

# IV

## ЭТНОГРАФИЯ И ЭТНОЛИНГВИСТИКА

*Лейли Рахимовна Додыхудоева*  
Институт языкознания Российской академии наук

## К ИСТОРИИ ОЛИВЫ В КУЛЬТУРЕ ИРАНА (НА МАТЕРИАЛЕ ИРАНСКИХ ЯЗЫКОВ)

**Аннотация:** В статье прослеживаются история возделывания культуры оливы и ареал ее распространения в Иране, а также развитие в иранских языках значений слов, связанных с обозначением оливкового дерева, плода этого дерева, оливкового масла и ряда предметов материальной культуры, связанных с оливой.

Рассматриваются применение данного фитонима и его производных в отдельных среднеперсидских текстах и его внедрение в жизнь современного Ирана. Представлены ход развития культуры потребления оливки в стране и создание оригинальных консервированных оливок и маринадов.

**Ключевые слова:** олива, фитогеография, растительная косметика, кулинария

*Leyli Rahimovna Dodykhudoeva*

## ON THE HISTORY OF THE OLIVE IN THE CULTURE OF IRAN (AS REPRESENTED IN IRANIAN LANGUAGES)

**Abstract:** The article presents the history of olive cultivation in Iran, and of the area where olives have traditionally been grown. It focuses on the development of meanings of words associated with the designation of an olive tree, the fruit of this tree, olive oil and a number of objects of material culture associated with the olive in the Iranian languages.

The application of this phytonym and its derivatives in certain Middle Persian texts, as well as the introduction of this term into the life of modern Iran, are considered. Additionally is examined the development of the olive culture in Iran and the production of original olive preserves and marinades.

**Key words:** olive, phytogeography, plant cosmetics, culinary

### 1. Введение: история вопроса

История оливы как растения (Олива европейская или Маслина культурная/ европейская – *Olea europaea* L.) в культуре ираноязычных народов в историко-лингвистическом и диалектологическом плане исследована недостаточно полно, и материалы по данному вопросу в научном обороте весьма скудны.

Термин, принятый для обозначения этого растения в иранских языках, является заимствованием, как и в других языках региона, таких как индоевропейский армянский, тюркский азербайджанский и грузинский.

Широко встречаются названия этого плода, восходящие к семитскому *zayt* (вар. *sayt*, *tayti*, в Египте *tat*, сирийск.-арамейск. *zaytā*). В современных испанском и португальском языках в обозначении оливкового масла также сохраняется арабский след: исп. *aceite*, порт. *azeite*, ср. также рус. *земин*, *зимин* 'олива, оливковое дерево', *земиновое масло* 'деревянное масло'. Считается, что лексема вошла в русский язык посредством тюркских: из тур., крым.-тат., кыпч. *zāitin* 'олива, оливковое масло' (Радлов 4, 883), восходящего к араб. *zajtūn* 'олива' (Фасмер 1986 2, 96), ср. также в славянских языках из тюрк.: болг. *зехтин* 'олива, оливковое масло'.

В сводной статье В. Флора «Олива» (*Olive tree (zaytun)*), посвященной оливе, приведен ряд сведений об истории появления этой культуры в Персии. Считается, что олива была привнесена сюда из Леванта (совр. Сирия и Ливан), время ее появления приводится по косвенным данным, зафиксированным в ираноязычных источниках (с указанием времени появления в регионе приблизительно с III тыс. до н.э.); указываются ареалы распространения оливы в диком и культурном виде, в частности в Прикаспии и ряде других районов Ирана<sup>1</sup>.

Этому термину и его истории посвящено несколько работ Л. Асгари<sup>2</sup>, опирающихся на публикации, а также «Электронную базу данных иранских языков и диалектов», подготовленную на персидском языке в Академии персидского языка и литературы Ирана, Тегеран. Отправным пунктом исследования автора служит упоминание оливы как растения в памятнике книжного среднеперсидского языка «Бундахишн» («Основа мироздания»), кроме того, привлекаются материалы из персидской классической литературы по «Электронной базе данных персидской классической литературы», подготовленной в Академии персидского языка и литературы Ирана. В последней статье рассматриваются вопросы развития данного термина в иранских языках на фоне языковых контактов и взаимовлияния разных культур, а также приводятся предания, связанные с применением оливы в Библии и Коране и его комментариях<sup>3</sup>.

Об оливе наряду с культурами ячменя, пшеницы, гороха, бобов, чечевицы, репы, капусты, мальвы, горьких трав, а также винограда на ирано-византийском пограничье в Верхней Месопотамии одним из первых упоминает сирийский хронист начала VI в. Иисус Столпник (Иешу Стилит)<sup>4</sup>.

1 Floor 2000.

2 2019; 2020<sub>1</sub>; Асгари 2020<sub>2</sub>.

3 Асгари 2020<sub>2</sub>

4 Пигулевская 1940, 163 (§79); Петрушевский 1955, 129.

О наличии оливковых деревьев и их плодов в Кухистане, славившемся плодородием, а также в отдельных частях Дейлема (Дайлам) сообщают Джузджани (XII в.) и ал-Мақдиси (XIII в.)<sup>5</sup>, ал-Истахри (X в.) отмечает наличие оливок в районе Гургана<sup>6</sup>. Перечень плодов и растений, разводившихся в окрестностях Герата, Хератском оазисе, к началу XVI в., но обычных там и в XIV в., дается в «Иршад аз-зира'ат»; среди них есть и оливка (*зайтун*)<sup>7</sup>.

И. П. Петрушевский, ссылаясь на материалы ал-Истахри (с. 154), Ибн Хаукаля (с. 184) и ал-Мукаддаси (с. 425), сообщает, что олива возделывалась в областях южного Ирана, в Фарсе и Хузестане при Сасанидах, а также раньше и позднее. Оливку и оливковое масло (араб. *зайт аз-зайтун*, перс. *роуган-и зайт*) называет Абу Мансур Муваффақ ал-Хереви (X в.). Мукаддаси (X в.) пишет о том, что оливки возделывали в Гургане, Рам-Хормузе (Хузестан) и Фарсе. Якут (XIII в.) упоминает о культуре оливкового дерева в Гургане и Саймаре в Джибале, а также в знаменитой местности Ши'б Бавван в Фарсе<sup>8</sup>. Упомянута оливка и в персидской энциклопедии начала XII в. «Нузхат намэ-йи 'Алайи» Шахмардана ибн Абу-л-хейра<sup>9</sup>.

Для более позднего периода, в разделе о состоянии земледелия в Иране в XVII в., в русскоязычных источниках указывается, что «оливку (маслину) разводили в Хузестане и в Мазандеране, но оливковое масло было низкого качества»<sup>10</sup>. Это подтверждает и французский путешественник Жан Шарден, посетивший Иран во второй половине XVII в.<sup>11</sup>. Более основательно освещены вопросы регионов произрастания оливы и ее применение в экономике для XVIII–XIX вв. В этот период особо выделяются наиболее тесно связанный с оливой в культурном и диком виде Прикаспийский регион, особенно Рудбар–Сефидруд, а также область вдоль дороги Рашт–Манджил. В XIX в. российский исследователь А. Л. Ходзько отмечает в Прикаспии несколько различных видов предназначения дерева оливы: во-первых, для производства масла в различных целях, во-вторых, для употребления плодов в пищу, выделяя для последнего название особого сорта оливок – *zaytun-e zard*<sup>12</sup>, букв. «желтая олива». Причем в ряде источников сообщается, что еще в начале

5 Строева 1978, 128, 199, 207.

6 Ал-Истахри 1939, 168.

7 Петрушевский 1960, 205.

8 Расположена между Арраджаном и Наубанджаном и известна благодаря своим садам и богатству представленного в ней растительного мира. Ср. упомянутую как центр виноградарства местность Бавванат-и Шираз, то же, что Ши'б (букв. ущелье) Бавван (Петрушевский 1956, 166, сн. 33). Ту же местность, где оливки растут прямо на скалах, упоминает Ибн Хордадбех в «Книге путей и стран» (XIII в.). (Перевод текста [vostlit.narod.ru/Texts/rus2/Nordabeh/frameset3.htm](http://vostlit.narod.ru/Texts/rus2/Nordabeh/frameset3.htm)).

9 Петрушевский 1960, 212–213; 1965, 168.

10 Пигулевская и др. 1958.

11 Петрушевский 1960, 211.

12 Chodźko 1850.

XIX в. местное персидское население не использовало оливковое масло в пищу, плоды шли исключительно на приготовление лампового масла и мыла.

В тот период плоды оливы употреблялись в пищу в основном в регионе Крыма и Кавказа, в Армении и Грузии. Оливки консервировали в рассоле и вывозили на Кавказ. «Армяне и татары ели плоды этого дерева и давили из них сок, называемый *tolkan*»<sup>13</sup>. Ср. в этой связи: перс. *tarxāna* ‘крупно дробленая пшеница, отваренная и смешанная с молоком, из которой лепятся лепешки или шарики для употребления впоследствии’, в говоре галешей *talxān* ‘то же’, *talxa* ‘подсушенное и измельченное зерно, затем превращенное в пасту посредством добавления воды’<sup>14</sup>. В Центральной Азии в современном употреблении данный продукт понимается как «толокно; разбитое, раздавленное»: тадж. *талқон* ‘мука из сушёных фруктов (тута, урюка, орехов); мука, жаренная в масле; табак, измельчённый в порошок (для приготовления жевательного табака «нас»)»<sup>15</sup>. Изготовленное из муки, масла и сахара ритуальное блюдо *талқ/кон* подают в годовщины разного рода событий, на поминках. Ср. также туркмен. *talhan* ‘oat flour’<sup>16</sup>, тат. *talkan*, кирг. *talkan* ‘толокно’, *talkanda-* ‘разбить на мелкие куски’.

На территории Ирана представлены близкие по смыслу термины – «толокно, разбитое, смешанное»: говор Бардсира *talxan* ‘вода, смешанная с глиной’<sup>17</sup>, ср. в говоре шали северо-западного языка тати *tölöqa* ‘устройство для отделения масла от молока: бурдюк, который подвешивают, чтобы сбить из простокваши масло, нанося по наполненной емкости удары’<sup>18</sup>.

В 1841 г. подполковник И. Ф. Бларамберг писал, что для гористой части Гиляна характерны обширные сады оливковых деревьев (*зейтун*), где из оливок выжимают деревянное масло<sup>19</sup>. Оно «частью употребляется местными жителями

13 Тюрк. *talka:n* ‘crushed parched grain’ and the like; prob. abbreviation of *\*talkǰa:n*; in SW only Tkm. *talxan* (Clauson 1972, 496) (Polak 1862, 139; von Freygang 1823, 192, приводится по: Floor 2000).

14 Steingass.

15 В плане семантики к понятию «молотое, толченное» ср. тадж. *нуст* ‘мука из жареных зёрен или сушёных фруктов’ (ТРС), шуг. *pišt* ‘толокно из пшеницы, ячменя, тута, яблок’, вах. *pəst* ‘толокно, мука из пшеницы, ячменя, кушанья из нее’ (ЭСВЯ), пшт. *pušt* ‘молотые жареные зерна (хлеба, бобовых и пр.)’, тадж. *patuk* ‘чина’, др.-инд. прич. перф. пасс. *pištá-* ‘разбитый, раздробленный, молотый’, ‘мука’; др.-ир. *\*paiš-* : *piš-* ‘разбивать, раздавливать, размалывать, растирать; толочь, дробить’, др.-перс. *\*piš-* ‘дробить, молоть’: *\*pištiya-* (из эламского источника) ‘мельник’ [Hinz NÜ, 192] (Эдельман 2020, 94–95).

16 Garret, Lastowka 1996.

17 Azarli 2008.

18 Ср. тот же способ при измельчении оливок посредством помещения в мешок из овечьей или козьей шерсти и ударов по нему, а также утаптывания или дробления между двумя камнями или бревнами (Chodźko 1850; Floor 2000).

19 Низший сорт оливкового масла, получаемого при раздавливании косточек оливок и употребляемого для масляных ламп и лампад. В России вплоть до конца XIX в. оливковое масло высшего сорта называлось прованским, низшего – деревянным.

для освещения, частью раскупается армянами для пищи, но в основном жители делают из него мыло, употребляемое преимущественно в персидских банях; часть этих оливок также солят и продают на гилянских базарах». Жители Рудбара «занимаются преимущественно приготовлением масла и мыла из оливок»<sup>20</sup>.

Во второй половине XIX в. российские торговые компании неоднократно предпринимали попытки развить производство оливкового масла в Гиляне. Так, в 1854 г. приказчик тегеранского отделения Московской торговой конторы Е. Д. Макинцев в целях расширения этого производства заключил контракт с Гургеном (Крикор) Арутюновым из Исфахана на поставку материалов для строительства заводов по производству оливкового масла в Гиляне, Манджиле, Рустем-Абасе и Рудбаре, закончившийся ничем. В 1890 г. российской концессии под руководством греческих торговцев из Баку Кусиса и Теофилактоса была предоставлена монополия на покупку и переработку оливкового масла. В Рудбаре была основана фабрика по производству оливкового масла, были привезены станки, но проект также потерпел неудачу.

## 2. Культурные слова

Как отмечал И. М. Стеблин-Каменский, «названия культурных растений принадлежат по большей части к числу слов культурного круга или так называемых «культурных слов». Эти слова относятся к лексике языка, связанной с явлениями культуры, которым, как известно, свойственно распространяться из одной страны в другую. Культурные слова поэтому легко могут заимствоваться и переходить из языка в язык, они как бы следуют за вещами и попадают всюду, куда проникает называемый ими предмет. Культурные растения, заимствуемые из одной области в другую, тоже часто приходят вместе со своими названиями. Исследование происхождения культурных слов и путей их проникновения в тот или иной язык имеет большое значение для изучения истории культуры народов, говорящих на этих языках»<sup>21</sup>.

В силу проникновения оливы в иранский мир и использования ее плодов сначала для получения масла для лампад, а позднее в пищу в виде масла, что впоследствии было дополнено употреблением в пищу самих плодов, этот заимствованный из семитских языков термин (*zaytun*), позднее подкрепленный арабским влиянием, получил широкое применение в иранских языках.

В иранских языках олива обозначается заимствованным термином с фонетическими расхождениями. Термин для обозначения оливы присутствует в большинстве современных иранских языков: перс., дари *zaytun*, тадж. *зайтун* 'олива, оливковое дерево; оливка, маслина'. Его производные отмечены во многих

---

20 Статистическое обозрение Персии 1853, 33, 148.

21 Стеблин-Каменский 1982.

современных языках и диалектах: перс. *diraxt-e zaytun* 'оливковое дерево', *rauγan-e zaytun* 'оливковое масло', *āb-e zaytun* 'оливковый сок', *zaytun-e talx* 'ним, азадирахта индийская', букв. 'олива горькая', *mār-e zaytuni* 'оливковый полоз (змея)', *rauγan-e zaytuni* 'оливковое масло; елей', *angur-e zaytuni* 'сорт винограда, похожий на оливки', *zaytuni* 'оливковый (название цвета)', *zaytuna* 'дерево оливы, маслина'<sup>22</sup>, перс. *zayt* 'оливковое масло; кушанье, приправленное оливковым маслом', *zaytār* 'плесень или осадок оливкового масла'<sup>23</sup>, тадж. *дирахти зайтун* 'оливковое дерево', *равғани зайтун* 'оливковое масло', *зайтунӣ* 'оливковый'<sup>24</sup>.

Тот же заимствованный термин зафиксирован и в гилянском языке. В Гиляне разведением оливы в настоящее время занимаются в производственных масштабах: *zeytun* 'олива, маслина', *derexte zeytun* 'оливковое дерево'<sup>25</sup>, а также *zaytun* 'дерево оливы, плоды оливы'. В гилянском помимо *zaytun* 'олива' отмечено: *talxe zaytun* 'род дикой маслины, известной как *melia azadarach*', букв. 'горькая олива'<sup>26</sup>. Для Гиляна описан и процесс традиционного способа выжимания масла, при котором зафиксированы также названия местных сортов оливок: *zarxe zaytun*, *šengi zaytun*, *zarde zaytun*, *siyāh zaytun*, *ruγani zaytun*, *xuni zaytun*, *māre zaytun*. В толковом словаре гилянского языка отмечен особый термин для обозначения оливкового дерева: *zaytun-dār* 'дерево оливы'<sup>27</sup>. В Рудбаре дерево оливы называют: *zehdār*, *zarvan* 'дерево оливы', а получаемое из его плодов масло: *run* 'оливковое масло'<sup>28</sup>, в Шахпасанде, в Горгане дерево оливы известно как *čub-e say(i)d*<sup>29</sup>.

Лексема может выступать как имя собственное, мужское или женское (из араб.), например, *Zaytun Ghichakī* 'имя известного поэта из Герата, XV–XVI вв., который прославился и как исполнитель на музыкальном струнном инструменте гижжак (*ghichak-nawāz*)'<sup>30</sup>, в настоящее время у многих мусульманских народов широко распространено женское имя собственное Зайтуна(т).

Лексема *zaytun* входит также в названия ряда мест. Так, на юго-западе Ирана в Хузестане известно несколько селений *Zaytun*, несколько одноименных селений имеется в провинции Фарс, известны два селения *Zetin-e 'Olyā* и *Zeti/un-e Soflá* в провинции Кохгилуйе и Бойерахмед. Такое название может относиться к местности, где растут отдельные деревья оливы или сады/рощи: (*diraxt-e*) *zaytun*

22 Steingass.

23 Ягелло 1910.

24 Таджикско-русский словарь.

25 Керимова и др. 1980, 276.

26 Sotoude 2012, 172, 73.

27 Marashi 1382, 268–269.

28 Ср. тадж.-пам. *ru(γ)n*, *run* 'сливочное масло'. Ср. развитие значения в рус. яз.: *маслина* из *масло*.

29 Marashi 1382, 269.

30 Ср. также арабские фамилии, например, архитектор аэропорта в Каире (1962), С. Зайтун; режиссер фильма «Красотки/Бимболэнд» (Франция, 1998) Ариэль Зейтун.

‘оливковое дерево’<sup>31</sup>, *zaytunistān* ‘оливковая роща’, *bāy-e zaytun* ‘оливковый сад’. Селение Зайтун (Тохар) находится в Афганистане<sup>32</sup>.

Сходные названия характерны для арабских стран. Ср., например, толкование коранического (ХСV I) обозначения Зайтун у Бируни; он толкует Сирию как Зайтун, а Дамаск – как Зайтун макка. Причем в современных комментариях к переводу текста переводчик и комментатор У.И. Каримов указал, что согласно большинству толкователей Корана Тин и Зайтун означают две горы в Сирии, где растут смоковница и маслины, или две мечети в Сирии, или Тин обозначает Дамаск, а Зайтун – Иерусалим (т.е. не так, как в тексте Бируни), или две мечети в этих городах<sup>33</sup>. В подтверждение последнего замечания можно привести название исторической «Масличной горы» в Иерусалиме (Джабал аз-Зайтун). То же название носят район (‘Айн аз-)Зайтун в Газе и городок Зайтун на Мальте. В средние века широкой известностью пользовалось название (Манабит) Зайтун (Место произрастания оливок), от араб. Зайтуни, старое арабское название места в китайской гавани Цюаньчжоу, откуда в XII в. вывозилось сатиновое полотно (что послужило впоследствии появлению термина сатин в европейских языках)<sup>34</sup>.

Тот же термин задействован в названии мечети и старейшего учебно-образовательного заведения Туниса при мечети аз-Зайтуна (Оливковая), служившего духовной академией с 737 г. (в 1956 оно было преобразовано в университет).

Кроме того, известны: Зейтун – историческое армянское поселение в Горной Киликии (XIV – начало XX вв.; ныне село Сюлейманлы, Турция), район Канакер-Зейтун (в состав которого вошел Нор-Зейтун, где поселились выходцы из Ближнего Востока) на северо-востоке Еревана и квартал Зайтун-бурун в турецком Стамбуле.

В дополнение можно упомянуть рассказ, приведенный в анонимном сочинении «Чудеса мира» (Аджаиб ад-дунья), а также у Закарии Казвини, ал-Бакуви и Марко Поло, о «талисмани маслины», что находится в храме Сихйуна (в Руме<sup>35</sup>) – колонне, с помещенной на ней летящей фигурой (птицей), которую называют

---

31 Ср. название иранского фильма «Под оливковыми деревьями» (*Zir-e darakhtān-e zaytun*) (реж. Аббас Киаростами, Франция/Иран, 1994), в котором рассказывается о разрушительном землетрясении 1991 г. в Рудбаре, к северу от Тегерана.

32 Там же используется логотип «Зайтун ҳавāи марға» (Воздушная птица «Зайтун») (№372 1999, круглый штамп). Справочник по штампам и иным маркировкам на упаковках героина. Алматы, 2012, 137.

33 Бируни 1974, 513–514.

34 Сатин (франц. *satine*), от араб. *zaytun(u)*, от Зайтун – арабского названия китайской гавани Цюаньчжоу, откуда привозили ткань с необычным плетением волокон, которая имеет гладкую, шелковистую лицевую поверхность с преобладанием уточной нити (БСЭ).

35 Данный город упомянут в словаре Штейнгасса как перс. *aiwānis* ‘название города франков, в котором есть церковь, куда каждый год, когда солнце входит в созвездие Козерога, прилетает множество скворцов, несущих в клюве по маслине, которые они бросают в церковь, и их хватает жителям этого места на целый год. Причем за сотни километров от этого места нет ни одной оливы’ (Steingass).

ас-Судани. Она держит в клюве плод, сходный с маслиной. В предании говорится, что в пору созревания оливок в этой стране птицы приносят в клюве и лапах к талисману по три маслины, и бросают их вниз. Когда двор наполняется маслинами, правитель той страны распределяет их, оделяя служителей, а остаток передает для светильников<sup>36</sup>.

Широко распространены названия заведений общественного питания, ресторанов и кафе, с включением данного термина, в кухне которых преобладают рецепты кушаний на оливковом масле (см., например, ресторны «Зайтун» в Душанбе и Худжанже, кафе «Зайтуна» в городе Бохтар в Таджикистане, ряд ресторанов и кафе «За/ейтун» в России).

В языке пашто Афганистана зафиксированы как заимствованное обозначение пл. *zaytun(a)* 'олив(к)а; и.с.ж.', так и особый местный термин: *χ<sup>u</sup>van* 'олив(к)а'<sup>37</sup>. Для обозначения дерева также могут параллельно использоваться термины как *də zaytun / χ<sup>u</sup>van vāna*, так и *χ<sup>a</sup>vāna* 'дерево оливы', молодые деревья известны как: *χ<sup>a</sup>vanalay* 'саженец оливы'; для обозначения масла применяются: *də zaytun γvarī* (*γvar* 'масляный'), *də χ<sup>u</sup>van tel* 'оливковое масло'<sup>38</sup>, *də χ<sup>u</sup>van γvar* 'оливковое масло'<sup>39</sup>. Как пишет Бируни, «в афганских горах [встречается] дикая маслина с мелкими плодами, которые кладут в масло и называют их *švānā*, мультанцы называют его *kaux*»<sup>40</sup>.

О прочих обозначениях оливы и ее плодов в персидском языке и его говорах, а также в прочих языках на территории Ирана см., например, работы Л. Асгари<sup>41</sup>.

Термин *zaytun* встречается во всех иранских языках и прочих соседних языках региона северо-западного Ирана и Кавказа. Как полагает В. И. Абаев, осетинское *zeti* 'масло растительное' происходит, по-видимому, из грузинского *zeti*, заимствованного в свою очередь из арабского *zayt* или сирийского *zayta*, *zēθ* 'оливковое масло', ср. арабское *zaytun* 'оливковое дерево, маслина', пехлеви *zayt id.*<sup>42</sup>, арм. *zet* 'растительное масло'<sup>43</sup>.

36 Аджайб ад-дунья 1993.

37 Ср. название абрикоса в ряде языков Памиро-Гиндукушского региона: вах. *č(ə)wan*, ишк. *čəwend*, сангл. *čuwel* (Grierson *čwend*), язг. *čiray*, мундж. *čirəy* 'абрикос', ашк. *čirā*, прас. *čirē*, кати *cirə*, кашм. *cer* 'абрикос' (ЭСВЯ, 132). Ср. сноску 40 – обозначение оливы и ряда др. растений в языках более широкого региона.

38 Асланов 1985, 481, 615, 567, 568.

39 Qāmus 2002, 493.

40 Ср. обозначение оливы и ряда др. растений в нуристанских и дардских языках: 14353 *kapi*<sup>-2</sup>: Wg. *k(y)ōw* 'olive', Ash. *kōu*, Kt. *kū*, Kho. Kal. *kao*; 2747 *kapi*<sup>2</sup> 'Emblca officinalis, a species of the tree Pongamia glabra, olibanum', Paš. *lauṛ. kayā* 'edible pine cone', ar. *kaya* 'olive'; Shum. *kōu* 'olive', Gaw. *kou*; L. *kau* m. 'wild olive, Olea cuspidata'; P. *kaū* m. 'olive tree, Olea ferruginea' (Turner 1985, 825, 137). (Беруни 1974, 513).

41 Асгари 2020<sub>2</sub>, 89.

42 MacKenzie 90, 1971.

43 Абаев 1989, 308.

Можно отметить, что данный термин встречается уже в период употребления древнеперсидского языка. Он отмечен в «Фортификационных табличках из Персеполя» (Persepolis Fortification Tablets, PFTs), выполненных государственными служащими Персеполя в ахеменидский период на эламском языке, и приводится под звездочкой (\*) с предположительным отождествлением по значению с оливой в своде «Древнеиранских лингвистических материалов в побочных источниках» со ссылкой на среднеперсидский словарь Н. МакКензи *zayt* [zyt] 'олива': \**zaita*- m. el. *za-a-da-um* (Hallock, brieflich), "a (fruit?) tree", offensichtlich 'Oliven[baum]', мр. *zayt* 'Oliven'<sup>44</sup>.

Данный термин упоминается еще в одной работе В. Хинца и Х. Коха по эламскому языку: *GIŠ za-a-da-um* = ар. \**zaita*- Olive(nbaum); R.T. Hallock: "olive(?)"; PFa 33:l.41: *GIŠ.hu-ir GIŠ.za-a-da-um Ölbaum setzlinge*:: "olive seedlings (?)" (1266)<sup>45</sup>. Здесь данное значение также приводится предположительно, со знаком вопроса.

Эти сведения поддержаны в работе Тавернье, который сопоставляет эламское слово с древнеперсидской гипотетической формой: 4.4.20.19 \**zaita*-: "olive (tree)", МР *zayt* "olive". – Elamite: *za-a-da-um*: PFa 33:1 ([za-a]-d[a-um]) 41<sup>46</sup>.

Изучение фитогеографических данных оливкового дерева на базе пространственно-временной динамики пыльцы (в период позднего голоцена), проведенное в районе озера Паришан (на юго-западе Ирана, поблизости от озера Махарлу в окрестностях Персеполиса, совр. Фарс), позволило Джамали и его соавторам выдвинуть предположение, что возделывание оливы было начато в этом регионе уже при Ахеменидах. Авторским коллективом были привлечены и лингвистические данные. В этой связи со ссылкой на работы Хинца и Тавернье отмечено, что в текстах «Фортификационных табличек Персеполя» на эламском языке один раз встречается выражение *GIŠ za-a-da-um*, которое обычно интерпретируется как оливковое дерево (при *GIŠ* – дерево)<sup>47</sup>. С учетом этих данных и результатов изучения антропогенной деятельности в регионе ученые пришли к выводу, что выращивание оливок практиковалось в этих местах на территории, контролируемой администрацией Персеполя, уже в период правления Ахеменидов и поддерживалось позднее в селевкидский период<sup>48</sup>.

---

44 MacKenzie 1971, 99; Hinz 1975, 276.

45 Hinz, Koch 1987, 194.

46 Tavernier 2007, 460.

47 Hinz, Koch 1987; Tavernier 2007.

48 Djamali et al 2016, 255, 264.

### 3. Термин олива в среднеперсидских (пехлеви) текстах

Термин для обозначения оливы встречается в парфянских текстах (*ztn*)<sup>49</sup>, среднеперсидских текстах в формах *zayt*<sup>50</sup>, *zēt*, *zayt(ān)*, в пазенде (*zēt*), а также в согдийском языке в форме *zuθ*<sup>51</sup>.

Этот термин наблюдается в ряде среднеперсидских (пехлеви) текстов. Как указывает О. М. Чунакова, «мифологическое и реалистическое описание растений нашли отражение в их классификациях. К последнему описанию относятся дифференциация растений по их полезности и объективным свойствам, когда растения подразделяются на дерево (как строительный материал), фруктовые деревья, злаки, цветы, душистые травы, пряности, дикорастущие, источающие смолу, а также используемые для получения масел, красок и одежды (Бд, 61–62), и разделение фруктов на три группы, в зависимости от того, какую их часть можно использовать в пищу...»<sup>52</sup>.

Согласно этому делению оливковое дерево в «Бундахишне» отнесено к категории растений, которые «содержат масло», т.е. особо выделена «масличная» функция оливы: «Некоторые (говорят), что имеется много видов (растений): деревья, фруктовые деревья, злаки, цветы, душистые травы, пряности, дикорастущие, лекарственные, (источающие) смолу, все (растения), используемые для получения масел, красок и одежды. ... Все (растения), которые содержат масло, – такие, как кунжут, ...<sup>455</sup>, конопля<sup>456</sup>, ...<sup>457</sup> и другие этого вида, – называют «масличные» («масло»)»<sup>53</sup>. В комментариях О. М. Чунакова указывает среднеперсидские наименования, в том числе сомнительные: 455 пехлеви *d/gwš-dānag?*; 456 пехлеви *šāhdānag*; 457 пазенд *zuθ*, пехлеви (К65.12) *zn<sup>r/w</sup>dg*<sup>54</sup>.

В английском переводе «Бундахишна» И. В. Веста «Священные книги Востока»<sup>55</sup> приводится термин *zandak*: ... содержащие масло (растения, такие) как кунжут, *dushdang*, конопля, *zandak*<sup>56</sup> и другие представители этого рода, называют масличным семенем<sup>57</sup>.

Знаменательно, что в другом английском переводе «Иранского Бундахишна»

49 Gignoux 1972, 68.

50 MacKenzie 1971, 99.

51 Gharib 1995, 473; Rezai Baghbidi 2012, 61.

52 Чунакова 2004, 185–186.

53 Рус. пер. О. М. Чунаковой приводится по: Сотворение основы (Бундахишн) 1997, 325, 303, 304.

54 Сотворение основы (Бундахишн) 1997, 338.

55 Выдержку из этого текста о классификации растений в русском переводе см. (Петрушевский 1955, 129–131).

56 «По мнению Лауфера (B. Laufer, Sino-Iranica p. 140), синоним пехлевийского *zeto*, арамейского *zaita*, арабского *zeytun* – оливка (маслина)», прив. по: (Петрушевский 1955, 130, сн. 6).

57 Bundahishn 1897.

переводчик Б. Т. Анклесариа называет в данном месте оливу: (6) Поистине, растения бывают из разных видов: деревья (...), деревья (лесные), плодовые деревья, зерновые растения, цветы, вечнозеленые кустарники, садовые растения, пряные травы, злаки, молодые растения, лекарственные травы, камедь рожкового дерева, (растения, идущие на) топливо, благовония, масличные растения, красильное дерево, хлопчатник. ...

(19) (Те растения), из сердцевины которых можно (давить) масло, такие как кунжут, *гушдана*, конопля, **олива** и тому подобные, они называют масличными<sup>58</sup>.

В среднеперсидском (пехлеви) тексте «Хосров, сын Кавада, и (его) паж» упоминание оливы встречается в контексте пищевых предпочтений знатных иранцев. Здесь в диалоге о лучших и вкуснейших блюдах, государь обращается к пажу по имени Хвашарзог, отпрыску аристократической семьи из Эран-винард-Кавада (округ Исфахан) с предложением рассказать о его кулинарных предпочтениях: (19) «Царь царей сказал пажу: «Если ты, паж, такой благодетельный и привык к вкусной еде и хорошей и ладной одежде, скажи, какая еда лучше и вкуснее?» ...

(23) Во-вторых, он изволит спрашивать: «Какая +птица лучше и вкуснее?».

(24) Говорит паж: «Будьте бессмертны! Вот эти все птицы хорошие и вкусные:

(25) павлин, кулик, перепел, фазан, +куропатка, (птица) с белым хвостом и красным оперением, гусь - + казарка и +гусь домашний, молодой журавль, дрофа осенняя, рябчик, сероголовая птица и утка.

(26) Но с молодым домашним +перепелом, откормленным конопляным семенем, +ячменной +мукой и +оливковым маслом, (которого следует) погонять и поморить голодом за день до забоя, (забить), ощипать и подвесить за ногу, а на другой день подвесить за шею и + зажарить на решетке (для жаренья?), (никакая птица не сравнится)»...»<sup>59</sup>.

Возможно, данное дерево упоминается и в одном из наиболее широко известных пехлевийских сочинений – «Книге о праведном Виразе» («Арда Вираз намаг»), написанном предположительно в IX–X вв., где говорится о вознесении души и ее странствиях в потустороннем мире.

Так, шведский исследователь Дариуш Каргар при описании состояния души на рассвете третьего дня после смерти употребляет в своем английском переводе этого текста термин «благоухание оливы»:

[Второй эпизод] Описание того, как Ардай-Вираз увидел (в мире ином) дух, покинувший тело: «На рассвете после третьей ночи я увидел приближающегося ко мне духа, мне казалось, будто он следует по дороге, что пролегла через благоухающие базилик и цветы. Аромат базилика был так сладок, что я никогда

58 Iranian Bundahishn 1956, chapter 16.

59 Рус. перевод О. М. Чунаковой приводится по: Хосров, сын Кавада, и (его) паж 2001, 150.

не вдыхал столь приятного запаха, пока находился в (подлунном) мире. Когда я подошел к мосту Чинвад, из рая ароматом оливы повеял ветерок, что восхитительнее благоухания мускуса и амбры»<sup>60</sup>.

Как указывает Каргар, хотя в тексте приведен оборот *jinānat-i zaytūn* (128–129) ‘the paradise (Pl.) of olives / райский (аромат) оливы’, это скорее всего ошибка, и в этом месте следует читать: *jannat-i zaytūn* ‘(ветерок) рая с ароматом (рощ) оливы’, или *jānib-i zaytūn* ‘(ветерок) со стороны (рощ) оливы’, «что может указывать на чудесный аромат, исходящий от оливковых деревьев»<sup>61</sup>. При этом автор замечает, что «оливковое масло (*zaytūn*) не имеет особой ценности в зороастрийской культуре».

К данному пассажиру можно заметить, что смола, вытекающая из старых ветвей оливкового дерева, имеет запах, похожий на ваниль, и в Италии служит средством для окуривания помещений<sup>62</sup>. Листья оливкового дерева «содержат эфирное масло, в состав которого входят эвгенол (ароматическое соединение с характерным гвоздичным запахом), производные камфена и многие другие вещества». Известно также, что оливковое масло применялось в парфюмерии и в древности, на что указывает автор книги «Растения из Садов Священного Корана» И. Н. Сокольский: «...популярным товаром древности было настоящее на благоуханиях оливковое масло в алебастровых сосудах, которые археологи находят при раскопках во всех странах, примыкающих к Средиземному морю, а также в Иране и Ираке»<sup>63</sup>. В настоящее время эфирное масло из цветов оливы, имеющее приятный тонкий пряный, слегка горьковатый аромат (близкий к запаху оливкового масла первого холодного отжима), которое получают методом паровой дистилляции, применяется в Европе в парфюмерии и косметике.

В то же время в русских переводах текста, сделанных по среднеперсидским источникам, о «благоуханном аромате» говорится более обобщенно. Сравни русский перевод О. М. Чунаковой: «На рассвете (после) третьей (ночи) душа праведного гуляла среди благоухающих (растений), и ему этот запах казался приятнее всех приятных запахов, что достигали его ноздрей при жизни. И ароматный ветер веял (‘приходил’) с юга, со стороны, где (обитают) боги»<sup>64</sup>, и русский перевод А. И. Колесникова: «После третьей ночи на рассвете душа праведника отправляется бродить среди благоухающих растений, аромат которых кажется ей

60 Kargar 2009, 109.

61 Kargar 2009, 147.

62 Залесова, Петровская, №362.

63 Сокольский 2008, 124, 117–118.

64 Русский перевод О. М. Чунаковой приводится по: «Книга о праведном Виразе». Пехлевийская Божественная комедия 2001, 100.

приятнее всех ароматов, улаждающих обоняние души, когда она находилась среди живущих. То благоуханное дуновение исходит с южной стороны, от Бога. За ним является то, что олицетворяет ее собственную веру и деяния, в облике прекрасной девушки, хорошо сложенной, которая выросла в добродетелях; у нее высокая грудь, длинные пальцы, излучающее свет тело, очень нежный и привлекательный взгляд»<sup>65</sup>.

Сходная трактовка характерна и для ряда английских переводов «Книги о праведном Виразе», как более ранних, так и более поздних.

(12) Afash yîn zak III shap, zak and nadûkîh va âsânîh va khûbih maḍ yekavîmûnêḍ,

(13) chand hamâk nadûkîh zyash pavan stih khadîtûnḍ;

(14) chîgûn gabrâ-i mûn vad pavau Hih yehevûnḍ, azash âsântar va basîmtar va khûramtar yehevûnḍ.

(15) Pavan aûshbâm-i saḍîgar, valman rûbâno-i yasharûbâno yîn aûrvar bô-i basîm barâ gasht;

(16) afash basîmtar medammûnast zak bôî hot chîgûn harvist bô-i basîm, zyash pavan zîvandakân pavan vînik madam vazlûntô;

(17) va zak bôî vaḍ min rapîtvîntar rûno, min nêmak-i Yadadân, barâ yâtûnêḍ.

	Английский перевод Хауга-Веста <sup>66</sup>	Русский перевод английского текста Хауга-Веста
12	And in those three nights, as much benefit and comfort and enjoyment came to it,	И в те три ночи пришло ей (т.е. душе) столько же пользы, утешения и удовольствия,
13	as all the benefit which it beheld in the world;	сколько и всех благ, которые она видела в мире этом;
14	just as a man who, whilst he was in the world, was more comfortable and happy and joyful through it.	Как человек, который, пока он пребывал в мире этом, чувствовал себя комфортнее, счастливее и радостнее.
15	In the third dawn, that soul of the pious departed into the <b>sweet scent of trees</b> ;	На третьей заре эта душа благочестивого погружается в <b>сладкий аромат</b> деревьев;
16	and he considered that <b>scent pleasanter</b> than every <b>pleasant scent</b> which passed by his nose among the living;	и она находит этот <b>аромат более приятным</b> , чем любой <b>приятный запах</b> , который вдыхала, находясь среди живых;
17	and the air of that fragrance comes from the more southern side, from the direction of God.”	и истечение этого аромата исходит более с южной стороны, со стороны Бога...

65 Книга о праведном Виразе 1994.

66 Arda Viraf 1917, 154–155.

Можно обратиться и к тексту списка, а также к английскому переводу «Книги о праведном Виразе» Ф. Вахмана:

- (12) nekīh u-š andar ān sē šab ān and nekīh ud āsānīh  
 (13) awiš mad ēstēd čand hamāg nekih i-š pad gētīg  
 (14) dīd čiyōn mard-ē kē tā pad gtg būd az-iš  
 (15) āsāntar ud xwaštar <ud> huramtar <nē> būd pad ošbām ī sidīgar  
 (16) ōy ruwān ī ahlawān andar urwar <ī> bōy xwaš be gašt u-š  
 (17) xwaštar sahist ān bōy čiyōn harwisp bōy <ī> xwaš  
 (18) ī-š pad zīdagān pad wēnīg abar šud ud ān bōy wad az  
 (19) rapihwintar rōn az nēmag ī yazadān be āmad u-š  
 (20) ān ī xweš den ud ān ī xweš kunišn <padīrag āmad> kanīg kirb ī nek pad  
 (1) dīdan ī hu-rust kū pad frāronīh rust ēstād frāz-  
 (2) pestān kū-š pestān abāz nišast  
 (3) dērand angust kē-š kirb ēdōn rōšn čiyōn dīd  
 (4) hu-dōšagtar nigerišn abāyišnīgtar ud pursīd ān ī<sup>67</sup>

Английский перевод Ф. Вахмана <sup>68</sup>	Русский перевод английского текста Ф. Вахмана
<p>On the third (day) at dawn the soul of the righteous went about among the sweet-scented plants, and to him that scent seemed more pleasant than all the <b>sweet smells</b> that had come into his nostrils (when he was among) the living, and that scented breeze came from the southern direction, from the region of God.</p> <p>Then (came forward) his own religion and his own deeds in the form of a girl in appearance, well grown that is she was grown n virtue, with prominent breasts (that is) her breasts swelled out, whose “fingers were” long, whose body was as brilliant as (her) appearance was most pleasing and (her) looks most fitting.</p>	<p>На третий день на рассвете душа праведника гуляет среди благоухающих растений, и этот запах кажется ему более приятным, чем все <b>сладкие ароматы</b>, что достигали его (т. е. доставляли ему радость, такие как хорошие мысли, хорошие слова, хорошие дела) (когда он находился среди) живых, и этот благоухающий ветерок дул с юга, от Бога.</p> <p>Затем (выступила вперед) его собственная вера (религия), его собственные дела, в образе девушки, с виду хорошо сложенной, выросшей в добродетели, у нее высокая пышная грудь, у нее длинные пальцы, у нее ослепительное тело и весьма приятная взору привлекательная внешность</p>

Таким образом, уже в среднеперсидской литературе намечены традиционные для иранской культуры направления применения оливы как дерева и оливок как плода в современной иранской культуре.

67 Vahman 1986, transliteration 91, 93.

68 Vahman 1986, 194–195.

## **4. Олива в современном Иране: выращивание, производство и потребление**

В настоящее время пищевые предпочтения населения Ирана сформированы по образцу международных. В стране активно развиваются разведение и выращивание оливковых деревьев, производство продуктов оливы для потребления, наращиваются объемы производства масла и столовых оливок, которые составляют важные предметы торговли. Производятся сопутствующие товары.

Наиболее известны ныне в Иране как центры оливкового производства провинции Зенджан и Гилян. В последней находится Рудбар, известный как Рудбар-зейтун (Оливковый Рудбар), а также Джаннат Рудбар<sup>69</sup>. Это – известный ныне в Иране центр производства оливок, оливкового масла и мыла.

### **4.1. Возделывание оливы**

Основная часть плантаций оливы в Иране в настоящее время сосредоточена на севере страны, в областях, примыкающих к побережью Каспийского моря в провинции Гилян (Манджил, Таром, Сефид-руд, Рудбар и др.). Ведущими районами выращивания культуры и производства оливок в стране являются также провинции Казвин, Зенджан и Голестан на севере, а также Хузестан, Фарс, Белуджистан и Систан на юге страны<sup>70</sup>. Большинство оливок, выращиваемых в Иране, относится к традиционному сортовому наследию, это сорта: зард, дакал, дезфул(и), фишоми, роугани, голуле, шенге, хормазейтун, хара и мари. Выращиванием этой культуры в Иране занято более 50 000 человек, а занимаемые оливковыми плантациями площади превышают 120 000 га<sup>71</sup>.

С января 2004 г. Иран является членом Международного совета по оливкам (МОК) и принимает участие в совещаниях и региональных семинарах по вопросам качества оливкового масла и столовых оливок и связанного с этой продукцией маркетинга.

### **4.2. Потребление оливок и оливкового масла**

В изданном Манучехром Сотуде в 1953 г. в Иране словаре гилянского языка «Farhange Gilaki» отмечается, что уже в это время плоды оливы употреблялись в Гиляне в пищу<sup>72</sup>.

---

69 Ср. одноименные Рудбари-Гасран (Рудбари-Аланге) близ Тегерана и Рудбари-Аламут в районе Казвина (где находилась известная исмаилитская крепость Хассана Саббаха).

70 Mohammadi et al 2019.

71 <https://www.tehrantimes.com/news/465218/Olive-gardens-in-Iran-to-expand-by-4-000-hectares>

72 Sotoude 2012, 172.

Сегодня плоды оливы употребляются в пищу, маринуются или консервируются, зрелые оливки служат для производства оливкового масла. В Гиляне и Мазандеране особенно популярен сорт роугани, идущий на масло, а также столовые сорта оливок кураки, зард, герде и др. Масло лучшего качества употребляется в пищу, идет на заготовку консервов, масло низшего качества, отстой, сок оливок и жмых используются для технических целей в домашнем и сельском хозяйстве.

#### 4.2.1. Оливковое масло

Традиционно оливковое масло (перс. *zayt-i xūš* 'оливковое масло', букв. 'сладкое оливковое масло', араб. *zayt azab* или *rikābī* 'масло из спелых маслин', сирийск. *zaytāde šīnā*; араб. *unfāq* 'масло из незрелых оливок'<sup>73</sup>) применялось в медицине для приема внутрь и наружно с гигиеническими и оздоровительными целями. Его принимали при воспалительных процессах желудочно-кишечного тракта, желчекаменной болезни, ожогах, как легкое слабительное, употребляли для приготовления мазей и пластырей<sup>74</sup>.

Оливковое масло, а также камедь (стиракс – перс. *dūšiš-i zayt* 'камедь оливкового дерева', *sitarqāh* 'камедь оливкового дерева'<sup>75</sup>, сирийск. *du'tā de zaytā*) использовались в народной косметике, на их основе готовили кремы и бальзамы для волос<sup>76</sup>. Значительная часть масла шла на освещение.

В настоящее время масло лучшего качества употребляется в пищу для заправки салатов и горячих блюд, входит в состав соусов и маринадов, идет на заготовку консервов. Масло более низких сортов употребляется при выделке мыла, масляных и типографских красок, применяется наряду с древесиной<sup>77</sup> в различных производствах, а также в сельском хозяйстве.

##### 4.2.1.1. Изготовление масла

Исторически процесс изготовления оливкового масла состоял в дроблении плодов, помещении их под пресс и отжиме. При холодном прессовании первые фракции, полученные при дроблении плодов, представляют собой оливковое масло высших сортов (перс. *zayt-i xūš* 'оливковое масло', букв. 'сладкое оливковое масло', араб. *zayt azab* 'масло из спелых маслин', сирийск. *zaytāde šīnā*; ср. араб.

73 Беруни 1974, 512-514.

74 Ср. персидское *tālīsfar* 'кора индийской оливы, которую использовали для лечения десен' (Steingass).

75 Steingass.

76 Ср. персидское *rauṯan-i sabz* 'розовое масло и масло пр. ароматических растений' (Steingass) в отличие от оливкового масла (*rauṯan-i zayt*).

77 Ср. персидское *duwal* 'кора оливкового дерева' (Steingass).

*unfāq* 'масло из незрелых оливок', вар. *az-zaytūn al-ghaz* 'из зеленых оливок')<sup>78</sup>. Так как масло легче воды, которая добавляется в процессе дробления, то вода и жмых (араб.-перс. *muxl*) опускаются на дно сосуда, а масло скапливается на поверхности, откуда его собирают черпаком. Более низкие сорта масла получают прессованием мезги после добавления воды и подогревания. Низшие сорта масла, используемые для лампад и прочих технических целей, получают в процессе и после мойки пресса. После того как масло после первого отжима собрано, в раздавленный жмых добавляют немного соли и вновь несколько раз подвергают действию пресса. По мере дополнительной обработки качество масла снижается. Масло более низкого качества делалось из оливок, поврежденных вредителями или упавших с деревьев<sup>79</sup>.

Согласно книге «Сокровищница лечебных средств» («Канзи шифо»), в основу которой положен ряд средневековых лечебников Востока, для изготовления оливкового масла плоды после сбора выставляли на солнце или ставили в специальной посуде в печь, чтобы подвялить и сделать мягкими. Затем их измельчали и отжимали масло. После первого отжима жмых кипятили с водой, выпаривая ее и добавляя вновь несколько раз. Чтобы не перекалить масло, вся эта процедура проделывалась на медленном огне<sup>80</sup>. Еще один способ изготовления оливкового масла приводится в «Иршад аз-зира'ат» (литогр. изд., с. 155)<sup>81</sup>.

О традиционном способе производства оливкового масла сообщают путешественники, попавшие в Иран, в частности в Гилян: «оливки сначала давили, потом пересыпали в большой медный котел и подогревали на медленном огне, после чего из оливок выдавливали масло с помощью двух массивных камней»<sup>82</sup>.

Отстой оливкового масла (амурка, лат. *aturca*, араб. *'akar az-zayt*, перс. *āb-e zayt*, гил. *āb-e zard*) и жмых (араб. *muxl* 'отстой') (Беруни 1974, 514) широко использовались в качестве удобрения и для множества целей, связанных с домашним хозяйством и земледелием.

О применении оливкового масла (по-видимому, в основном сока, отстоя или камеди) в садоводстве при посадке винограда упоминается в персидской

---

78 Беруни 1974, 512–515.

79 Ramsay 1875, 825–826.

80 Тадж. *Тарзи тайёр кардани ин равған дар замони қадим чунин буд. Самари зайтунро чамъ карда ба офтоб мегузоштанд ё дар зарфе ба танӯри тафсон мемонданд, то ки пажмурда ва мулоим гардад. Баъд онро кӯфта, бо роҳи фишурдан равғанашро меситониданд ё ин, ки дар об мечӯшониданд, то бипазад. Баъд молида, соф карда, аз нав то обаш бухор шуда рафтанд мечӯшониданд. Эҳтиёт мекарданд дар вақти ҷӯшидан равған доғ нагардад* (Зоҳидов 1991, №282. Равғани зайтун, 650).

81 Петрушевский 1960, 211.

82 Мирмиран, Кухансаль 2005, 66, см., также Floor 2000.

энциклопедии начала XII в. «Нузхат намэ-йи ‘Алайи» Шахмардана ибн Абу-л-хейра, где приводятся советы и правила для виноградарей: «...А если посадишь миртовый куст (*дирахт-и мурд*) у корня [лозы], во время посадки смазав ветвь оливковым маслом (*зейт*), виноград будет хорош»; «вылей у корня дерева (*бун-и дирахт*) немного оливкового сока (*аб-и зейтун*)»<sup>83</sup>.

#### 4.2.2. Мыло

Сегодня в Иране на основе оливкового масла производят в промышленных масштабах мыло, кремы для кожи, парфюмерную продукцию и бальзамы для волос. В Рудбаре из оливкового жмыха изготавливают мыло и бальзамы для волос «Зейтун». Они производятся традиционным способом без добавления химикатов или других искусственных ингредиентов и хорошо известны на внутреннем рынке<sup>84</sup>.

Особенно хорошо известно селение Келештар в Рудбаре, где производится оливковое мыло ручной работы, которое получило признание в Иране и за его пределами. По традиционному способу изготовления оно сходно с известным в Европе со времен крестовых походов мылом из оливкового масла (с добавлением каустической соды и отдушек лавра, кипариса и корицы), которое производилось в сирийском городе Алеппо<sup>85</sup>.

Любопытный термин для обозначения местного оливкового мыла из Рудбара приводится краеведом из Гиляна Джиктаджи – *sābun čunāqi*<sup>86</sup>.

#### 4.2.3. Закуски и маринады

Незрелые плоды оливок заготавливаются впрок, созревшие идут на стол свежими в маринаде, кроме того, их маринуют и консервируют различными способами впрок<sup>87</sup>. Масло используется как продукт питания, для заправки салатов и приготовления рассолов<sup>88</sup>. В современных условиях на основе оливкового масла

83 Приводится по: Петрушевский 1956, 168; 1960, 163, 211.

84 В Российской Федерации пользуется известностью косметическая линия «Зайтун» из арабских стран (из Сирии (Алеппо) и Иордании), продукция которой производится на основе лавра и оливы; в Европе оливковое мыло известно как «Марсельское».

85 «В сирийском городе Алеппо... на протяжении нескольких тысячелетий из оливкового и лаврового масла делают знаменитое алеппское мыло, известное также под названием «мыло Зейтун» (Сокольский 2008, 122).

86 Ср. в этой связи гил. *čumaki* ‘человек, который приступает к исполнению дела левой рукой’ (Sotoude 2012, 117; Jiktaji 2010, 27).

87 Хранение столовых оливок получило развитие с введением в 1971 г. новой формулы рассола, предложенной испанцами (Floor 2000).

88 Ср. араб.-перс. *mazīt, mazyūt* ‘кушанье, сдобренное маслом, в частности оливковым’ (Steingass).

готовится широкий ассортимент соусов и подлив, что представлено во многих современных иранских региональных кулинарных традициях.

У Катона и других авторов описаны популярные рецепты хранения и приготовления оливок, например: консервированные в крепком рассоле оливки сбивали в единую массу и замачивали в воде, которую несколько раз меняли, затем плоды отжимали, посыпали солью и укладывали в банку с уксусом, куда добавляли различные специи и приправы, такие как семена фисташки, камедь мастичного дерева и фенхель. Вместо уксуса применяли также насыщенное сусло, вино, мед или все эти ингредиенты смешивали. Еще незрелые оливки собирали вместе с плодоножками и заливали маслом, чтобы сохранить вкус свежих плодов. Созревшие плоды после сбора посыпали солью и оставляли на несколько дней, затем, стряхнув соль, сушили на солнце. Катон описывает также приготовление из оливок оригинальной закуски *Epytygum*: после извлечения косточки и измельчения мякоти массу помещали в сосуд с маринадом на масляной основе, с добавлением уксуса, семян кориандра, тмина, фенхеля, руты и мяты. Маринад должен был покрыть всю заготовку, чтобы не допустить поступления воздуха в сосуд. Эту закуску из оливок, как следует из названия, ели с сыром<sup>89</sup>.

Бируни со ссылкой на Абу-л-Хайра упоминает оливки, консервированные в маринаде на уксусе или приготовленные с использованием соли: араб. *zaytūn al-mā* 'оливки в рассоле', букв. 'маслины воды' (у Дози они названы латинским термином *colymbades* 'плавающие (в соленой воде)'), *zaytūn az-zayt* '(консервированные в соли) зрелые оливки'<sup>90</sup>.

На Востоке, как отмечает Бируни в разделе №742 «Авиша (*aviša*) – приправа к пище бедных», распространена приправа, в которую кладут овощи или зелень – перс. *tarīna*, сирийск. *tarkīnā* (ср. перс. *tara* 'зелень'). В комментариях к разделу говорится, что в арабском словаре (ЛА II 170) указано, что авиша (*aviša*)<sup>91</sup> это смесь из лепешки (*qars*), сдобренной портулаком огородным (*al-baqala-ye al-hamqā*) с добавлением оливкового масла; в персидских словарях объясняется, что это род приправы, которую бедняки добавляют в мучные блюда<sup>92</sup>. Вуллерс приводит подробное описание способа ее приготовления: полуготовый хлеб, выпеченный в тануре, разламывают на мелкие куски, добавляют перец, имбирь, зиру и чернушку, смешивают и уминают, добавляют мелко нарезанные овощи и зелень: репу, свеклу, лук-порей, мяту и т.п. Все смешивают, поливают уксусом или сиропом (из винограда) и плотно сбивают до образования единой массы. После

89 Cat. R. R. 117, 118, 119 – приводится по: Ramsay 1875, 825.

90 Беруни 1974, 515, 516.

91 Ср. перс. *aviš*, *āvištan*, *āviša(m/n)* 'орегано, майоран' (Ягелло 1910).

92 Беруни 1974, 660.

этого массу помещают на солнце и выдерживают сорок дней, ежедневно поливая уксусом и сиропом и снова перемешивая, чтобы все пропиталось. Через сорок дней из общей массы лепят небольшие лепешки, которые высушивают и по мере необходимости размачивают в воде и делают похлебку с катыком<sup>93</sup>.

В настоящее время в Иране известна закуска *saped bā, isfed-bāj* 'белая закуска' или 'молоко и хлеб', куда входят рубленые (мясо), лук, оливки, масло, высушенный сыр, перемешанные без сдабривания специями.

Автор персидской фармакологии Абу-Мансур Муваффах ал-Хереви (X в.) сообщает, что спаржу (морчуба) ели свежую, варили с мясом или с оливковым маслом под соусом<sup>94</sup>.

#### 4.2.2.1. Оливки в маринаде

Ходзько описывает процессы, которым подвергают в Гиляне оливки для того, чтобы сделать их съедобными: традиционно их вымачивают в растворе золы для удаления горечи, затем на неделю опускают в пресную воду, промывают и после удаления косточки хранят в рассоле<sup>95</sup>.

В качестве закуски (*xureh*) в Иране сегодня обычно подают маринованные оливки, особый каспийский деликатес «зайтун парварда» (перс. *Zaytun parvarda* 'оливки под маринадом'). Эта закуска родом с севера Ирана, из Гиляна и Мазандерана, где она очень популярна. Сейчас она получила признание по всей стране. Оливки можно оставить целыми или измельчить с остальными ингредиентами<sup>96</sup>. На местных базарах Рудбара и Манджила (по дороге из Решта в Казвин и далее в Тегеран) у каждого продавца представлен широкий ассортимент оливок, приготовленных по самым разным рецептам исходя из сорта оливок и способа приготовления маринада (*parvarda* 'маринованный, маринад, консервированная закуска, консервы'). Заготовки имеют широкий вкусовой диапазон, от сладко-фруктового до пряного или солено-горьковатого.

«Зейтун парварда» – местный деликатес, смесь зеленых оливок в орехово-гранатовом соусе. На севере Ирана, в районах распространения оливы, каждая хозяйка готовит его по своему особому рецепту. Мы приводим рецепт, записанный в Баболе, Мазандеран, у ханум Кубра.

Основной способ приготовления «зайтун парварда» заключается в следующем: оливки без косточек маринуют в смеси из измельченных грецких орехов (*jawz*), чеснока (*sir*), гранатового сока (*āb-anār*), гранатовой пасты (*rab-anār*), сушеной мяты (гил. *puyīna*, 'мята перечная', маз., перс. *puđīna-ye jabālī*), сушеного

93 Vullers I 443.

94 Петрушевский 1955, 150–151; 160, 180.

95 Chodźko 1850, 77.

96 Способы и рецептуру промышленного изготовления и хранения см. в: (Fahimdanesh 2016).

тимьяна (*āvishan*) и оливкового масла (*zayt*). Эту смесь выдерживают несколько дней, в течение которых пряности придают оливкам особый аромат. К этому добавляется ряд местных трав, таких как *šičāq* 'полевое растение из рода Астровых / *Centaurea*'<sup>97</sup> или скорее 'Синеголовник плосколистный / *Eryngium planum*'<sup>98</sup> и его разновидность *šičāq-tif* 'полевое растение из рода *Eryngium coerulescens*'<sup>99</sup>.

Это региональное кушанье упомянуто в гилянском толковом словаре Мараша, где отмечено, что данную закуску приправляют пряными травами *šičāq*, *hel*, *golpar*<sup>100</sup>, см., также примечание<sup>101</sup>.

## Источники

Изведать дороги и пути праведных. Памятники письменности Востока. Пехлевийские назидательные тексты. М., 1991.

Книга о праведном Виразе (Арда Вираз Намаг) / Пер. со среднеперсидского (пехлеви), введение и примечания А. И. Колесникова // НЛО – Связные Вселенной? Альманах-дайджест сообщений средств массовой информации, отдельных изданий, Выпуск 5, май, Луганск, 1994, 32–71.

Пехлевийская Божественная комедия 2001 – Пехлевийская Божественная комедия. Книга о праведном Виразе («Арда Вираз намаг») и другие тексты. Введ., транслитерация пехлевийских текстов, пер. и коммент. О. М. Чунаковой. М.: Издательская фирма «Восточная литература» РАН, 2001. (Памятники письменности Востока), 99–130, коммент. 166–172.

Сотворение основы (Бундахишн) 1997 – Сотворение основы (Бундахишн) // Зороастрийские тексты. Суждения Духа разума (Дадестан и меног-и храд). Сотворение основы (Бундахишн) и другие тексты / Изд. подг. О. М. Чунаковой. Русский перевод О. М. Чунаковой выполнен по пазендскому тексту «Сотворение основы (Бундахишн)». М.: Издательская фирма «Восточная литература» РАН, 1997 (Памятники письменности Востока. CXIV), 265–265, коммент. 325–342.

Хосров, сын Кавада, и (его) паж 2001 – Пехлевийская Божественная комедия. Книга о праведном Виразе («Арда Вираз намаг») и другие тексты. Введ., транслитерация пехлевийских текстов, пер. и коммент. О. М. Чунаковой. М.: Издательская фирма «Восточная литература» РАН, 2001. (Памятники письменности Востока), 149–156, коммент. 177–181.

Arda Viraf 1917 – The Book of Arda Viraf: the Pahlavi text prepared by Destur Hoshangji Jamaspji Asa / rev. and collated with further mss., with an English translation

97 К тому же роду принадлежит василек (Sotoude 2012, 115).

98 <https://fa.wikipedia.org/wiki/چوچاغ>

99 Sotoude 2012, 115.

100 Marashi 1382, 268–269.

101 Jiktaji 2010, 27.

and introd., and an appendic containing the texts and translations of the Gosht-i Fryano, and Hadokht-nask, by Martin Haug, assisted by E. W. West. Library University of Chicago Uniform Title: Arda-Viraf-Namak. English & Pahlavi. Bombay: Govt. Central Book Depot, 1872 / Translated by Prof. Martin Haug, of the University of Munich, revised from the MS. of a Parsi priest Hoshangji // *The Sacred Books and Early Literature of the East, Volume VII: Ancient Persia* / ed. Charles F. Horne, 1917. URL: <http://www.avesta.org/mp/viraf.html>.

Bundahishn 1897 – The Bundahishn (“Creation”), or Knowledge from the Zand / Tr. E. W. West, from *Sacred Books of the East*, volume 5, Oxford University Press, 1897. URL: <http://www.avesta.org/mp/bundahis.html>

Iranian Bundahishn 1956 – Anklesaria B. T. Zand-Ākāsīh. Iranian or Greater Bundahišn. Transliteration and Translation in English by Behramgore Tehmuras Anklesaria, M. A., Bombay, 1956. Chapter 16. The identity of the plants. URL: <http://www.avesta.org/mp/grb12.htm#chap16>

Vahman F. Arda Wirâz Nâmag. The Iranian “Divina Commedia”. SIAS. № 53. London–Malmô, 1986.

## Литература

АБАЕВ 1989

Абаев В. И., Историко-этимологический словарь осетинского языка. М., 1989.

АДЖАИБ АД-ДУНЬЯ 1993

Аджаиб ад-дунья (Чудеса мира). Рус. пер. Л. П. Смирновой. М.: «Наука», 1993.

АСГАРИ 2019

Асгари Л., Культурные растения в Иране // «Востоковедные чтения 2019. Языки юго-западной Азии и северной Африки». Тезисы докладов межинститутской научной конференции, Москва, 24–25 апреля 2019. М., 2019, 3.

АСГАРИ 2020<sub>1</sub>

Асгари Л., Об истории оливкового дерева и его названии в иранских языках // Труды Института востоковедения РАН. Вып. 27. Проблемы общей и востоковедной лингвистики. Языки Азии и Африки. М.: ИВ РАН, 2020<sub>1</sub>. 216–219.

АСГАРИ 2020<sub>2</sub>.

Асгари Л., Культурные растения в Иране (Олива, название и символ) // Вопросы филологии, 2020<sub>2</sub>. № 3(71): 88–93.

АСЛАНОВ 1966

Асланов М. Г., Афганско-русский словарь (пушту). М.: «Советская Энциклопедия» 1966.

АСЛАНОВ 1985

Асланов М. Г., Пушту-русский словарь. М.: «Русский язык», 1985.

**БЕРУНИ АБУ РАЙХАН 1974**

Беруни Абу Райхан. Фармакогнозия в медицине (Китаб ас-Сайдана фи-т-тиб(б) // Беруни Абу Райхан. Избранные произведения. Т. IV. Отв. ред. А. К. Арендс. Исслед., пер., прим. и указ. У. И. Каримова, Ташкент: «Фан», 1974.

**ЗАЛЕСОВА, ПЕТРОВСКАЯ**

Залесова Е. Н., Петровская О. Н. Полный русский иллюстрированный словарь-травник и цветник. Издатель А. А. Каспари, б. г.

**ИБН ХАУКАЛ 1939**

Ибн Хаукал. Извлечения из «Китаб месалик ва-л-мемалик» Ибн Хаукала, по изданию De Goeje (BGA, II) // Материалы по истории туркмен и Туркмении. Том I. VII–XV вв. Арабские и персидские источники / Под редакцией С. Л. Волина, А. А. Ромаскевича, А. Ю. Якубовского. Ответственный редактор А. П. Баранников. М.-Л.: Издательство Академии наук СССР, 1939. (Труды Института востоковедения Академии наук СССР. XXIX), 181–184.

**АЛ-ИСТАХРИ 1939**

Ал-Истахри Абу-Исхак Ибрахим. Извлечения из «Китаб месалик ал-мемалик» ал-Истахри, по изданию De Goeje (BGA, I) // Материалы по истории туркмен и Туркмении. Том I. VII–XV вв. Арабские и персидские источники / Под редакцией С. Л. Волина, А. А. Ромаскевича, А. Ю. Якубовского. Ответственный редактор А. П. Баранников. М.-Л.: Издательство Академии наук СССР, 1939. (Труды Института востоковедения Академии наук СССР. XXIX), 167–181.

**КЕРИМОВА И ДР. 1980**

Керимова А. А., Мамедзаде А. К., Расторгуева В. С. Гилянско-русский словарь. М.: «Наука», Главная редакция восточной литературы, 1980.

**АЛ-МАКДИСИ 1939**

Ал-Макдиси. Извлечения из «Ахсан ат-такасим фи-ма'рифат ал-акалим» ал-Макдиси, по изданию De Goeje (BGA, III) // Материалы по истории туркмен и Туркмении. Том I. VII–XV вв. Арабские и персидские источники / Под редакцией С. Л. Волина, А. А. Ромаскевича, А. Ю. Якубовского. Ответственный редактор А. П. Баранников. М.-Л.: Издательство Академии наук СССР, 1939. (Труды Института востоковедения Академии наук СССР. XXIX). 184–208.

**МИРМИРАН, КУХАНСАЛЬ 2005**

Мирмиран М., Кухансаль Х., Гилян глазами русских путешественников // Каспийский регион: политика, экономика, культура. 2005 №2(7). Астрахань: Изд. дом «Астраханский университет». С. 59–68.

**ПЕТРУШЕВСКИЙ 1955**

Петрушевский И. П., Полевые и огородные культуры в Иране в XIII–XV веках (Из истории земледелия в Иране) // Византийский временник, Том IX. М., 1955. С. 128–153.

**ПЕТРУШЕВСКИЙ 1956**

Петрушевский И. П., Виноградарство и виноделие в Иране в XIII–XV вв. (Из истории земледелия в Иране) // Византийский временник, Том XI. М., 1956. 163–176.

**ПЕТРУШЕВСКИЙ 1960**

Петрушевский И. П., Земледелие и аграрные отношения в Иране XIII–XIV веков (Из истории земледелия в Иране). Отв. ред. акад. И. А. Орбели. М.-Л., 1960.

**ПИГУЛЕВСКАЯ 1940**

Пигулевская Н. В., Месопотамия на рубеже V–VI вв. н.э. (Ч. II. Хроника Иешу Стилита, русский перевод Н. В. Пигулевской) // Труды Института востоковедения, том XXXI. М.-Л.: Издательство Академии наук СССР, 1940.

**ПИГУЛЕВСКАЯ 1958**

Пигулевская Н. В., Якубовский А. Ю., Петрушевский И. П., Строева Л. В., Беленицкий А. М., История Ирана с древнейших времен до конца XVIII в. Л.: Изд-во ЛГУ, 1958.

**СОКОЛЬСКИЙ 2008**

Сокольский И. Н., Маслина – драгоценный дар Аллаха // Сокольский И. Н. Растения из Садов Священного Корана. М.: Издательская группа «САД», 2008, 108–137.

**СТАТИСТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ ПЕРСИИ 1853**

Статистическое обозрение Персии, составленное подполковником И. Ф. Бларамбергом в 1841 году. СПб., 1853.

**СТЕБЛИН-КАМЕНСКИЙ 1982**

Стеблин-Каменский И. М., Очерки по истории лексики памирских языков. Названия культурных растений. М.: «Наука», Главная редакция восточной литературы, 1982.

**СТРОЕВА 1978**

Строева Л. В., Государство исмаилитов в Иране в XI–XIII вв. М.: «Наука», Главная редакция восточной литературы, 1978.

**ТРС**

Таджикско-русский словарь. Фарҳанги тоҷикӣ ба русӣ. Под ред. Д. Саймиддинова, С. Д. Холматовой, С. Каримова, Изд. 2-е, доп. Душанбе: «Пайванд», 2006.

**ФАСМЕР 1996**

Фасмер М., Этимологический словарь русского языка. 2-е издание, Т. 2. М.: «Прогресс», 1986.

**ЧУНАКОВА 1996**

Чунакова О. М., Чем пахли цветы в сасанидском Иране? // Животные и растения в мифоритуальных системах. Материалы научной конференции. СПб., 1996. 123–125.

**ЧУНАКОВА 2004**

Чунакова О. М., Пехлевийский словарь зороастрийских терминов, мифических персонажей и мифологических символов под ред. М. Н. Боголюбова. М.: «Восточная литература» РАН, 2004.

**ЧУНАКОВА 2008**

Чунакова О. М., Пехлевийские рукописи из архива Э. Веста // «Ирано-Славика». М., 3 (17), 2008. 9–10.

ЭДЕЛЬМАН 2020

Эдельман Д. И., Этимологический словарь иранских языков. М.: «Восточная литература» Т. 4. 2011; Т. 5. 2015; Т. 6. 2020.

ЭСВЯ

Стеблин-Каменский И. М., Этимологический словарь ваханского языка. СПб: «Петербургское востоковедение», 1999.

ЯГЕЛЛО 1910

Ягелло И. Д., Полный персидско арабско-русский словарь. Ташкент, 1910.

CAMERON 1948

Cameron G. G., Persepolis Treasury Tablets (Oriental Institute Publications 65). Chicago, 1948.

CHODŹKO 1850

Chodźko A., "Le Ghilan ou les marais caspiens", Nouvelles annales des voyages et des sciences géographiques, nelle série., 1850, 68–93.

CLAUSON 1972

Clauson G., An Etymological Dictionary of Pre-Thirteenth-Century Turkish. Oxford, 1972.

DJAMALI et al. 2016

Djamali M., Jones M. D., Miglore J., Balatti S., Fader M., Contreras D., Gondet S., Hosseine Z., Lahjani H., Naderi A., Shumilovskikh L.S., Tenberg M., Weeks L., Olive cultivation in the heart of the Persian Achaemenid Empire: new insights into agricultural practices and environmental changes reflected in a late Holocene pollen record from Lake Parishan, SW Iran // Vegetation History and Archaeobotany, 2016, 25 (3): 255–269.

QĀMUS 1381

English-Pashto Qāmus. Kabul, 1381 (2002).

FAHIMDANESH 2016

Fahimdanesh M., Effect of Eryngium Planum on Microbial Properties and Shelf Life of Marinated Olive // "Journal of Medical and Bioengineering" Vol. 5, No. 1, 2016.

FLOOR 2000

Floor W., Olive tree (*zaytun*) // Encyclopaedia Iranica. / Ed. Ehsan Yarshater. 2000. URL: [www.iranicaonline.org/articles/olivetree](http://www.iranicaonline.org/articles/olivetree).

GARRET 1996

Garret J., Lastowka G., Turkmen-English dictionary. Charlottesville, 1996.

GHARIB 1995

Gharib B., Sogdian dictionary. Tehran, "Farhang Publications", 1995.

HINZ 1975

Hinz W., (Unter Mitarbeit von P.-M. Berger, G. Korbel, A. Nippa) Altiranisches Sprachgut der Nebenüberlieferungen. Band 3. Wiesbaden, 1975.

HINZ, KOCH 1987

Hinz W., Koch H., *Elamisches Wörterbuch II I–Z. Archäologische Mitteilungen aus Iran, Ergänzungsband 17.* Reimer, Berlin, 1987.

JIKTAJI 2010

Jiktaji M. P., *Souvenirs of Guilan.* Resht: "Nasr-e Farhang-e Ilia", 2010, 27.

KARGAR 2009

Kargar D., *Ardāy-Vīrāf Nāma. Iranian Conceptions of the Other World.* Acta Universitatis Upsaliensis. Studia Iranica Upsaliensia 14. Uppsala, 2009.

MACKENZIE 1971

MacKenzie D. N., *A concise Pahlavi dictionary.* London: "Oxford university press", 1971.

MOHAMMADI et al 2019

Mohammadi P., Kavooosi-Kalashami M., Zanganeh M. *Olive production in Northern Iran: physical and comparative advantages analysis // "Ciência. Rural", vol. 49 no. 11 Santa Maria 2019. e. pub. Nov 14, 2019.*

RAMSAY 1875

Ramsay William., *Olea, Oleum // Smith William. A Dictionary of Greek and Roman Antiquities.* London: "John Murray", 1875, 823–826.

STEINGASS

Steingass, Francis Joseph. *A Comprehensive Persian-English dictionary, including the Arabic words and phrases to be met with in Persian literature.* London: Routledge & K. Paul, 1892.

STOLPER, TAVERNIER

Stolper M. W., Tavernier J., *From the Persepolis Fortification Archive Project, 1: An Old Persian Administrative Tablet from the Persepolis Fortification // "ARTA" 2007, 001.*

TAVERNIER 2007

Tavernier J. *Iranica in the Achaemenid Period (ca. 550–330 BC): Lexicon of Old Iranian Proper Names and Loanword Attested in Non-Iranian Texts.* Orientalia Lovaniensia Analecta 158. Peeters Publishers, Leuven, 2007.

TAVERNIER 2007<sub>1</sub>

Tavernier J. *Iranica in the Achaemenid Period (ca. 550–330 B.C): Linguistic Study of Old Iranian Proper Names and Loanwords Attested in Non-Iranian Texts (OLA 158),* Leuven (revised version of: *Iranica in de Achaemenidische periode (ca. 550–330 BC),* diss. Leuven), 2007.

TURNER 1985

Turner R. L. *A comparative dictionary of Indo-Aryan languages.* London: Oxford University Press, 1962–1966. Includes three supplements, published 1969–1985.

VULLERS 1962

Vullers J. A. *Lexicon Persico-Latinum Etymologicum, cum linguis maxime cognatis Sanscrita et Zendica et Pehlevica comparatum, e lexicis persice scriptis Borhâni*

Qâtiu, Haft Qulzum et Bahâri âgam et persico-turcico Farhangi Schuûri confectum, adhibitis etiam Castelli, Meninski, Richardson et aliorum operibus et auctoritate scriptorum Persicorum adauctum: Accedit appendix vocum dialecti antiquioris, Zend et Pazend dictae, 2 vols., Giessen, 1855–1864; repr. *Persian-Latin Dictionary*, Graz, 1962.

ЗОҶИДОВ 1991

Зоҳидов Х., Канзи шифо (Сокровищница лечебных средств). Душанбе: «Ирфон» 1991.

AZARLI 2008

Azarli G., *Farhange vâzhegâne guyeshhâye Irân (A dictionary of Iranian dialects)*. Tehran, 2008.

MARASHI 1382

Marashi A., *Vâženâme guyeše gilaki. Estelâhât va zarbolmasalhâye gilaki*. Tehr Ahmad Marachin, 1382 (2003).

REZAI BAGHBIDI 2012

Rezai Baghbidi H., *A thematic lexicon of Ancient Iranian languages*. Tehran, 2012.

SOTOUDE 2012

Sotoude M., *Farhange Gilaki*. Tehran, 1953; 2<sup>nd</sup> ed. Rasht, 2012.

## References

Abaev V. I., *Istoriko-etimologicheskii slovar' osetinskogo yazyka [Historical and etymological dictionary of the Ossetian language]*. M., 1989.

Ajaib ad-dun'ya (Chudesa mira) [Ajaib ad-dunya, Wonders of the world]. Rus. tr. L. P. Smirnovoy. M.: "Nauka". 1993.

Asgari L., *Kul'turnye rasteniya v Irane [Cultivated plants in Iran] // Oriental Readings 2019. Languages of Southwest Asia and North Africa. Abstracts of the inter-institutional scientific conference Moscow, April 24–25, 2019*. M., 2019, 3.

Asgari L., *Ob istorii olivkovogo dereva i ego nazvanii v iranskikh yazykakh [On the history of the olive tree and its name in Iranian languages] // Proceedings of the Institute of Oriental Studies of the Russian Academy of Sciences. Issue. 27. Problems of general and oriental linguistics. Languages of Asia and Africa*. M., 2020<sub>1</sub>, 216–219.

Asgari L., *Kul'turnye rasteniya v Irane (Oliva, nazvanie i simvol) // [Cultivated plants in Iran (Olive, name and symbol)] // Questions of Philology 2020<sub>2</sub>. N 3(71), 88–93*.

Aslanov M. G., *Afgansko-russkiy slovar' (Pushtu) [Afghan-Russian Dictionary (Pashto)]*. M., 1966.

Aslanov M. G., *Pushtu-russkiy slovar' [Pashto-Russian Dictionary]*. 2<sup>nd</sup> ed. M., 1966, M.: "Russian language", 1985.

Azarli G. *Farhange vâzhegâne guyeshhâye Irân [A dictionary of Iranian dialects]*. Tehran, 2008.

- Beruni Abu Raykhan. Farmakognoziya v meditsine (Kitab as-Saydana fi-t-tib(b) // Beruni Abu Raykhan. Izbrannyye proizvedeniya [Pharmacognosy in medicine (Kitab al-Saidana fi-t-tib(b)) // Beruni Abu Rayhan. Selected works]. IV. Ed. A. K. Arends. Research. tr., comm. & index U. I. Karimov. Tashkent, "Fan", 1974.
- Cameron G. G., Persepolis Treasury Tablets (Oriental Institute Publications 65). Chicago, 1948.
- Chodźko A., Le Ghilan ou les marais caspiens // Nouvelles annales des voyages, 1850, 68–93.
- Chunakova O. M., Chem pakhli tsvety v sasanidskom Irane? // Zhivotnye i rasteniya v miforitual'nykh sistemakh [What did flowers smell like in Sasanian Iran? // Animals and plants in mythological systems]. Materials of scientific conference. SPb, 1996, 123–125.
- Chunakova O. M., Pekhleviyskiy slovar' zoroastriyskikh terminov, mificheskikh personazhey i mifologicheskikh simvolov [Pahlavi dictionary of Zoroastrian terms, mythical characters and mythological symbols]. Ed. M. N. Bogolyubov). M: "Vostochnaya literatura" RAN, 2004.
- Chunakova O. M., Pekhleviyskie rukopisi iz arkhiva E. Vesta [Pahlavi manuscripts from the archive of E. West] // "Irano-Slavika", 3 (17), 2008, 9–10.
- Clauson G., An Etymological Dictionary of Pre-Thirteenth-Century Turkish. Oxford, 1972.
- Djamali M., Jones M.D., Miglore J., Balatti S., Fader M., Contreras D., Gondet S., Hosseine Z., Lahjani H., 2006., Naderi A., Shumilovskikh L.S., Tenberg M., Weeks L., Olive cultivation in the heart of the Persian Achaemenid Empire: new insights into agricultural practices and environmental changes reflected in a late Holocene pollen record from Lake Parishan, SW Iran // Vegetation History and Archaeobotany, 2016, 25 (3), 255–269.
- Edel'man D. I., Etimologicheskii slovar' iranskikh yazykov [Etymological Dictionary of Iranian Languages]. M.: Vostochnaya literatura RAN. vol. 4. 2011; vol. 5. 2015; vol. 6. 2020.
- English-Pashto Qāmus. Kabul, 1381 (2002).
- ESVYA – Steblin-Kamenskiy I. M., Etimologicheskii slovar' vakhanskogo yazyka [Etymological dictionary of the Wakhan language]. SPb: "Peterbugskoe vostokovedenie", 1999.
- Fahimdanesh M., Effect of Eryngium Planum on Microbial Properties and Shelf Life of Marinated Olive // Journal of Medical and Bioengineering Vol. 5, No. 1, February 2016.
- Fasmer M., Etimologicheskii slovar' russkogo yazyka [Etymological dictionary of the Russian language]. Vol. 2. M., 1986.
- Floor W., Olive tree (*zaytun*) // Encyclopaedia Iranica. / Ed. Ehsan Yarshater. 2000. URL: [www.iranicaonline.org/articles/olivetreer](http://www.iranicaonline.org/articles/olivetreer).
- Garret J., Lastowka G. Turkmen-English dictionary. Charlottesville, 1996.
- Gharib B., Sogdian dictionary. Tehran, 1995.
- Ibn Haukal. Izvlecheniya iz "Kitab mesalik va-l-memalik" Ibn Khauskala, po izdaniyu De Goeje (BGA, II) // Materialy po istorii turkmen i Turkmenii. Tom I. VII–XV vv. Arabskie i persidskie istochniki [Extracts from "Kitab mesalik wa-l-memalik" by

- Ibn Haukal, according to the publication De Goeje (BGA, II) // Materials on the history of Turkmens and Turkmenistan]. Volume I. VII–XV centuries. Arabic and Persian sources / Eds. S. L. Volin, A. A. Romaskevich, A. Yu. Yakubovsky, manag. ed. A. P. Barannikov. M.-L.: Publishing House of the Academy of Sciences of the USSR, 1939 (Proceedings of the Institute of Oriental Studies of the Academy of Sciences of the USSR. XXIX), M.-L., 181–184.
- Hinz W., (Unter Mitarbeit von P.-M. Berger, G. Korbel, A. Nippa) Altiranisches Sprachgut der Nebenüberlieferungen. Band 3. Wiesbaden, 1975.
- Hinz W., Koch H., Elamisches Wörterbuch II I–Z. Archäologische Mitteilungen aus Iran, Ergänzungsband 17. Reimer, Berlin, 1987.
- Al-Istakhri Abu-Iskhak Ibrakhim. Izvlecheniya iz “Kitab mesalik al-memalik” al-Istakhri, po izdaniyu De Goeje (BGA, I) // Materialy po istorii turkmen i Turkmenii [Extracts from “Kitab mesalik al-memalik” by al-Istakhri, according to De Goeje (BGA, I) // Materials on the history of Turkmens and Turkmenistan]. Volume I. VII–XV centuries. Arabic and Persian sources / Eds. S. L. Volin, A. A. Romaskevich, A. Yu. Yakubovsky, manag. ed. A. P. Barannikov. M.-L.: Publishing House of the Academy of Sciences of the USSR, 1939 (Proceedings of the Institute of Oriental Studies of the Academy of Sciences of the USSR. XXIX), 167–181.
- Jiktaji M. P., Souvenirs of Guilan. Resht: Nasr-e Farhang-e Ilia, 2010, 27.
- Kargar D., Ardāy-Vīrāf Nāma. Iranian Conceptions of the Other World. Acta Universitatis Upsaliensis. Studia Iranica Upsaliensia 14. Uppsala, 2009.
- Kerimova A. A., Mamedzade A. K., Rastorgueva V. S., Gilyansko-Russkiy slovar’ [Gila-ki-Russian Dictionary. M.: “Nauka, Oriental literature”, 1980.
- MacKenzie D. N., A concise Pahlavi dictionary. London: Oxford university press, 1971
- Al-Makdisi. Izvlecheniya iz “Akhsan at-takasim fi-ma’rifat al-akalim” al-Makdisi, po izdaniyu De Goeje (BGA, III) // Materialy po istorii turkmen i Turkmenii. Tom I. VII–XV vv. Arabskie i persidskie istochniki [Extracts from “Ahsan at-taqasim fi-ma’rifat al-akalim” by al-Maqdisi, according to De Goeje (BGA, III) // Materials on the history of Turkmens and Turkmenistan]. Volume I. 7<sup>th</sup>–15<sup>th</sup> centuries Arabic and Persian sources / Eds. S. L. Volin, A. A. Romaskevich, A. Yu. Yakubovsky, manag. ed. A. P. Barannikov, M.-L.: Publishing House of the Academy of Sciences of the USSR, 1939, (Proceedings of the Institute of Oriental Studies of the Academy of Sciences of the USSR. XXIX), 184–208.
- Marashi A., Vāženāme guyeše gilaki. Estelāhāt va zarbolmasalhāye gilaki. Tehr Ahmad Marachin, 1382 (2003).
- Mirmiran M., Kuhansal H., Gilyan glazami russkikh puteshestvennikov // Kaspiyskiy region: politika, ekonomika, kul'tura [Gilan through the eyes of Russian travelers // Caspian region: politics, economics, culture]. 2005 N 2(7). Astrakhan: Astrakhan University, 59–68.
- Mohammadi P., Kavooosi-Kalashami M., Zanganeh M., Olive production in Northern Iran: physical and comparative advantages analysis // "Ciência. Rural" vol. 49 no. 11 Santa Maria 2019. Epub Nov 14, 2019.
- Petrushevsky I. P., Polevye i ogorodnye kul'tury v Irane v XIII–XV vekakh (Iz istorii zem-

- ledeliya v Irane) [Field and horticultural crops in Iran in the 13<sup>th</sup>–15<sup>th</sup> centuries (From the history of agriculture in Iran) // Byzantine Vremennik]. IX. M., 1955, 128–153.
- Petrushevsky I. P., Vinogradarstvo i vinodelie v Irane v XIII–XV vv. (Iz istorii zemledeliya v Irane) [Viticulture and winemaking in Iran in the 13<sup>th</sup>–15<sup>th</sup> centuries. (From the history of agriculture in Iran) // Byzantine Vremennik]. Vol XI. M., 1956, 163–176.
- Petrushevsky I. P., Zemledelie i agrarnye otnosheniya v Irane XIII–XIV vekov (Iz istorii zemledeliya v Irane) [Agriculture and agrarian relations in Iran in the 13<sup>th</sup>–14<sup>th</sup> centuries (From the history of agriculture in Iran)]. Manag. ed. acad. I.A. Orbeli. M.-L., 1960.
- Pigulevskaya N. V., Mesopotamiya na rubezhe V–VI vv. n.e. (II. Khronika Iyeshu Stilita, russkiy perevod N. V. Pigulevskoy) [Mesopotamia at the turn of the 5<sup>th</sup>–6<sup>th</sup> centuries. AD (Part II. Chronicle of Yesu Stylite), Russian translation by N. V. Pigulevskaya // Proceedings of the Institute of Oriental Studies]. XXXI. M.–L.: Publishing House of the Academy of Sciences of the USSR, 1940.
- Pigulevskaya N. V., Yakubovsky A. Yu., Petrushevsky I. P., Stroeva L. V., Belenitskiy A.M., Istoriya Irana s drevneyshikh vremen do kontsa XVIII veka [History of Iran from ancient times to the end of the 18<sup>th</sup> century]. L., LGU, 1958.
- Ramsay W. Olea, Oliva; Oleum, Olivum (based on: Lacus Curtius. Olives in Antiquity) // Smith William. A Dictionary of Greek and Roman Antiquities. London: "John Murray", 1875, 823–826.
- Rezai Baghbidi H., A thematic lexicon of Ancient Iranian languages. Tehran, 2012.
- Sotoude M., Farhange Gilaki. Tehran, 1953; 2<sup>nd</sup> ed. Rasht, 2012.
- Sokol'skiy I. N., Maslina – dragotsennyy dar Allahka // Sokol'skiy I. N. Rasteniya iz Sadov Svyashchennogo Korana [Olive is a precious gift of Allah // Sokolsky I.N. Plants from the Gardens of the Holy Quran]. M.: "SAD", 2008, 108–137.
- Statisticheskoe obozrenie Persii, sostavlennoe podpolkovnikom I. F. Blarambergom v 1841 godu [Statistical review of Persia, compiled by Lieutenant Colonel I. F. Blaramberg in 1841]. SPb, 1853.
- Steblin-Kamenskiy I. M., Ocherki po istorii leksiki pamiirskikh yazykov. Nazvaniya kul'turnykh rasteniy [Essays on the history of the vocabulary of the Pamir languages. Names of cultivated plants]. M., 1982.
- Stroeva L. V. Gosudarstvo ismailitov v Irane v XI–XIII vv. [The Ismaili state in Iran in the 11<sup>th</sup>–13<sup>th</sup> centuries]. M.: "Vostochnaya literatura" pub. "Nauka", 1978.
- Steingass, Francis Joseph. A Comprehensive Persian-English dictionary, including the Arabic words and phrases to be met with in Persian literature. London: Routledge & K. Paul, 1892.
- Stolper M. W., Tavernier J., From the Persepolis Fortification Archive Project, 1: An Old Persian Administrative Tablet from the Persepolis Fortification // ARTA 2007, 001.
- Tadzhiksko-russkiy slovar'. Farhangi tojikī ba rusī [Tajik-Russian dictionary]. Eds. D. Saimiddinov, S. D. Kholmatova, S. Karimov. 2<sup>nd</sup> ed. Dushanbe, 2006.
- Tavernier J., Iranica in the Achaemenid Period (ca. 550–330 BC): Lexicon of Old Iranian Proper Names and Loanword Attested in Non-Iranian Texts. Orientalia Lovaniensia Analecta 158. Peeters Publishers, Leuven, 2007.

- Tavernier J., *Iranica in the Achaemenid Period (ca. 550–330 B.C): Linguistic Study of Old Iranian Proper Names and Loanwords Attested in Non-Iranian Texts (OLA 158)*, Leuven (revised version of: *Iranica in de Achaemenidische periode (ca. 550–330 BC)*, diss. Leuven), 2007<sub>1</sub>.
- Turner R. L., *A comparative dictionary of Indo-Aryan languages*. London: Oxford University Press, 1962–1966. Includes three supplements, published 1969–1985.
- Vullers J. A., *Lexicon Persico-Latinum Etymologicum, cum linguis maxime cognatis Sanscrita et Zendica et Pehlevica comparatum, e lexicis persice scriptis Borhâni Qâtiu, Haft Qulzum et Bahâri aġam et persico-turcico Farhangi Schuûri confectum, adhibitis etiam Castelli, Meninski, Richardson et aliorum operibus et auctoritate scriptorum Persicorum adauctum: Accedit appendix vocum dialecti antiquioris, Zend et Pazend dictae*, 2 vols., Giessen, 1855-64; repr. *Persian-Latin Dictionary*, Graz, 1962.
- Yagello I. D., *Polnyy persidsko arabsko-russkiy slovar' [Complete Persian-Arabic-Russian Dictionary]*. Tashkent, 1910.
- Zalesova E. N., Petrovskaya O. N. *Polnyy russkiy illyustrirovannyi slovar' -travnik i tsvetnik [Complete Russian illustrated dictionary: herbal and flower garden]*. Publ. A. A. Kaspari, b.g.
- Zohidov X., *Kanzi shifo "Sokrovishchnitsa lechebnykh sredstv" [Kanzi Shifo "Treasury of Medicines"]*. Dushanbe, "Irfon", 1991.

*Додыхудоева Лейли Рахимовна*  
*Институт языкознания Российской академии наук*  
*Москва, Россия*

*Dodykhudoeva Leyli Rahimovna*  
*Institute of Linguistics, Russian Academy of Sciences*  
*Moscow, Russia*

*leiladod@yahoo.com*