

**XXX Международный конгресс
по источниковедению и историографии
стран Азии и Африки:
К 150-летию академика
В. В. Бартольда (1869–1930)**

**XXX International Congress
on Historiography and Source Studies of Asia and Africa:
On the Occasion of the 150th
Anniversary of Academician
Vasily V. Barthold (1869–1930)**

Том 1 19–21 июня 2019

Vol. 1 19–21 June, 2019



SAINT PETERSBURG UNIVERSITY
THE FACULTY OF ASIAN AND AFRICAN STUDIES

XXX International Congress
on Historiography and Source Studies
of Asia and Africa

**ON THE OCCASION OF THE 150th
ANNIVERSARY OF ACADEMICIAN
VASILY V. BARTHOLD (1869–1930)**

Vol. 1

19–21 June, 2019

Proceedings

St Petersburg
2019

САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ВОСТОЧНЫЙ ФАКУЛЬТЕТ

XXX Международный конгресс
по источниковедению и историографии
стран Азии и Африки

**К 150-ЛЕТИЮ АКАДЕМИКА
В. В. БАРТОЛЬДА (1869–1930)**

Том 1

19–21 июня 2019 г.

Материалы конгресса

Санкт-Петербург
2019

Амбарцумян А. А. (НИУ ВШЭ, Санкт-Петербург)

К этимологии названия блюда няня в свете ирано-финно-угорских контактов и древний способ приготовления аналогичных блюд

В настоящее время русское блюдо *няня* представляется как запеченный бараний сычуг, начиненный гречневой кашей, бараньими мозгами, мясом с головы и конечностей этого животного. Рецепт этого блюда, по-видимому, впервые приводится в первом томе «Мертвых душ» Н. В. Гоголя — Сабакевич угощает этим блюдом Чичикова: «блюдо, которое подается к щам и состоит из бараньего желудка, начиненного гречневой кашей, мозгом и ножками». Упоминается блюдо *няня* также и в романе «Пошехонская старина» М. Е. Салтыкова-Щедрина.

В кулинарных книгах В. В. Похлебкина говорится, что оно было известно еще в Киевской Руси, являлось ритуальным блюдом славян-язычников, запрещалось церковью и к середине XIX в. вышло из употребления. Согласно «Толковому словарю» В. И. Даля оно представляло собой «род печенья; сальник с печенкою?». В «Словаре русских народных говоров» (вып. 21, 1986), в «Словаре современного русского литературного языка» (т. 7, 1958) и в «Словаре русского языка XVIII века» (вып. 15, 2005) слово толкуется как «пирог с мясной начинкой» (говоры с. Шушенское Красноярского края, Тульской губернии).

К сожалению, этимология слова *няня* не нашла отражения в этимологических словарях русского языка. Рецепты приготовления этого блюда также не обнаруживаются в старых поварских книгах. Ранее, вероятно, до появления на Руси гречихи могли использоваться и другие злаковые культуры, например, пшеница, ассоциируемая с хлебом. В этой связи можно было бы предложить этимологию названия *няня* из восточных финно-угорских языков и диалектов. Так, во многих из них *няня* является формой прилагательного от слова *нянь* (*ńań*) «хлеб»; например, *ńańa* на языке коми имеет значение «хлебный, обильный хлебом; хлебородный», хотя и само слово *нянь* в значении «хлеб» сохранилось в некоторых русских диалектах (таким же образом, русское слово *пельмени* было заимствовано из пермских языков, ср. удм. *пельнянь* «пельмени», букв. «хлебное ухо»). Этимология слова *нянь* в пермской группе финно-угорских языков хорошо известна и восходит к иранскому *nān* «хлеб».

Происхождение русского блюда *няня*, возможно, связано с совмещением двух различных кулинарных традиций: приготовлением хлебного пирога с начинкой у угров в лесной зоне проживания и приготовлением мяса и субпродуктов в желудке животного, характерным для древних иранских кочевников северного Причерноморья, в частности для скифов. Такой способ приготовления пищи в желудке описан Геродотом («История», IV.61) применительно к Скифии. При отсутствии котлов скифы придумали особый способ приго-

товления мяса: «Мясо кладут в желудки животных, подливают воды и снизу поджигают кости». Так оно печется или варится в желудке, отсюда произошла и поговорка «Бык сам себя варит». Похожее блюдо известно также и в кулинариях других народов: шотландское блюдо *хаггис* готовится из бараньих потрохов, приправленных различными ингредиентами и сваренных в бараньем желудке, а калмыцкое блюдо *кюр* представляет собой баранье мясо, помещенное в желудок (рубец) этого животного и запеченное на углях в земле.

Традиция приготовления мяса и субпродуктов в желудке известна также и в Иране. Блюдо под названием *гина* (*gipā*) и по сей день готовится жителями центральных областей Ирана, в современном исполнении бараний желудок обычно начиняется рубленным мясом или фаршем, рисом, луком и фасолью. Оно было более распространено до XIX в., в персидско-английском словаре Ф. Стейнгасса (1892) упоминается даже «продавец *гина*» (*gipāyi*). Одно из современных его названий — *долме-йе сираби*, то есть «долма из рубца». Оно готовилось преимущественно из рубца или сычуга. Особенность приготовления этого блюда, как русской *няни*, шотландского *хаггиса* и калмыцкого *кюра*, заключалась еще и в том, что желудок с вложенной начинкой перед приготовлением подшивался стежками с помощью ниток. Известно, что желудок парнокопытного животного состоит из четырех поджелудков или разделов: рубца (перс. *šekambe* или *sirābi*), сетки (перс. *negāri*), книжки (перс. *hezārlā*) и сычуга (перс. *širdān*). Каждый из этих разделов имеет особую текстуру внутренней поверхности. Так, сетка имеет сетчатую или ячеистую поверхность, книжка напоминает раскрытую книгу, а сычуг имеет бархатную поверхность, состоящую из мелких сосочков. Представляет особый интерес название блюда *gipā*, древние варианты которого не сохранились. Учитывая особенность его приготовления, а именно — подшивание стежками желудка, можно предположить его связь с основой наст. вр. редкого глагола в новоперсидском языке **jēb* (**jīb*) от формы инфинитива *ājīdan* «шить, сшивать, прошивать стежками».

Багиров Акрам (Институт Рукописей НАН Азербайджана, Баку)

«Раузат ал-Джинан ва Джаннат ал-Джанан» Хафиза Хусайна Тебризи как источник по истории средневекового Тебриза

Одним из самых ценных источников по истории и культуре средневекового Тебриза является труд Хафиза Хусайна Карбалаяи Табризи «*Раузат ал-Джинан ва Джаннат ал-Джанан*» («Райский сад и рай сердец»). Это произведение, написанное в 975/1567–1568 г. и повествующее о знаменитых святых (суфиях) и ученых Тебриза и его окрестностей, содержит уникальные сведения о ряде исторических личностей с указанием мест их захоронения. Произведение

XXX International Congress on Historiography
and Source Studies of Asia and Africa:
On the Occasion of the 150th Anniversary
of Academician Vasily V. Barthold (1869–1930)

19–21 June, 2019



XXX Международный конгресс
по источниковедению и историографии
стран Азии и Африки: К 150-летию академика
В. В. Бартольда (1869–1930)

19–21 июня 2019 г.

Санкт-Петербургский государственный университет
St Petersburg University
www.spbu.ru

Certificate of Participation Сертификат

is presented to
вручается

Амбарцумян Армену Андреевичу

for Participation in the XXX International Congress
on Historiography and Source Studies of Asia And Africa:
On the Occasion of the 150th Anniversary
of Academician Vasily V. Barthold (1869–1930)
St Petersburg University, 19–21 June, 2019

за участие в XXX Международном Конгрессе
по источниковедению и историографии стран Азии и Африки:
К 150-летию академика В. В. Бартольда (1869–1930)
СПбГУ, 19–21 июня 2019 г.



Chairman of the Organizing Committee
Prof Nikolay N. Dyakov

Председатель Оргкомитета
проф. Н. Н. Дьяков

