

ЭТНОКУЛЬТУРНОЕ ЗНАЧЕНИЕ ТЕРМИНОВ ТРАДИЦИОННОЙ ПИЩИ КАРАЧАЕВЦЕВ И БАЛКАРЦЕВ

Ethno-Cultural Meaning of The Term Traditional Food Karachay and Balkar

Alim APPOEV*

Резюме: Язык представляет собой кладовую истории народа – его носителя, а лексика непосредственно реагирует на все изменения в жизни народа.

Молочные продукты традиционно занимают основное место в питании балкарцев и карачаевцев, поэтому и термины, репрезентирующие значение молочной пищи, составляют определенную часть лексики. Основным видом молочной пищи для карачаевцев и балкарцев всегда считался айран, имеющий такие разновидности как гыпы айран «напиток, приготовленный на грибах (кефир)», жууурт «кислое цельное молоко, варенец», мыстындау «кислое молоко, полученное квашением подогретого, но не кипяченого молока», гыбыт айран «бурдючный айран (залитый в бурдюк и приобретший особый вкус)».

Мясо – традиционный продукт кухни балкарцев и карачаевцев. О древности употребления бараньего мяса свидетельствует сложный и древний обычай разделения туши на определенные порции.

Названия молочных и мясных продуктов относятся к тому пласту лексики, который имеет этнокультурное значение, о чем свидетельствует тот факт, что многие из них употребительны в составе фразеологизмов, паремий, примет и т.п. Выявление и описание их имеет важное значение, особенно для носителей миноритарных языков.

Ключевые слова: кухни балкарцев и карачаевцев, традиционный продукт, айран, жууурт, кефир, гыпы айран, гыбыт айран

Makale Gönderim:
23.10.2015

Kabul Tarihi:
10.12.2015

Abstract: Language is a storehouse of history of the people - its carrier and vocabulary directly responds to changes in the lives of the people.

* Алим Аппоев, Россия, г. Нальчик, appoev74@mail.ru

Dairy products have traditionally occupied the main place in the diet of Balkar and Karachay, and therefore, the terms representing the value of dairy foods make up a certain part of the vocabulary. The main type of dairy food for the Karachai and Balkars always considered ayran having such species as gypy ayran "drink prepared on fungi (yogurt)" zhuuurt "sour whole milk, varenets" mystyndau "sour milk obtained fermented pre-heated, but not boiled milk ", gybyt ayran" burdyuchny ayran (a wineskin filled in and has acquired a special flavor)."

The meat - traditional kitchen products Balkar and Karachay. The antiquity of the use of mutton shows a complex and ancient tradition of separation of certain portions of the carcass.

Names of dairy and meat products belong to the stratum of vocabulary, which has ethnic and cultural importance, as evidenced by the fact that many of them are commonly used as part of phraseology, proverbs, etc. will Identification and description of them is important, especially for native minority languages.

Keywords: *Balkar and Karachay foods, traditionally products, gypy ayran, yogurt, gybyt ayran, kefir*

Язык представляет собой кладовую истории народа – его носителя, а лексика непосредственно реагирует на все изменения в жизни народа. Поэтому в языкознании всегда большое внимание уделялось составлению словарей, изучению лексического состава языка. В последнее время в тюркологии интенсивно разрабатываются различные тематические группы лексики. Однако многие тематические и лексико-семантические группы слов тюркских языков до сих пор продолжают оставаться малоисследованными. К таковым относятся и этнографическая лексика карачаево-балкарского языка, закодировавшая историю, философию, психологию, историю культуры карачаево-балкарского этноса.

Многие слова из этнографического пласта лексики не отражены в словарях, в результате чего люди среднего и молодого поколения плохо знают общелитературные, народные и региональные их наименования. Изучение этнографической лексики может дать ценный материал о лексико-семантическом, структурном развитии лексических единиц карачаево-балкарского языка, также, поможет раскрыть различные стороны хозяйства древних карачаевцев и балкарцев, будет способствовать установлению языковых, хозяйственных и культурных связей карачаевцев и балкарцев с другими народами.

Изучение специальной лингвистической литературы показывает, что в сферу интересов этнографической лексики вовлекается совокупность слов, употребляющихся для характеристики быта, материальной и духовной культуры какого-нибудь народа. Между материальной и духовной культурой определенного этноса нет строгой границы, делящей их на диаметрально-противоположные категории и понятия. Наоборот, материальная и духовная сферы жизни этноса тесно взаимосвязаны между собою, они взаимообусловлены в своем порождении и постоянном развитии.

Тем не менее, принцип дифференциации этнокультурного наследия на материальное и духовное с допущением некоторой условности вполне оправдывает себя и этого принципа классификации придерживаются не только этнолингвисты, но и культурологи и этнографы.

Резюмируя вышеизложенное можно отметить, что к этнографической лексике относится лексика материальной культуры и духовной культуры. Причем понятие «материальная культура» охватывает не только материально объективированные явления культуры в сфере производства и потребления, но и связанные с ними формы человеческой деятельности, ориентации и опыта. Поскольку такие явления, как предметы обихода, утварь, пища, одежда, жилище являются исходными объектами исследования материальной культуры, по существу лексика, отражающая явления материальной культуры и предметно-бытовая лексика в этой части, совпадают. Закрепившиеся и передающиеся из поколения в поколение способы организации и осуществления бытовой жизни

определенного народа образуют присущий только ему уклад повседневной жизни, изучение чего является и целью этнографических исследований. А для лингвистических исследований важны слова и выражения, в которые облечены понятия жизненного уклада народа.

Этнографическая лексика в формальном и функционально-семантическом отношении разнопланова. Она вбирает в себя слова, отражающие идиоэтнические особенности материальной культуры, духовного облика, черты национально-этнического характера.

Существенным элементом материальной культуры любого народа является его традиционная пища. Она формируется на протяжении всей его истории. В ней находят отражение такие важнейшие стороны жизни и деятельность народа, как хозяйство, культура, исторические взаимосвязи, контакты и торговые отношения с соседними народами на различных этапах развития. Важную роль в сложении всего комплекса традиционной пищи играют физико-географическая среда, фауна и флора исторической территории народа, так как все это накладывает существенный отпечаток на хозяйство, являющееся основным источником пищи. В силу отмеченных фактов в пище балкарцев и карачаевцев больше, чем в другом элементе материальной культуры, проявляется хозяйственный уклад народной жизни. Вместе с изменением формы и содержания хозяйства менялась или дополнялась и традиционная пища. В характере приготовления, рецептуре и терминологии пищи очень часто отражаются и важные этнокультурные переплетения, смешения, взаимовлияния различных племен и народов, и более всего – соседствовавших длительное время. Одним словом, развитие и формирование пищи – самого необходимого элемента материальной культуры – связано с весьма существенными сторонами жизни этноса.

При изучении быта, нравов и верований любого народа очень важно обращать внимание на форму подачи, способ употребления пищи и ее составные элементы. Ценный материал для исследования представляет поведение участников трапезы: почитание старших за трапезой, раздел туши животного, особенно жертвенного, по рангу и возрасту, полу сидящих за трапезой. Столь же интересны сама кухонная утварь, ритуальная пища, различные церемонии и суеверия, многогранная рецептура приготовления, место и форма приема пищи и многое другое. Не малый отпечаток на все это накладывали различные языческие представления и классические религии – христианство и ислам, что находит отражение в лексике карачаево-балкарского языка.

Здесь мы рассмотрим названия мясных блюд и молочных продуктов в карачаево-балкарском языке.

Молочные продукты традиционно занимают основное место в питании балкарцев и карачаевцев, поэтому и термины, репрезентирующие значение

молочной пищи, составляют определенную часть лексики. Исследование же терминов данной сферы не представляется возможным без привлечения этнографических сведений, поскольку сохранение и употребление того или иного термина в языке связано со способом приготовления самой пищи.

Молочные продукты концептуализированы как в тюркских языках, так и в карачаево-балкарском языке. Концепт *акъ* «молочные продукты, молочное» имеет большую значимость. Он находит выражение в языке, в фольклоре карачаевцев и балкарцев, о чем свидетельствуют поговорки: *Агъы жокъну кюню жокъ* «У кого нет молочных продуктов, у того нет изобилия», *Чыккырында агъы жокъ, чардагъында къагъы жокъ* «В его кадке нет молочных продуктов, на чердаке его нет сушеного мяса». Так говорят о человеке бедном, несостоятельном. Это признак того, что молочные продукты наравне с землей, жильем, деньгами, со скотом являются атрибутом состоятельности лица. Наличие или отсутствие его говорит об имущественном состоянии человека.

Указанные термины условно можно подразделить на несколько подгрупп. В первую входят термины, связанные с приготовлением масла. Их немного *жау//май* «масло», *эриген жау* «топленое масло». Во вторую подгруппу входят наименования творожных изделий и слова, связанные с ними, к которым относятся *бишлакъ* «сыр», *бишлакъчы* «сыровар», *сюзме бишлакъ* «творог», *хумжу* «свежий, неотжатый сыр», *чыккыр бишлакъ* «сыр, хранившийся в кадке» и т.п. Третья подгруппа слов обозначает различные молочные напитки: *айран* «кислое молоко особой закваски», *акъ тузлукъ* «соленый айран на зимнее время, когда коровы не доятся», *сют* «молоко», *чайкъалгъан айран* «пахта», *акъсуу//мойта* «айран, разведенный водой» и некоторые другие. В прошлом балкарцы и карачаевцы широко употребляли общетюркский напиток – *къымыз* «кумыс».

Основным видом молочной пищи для карачаевцев и балкарцев всегда считался *айран*, имеющий такие разновидности как *гыпы айран* «напиток, приготовленный на грибках (кефир)», *жууурт* «кислое цельное молоко, варенец», *мыстындау* «кислое молоко, полученное квашением подогретого, но не кипяченого молока», *гыбыт айран* «бурдючный айран (залитый в бурдюк и приобретший особый вкус)». О популярности данного напитка (*айран*) свидетельствует и следующая пословица: *Къарачайлыны иймандан айырсанг да, айрандан айырма* «Если даже карачаевца отлучишь от веры, не разлучай его с айраном». *Густой засоленный айран – къатыкъ – заготавливали впрок и хранили в деревянных кадках – чыккыр. В таких же кадушках и бурдюках – гыбыт хранились и сливки – къаймакъ. Из айрана и сливок взбивали масло, а получаемая при этом пахта употреблялась как напиток, а еще из него готовили приправу к мясу – тузлукъ. Широко практиковались всевозможные сыры, изготовлявшиеся из коровьего и овечьего молока. Хранились сыры в копченом виде и в рассоле из сыворотки – хуппеге. Все без исключения перечисленные молочные продукты входили в пищу тюркских*

народов – алтайцев, хакасов, башкир, казахов, узбеков, азербайджанцев, кумыков и др. Многие разновидности айрана и тузлукъ вошли в пищу соседних народов – кабардинцев, черкесов, осетин и др.

Значительное количество наименований молочных продуктов связано с названиями пищи, приготовленной на основе молока, айрана, сметаны: *бушто* «*тюрю*» (хлеб, накрошенный в айран, молоко, сметану), *мёрезе* «*мамалыга с плавленным сыром*», *биямукъ* «*мучная похлебка*» и т.д.

Анализ названных терминов с функциональной точки зрения показывает, что некоторые из них устарели или устаревают. Так, слово *май* вытеснено лексемой *жау* «*масло*», *гыны* «*закваска для кефира (грибок)*» на сегодняшний день перешло в разряд пассивных лексических единиц.

Определенный интерес вызывают способы образования данных терминов. Они образуются в основном двумя способами: морфологическим и синтаксическим. Для образования номинаций молочных продуктов и их производных используются морфемы *-ме* (*сюз+ме=сюзме*), *-ху* (*уют+ху=уютху*), *-чы* (*биш+лакъ+чы*) и др. Синтаксическим способом образованы *сют баш* «*сливки*», *бишлакъ бишиген* (*бишлакъ биширген*) «*блюдо, приготовляемое из сыра, сметаны и кукурузной муки*» и им подобные. Многие термины с синхронической точки зрения непроизводны.

Рассматриваемые номинации можно проанализировать и в историко-генетическом аспекте. Большинство их встречается, наряду с карачаево-балкарским, и в других тюркских языках. Их находим и в «Древнетюркском словаре»: *сют* «*молоко*», *ууз* «*первое молоко после отела, молозиво*», *айран*, *сют баш* «*сливки*», *биямукъ* «*мучная похлебка*», *жууурт* «*кислое цельное молоко*» *къаймакъ* «*сливки*» и другие (Drevnetürkskiy Slovar, 1969: с. 24, с. 30, с. 270, с. 406, с. 518).

Широкое распространение мясных блюд в рационе карачаевцев и балкарцев обуславливается условиями жизни народа, особенностями его хозяйственной деятельности. Издавна карачаевцы и балкарцы выращивали скот, что, конечно, предопределяет и употребление в пищу продуктов животноводства. Наличие скота является неотъемлемым атрибутом имущественного состояния носителя языка, на что указывается в специальной лингвистической литературе [3, с. 71]. Паремнологический материал также свидетельствует о значимости животноводства в жизни этноса. Примеры: *Малы жокъну кюню жокъ* «У кого нет скота, у того нет и благополучия; *Къой – байлыкъ, жылкы – сыбайлыкъ* «Овцы – богатство, табун – изящество»; *Малгъа бакъгъан токъ болур, бакъмагъан, а ач болур* «Кто кормит скот, тот будет богатым, а кто за ним не смотрит, тот будет голодным» и пр.

Важность мясопродуктов в жизни социума находит свое выражение и в народном календаре карачаевцев и балкарцев. Так, определенный период года

носит название *этыйыкъ ай* «осенний месяц, в котором в течение недели резали скот и заготавливали мясо на зиму». В это время забивают скот, готовясь к зиме. Указанное имеет непосредственное отношение к категории времени, ибо оно ассоциируется у носителя языка с тем или иным видом хозяйственной деятельности, носит событийный характер.

Мясо – традиционный продукт кухни балкарцев и карачаевцев. Оно употребляется в различных видах. Наиболее распространенной и почетной пищей является *къой эт* «баранина». О древности употребления бараньего мяса свидетельствует сложный и древний обычай разделения туши на определенные порции. Самой почетной долей считались *баш* «голова», *жауурун* «лопатка», *жан суюк* «тазовая кость», *базук* «локтевая кость», *орта илик* «бедренная кость», *ашыкъ илик* «коленная кость» и пр. К каждой из этих порций полагается по два ребра (*иеги*). При подаче этих порций учитывались социальное положение и половозрастные особенности участников трапезы. Голову, если быть точным, разрубленную правую сторону головы без нижней челюсти и языка (*баш жарты*) подавали старейшему мужчине, который раздавал её отдельные части (ухо, глаз, носовую часть) присутствующим. Это блюдо считается лакомым угощением и подается ***строго правая сторона***.

На втором месте по значимости стоит *тууар эт* «говядина». До принятия ислама карачаевцы и балкарцы употребляли другой вид мяса – *тонгуз эт* «свинина». Охота давала *кийик эт* «мясо горного козла». В пищу употребляются также *эчки эт* «козлятина», *тауук эт* «курятина», *гогуш эт* «индюшати́на», *бантуш эт* «утяти́на», *къаз эт* «гусятина». В прошлом, да и сейчас, хотя и очень редко, используется в пищу и *ат эт* «конина», о чем в 1808 г. писал Г.Ю.Клапрот: «Старым лошадям они обрезают хвост и гриву и пускают в лес на подножный корм, отчего те очень жиреют. Зарезав их, они сохраняют мясо в сушеном виде до зимы или же отделяют от сухожилий и набивают кишку. Этот род колбасы считается у них лакомством» (Клапрот, 1974: 249).

Из всех мясных блюд *бишген эт* «отварное мясо» было наиболее употребительным. Балкарцы и карачаевцы широко практиковали заготовку мяса впрок. С этой целью мясо вялили, сушили на солнце, коптили над очагом; такое мясо называется *къакъ эт*. Известен был своеобразный способ консервирования мяса. Разрезав мясо на мелкие куски, слегка поджаривали на внутреннем жире и масле, затем собирали мясо в кожаные мешки «*гыбыт*» или деревянные кадки «*чыккыр*» и заливали жиром. Получалась заготовка, называемая *къууурма* от *къууур* – «жарить». В таком виде мясо долго хранилось, не теряя при этом своих качеств. При необходимости приготовить мясную пищу использовали эти заготовки. Кроме того, впрок практиковали засолку головы, ног «*тузланган баш-аякъ*», внутренностей (легкие, печень, почки и пр.), которые хранили в кадках с рассолом, приготовленным из *хуннеги* «сыворотки».

Из заготовок впрок широкое распространение получили различные колбасы *кьыйма* «вяленая колбаса из мелко рубленного говяжьего мяса и сала с чесноком и луком». Из колбасных изделий свежего употребления следует отметить *сохту* – домашнюю колбасу, приготовляемую из печени и нутряного жира, которыми заправляются емкости желудка, кишок. Излюбленным блюдом является *жёрме* – тип свежей колбасы. Готовили ее следующим образом: желудок разрезали на определенные куски, в нее заворачивали жирные кишки, при недостатке их добавляли внутренний жир свежей туши мелкого рогатого скота, обматывали тонкими кишками и варили в основном отдельно, а иногда вместе с кусками мяса.

Одним из важнейших мясных блюд является *жал бауур//жау-бауур* «печень, обернутая тонким слоем нутряного жира и поджаренная на вертеле». Готовят блюдо сразу же после того, как забил барана, для угощения тех, кто резал и свежевал животное, особенно если это люди приглашенные. Большое место среди национальных мясных блюд занимает *шишлик* (балкарское) и *тишлик* (карачаевское) «шашлык» от *шиша // тиш* «вертел». Для его приготовления свежую баранину, нарезанную кусками, насаживают на длинный вертел и жарят на углях, не давая им воспламениться. Шашлык считается древним кушаньем пастухов. Находясь на пастбищах, они не имели возможности подолгу возиться с приготовлением пищи и ограничивались шашлыком, не требовавшим больших усилий для приготовления. Интересно отметить еще один вид шашлыка – *тёш*. При разделе туши на ее груди вырезали кусок мяса вместе со шкурой, его жарили отдельно на вертеле, и подавалась она человеку, в честь которого устроены торжества жертвоприношения. При обычных убоях этот лакомый кусочек дядя по матери отдавал своему племяннику.

Основной приправой для мясных блюд был *тузлукъ*, приготовляемый на основе бульона или кислого молока с добавлением соли, чеснока и перца. После мяса и мясных блюд, как правило, необходимо было подавать к столу *шорпу* «бульон». Его подносят после мяса, объясняя это тем, что он способствует лучшему перевариванию пищи. Это закрепилось в паремиях народа. Ср.: *Эт – этге, шорпа – бетге* «Мясо для тела, бульон для лица».

Из русской кулинарии карачаевцы и балкарцы вместе с мясными блюдами позаимствовали и их названия: *котлетле* «котлеты», *голубцыле* «голубцы», *гуляш*, *рагу* и др. Из среднеазиатского региона заимствуется *бешибармакъ* «блюдо из мелко нарезанного мяса с лапшой». *Илибиже* «курятина в подливке из сметаны и специй» заимствовано у кабардинцев.

Таким образом, рассмотренный выше фактологический материал свидетельствует о том, что названия мясных блюд и молочных продуктов обладают значительным функционально-семантическим потенциалом в карачаево-балкарском языке. Это обуславливается как экстралингвистическими, так и внутри лингвистическими факторами.

Названия молочных и мясных продуктов относятся к тому пласту лексики, который имеет этнокультурное значение, о чем свидетельствует тот факт, что многие из них употребительны в составе фразеологизмов, паремий, примет и т.п. каждая из рассматриваемых выше лексем имеет определенные значения, которые воспринимаются как образы, закрепленные за словами в сознании носителей языка в связи с укоренившимися в карачаево-балкарской этнокультуре традициями. Выявление и описание их имеет важное значение, особенно для носителей миноритарных языков.

ЛИТЕРАТУРА

Drevnetürkskiy slovar. - L., 1969.

DYAÇKOV-TARASOV A. (1898) Zаметki o Karaçaye i Karaçayevsah // Sbornik Materialov Dlä Opisaniya Mestnostey i Plemen Kavkaza. Tiflis. 1898, vıp. 25 (SMOMPK, 1898).

KETENÇIYEV M.B. (2000). Struktura i Semantika Imennih Predlojeniy v Karaçayevo-Balkarskom Yazıke. - Nalçik, 2000.

KLAPROT G.-Ü. (1974) Puteşestviye po Kavkazu i Gruzii, predprinâtoye v 1807-1808 gg. // Adıgi, Balkarsı i Karaçayevsı v Izvestiyah Evro-Peyskih Avtorov HŞ-HIH vv. Nalçik, 1974.

MUSUKAYEV B.H. (1984) Balkaro-Kabardinskiye Yazıkoviye Svâzi. - Nalçik, 1984.

OTAROV İ.M. (1987) Oçerki Karaçayevo-Balkarskoy Terminologii. - Nalçik, 1987.

Tolkoviy Slovar Karaçayevo-Balkarskogo Yazıka V Treh Tomah. Nalçik: El-Fa, 1996, 2002, 2005.

