*Д.А. Баратов*

**БЕЙТЫ 4620-4630 ПРОИЗВЕДЕНИЯ ЮСУФА БАЛАСАГУНСКОГО**

**«КУТАДГУ БИЛИГ» В СВЕТЕ ЭТНОГРАФИИ**

Нередко «Кутадгу билиг» характеризуется как произведение об управлении государством, однако Юсуф Баласагунский не ограничивается лишь повествованием о правильном укладе государства, его произведение, как корректно отмечал Е.Э. Бертельс, является сводом политической и житейской мудрости [9: 181]. Особое место в произведении занимают наставления о правильной организации повседневного быта. Описанные традиции тюркских народов обеспечивают этнографическую ценность произведения. В данной статье реализуется попытка толкования бейтов 4620–4630 в свете этнографических материалов.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 4620 | *kişi men tigüçi apa oġlanı*  ***isig******tumlıġıġ*** *bilgü aḍra anı* | Чтоб быть к человечьему званью пригодным,  Горячее надо размерить с холодным. |
| 4621 | *tadu bilgü aşnu yaraşıḳ yise*  *taduḳa yaraşmaznı ḳoḍġu usa* | Еду выбирай своей сути согласно,  Будь зорок, негожую – выкинь: опасна! |
| 4622 | ***isig*** *artsa terkin* ***soġıḳ*** *iç öze*  ***soġıḳ*** *artar erse* ***isigin*** *tüze* | Горячим насыщен – холодное пей,  Остынешь – горячим лечись поскорей. |
| 4623 | *yigit erse yaşın͡g yaz erse yılın͡g*  ***soġıḳ*** *işke tutġıl* ***isitür*** *ḳanın͡g* | Когда еще юн ты, идет твое лето –  Холодное ешь, – кровь и так разогрета. |
| 4624 | *yaşın͡g ḳırḳta keçse kün ay erse küz*  ***isig*** *nen͡͡͡g bile sen özün͡g ṭạbʿı tüz* | За сорок тебе – твоя осень прохладна,  Нутро согревать уже нужно изрядно. |
| 4625 | *yaşın͡g erse altmış öḍün͡g erse ḳış*  ***isig*** *işke tutġıl* ***soġuḳ*** *ḳılma iş* | Когда в шестьдесят встретить зиму пришлось,  Горячее ешь, все холодное – брось! |
| 4626 | ***ḳuruġ tumlıġ*** *artsa* ***isig******öl*** *anut*  *bu iki an͡gar ḳılġa eṿre yanut* | Где холод и сушь, там нужны жар и влага,  Два этих лекарства двум хворям – во благо. |
| 4627 | *bu* ***öl tumlıġ*** *artsa san͡ga ḳılsa yas*  ***isigin ḳuruġun*** *anı yandru bas* | Когда тебе влажное, стылое – в горе,  Сухим и горячим лечи свои хвори. |
| 4628 | *tadun͡g* ***tumlıġ*** *erse* ***isigin*** *küçe*  ***isig*** *erse* ***tumlıġ*** *yiyü tur içe* | Остывшее тело горячим согрей,  А жар свой холодным заешь поскорей. |
| 4629 | *ḳalı samduy erse tadun͡g belgülüg*  ***isigli soġıḳlı*** *ara bir ülgü* | А в ком полужар или полупрохлада,  С горячим холодное смешивать надо. |
| 4630 | *bu yan͡glıġ küḍezgil tadun͡gnı köni*  *esen bolġa inçin tiriglik küni[[1]](#footnote-1)* | И если ты верно блюдешь свое тело,  Здоровье твое невредимо и цело.[[2]](#footnote-2) |

Наше внимание привлекли 5 слов, встречающихся в отрывке: *isig* – 11 раз (включая *isitür˂isi–t–ür*), *soġıḳ* – 5 раз, *tumlıġ* – 5 раз, *ḳuruġ –* 2 раза, *öl* – 2 раза. Рассмотрим значения этих слов по индексу Р.Р. Арата. ***İSİG*** *sıcak, sıcaklık; iltifat* ʻжара, жар, благосклонностьʼ [2: 201]. ***SOĠIḲ (soġuḳ)*** *soğuk* ʻхолодʼ [2: 400]. ***TUMLIĠ*** *soğuk* ʻхолодʼ [2: 466]. ***ḲURUĠ*** *kuru, boş, asılsız* ʻсухой, пустой, необоснованныйʼ [2: 293]. ***ÖL*** *ıslak, yaş, nem* ʻмокрый, влага, сыройʼ [2: 359]. Слова *soġiḳ* и *tumlıġ* в данном контексте необходимо рассматривать как безотносительные синонимы. Таким образом, предметом исследования являются две антонимичные пары: *isig – soġıḳ*, *ḳuruġ – öl.*

Э.В. Севортян в перечне значений слова *ЫССЫ*, указывает на то, что среди кыргызов слово зафиксировано также со значением «горячительная пища или напиток» [20: 669]. В древнетюркском словаре за словом *SOĠIḲ (soġuḳ)* зафиксировано значение «˂...˃ 2. прохладительное: *qajusї soγїq etti qattї ǯuläb* один из них сделал прохладительное, смешав розовую воду [с мёдом] (QBN 88-8)» [12: 507]. Что подразумевается под *горячительным* и *прохладительным*, а не *горячим* и *холодным*? Ответ содержит киргизско-русский словарь: «*ЫСЫЛЫК* ˂...˃ 2. горячительная пища или напиток (киргизские знахари всю пищу и напитки делили на три группы: *ысылык* или *ысык* – “горячительную”, *сууктук* или *суук* – “прохладительную” и *мүнөз* *тамак* “нейтральную”; напр. говядина считалась “прохладительной”, конина – “горячительной”, а баранина – “нейтральной”, зелёный чай – “прохладительным”; в соответствии с этим и все болезни делились на *ысыкчан* “горячие” и *суукчан* “холодные”; при “горячей” болезни предписывали диету “холодную”, при “холодной” – “горячую”)» [25: 940].

Подобное деление продуктов питания на группы «горячительная» и «прохладительная» зафиксировано и среди современных узбеков: «*СОВУҚЛИК* ˂...˃ *5. Ўзбек халқ медицинасида: паст калорияли овқатлар (ёвғон хўрда, сут-қатиқ, сабзавот ва ш.к.)* ʻВ узбекской народной медицине: низкокалорийная пища (постный рисовый суп, молоко, кислое молоко, овощи и т.п.)ʼ*»* [23: 63]*,* «*ИССИҚЛИК* ˂...˃ *3. Ўзбек халқ медицинасида: юқори калорияли озиқ-овқатлар (қази, ёғ, палов, ширинлик ва ш.к.)* ʻВ узбекской народной медицине: высококалорийная пища (колбаса из конины, сало, плов, сладости и т.п.)ʼ*»* [22: 337]*.* Приведённые словарные статьи вносят дополнение в описание понятий «горячительная» и «прохладительная», так, «горячительная» пища – главным образом, высококалорийная, «прохладительная» – низкокалорийная, данное фиксирует и узбекско-русский словарь [24: 181, 391].

Наличие подобной традиции среди узбеков фиксируют также В. и М. Наливкины [19: 169], зафиксировано и среди казахов [4: 27–28], уйгуров [18: 167], памирских кыргызов [11: 88–89], таджиков долины Хуф (верховье Аму-Дарьи) [6: 70–71]. Исследователи отмечают, что подобные принципы лечения встречаются и среди бухарских евреев, лекарей Китая и Тибета [21: 46].

Однако в этнографических обзорах фиксируется лишь традиция деления продуктов питания на «горячительные» и «прохладительные». Подробное описание принципа деления на «сушащие» и «увлажняющие» не приводится. Изучение трудов Авиценны показывает, что такие продукты как арбуз, капуста, тыква, огурцы, дыня являются «увлажняющими». В 100 г этих продуктов содержится более 80 г воды. А значит, «увлажняющими» продуктами питания являются те, в составе которых содержится большое количество воды. «Сушащими» являются финики, изюм, курага, содержащие в своем составе, приблизительно, 20 г воды.

М.С. Андреев, описывая наличие традиции деления продуктов питания на интересующие нас категории среди таджиков долины Хуф, пишет: «Деление всей пищи, всего съестного по качеству того или другого продукта на “холодные” (холодящие) или “горячие” (горячащие), распространенные по всему мусульманскому миру (и даже еще шире) и ведущее свое начало, видимо, от деления всего на четыре основных элемента, имеется и среди населения верховья Пянджа, в том числе и в Хуфе» [6: 70]. Так, автор указывает на то, что традиция восходит к философии первоэлементов: деление на «горячие», «холодные», «сухие» и «влажные» связывалось с первоэлементами огонь, воздух, вода, земля.

В V в. до н.э. древнегреческий философ Эмпедокл в своем труде «О природе» изложил суждение о том, что существует четыре материальных начала: огонь, воздух, вода и земля [27: 76]. Впоследствии философия первоэлементов разрабатывалась и другими античными учеными: Демокритом [17: 267-270], Платоном [7: 113], Аристотелем [13: 146] и другими. Позднее о первоэлементах стали говорить и на мусульманском востоке, впервые тема была затронута философом Аль-Кинди [16: 119], затем разрабатывалась и Аль-Фараби [5: 236, 420], а также Ибн Синой [15: 195]. Ибн Сина четыре первоэлемента описывал следующим образом: «Первичных сил в упомянутых элементах четыре – это теплота, холодность, влажность и сухость» [3: 11]. Считалось, что четыре первоэлемента, смешиваясь, образуют всё многообразие материи. Образуются и четыре сока: кровь, флегма, желтая желчь и черная желчь [8: 95, 134]. Таким образом, первоэлементы в организме человека представлены этими четырьмя соками. Каждый сок сохраняет в себе первичные силы элемента: кровь – воздуха, флегма – воды, жёлтая желчь – огня, чёрная желчь – земли (табл. 1).

**Таблица 1.** Первоэлементы и соки и их первичные качества

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Первоэлемент** | **Первичное качество** | **Сок** |
| Огонь | Теплота | Жёлтая желчь |
| Сухость |
| Воздух | Теплота | Кровь |
| Влажность |
| Вода | Холодность | Флегма |
| Влажность |
| Земля | Холодность | Чёрная желчь |
| Сухость |

Эти соки составляют основу гуморальной (лат. *humor* – жидкость) теории, согласно которой патогенез болезней человека зависит от ненормального состояния соков. Состояние, когда соки смешаны количественно правильно и когда они не нарушены, соответствует здоровью [10: 564].

Здесь необходимо остановиться на понятии *натура*. Согласно трудам врачевателей, «натура есть качество, возникающее от взаимодействия противоположных качеств [теплота, холодность, влажность, сухость], когда они останавливаются у некоего предела» [3: 11]. Натура каждого человека уникальна: в организме каждого человека соки наличествуют в разных количественных пропорциях. В зависимости от преобладания того или иного сока (соответственно, преобладания того или иного первичного качества), натуры делились на «холодные», «горячие», «влажные» и «сухие». Более того, считалось, что натура человека менялась в зависимости от времени года и от возраста самого человека [14: 42-43]. Болезнь характеризовалась нарушением баланса соков в организме. Для нейтрализации избытка того или иного сока предписывалось употребление пищи, для которой характерны противоположные первичные качества [3: 325]. А значит, деление продуктов питание на «горячительные», «прохладительные», «увлажняющие», «сушащие» было обусловлено представлением о натурах организма человека.

Из приведенного выше материала, становится ясно, что Юсуф Баласагунский в приведенном отрывке (бейты 4620–4630) призывает соблюдать баланс «горячительной» и «прохладительной», «сушащей» и «увлажняющей» пищи. Использованное в бейте 4621 слово *tadu*, переведенное С.Н. Ивановым как *суть*, использовано в значении «натура». В бейтах 4623–4625 автор указывает на то, что натура человеческого организма меняется в зависимости от возраста человека (*yigit erse yaşın͡g* – бейт 4623, *yaşın͡g ḳırḳta keçse* – бейт 4624, *yaşın͡g erse altmış* – бейт 4625), а также от времени года (*yaz erse yılın͡g* – бейт 4623, *kün ay erse küz* – бейт 4624, *öḍün͡g erse ḳış* – бейт 4625). Лингвистические словари современных тюркских языков указывают на то, что традиция подобного деления продуктов питания сохранилась среди таких тюркских народов, как казахи, кыргызы, узбеки, уйгуры. Интересен тот факт, что слово *öl* ʻмокрыйʼ (данная фонетическая форма используется в «Кутадгу билиг») сохранилось в юго-западном говоре[[3]](#footnote-3) кыргызского языка (Баткенская область)[[4]](#footnote-4), в то время как в узбекском, уйгурском языках (литературных) слово используется в форме *höl*.

**Литература**

1. Arat, R. R. Kutadgu Bilig : I : Metin. – [3.b.] – Ankara: TDK, 1991. – 656 s.
2. Arat, R. R. Kutadgu Bilig : III : İndeks. / haz. K. Eraslan, O.F. Sertkaya, N. Yüce. – Ankara: Türk Kültürünü Araştırma Enstitüsü, 1979. – 565 s.
3. Абу Али Ибн Сина. Канон врачебной науки – Книга 1 / пер. М.А. Салье, У.И. Каримов, А. Расулев. Ташкент: Фан, 1981. – 551 с.
4. Алекторов, Н.Е. Материалы для изучения страны, истории и быта киргизов. / Н.Е. Алекторов. – Оренбург: Б.и., 1892. – Вып. 2. – 28 с.
5. Аль-Фараби. Философские трактаты / пер. А.С. Иванов, И.О. Мохаммед, Б.Я. Ошерович, А.В. Сагадеев. Алма-Ата: Наука, 1972. – 430 с.
6. Андреев, М.С. Таджики долины Хуф (верховья Аму-Дарьи). – Сталинабад: Изд. АН Таджикской ССР, 1953. – 251 с.
7. Асмус, В. Платон. – М.: Мысль, 1975. – 221 с.
8. Балалыкин, Д.А. Преемственность взглядов Гиппократа и Галена на природу организма человека // История медицины, №4 (4). – М.: Практическая медицина, 2014 – С. 89–184.
9. Бертельс, Е. Э. Избранные труды : Суфизм и суфийская литература. – М.: Наука, 1965. – 524 с.
10. Большая медицинская энциклопедия – [3-е изд.] – М.: Советская энциклопедия, 1977. – 609 с.
11. Дор, Реми. Ооган Памириндеги кыргыздар. – Бишкек: Кыргызстан, 1993. – 104 с.
12. Древнетюркский словарь. – Л.: Наука, 1969. С. 677.
13. Зубов, В.П. Аристотель. – М.: АН СССР, 1963. – 336 с.
14. Ибн Сина. Избранное. – Ташкент: Изд. ЦК КП Узбекистана, 1981. – 112 с. – (Избранная лирика востока.)
15. Ибн Сина. Избранные философские произведения. – М.: Наука, 1980. – 552 с.
16. Избранные произведения мыслителей стран Ближнего и Среднего Востока IX-XIV вв. / сост. С.Н. Григорян, А.В. Сагадеев. – М.: Издательство социально-экономической литературы, 1961. – 630 с.
17. Лурье, С.Я. Демокрит. Тексты. Переводы. Исследования. – Ленинград: Наука, 1970. – 664 с.
18. Наджип, Э. Уйгурско-русский словарь. – М.: Советская энциклопедия, 1968. – 828 с.
19. Наливкин, В. Очерк быта женщин оседлого туземного населения Ферганы / В. Наливкин, М. Наливкин. – Казань: Тип. Имп. Ун-та, 1886. – 244 с.
20. Севортян, Э.В. Этимологический словарь тюркских языков (Общетюркские и межтюркские основы на гласные). – М.: Наука, 1974. – 768 с.
21. Тентигул к. Н. Кыргыздардын салттуу дарыгерчилиги (XIX кылымдын аягы – XX кылымдын башы). – Б.: Улуу Тоолор, 2018. – 192 с.
22. Толковый словарь узбекского языка : Том 1. – М.: Русский язык, 1981. – 632 с.
23. Толковый словарь узбекского языка : Том 2. – М.: Русский язык, 1981. – 715 с.
24. Узбекско-русский словарь. – Ташкент: Главное издательство Узбекской советской энциклопедии, 1988. – 726 с.
25. Юдахин, К. Киргизско-русский словарь. – М.: Советская энциклопедия, 1965. – 976 с.
26. Юсуф Баласагунский. Благодатное знание / подгот. С.Н. Иванов. – М.: Наука, 1983. – 560 с.
27. Якубанис, Г. Эмпедокл: философ, врач и чародей. Данные для его понимания и оценки / пер. Я.Э. Голосовкера. – Киев: СИНТО, 1994. – 232 с.

**Аннотация**

В статье производится попытка толкования бейтов 4620–4630 произведения Юсуфа Баласагунского «Кутадгу билиг» в свете этнографических материалов. Выискиваются значения, восходящие к народной медицине, слов *isig*, *soġiḳ* (*tumliġ*), *ḳuruġ*, *öl*. Так, основываясь на имеющиеся этнографические и лексикографические материалы, устанавливается, что среди тюркских, а также других народов существовала и поныне сохраняется традиция деления продуктов питания на высококалорийные – *isig*, низкокалорийные – *soġiḳ* (*tumliġ*), содержащие в своем составе большое количество воды – *öl*, низкое количество воды – *ḳuruġ*. Выяснено, что традиция подобного деления продуктов питания восходит к философии первоэлементов (огонь, воздух, вода, земля) и было необходимо для поддержания *натуры* организма человека.

**Ключевые слова**

*Isig*, *soġiḳ*, *ḳuruġ*, *öl*, высококалорийный, низкокалорийный, огонь, воздух, вода, земля, кровь, желтая желчь, черная желчь, флегма, гуморальная теория, натура, Ибн Сина.

**BEITS 4620–4630 OF THE POEM "KUTADGU BILIG" IN THE LIGHT OF ETHNOGRAPHY**

**Abstract**

The article is an attempt to interpret beits 4620-4630 of "Kutadgu bilig" by Yusuf Balasaguni in the light of ethnographic materials. The meanings of the words *isig*, *soġiḳ* (*tumliġ*), *ḳuruġ*, *öl* that go back to the folk medicine are searched out. Based on ethnographic and lexicographic materials, the author determines that Turkic and other nations have and up to now retain the tradition of dividing food products into high-calorie - *isig* low-calorie - *soġiḳ (tumliġ)*, containing a large amount of water - *öl*, low water - *ḳuruġ*. It has been revealed that the tradition of such division of foodstuffs goes back to the philosophy of the primary elements (fire, air, water, earth) and was necessary for maintaining the nature of the human organism.

**Keywords**

*Isig, soġiḳ, ḳuruġ, öl*, high calorie, low calorie, fire, air, water, earth, blood, yellow bile, black bile, phlegm, humoral theory, nature, Ibn Sina.

***Баратов Данияр Абдулкасымович***, научный сотрудник, Национальный исторический музей Кыргызской Республики, Кыргызстан, 720065, г. Бишкек, пр. Чуй, 112, e-mail: [baratov-daniyar@mail.ru](mailto:baratov-daniyar@mail.ru)

***Baratov Daniiar Abdulkasymovich***, research associate, The National History Museum of the Kyrgyz Republic, Kyrgyzstan, 720065, Bishkek, Chui Avenue, No.112, e-mail: [baratov-daniyar@mail.ru](mailto:baratov-daniyar@mail.ru)

1. Текст приведен по: Arat, R. R. Kutadgu Bilig : I : Metin. – [3.b.] – Ankara: TDK, 1991. – 656 s. [↑](#footnote-ref-1)
2. Текст приведен по: Юсуф Баласагунский. Благодатное знание / подгот. С.Н. Иванов. – М.: Наука, 1983. – 560 с. [↑](#footnote-ref-2)
3. По классификации Б.М. Юнусалиева, см. Юнусалиев, Б.М. Кыргыз диалектологиясы. – Фрунзе: Мектеп, 1971. – С. 77–84. [↑](#footnote-ref-3)
4. Выяснено в ходе беседы с жителями Баткенской области Кыргызской Республики. [↑](#footnote-ref-4)