, илчит хүнс юм.

Гүзээ тос- гүзээнд хийсэн тос. Харин Содномын эх ирж замын хүнс болгож хоёр гүзээ цагаан тос, том гэгчийн ширэн савтай богц өгснийг авлаа. Ч. Лодойдамба. Тунгалаг Тамир (МХДТТ, 564).

Өрмийн тухай хоёрдугаар бүлэгт дэлгэрэнгүй өгүүлэх тул дараачийн төрөл болох сүү цагаан идээгээр үйлддэг үндэсний зарим хоолны талаар өгүүлье.

Сүү цагаан идээгээр хийдэг үндэсний зарим хоол: Сүүгээр олон төрлийн хоол хийж ердийн болон сувиллын зориулалтаар хэрэглэдэг. Тухайлбал,

Сүүтэй ээдэм – сүүгээ хөөрүүлж хүн бүрийн аягыг сүүгээр дундаас дээш дүүргэсний дараа иссэн тараг, эсвэл айраг хийж сүүг ээдүүлээд шар сүүг уух буюу ялган авах ба унасан ээдэм дээрээ халуун сүү дүүргэн хийж хольж иднэ. Энэ нь илч сайтай, чанартай хоол юм. Энэ идээг элэг цөсний архаг өвчтэй, ходоодны шүүс нь ихэдсэн хүмүүс өглөө, орой идвэл эрүүл мэнд нь сайжирдаг аж (Гомбо, 2002, 55).

Сүүтэй ээзгий – уургаар баялаг бичил эрдэс ба амин дэм агуулсан хүч, тамир тэнхээ оруулахад зориулсан өвөрмөц хоол юм. Хатаасан ээзгийг нунтаглан жижиглэж, угаагаад сүүнд буюу шар сүүнд 2-3 цаг дэвтээсний дараа шүүн авч, сүүнд 50 хүртэл хувь хийж, зөөлөн гал дээр аажим чанаж, гоёо, мэхээр, гонидоор амталж бэлтгэдэг. Энэхүү ээзгийтэй шөл нь амт чанар сайтай тул цөсний өвчтэй хүмүүст тохиромжтой хоол гэж үздэг (Гомбо, 2002, 55). Сүүтэй ээзгий нь манай улсын нутаг дэвсгэрээс өөр хаана ч байхгүй соёлын нэг бүрдүүлбэр билээ.

Буцалгасан аарц – шинэ буюу хөлдөөж нөөцөлсөн аарцыг хүйтэн усанд хийж, аажмаар халаан буцалгаж арвайн ба урьдчилан хуурч болгосон улаан буудайн гурил цацан самарч, давс, элсэн чихэр шар тосоор амталсан хоолыг хэлнэ (Гомбо, 2002, 56). Үүнийг ханиад томуу хүрсэн үед иргэд өргөнөөр хэрэглэдэг заншилтай.

Аарцтай борцны шөл – борцыг жижиглэн хэрчиж, нүдэж гурил мэт нунтаглан сүү болон шинэ шар сүүнд 4-6 цаг дэвтээн хөөлгөөд өрмийг нь авсан сүүг усаар тэнцүүлэн хярамлаж, дээр нь шахсан шинэ аарцыг уусган самарч, дэвтээсэн борцоо хийж зөөлөн галаар буцалгадаг. Хөхүүл болон жирэмсэн эхчүүд, хүүхэд, настан бурлуудад тохиромжтой, сувилгааны хоол юм.

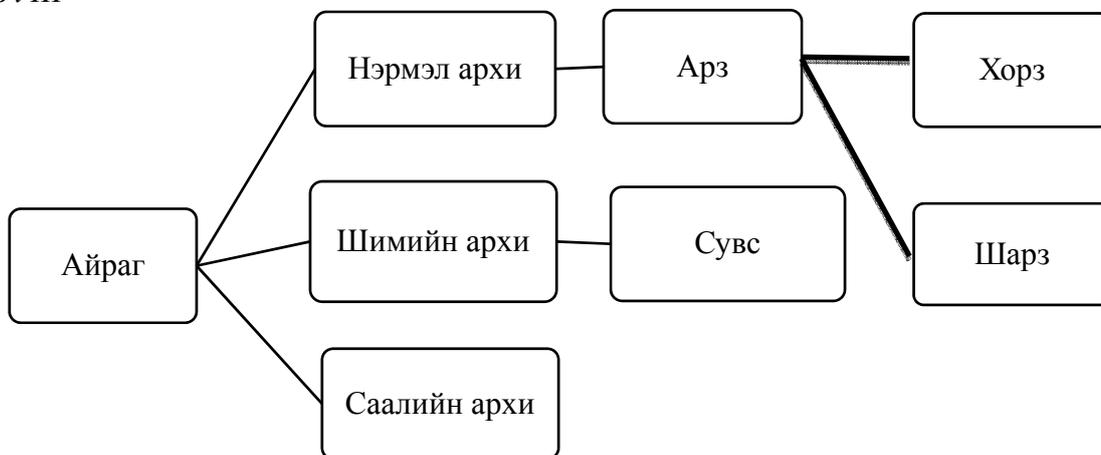
Монголчууд цагаан сүүнээс хар сархад (*арз, нэрмэл архи, саалийн архи, сувс, хорз, шарз, шимийн архи*) гаргаж авдаг дэлхий дээрх цорын ганц үндэстэн билээ. Тиймээс бид сархадыг энэхүү цагаан идээний төрөл зүйлд авч үзлээ. *Бүдүүвч III* – аас айрагнаас ямар төрлийн архи гаргаж авдгийг харуулав.

Нэрмэл архи -цагааг нэрж гаргасан архи, монгол архи (МХДТТ, 1436).

Судлаачдын хийсэн судалгаагаар дараах байдлаар нэрэлт явуулдаг.

Нэрэлт явуулахдаа зөөлөн тогтуун гал дээр айргийг нэгэн хэвийн жигд эрчмээр аядуу буцалгаж, жалавч дахь хөргөх усыг 54-56⁰С халахад нь тухай бүр сольж уг үйлдлийг гурав давтаж *нэрсэн архи* нь хатуулаг (20-22⁰ чанга) амт, үнэрийн зохицолдоо нийцсэн маш сайн чанартай охь архи гардаг аж. Жалавч дахь хөргөгч усыг 4-5 дахин халаан сольж нэрэлтийг үргэлжлүүлэхэд архины гарц ихэсч, мөн төдий хэмжээгээр хатуулаг нь буурдаг. Үүнийг зарим газарт *сувс* архи гэдэг.

Бүдүүвч III



Тайлбар толь бичгүүдэд тэмдэглэснээр *сувс* архи нь *маш үлбэгэр, амт муутай – Сувс шиг муу архи байна. И.Дамбажав нар. Монгол үгийн дээж (МХДТТ, 1767); шимийн архины хамгийн сүүлийн усаар авсан амт муутай архи (ОБМНАСМҮД, 143); тогоо нэрээд хамгийн сүүлийн усаар авсан ааг муутай шимийн архи, усавхи (МХХТТБ, 568); шимийн архи нэрэхэд эцэст нь авсан амт муутай архи (МХТТТ, 486); остатки слабой молочной водки (БАМРС, 123).* Эндээс үзэхэд *сувс* архи нь зөөлөн, амт чанар тааруу архи юм.

Нэрмэл архийг дахин нэрж 30 орчим хэмийн чангатай *арз* хэмээх хатуу архийг гарган авдаг. Арз архийг дахин нэрж 50 орчим хэмийн *хорз* архийг гарган авдаг байна (Гомбо, 2002, 220).

Шимийн архиар нэрсэн арзыг дахин нэрж гаргасан хатан архи (ОБМНАСМҮД, 670), арзыг нэрж гаргасан хатуу архи (МХХТТБ, 831)- ийг хорз хэмээнэ. Харин шарз - арз архийг нэрж гаргасан архи (МХДТТ, 3067); молочная водка, получаемая после перегонки арзы, спирт, коньяк, виски (БАМРС) юм.

Арз гэдэг нь шимийн архийг дахин нэрж гаргасан архи (МХТТТ, 51) юм.

Саалийн архи - айраг таргаар нэрж гаргасан архи (МХДТТ, 1644)

Олон төрлийн малын сүүгээр боловсруулсан айргаар нэрж гаргасан архийг *саалийн архи* гэдэг. Саалийн архийг *нэрмэл, монгол, малын, айргийн архи* хэмээн янз бүрээр нэрлэдэг. Үнээний айргаар нэрсэн архийг *үнээний сүүний архи*, гүүний айргаар нэрсэнийг *гүүний сүүний архи* гэх мэтээр нэрлэдэг бөгөөд ингэ, гүүний айргийг бусад малын айрагтай хольж нэрсэнийг *бэсрэг архи* гэж нэрлэдэг аж. Айргаар архи нэрэх явцыг “*тогоо нэрэх*” гэдэг. Гүүний сүүний архийг халааж бурам, шар тос хийж уувал ходоодны шингээлт муудсан, чийгнээс болсон нуруу, хөлийн өвчнийг засна хэмээн “Монгол Идээн Товчоон”-д өгүүлжээ.

Шимийн архи - малын сүүний айргаас нэрж гаргасан монгол үндэсний архи – Буцламтгай шөлөнд бани хийснээ, ахмад настанд шимийн архи, багачуул бидэнд айраг аягалав. Д.Цэдэв. Айргийн амт (МХДТТ, 3095); малын сүүний айргаар нэрж гаргасан архи. (МХТТТ, 847); молочная водка. (БАМРС, 356).

Шимийн архи нь манай монголчуудын эртнээс өдий хүртэл хэрэглэж заншсан хүндэтгэлийн идээ билээ. Шимийн архийг исгэсэн тараг, хоормогийг (айргийг) нэрж гаргасан архийг шимийн архи, нэрмэл архи, сүүний архи гэнэ. Шимийн архийг таван хошуу малын сүүгээр нэрлэдэг(Арьяасүрэн, 2000, 71). МХДТТ-д *Буцламтгай шөлөнд бани хийснээ, ахмад настанд шимийн архи, багачуул бидэнд айраг аягалав. Д.Цэдэв. Айргийн амт (МХДТТ, 3095)* хэмээн тэмдэглэсэн нь настан буурлуудаа ихэд хүндэтгэн шимийн архиар дайлдаг.

Буянт малынхаа хувийг хүртэж, малын сүүний айрагнаас *шимийн архи* гаргаж авдаг учраас үүнийг *шимийн архи* хэмээн тодотгосон буй. *Шимийн архи* нь үхэр, ингэ, богийн цэгээг нэрж шимийн архи гаргана. Энэ нь сархад хэмээх хүчтэй ундааны дээж юм. Тогоо нэрэх зорилгоор малчдын хэрэглэдэг (конус хэлбэрийн) ширэн юм уу модон бүрхээр тавьж түүн дээрээ жалавч тавина. Энэ нь жалавч архины уурыг агшаан шингэн болгох үүрэгтэй. Бүрхээрийн дотор жалавчны доор архины дуслыг тосож авах сав дүүжилдэг. Энэ аргыг архи нэрэх битүү арга юм. Харин задгай арга нь жалавчны доорхи тосгуур нь хоолойгоор төгсөх бөгөөд түүнийг бүрхээрээс гадагш гаргаж тосгуур тавин архийг гоожуулна. Архи нэрэхийн тулд тогоонд айраг цэгээ хийж жалавчинд хүйтэн ус хийж айргийг буцалгаж нэрэх юм. Нэрэх хугацаа 1цаг 30 мин-аас 2 цаг үргэлжилдэг. Шимийн архи нь 10-14⁰ хэмийн хэлбэлзэлтэй байна.

Шимийн архи нь нүүдлийн соёлын зайлшгүй нэг хэсэг билээ.

Манай ард түмэн эрт дээр үеэс архи зохистой хэрэглэх талаар мэдэж сургаалиа айлддаг байжээ. Тухайлбал, Чингис хаан архины хэрэглээг зохистой болгох талаар:

«Архи хэмээгч нь багахан ууваас жаргал!

Балга төдий ууваас рашаан!

Бие согттол ууваас хор!

Балайртал согтвоос мунхаг!» хэмээн зарлиг буулган, сургамжилж байв. Түүнлчэн архины цааз, их засаг, халх журам, өнчин хүүгийн цэцэлсэн шаштир зэрэг хууль, сургаалиуд байжээ. Тухайн үед ард түмэндээ архийг цээрлэж, хэрхэн хэрэглэхийг уриалж байсан нь одоо үед ч үүнийг сайтар хэрэгжүүлэх шаардлагатай болжээ.

Хэл нь хувирамтгай, өөрчлөмтгий, шинэчлэгддэг гэж эндээс харж болно. Өөрөөр хэлбэл, аливаа улсын соёл ч мөн орчноо дагаж, хувьсан өөрчлөгдөх боломжтой ч, хэлний төдийгүй соёлын аюулгүй байдлыг ч хангах ёстой болж байна. Түүнээс гадна өөрийн орны соёл, ёс заншлыг хадгалан, өвлүүлэх нь хэлний үүрэг билээ. Газар нутгийг гэр гэж үзвэл, түүний хана нь хил хязгаар болно. Тухайн бүс нутагт амьдарч буй иргэд нь нэг гэр бүл учир тэд нэг хэлээр ярилцдаг.

Нүүдлийн мал аж ахуйтай манай арл түмний хувьд таван хошуу малынхаа сүү шимийгхүртээмжтэй бүрэн гүйцэд ашигласаар ирсэнийг дээрх жишээ харуулж байгаа бөгөөд энэ нь эрхэлж ирсэн мал аж ахуй, соёл, танихуй, ёс заншил, байгаль цаг уурын онцлог зэргээс үүдэлтэй.

Хэл, соёл салшгүй холбоотой билээ. Учир нь, соёл хэлэндээ шингэж, хэл эргээд соёлыг илэрхийлэх хүчин зүйл, хэрэгсэл болно.

НОМЗҮЙ

1. Арьяасүрэн Ч., Бат-Ирээдүй Ж. Монгол ёс заншлын их тайлбар толь. Дэд боть. УБ., 1999
2. Арьяасүрэн Ч. Монгол ёс заншлын их тайлбар толь. III боть. Хоёр дахь хэвлэл. УБ., 2000
3. Баянсан Ж. Соёл, хэл, үндэстний сэтгэлгээ. УБ., 2002
4. Баярсайхан Ё. Монгол хэлний реалийг орос хэлэнд орчуулсан нь. орчуулах эрдэм №6, 1989
5. Баярсайхан Б. Монгол хэлний хураангуй тайлбар толь бичиг. УБ., 2009
6. Бенвенист Э. Общая лингвистика (перевод с французского Ю. Н. Караулова). М., 1974
7. Болд Л. Монгол хэлний дэлгэрэнгүй тайлбар толь. УБ., 2008
8. Верещагин Е. М., Костомарев В. Г. Язык и культура (три лингвострановедческие концепции: лексического фона, рече-поведенческих тактик и сапиентемы). М., 2005
9. Гомбо Г. Монгол үндэстний хүнс, хоол. УБ., 2002
10. Дамдинсүрэн Ц. Монголын нууц товчоо. 4-дэх хэвлэл. УБ., 1990
11. Дамбажав И. Оюун билгийн мэлмийг нээгч аялгуу сайхан монгол үгийн дээж. УБ., 2006
12. Долгормаа Ж. Мал, амьтны тухайт монгол, англи өвөрмөц хэллэгийн хэлбэр - утгын зэрэгцүүлэл. Хэл бичгийн ухааны док. (Ph.D)-ынзэрэг горилсон бүтээл. УБ., 2009
13. Дулам С. Өнгөний бэлгэдэл зүй. Зүг чигийн бэлгэдэл зүй. УБ., 2000
14. Звегинцев В.А. История языкознания XIX-XX веков в очерках и извлечениях. М., 1964
15. Ильичев Л. Ф., Федосеев П. Н. и др. Философский Энциклопедический Словарь. М., 1983
16. Индра Р. Сүү, цагаан идээ. УБ., 2009
17. Ладо Р. Лингвистика поверх границ культур // Новое в зарубежной лингвистике. Вып. 25. - М., 1989
18. Лувсандэндэв А., Цэдэндамба Ц. Большой академический монгольско-русский словарь. 2001
19. Маслова В. А. Лингвокультурология. М., 2001
20. Монсудар хэвлэлийн газар “Монгол хэлний хураангуй тайлбар толь бичиг” УБ., 2009
21. Онгоодой Ч. Монгол идээн товчоон. УБ., 1991
22. Пүрэвжав Э. Нүүдэлчдийн хэл, утга соёлын асуудал. УБ., 2006

23. Равдан Э. Орчин цагийн хэл шинжлэл. УБ., 2005
24. Цоодол Д. Сүү, цагаан идээ. УБ., 1985
25. Цэвэл Я. Монгол хэлний товч тайлбар толь. УБ., 1966
26. The World Book Encyclopedia. World Book Inc., Vol. 20. USA., 1994

ABSTRACT

The language of any people is an instrument of national cultural expression. Therefore it is impossible to study language separately from culture. Any nation has its own territory, boundaries, language, culture, traditions, customs, and unique psychology, all of which contribute to the formation of national culture. These national features are reflected first of all in language, specifically in lexicon. In our case, as a nation with a pastoral heritage, the example of dairy products illustrates our full exploitation of the milk of our livestock. This builds on the pastoral practices, culture, knowledge, customs, and ecological features.