

## КАРАЧАЕВО-БАЛКАРСКИЕ ЗАИМСТВОВАНИЯ В КАБАРДИНО-ЧЕРКЕССКОМ ЯЗЫКЕ (ФУНКЦИОНАЛЬНО-СЕМАНТИЧЕСКИЙ АСПЕКТ)

Унатлоков В.Х., Хутежев З.Г., Унатлокова Л.С.

*ФГБОУ ВПО «Кабардино-Балкарский государственный университет», zaudin-777@mail.ru*

В статье рассматриваются вопросы культурного контактирования кабардинцев и черкесов и карачаевцев и балкарцев. В этом аспекте анализируются лексические карачаево-балкарские заимствования в кабардино-черкесском языке. В статье отмечается, что карачаево-балкарские заимствования в кабардино-черкесском особо богато и системно представлены в наименованиях различных блюд и продуктов питания, который в языке маркированы как этноспецифическая лексика. В этом аспекте анализируются лексемы *богъурсакъ, ерэн, жэрумэ, къэлэтамэ, къундэпсо, къурт, сохъутэ, хъыршын, хъэлIамэ, хъэтыкъ, чыфыр и шурпэ*, определяется их лингвистический статус в кабардино-черкесском и функциональные особенности. Кроме этого, для аргументации карачаево-балкарского происхождения приведенных слов приводится материал родственных тюркских языков Северного Кавказа, а также материал других языков Кавказа.

Ключевые слова: карачаево-балкарский язык, кабардино-черкесский язык, заимствование, ассимиляция, функционально-семантический аспект.

## KARACHAY-BALKAR BORROWING IN the KABARDINO-CIRCASSIAN LANGUAGE (FUNCTIONAL-SEMANTIC ASPECT)

Unatlokov V. H., Hutezhev Z. G., Unatloкова L. S.

*FGBOU VPO "Kabardino-Balkarian state University. H. M. N.", zaudin-777@mail.ru*

The article deals with the cultural contact of Kabardians and Circassians and the Karachays and Balkars. In this aspect addresses the lexical Karachay-Balkar borrowing in the Kabardino-Circassian language. The article notes that the Karachay-Balkar borrowing in Kabardino-Circassian particularly richly and systematically presented in the names of different dishes and foods, which in the language labeled as etnopoliticheskaya vocabulary. In this aspect addresses the lexeme *bohensky, erin, jerome, chelatase, condepa, church, achyuta, hjarsen, halima, hatichi, cifar and shurpa*, determined by their linguistic status in Kabardino-Circassian and functional features. In addition, for reasoning Karachay-Balkar descent is given of the words is the material related Turkic languages of the North Caucasus, as well as other languages of the Caucasus.

Keywords: Karachay-Balkar language, Kabardino-Circassian language, borrowing, assimilation, functional-semantic aspect.

Носители кабардино-черкесского и карачаево-балкарского языков, длительное время прожив в одном историко-культурном пространстве, выработали целый ряд общих материальных и духовных ценностей, что нашло свое отражение в их лексике. Речь прежде всего идет о заимствовании одним языком отдельных номинативных стратегий, включенных в арсенал другого языка. Но этот другой язык носит не спонтанный характер, а является языком соседнего народа, с которым данный этнос находится в тесных культурных и экономических связях. Как известно, результатом такого тесного взаимодействия является то, что в другой язык переходит определенный набор чужих номинативных стратегий, осваивается достаточно активно и занимает соответствующую нишу в фономорфологической и лексической системах языка. Со временем фономорфологические трансформации коренным образом изменяют облик заимствованного слова и его заимствованность не всегда предстает как очевидное явление. Но все же в языке

заимствования в качестве консервантов оставляют тончайшие следы былых культурных контактов. Речь, прежде всего, идет о лексическом пласте, в котором часто сохраняются в виде явных или сильно адаптированных к системе другого языка заимствований.

Лингвистический анализ собранного материала показывает, что кабардино-черкесский язык заимствовал из карачаево-балкарского языка многие слова, которые в процессе освоения претерпели обусловленные особенностями адыгских языков фонеморфологические и семантические трансформации. Карачаево-балкарзмы в кабардино-черкесском языке настолько ассимилировались, что с точки зрения современного состояния языка представляет значительную сложность их дифференциации от исконно адыгских слов.

Переходя к конкретному анализу фактологического материала, отметим, что исследуемая лексическая субсистема в кабардино-черкесском языке включает следующие слова: *богъурсакъ* “лепешка”, *ерэн* “пахта”, *жэрумэ* “колбаса из кишок”, *кьэлэтамэ* “испеченный плоский кусок теста в форме лепешки”, *кьундэпсэ* “сыворотка”, *кьурт* “сыр из высушенного кислого молока”, *сохьутэ* “начиненные мясом, жиром и специями бараньи кишки и желудок”, *хьыршын* “пирог”, *хьэллэмэ* “вареная лепешка”, *хьэтыкъ* “лепёшка, чурек”, *чыфыр* “кефир” и *шурпэ* “напиток из бульона”.

Среди приведенных лексических карачаево-балкаризмов в кабардино-черкесском выделяется слово *богъурсакъ* “лепешка” – слово представлено только в черкесских говорах кабардино-черкесского языка. Оно соотносится с карачаево-балкарским *бауурсакъ* как основой для заимствования. Следует отметить, что в карачаево-балкарском под *бауурсакъ* понимается жаренное мучное изделие, разнящееся регионально по форме. В целом же традиционно *бауурсакъ* обозначает мелкие трех- и четырехугольные жаренные мучные изделия из теста для лакума. Некоторые карачаево-балкарские лексикографические источники не фиксируют данное слово, что, однако, не означает, что этот вид жаренного мучного изделия не известно и не практикуется, наоборот, данный продукт часто подается как изысканное мучное изделие, посыпанное сахарной пудрой, к чаю. По сведениям балкарских информантов, в Балкарии *баурсаки* готовили особенно часто после возвращения балкарцев из ссылки, в частности, их жарили в хлопковом масле, как это было принято в Средней Азии.

Кабардино-черкесское *ерэн* “пахта” представляет собой заимствованную через карачаево-балкарский язык древнейшую тюркскую лексему. Данное слово имеет широкий ареал распространения, охватывая северокавказский, среднеазиатский вплоть до монгольского, ср. древнетюркское *ajran* “напиток из кислого снятого коровьего молока”, карачаево-балкарское *айран* “кислое молоко особой закваски”, ногайское *айран* “кислое молоко, разбавленное водой”, караимское *айран* “кислое молоко, от которого отделено

масло, пахтанье”, кумыкское *айран* “напиток из кислого молока и воды”, казахское *айран* “кислое молоко; простокваша”, монгольское *айраг* “кумыс”.

Основное содержание лексемы во всех указанных ареалах связано с обозначением кисломолочного продукта, различия представлены исходной молочной основой (коровье, козье, верблюжье, кобылье и т.д.) и рецептурой приготовления. Кабардино-черкесское *ерэн* семантически покрывает только часть значения, выражаемого данным словом в карачаево-балкарском, а именно, речь идет об *ургъан жау айран* “пахта”. Об особом статусе *айрана* для повседневного быта карачаевцев и балкарцев писали: «Айран, или в русской переделке – арьян, составляет главную пищу карачаевца какого бы то ни было звания и происхождения. Его выдělывают из молока. Молоко кипятят, потом заквашивают старым айраном» [4: 251]. Следует также заметить, что для определенного ареала распространения русского языка в нем функционирует лексема *айран, арьян, айрян* “напиток из кислого молока” [5: 65].

Кабардино-черкесское *жэрумэ* “колбаса из кишок”, по всей вероятности, соотносится с карачаево-балкарским мотивированным обозначением *жёрме* “колбаса из кишок”. Представлено во многих тюркских языках; ср. древнетюркское *йёргэмэч* “разновидность колбасы”, алтайское *йёргём* “блюдо, представляющее собой вымытые тонкие кишки, перевитые вперемешку с кишечным салом и брюшиной”, чувашское *сюрме* “колбаса из внутренностей животных”, ногайское *йоьрме* “ливерная колбаса (домашнего изготовления)”, тувинское *чёрёме* “колбаса из кишок”, киргизское *жёрме* “толстые жирные говяжьи, верблюжьи и ячьи кишки”, *жёргем* “внутренности, сплетенные с кишками в косичку”, кумыкское *ёрме* “вид бараньей колбасы”, бурятское *зюрмэ* “фарш, которым начиняют тонкие кишки”, монгольское *зюрэм* “тонкие обрезки мяса, мелкие куски вяленого мяса”.

Слово *жёрме* М.А. Хабичев возводит к карачаево-балкарскому *чюйюр*- “заворачивать; выворачивать” через озвончение начального *ч > дж* [6: 52]. Более правильным представляется *жёрме < чёрге*- “обматывать” (ср. чагатайское *йёрге*- “завернуть; закатать” и карачаево-балкарское *чёрге*- “завернуть; закатать”). В.Г. Егоров не исключает возможности кавказского происхождения этого слова [2: 224]; ср. грузинское (диал.) *джурма* “кушанье из потрохов”, адыгейское *джорма* “адыгейская колбаса: кусочки желудка, начиненные отваренным в кипящей воде фаршем из более жирного мяса”, убыхыское *джьэрме* “копченая колбаса, сосиски”, осетинское *дзорма, зорма* “колбаса из тонких кишок”, что, на наш взгляд, не подтверждается языковым материалом. Можно откорректировать данное высказывание в том смысле, что в кавказских языках данная лексема входит в активный языковой запас под влиянием северокавказских тюркоязычных народов.

Кабардинское диалектное *кълэтамэ* “испеченный плоский кусок теста в форме лепешки” и черкесское *кълэтамэ* “тонкие фигурные лепешки из пшеничной муки,

жаренные в масле” соотносятся с карачаево-балкарским *къатлама* “слоеная лепешка”. По мнению М.А. Хабичева, карачаево-балкарское слово образовано от *къатла*- “слоить” + аффикс *-ма*, образующий названия блюд [6: 53]. На его тюркское происхождение указывают: ногайское *катлама* “пышка из пресного теста”, татарское *катлама*, чувашское *хутлами* “слоеная лепешка”, узбекское *къатлама* “тесто, свертываемое в несколько слоев и зажаренное в масле”, караимское *къатлама* “лепешка (жареная)”, киргизское *каттама* “жареная лепешка”, тувинское *хатамыл* “жаренные на масле лепешки из жидкого теста”.

В кабардино-черкесском языке в качестве анахронизма известна лексема *къундэпсо* “сыворотка”. По мнению А.К. Шагирова, данная лексема восходит к карачаево-балкарскому *къундасуу* “пахта” [7: 110]. Трудность при верификации данного мнения заключается в том, что в современном карачаево-балкарском языке данная лексема не функционирует и не зафиксирована в соответствующих лексикографических источниках, что лишний раз подтверждает мысль о том, что отдельные лексемы, исчезая из родного языка, сохраняются только как рудимент в заимствованном языке.

В кабардино-черкесском языке особое место среди молочных кушаний занимает *къурт* “сыр из высушенного кислого молока”. По формальным признакам и по содержанию это слово проникло из тюркских языков. На это же указывают турецкое *kurut* “высушенное кислое молоко”, татарское *корт* “сыр из творога”, ногайское *курт* “солёный творог” (от *куру*, *коры*, *куры* “сухой”), сравни также русскую регионально-диалектную лексему (южный регион, где было большое влияние тюркских языков на русский язык) *курт*, *крут* “сухой, солёный сыр” [5: 429]. По мнению М.А. Хабичева, кабардино-черкесское *къурт* “сыр из высушенного кислого молока” связано с карачаево-балкарским *къурт* “разновидность сыра” от *къуру* “сухой; сохнуть” + имяобразующий аффикс от имен и глаголов *-т* [6: 53]. Однако в карачево-балкарском языке это слово в данном значении нами не обнаружено, но, то, что в кабардино-черкесский язык оно могло проникнуть из карачаево-балкарского, очевидно.

Черкесское слово *сохьутэ* “начиненные мясом, жиром и специями бараньи кишки и желудок” носит регионально ограниченный характер, преимущественно употребляется в речи жителей аула Хумара (Карачаево-Черкессия) и следует рассматривать как карачаево-балкаризм. Ср. карачаево-балкарское *сохта* “вид домашней колбасы, который готовится из печени и внутреннего жира (часто с приправами, которыми заправляется ёмкости толстой кишки и желудка)”, представляет собой особый вид долговременной консервации мясного продукта. Тюркское происхождение лексемы подтверждает также следующим рядом примеров: древнетюркское *сокъту* “колбаса-казы”, *сокта* “колбаса из крови”, кумыкское *сокъта* “колбаса с фаршем, приготовленная из печени с рисом, перцем и солью”, татарское *сукъта* “колбаса”, чувашское *сухта* “колбаса из полбенной крупы и сала”.

Определенное место среди кабардинских кушаний занимает круглый пирог с начинкой (из мяса, сыра, картофеля, свеклы, зелени) – *хьырышын*. Слово иноязычного происхождения; ср. карачаево-балкарское *хычын*, *хычин*, (диал.) *хыцын* “хычин (пирог)”. В зависимости от начинки и способа приготовления хычины имеют названия: *бишлякъ хычин* “хычин с сыром”, *картоф хычин* “хычин с картошкой”, *хумжу хычин* “хычин со свежим, не отжатым сыром”, *эт хычин* “хычин с мясом”, *жау хычин* “хычин с бараньим жиром”, *чюгюндюр хычин* “хычин со свекольной ботвой и сыром”, *мурса хычин* “хычин с крапивой”, *кьырым хычин* “многослойный хычин с рубленным мясом, халвой, вареным рисом, сахаром, повидлом и крутыми яйцами” – собственно “крымский хычин”.

С другой стороны, ср. осетинское (дигорское) *æхцин* “пирог с сыром”, которое вопреки М.А. Хабичеву, едва ли должно считаться заимствованием из карачаево-балкарского; скорее наоборот. К карачаево-балкарскому *хычын* уже совсем произвольно М.А. Хабичев возводит и осетинское *фыдджын* “мясной пирог”, от *фыд* “мясо” [6: 55], ср. осетинское *картофджын* “пирог с картофелем”, от *картоф* “картофель”. По мнению В.И. Абаева, осетинское (дигорское) *æхцин* “пирог с сыром” из *хæц* и *-ин*, где *-ин* – суффиксальное, а *хæц* (на осетинской почве произошла метатеза *хæ > æх*) тождественно с грузинским *хაწა* в *хაწарини* “пирог” (ср. грузинское *хაწო*, сванское *хაц* “творог”). Точное значение, стало быть, “творожник”, “сырник”. Карачаево-балкарское *хычын* “пирог” примыкает к осетинскому (дигорскому), сохраняя более старую форму без метатезы [1: 217]. Можно полагать, что в кабардино-черкесском слово «хичин» заимствовано непосредственно из карачаево-балкарского, параллельное функционирование в кабардино-черкесском другой лексемы для обозначения данного вида мучного изделия (*дэлэн*) призвано играть дифференцирующую роль, отражающую, по нашему мнению, особенности кабардинской рецептуры (форма и содержание) его приготовления. Об этом же свидетельствует и атрибутивное сочетание *къуцхьэ дэлэн* “осетинский пирог” и *балъкъэр дэлэн* “балкарский пирог”.

Что же касается происхождения самого слова «хичин», то вероятность его нетюркского происхождения очень велика, о чем свидетельствует его активное функционирование в осетинском и грузинском языках и отсутствие в других тюркских языках. Думается, что данная лексема в карачаево-балкарский проник по двум путям: с одной стороны, из грузинского (активные хозяйственные контакты балкарцев и грузин исторически зафиксированы), с другой стороны, из осетинского как транслятора грузинского варианта.

В кабардино-черкесском языке в качестве анахронизма известна лексема *хьэллэмэ* для обозначения вареной лепешки из кукурузной муки. Первый компонент совпадает с адыгским названием злаковой культуры *хьэ* “ячмень”, однако, по всей вероятности, связь первой части с *хьэ* “ячмень” иллюзорная. М.А. Хабичев, по нашему мнению, справедливо сближает его с

карачаево-балкарским *халтама* “вареные галушки” [6: 54] из *къаплама* “наложение” (*къапла-* “накладывать, налагать; закрывать” + имяобразующий аффикс для названий блюд *-ма*: *къаплама* > *халтама* с метатезой *пл* > *лт*).

Важное по культурной значимости слово, имеет верные соответствия в некоторых языках: адыгейское *хьалыпIамэ* “лепёшка”, абхазское *ахьампIал*, абазинское *хIампIал* “вареная лепешка из просяной или кукурузной муки”, чеченское *хьолтIам*, ингушское *хьалтIам* “галушка”, грузинское (диал.) *хатрала*, лакское *хьампIал* “галушки из кукурузной муки”, осетинское *хелтъамæ*, *халтъама*, *хелтъанæ*, *хелпамæ*, *хæмпъалаæ*, *халтъама* “кукурузные галушки”. Культурные термины этого рода получают обычно широкое распространение. Типологичность культурного назначения и значения данного блюда в кабардино-черкесском и карачаево-балкарском говорит также о тесной связи лексемы в анализируемых языках. Так, например, определенные блюда служили конкретным маркером, говорящим о желательности или нежелательности прихода сватов. Сватам от нежеланного жениха подавали пахту или *хатламу*. Причина, вероятно, в незамысловатости приготовления данного блюда, что должно было говорить сватам о том, что хозяева не придали особого значения данному визиту, что подтверждается следующими поговорками: *хьэлIэмэ къызыхутральхьа лъыхъум гугъэр фIокIуэд / ашлауда хатлама кёрсе, келечи умут юзер* «увидев на столе «хатлама», сват теряет надежду».

Кабардино-черкесская лексема *хьэтыкъ* “лепёшка, чурек (из пшена или кукурузной муки)” относится к пассивному пласту лексики, известна в основном только старшему поколению носителей языка и представляет собой анахронизм. Слово имеется в ряде родственных и неродственных языков: адыгейское *хьэтыкъ* “маленький круглый хлеб из пшена или кукурузной муки”, абазинское *хIэтыкъ* “чурек, лепёшка (испеченная на сковороде)”, карачаевское *къэтыкъ* “кукурузная лепешка (испеченная на сковороде)”, балкарское *къэтыкъ* 1) “балкарское национальное блюдо, приготовленное из муки и сыра с добавлением масла или сметаны”; 2) “мясо-молочные продукты (заготовленные на зиму)”.

В первой части адыгской лексемы усматривают название злаковой культуры *хьэ* “ячмень” [3: 116], которая входит в состав большинства адыгских названий изделий из муки, например: *хьэкъурт* “мука из жаренных кукурузных зерен”, *хьэлэжьей* “каша”, *хьэлджей* “пышка”, *хьэлывэ* “жаренные пирожки”, *хьэлыгъу* “сдобный хлеб”, *хьэлыгъуанэ* “баранка”, *хьэлу* “чурек”, *хьэлушыхь* “слоеный хлеб” и др. Если адыгское слово *хьэтыкъ* “лепёшка, чурек” содержит исконное *хьэ* “ячмень”, то в карачаево-балкарском должны признать заимствование из адыгских языков. Однако, речь, вероятно, следует вести о фонетической трансформации вышеуказанного карачаево-балкарского слова на адыгской почве в процессе заимствования, т.е. адыгская форма конституировалась под влиянием лжеэтимологии, или

народной этимологии, где в оформлении большую роль играет сходность начала заимствованной лексемы с кабардино-черкесским *хъэ* “ячмень”. На это же указывает следующий ряд примеров: ногайское *катык* “молоко (как приправа к чаю, супу и т. д.)”, кумыкское *къатыкъ* “приправа; закуска”, *акъ къатыкъ* “молочные продукты”, тувинское *катык* “кушанье из сливок, толокна и творога”, башкирское *катык* “кислое молоко”, турецкое *катык* “приправа (что едят вместе с хлебом)”, караимское *къатыкъ* “кислое молоко”, узбекское *къатикъ* “простокваша”, туркменское *гатык* “кислое молоко; айран”.

В кабардино-черкесском языке слово *чыфыр* означает “кефир”. «Напиток кефир, а заодно и его название (в том числе и русское *кефир*)» считается кавказского происхождения [1: 627]. Однако первоисточник, насколько нам известно, не установлен; ср. мегрельское *кiрiри* “простокваша, приготовляемая в мехе”, осетинское *къæпы, къæпу* “кефир; грибки кефира”, карачаево-балкарское *гыты, гыфы* “грибок (закваска для кефира); кефир”.

М.А. Хабичев пишет: «В старину кабардинцы, владевшие карачаево-балкарским языком, в качестве шутки говорили: *Къарачайны кыпыр дегени барды: сомге къошсанъ, сют болады, суугъа къошсанъ да, сют болады*. «У карачаевцев есть продукт под название кефир: смешаешь с молоком – молоко получается, смешаешь с водой – молоко получается». Свое распространение кефир получил от карачаевцев. К карачаево-балкарскому слову восходят кабардино-черкесское *чыфыр*, осетинское *къæпы, къæпу* “кефир”, мегрельское *кiпури* “простокваша, приготовляемая в мехе»» [6: 53]. Но с учетом фонетических особенностей заимствования, кабардино-черкесскую форму, вероятно, следует признать вторичной, откорректированной на основе позднерусского «кефир».

Черкесское слово *шурпэ* “напиток из бульона” носит регионально ограниченный характер, преимущественно употребляется в речи жителей аула Хумара (Карачаево-Черкессия) и должен рассматриваться как усвоенный из карачаево-балкарского языка. Карачаево-балкарское *шорпа* имеет два значения: “бульон” и “суп”, при этом второе значение хронологически очень молодое. В зависимости от компонентов супы и бульоны называются: *хобуста шорпа* “щи”, *къудору шорпа* “гороховый суп”, *пиринч шорпа* “рисовый суп”, *картоф шорпа* “картофельный суп”, *тууар шорпа* “говяжий суп”, *тауукъ шорпа* “куриный бульон”.

Слово *шорпа*, распространенное в тюркских языках в различных фонетических вариантах (ср. ногайское *сорпа* “бульон; суп”, азербайджанское *шорба* “суп, похлебка, варево, солянка”, кумыкское *шорпа* “суп”), считается арабо-персидским заимствованием [2: 340]. В кавказские языки проникло, видимо, через тюркское посредство: аварское *чурпа* “суп, похлебка”, лезгинское *шурпа* “мясной суп с картошкой и специями”, “бульон”, лакское *буршакъ шурпа* “фасолевый суп; кумыкский суп”, чеченское и ингушское *чорпа* “суп,

бульон, похлебка”. Сюда же русское *шурпа* “восточное кушанье – суп из баранины с овощами, часто с рисом и пряностями”. Приведенный ряд примеров позволяет нам заключить, что в черкесском говоре данное слово заимствовано из карачаево-балкарского, для кабардинского ареала функционирует исконно адыгское мотивированное слово «лэпс» из *лы* “мясо” и *пс(ы)* “вода”.

В заключение следует отметить, что взаимодействие определенных этносов при ареальной и культурной близости оставляет глубокие следы в виде языковых вкраплений или заимствований.

### Список литературы

1. Абаев В.И. Историко-этимологический словарь осетинского языка. – М.-Л.: «Наука», 1958. – Т. I. – 656.
2. Егоров В.Г. Этимологический словарь чувашского языка. – Чебоксары: Чувашское книжное издательство, 1964. – 356 с.
3. Кумахов М.А., Кумахова З.Ю. Нартский эпос: язык и культура. – М.: Наследие, 1998. – 312 с.
4. Сысоев В.М. Карачай в географическом, бытовом и историческом отношении // Сборник материалов для описания местностей и племен Кавказа. – Тифлис, 1913. – вып. 43.
5. Фасмер М. Этимологический словарь русского языка. М.: Прогресс, 1964. Т. I.
6. Хабичев М.А. Взаимовлияние языков народов Западного Кавказа. – Черкесск: Карачаево-Черкесское отделение Ставропольского книжного издательства, 1980. – 149 с.
7. Шагиров А.К. Заимствованная лексика абхазо-адыгских языков. – М. «Наука», 1989. – 192 с.

### Рецензенты:

Аликаев Р.С., д.фил.н., профессор, зав. кафедрой немецкого языка ФГБОУ ВПО «Кабардино-Балкарский государственный университет им. Х.М. Бербекова», г. Нальчик;

Кетенчиев М.Б., д.фил.н., профессор, зав. кафедрой балкарского языка ФГБОУ ВПО «Кабардино-Балкарский государственный университет им. Х.М. Бербекова», г. Нальчик.