

Шавлаева Тамара Магамедовна**Shavlaeva Tamara Magamedovna**

кандидат исторических наук,
ведущий научный сотрудник отдела этнологии
Института гуманитарных исследований
Академии наук Чеченской Республики

PhD in History, Leading Research Associate,
Ethnology Department,
Institute for Humanities Research,
Academy of Sciences of the Chechen Republic

ПРОИСХОЖДЕНИЕ И ЗНАЧЕНИЕ ТЕРМИНОВ «НАЧХ», «НАХЧ» И «НУОХЧ» В ТРАДИЦИОННОЙ ХОЗЯЙСТВЕННОЙ КУЛЬТУРЕ ЧЕЧЕНСКОГО НАРОДА

THE ORIGIN AND MEANING OF THE TERMS 'NACHKH', 'NAKHCH', AND 'NUOKHCH' IN THE TRADITIONAL AGRICULTURAL METIER OF THE CHECHEN PEOPLE

Аннотация:

Статья посвящена истории возникновения терминов «начх», «нахч» и «нуохч», зафиксированных при изучении традиционной системы хозяйствования чеченского народа. Анализ лексических единиц произведен с использованием материалов полевых исследований. Установлено, что термины «начх» и «нахч» в хозяйственной деятельности использовались для обозначения конечных продуктов, полученных в результате производственных процессов. Способы изготовления продукта, называемые внутренним и внешним, отличались друг от друга незначительно, что послужило причиной созвучных названий этих продуктов. Представлено различие в производстве нахча и начха на примере сыра. Прослежена этимология термина «нуохч», который появился вследствие чередования корневой гласной в лексеме «нахч». За чередованием гласной скрывается действие, дополняющее информативную формулу термина. Нуохч определяется как часть нахча, полученная в результате разделения его методом нуодакхар (разделения на части конической формы).

Ключевые слова:

чеченцы, производственные процессы, начх, нахч, нуодакхар, нуохч, сыр, сычужный элемент, традиционная хозяйственная система.

Summary:

The paper deals with the history of the terms 'nachkh', 'nakhch', and 'nuokhch' identified while studying the traditional system of agricultural metier of the Chechen people. The analysis of lexical units is based on the author's field materials. The research revealed that the terms 'nachkh' and 'nakhch' in economic activity were considered as the final products obtained as a result of the production processes. The methods of manufacturing the product, called 'internal' and 'external', differed slightly, which was the reason for the consimilar names of these products. The paper describes the difference in the production of nakhch and nachkh by reviewing the process of cheese production. The etymology of the term 'nuokhch' is studied. This word appeared due to the alternation of the root vowel in the 'nakhch' lexeme. The alternation of the root vowel implies an action that complements the informative formula of the term. Nuokhch is defined as a part of nakhch obtained as a result of dividing it into separate parts by means of nuodakhar (segmentation of a conical form).

Keywords:

Chechens, production processes, nachkh, nakhch, nuodakhar, nuokhch, cheese, rennet, traditional agricultural metier.

Хозяйственные традиции определяют основные черты культуры народа. Со временем они становятся неотъемлемой частью национальной культуры. В настоящее время в Российской Федерации, и в том числе в Чеченской Республике, особое внимание уделяется ценным производственным и духовным традициям народа, которые составляют его этнокультурную самобытность.

Тема настоящей работы уже затрагивалась нами ранее [1]. Однако, исходя из ее научной и практической важности и необходимости ее детального анализа, мы провели отдельное этнографическое исследование, посвященное терминам «начх», «нахч», «нуохч», встречающимся в хозяйственной деятельности чеченцев.

Во время полевых исследований, проводимых, в частности, в Чеберлое, Шарое, Галанчоже (районы Чеченской Республики), Дуиси (Грузия), было установлено, что термин «нахча» с основой «нахч» применялся в хозяйственной терминологии и обозначал в производственной практике (например, при изготовлении молочных продуктов, в гончарной сфере) конечный продукт производственного процесса «нахчдалар». Нахчдалар – это процесс производства продукта от сырья путем выведения полезной массы или наиболее ценного продукта из первоначального сырья.

Наряду с процессом нахчдалар в производственной практике были известны и ряд других процессов, к примеру «дахчдалар» и «чахчдалар». Например, если в процессе нахчдалар из расплавленной массы руды выводили массу, называемую нахч, которая после некоторой доработки превращалась в чистое железо, то в процессе дахчдалар полученное железо закаляли путем постоянных перемен высоких и низких температурных режимов и доводили до нового качества, т. е. закаляли. В процессе чахчдалар происходило изменение внешней формы при сохранении

качества содержания металла или другой производственной массы, т. е. процесс чахчалар применялся при производстве орудий производства.

Когда идет процесс нахчалар, к примеру в изготовлении сыра, из цельного молока получают новый пищевой продукт – нахчи, т. е. продукт, который приобрел новое свойство, качественно отличающее его от базового продукта.

При изготовлении гончарных изделий процесс протекал следующим образом: жидковатую гончарную массу оставляли на некоторое время, чтобы испарялась жидкость и оседали лишние примеси. Когда верхний слой гончарной массы, самый лучший и уже однородный, называемый нахч, достигал необходимой консистенции, его снимали и после небольшой доработки пускали в производство. Аналогичный процесс происходил, как уже было отмечено, и в производстве металла, когда отделяли из руды массу – нахч, которая проходила следующую доработку, чтобы получилось железо. Эти примитивные производства уже давно не используются, поэтому мы забываем о тех процессах, которые были характерны для них в хозяйственной деятельности. Однако технология изготовления сыра в домашних условиях сохранилась надолго и дошла до наших дней, поэтому термин «нахча» присутствует в его названии. Напомним, что издавна сыр по-чеченски называется нахчи [2].

В технологиях домашнего производства процесс «нахчалар» считается вызванным или активизированным под воздействием внешнего стимулятора. Вместе с тем существовал еще один вариант производства, в частности молочного продукта, называемый «начхалар». Этот процесс запускается в массе не под воздействием внешних факторов, а естественным образом за счет внутреннего потенциала. Итогом процесса начхалар являлся продукт начха, т. е. полученный внутренним способом. Назрановцы называли сыр начхи не потому, что они «говорящие не чисто чеченским языком» [3], а потому, что назрановцы и чеберловцы дольше сохранили такой способ изготовления сыра. Старожилы из Галанчожского района Чечни, а также проживающие в Грузии вайнахи – кистинцы и бацбийцы – до сих пор называют сыр начхи.

Таким образом, начхалар – это процесс, который происходит внутри массы за счет внутреннего потенциала, а не под влиянием внешних факторов. «Начха» – продукт, полученный внутренним способом, результат процесса начхалар.

В связи с этим интересной представляется информация, записанная автором статьи в Чеберлое в 1985 г. Информатор уточнил, что этот случай произошел в начале XX в. После пятничной молитвы в мечети один мужчина пригласил к себе другого «сискалах хьиэта», т. е. 'отведать чурек' (пресный хлеб из кукурузной муки в виде лепешки), но тот отказался, так как собирался пойти на луг, чтобы проверить состояние травы – подходило время сенокоса. Приглашающий повторил просьбу и добавил, что его жена приготовила сыр начхи и была бы рада его визиту. Тогда приглашаемый согласился, отметив, что очень давно, с тех пор как в мир иной ушла его мать, не пробовал сыр начхи, но до сих пор помнит оригинальный вкус этого продукта. Когда мужчины зашли во двор и присели под навесом, хозяин крикнул жене: «Хезий хьуна (Слышишь), принеси нам что-нибудь перекусить! Наш гость согласился зайти к нам после того, как я ему сказал, что ты приготовила начхи. Последний раз он пробовал его при жизни своей матери. Хьайн куьйг ма хададелахь! (Смотри, руку себе не порежь!) [намек на то, чтобы она не скупилась]». Однако у хозяйки были свои планы на деликатес: она давно разделила его на маленькие кубики и отложила в гончарный кувшин, чтобы угостить участников предстоящего сенокоса. Из ситуации хозяйка вышла следующим образом: достала из шелиг (разновидность бочки для хранения сыра/творога в рассоле) кусок сыра нахчи, разделала его на кубики, как начхи, и добавила рассол из кувшина, где хранился начхи. Хозяйка была уверена, что ни муж, ни его товарищ не разгадают этой хитрости. «Его мать умерла, еще когда я бегала с непокрытой головой [т. е. не носила платок, потому что была маленькая], откуда он помнит, каким бывает вкус начхи», – подумала она про себя. Трапеза закончилась, гость поблагодарил хозяев и ушел. С тех пор прошло несколько лет. И вот однажды в общественном месте между мужчинами возник словесный спор. «Это было так!» – с возмущением сказал один. «Нет!» – возразил другой. «Я не мужчина, если это не так», – возразил первый. «Что ты не мужчина, я понял еще тогда, когда твоя жена осмелилась подать нахчи, хотя ты ей сказал принести начхи», – завершил спор второй.

Полагаем, что исторически первым возник процесс начхалар, но технология, приводящая к этому процессу, уже давно не применялась даже в изготовлении сыра, потому что молоко не заливали в сычуг, в котором присутствует природный фермент, способствующий выделению сырной массы. Довольно практичной и популярной стала технология с процессом нахчалар, где, наоборот, в молоко вносят внешний стимулирующий раствор, чтобы выделилась сырная масса. Раствор готовился из нескольких ингредиентов. Самый важный – фермент шуо, взятый от внутреннего сычуга, – выдерживали в соленой сыворотке. Сыворотка, имеющая непосредственное

отношение к молочной продукции, являлась растворителем фермента, а соль в домашних производствах применялась в качестве закрепителя.

Из таблицы 1 видно, что в технологии производства продуктов совпадает базовое сырье. Емкости, необходимые для производства продукта, различны по своей природе. По позиции «стимулятор» наблюдается частичное совпадение. Так, при производстве начхи в качестве стимулятора используется только природный фермент, содержащийся в сычуге, тогда как для изготовления нахчи применяется раствор, который помимо фермента включает в себя молочную сыворотку и соль. Однако отметим, что молочная сыворотка имеет естественную связь с базовым сырьем – цельным молоком. Таким образом, не совпадает только одна позиция – закрепитель.

Таблица 1 – Производство продуктов начхи и нахчи

| Конечный продукт | Базовое сырье | Емкость | Стимулятор |
|------------------|----------------|--------------------------------|---|
| Начхи | Цельное молоко | Сычуг с природным стимулятором | Природный фермент, содержащийся в сычуге |
| Нахчи | Цельное молоко | Чаша, кастрюля, ведро и т. д. | Раствор, в состав которого входят: а) природный фермент, взятый от сычуга; б) молочная сыворотка (растворитель); в) соль (закрепитель) |

Напомним, что сычуг (шоьшли – чеч., шуошли – чеберл. диалект чеч. языка) является прежде всего определением внутренней сферы. Это отдел желудка жвачных животных, стенки которого выделяют особый фермент, необходимый при изготовлении сыра. По качеству сычужного фермента для производства сыра пригодны сычуги только вскормленных на молоке (до поступления в сычуг зелени или другого корма) телят и ягнят. В древности сам сычуг использовали также как емкость. Для этого его освобождали от содержимого, но не промывали, чтобы не потерять фермент. Если сыр готовился в другой емкости, сычуг сушили, предварительно обработав солью, а затем использовали для заготовки сычужного раствора, который хранили в холодном месте в гончарной посуде.

Таким образом, в определенной массе могут происходить процессы начхадалар или нахчадалар в зависимости от того, какие действуют факторы – внутренние или внешние. Итогом данных процессов является выделение из массы нового продукта – начха или нахча. По сути процесс один и тот же, отличаются только вызывающие его факторы.

Отдельного внимания заслуживают некоторые правила, соблюдаемые в технологии изготовления сыра. После того как сырная масса отжата и собрана в круг, ее откладывали на 1,5 дня, чтобы вытекла лишняя сыворотка и масса стала тверже. Только что приготовленный сыр без вкуса соли не принято было подавать к столу, поскольку порядок технологии требовал выдержки в соленой сыворотке (биерам), в которой также хранили сыр. Практическая реализация продукта начиналась с деления сыра на части, которые могли быть разных размеров и форм. Один из популярных методов деления назывался «нуодаккхар» (нуо – ‘разветвление’, ‘расширение’, даккхар – ‘проведение’). Нуодаккхар можно описать следующим образом: сыр разделяется в сторону края, в результате чего полученная часть имеет коническую форму, т. е. разветвляющуюся, расширяющуюся в стороны от точки «нуо дух» (дух – ‘низ’, ‘основа’). Часть от нахча конической формы, полученная методом нуодаккхар, называется «нуохч». Лексема «нуохч» указывает на обстоятельство, что эта часть получена методом разветвления, разделения «нахча» именно методом «нуодаккхар». Трансформация «начха» в «нуохч» не зафиксирована, наверное, потому что начх делили кубиками, а не рассмотренным методом.

В «нахч» произошло чередование корневой гласной -а- на -о- и появилась лексема «нуохч». За чередованием корневой гласной скрывается действие, дополняющее его информативную часть. Хотя термин сохраняет свой первичный смысл (речь идет о сыре), «нуохч» сообщает о части, появившейся в результате разделения единого целого определенным методом.

На основании вышеизложенного можно сделать следующий вывод: продукт нахч является итогом процесса нахчадалар, тогда как нуохч – неотъемлемая часть нахч, полученная в результате разделения его методом нуодаккхар.

Как следует из анализа полученных сведений, термины «начха» и «нахча» (с основами «начх» и «нахч») изначально являются хозяйственными, обозначающими конечный итог производственных процессов.

В процессе этнографического исследования мы пришли к выводу, что начхдалар и нахчадалар – это процессы производства продукта путем выведения полезной массы или наиболее ценного продукта из первоначального сырья. В зависимости от факторов воздействия – внутренних или внешних, конечный продукт называется начха или нахча.

Начха получали так называемым внутренним способом: молоко заливали в сычуг, где заложен природный фермент, необходимый для выделения сырной массы. Для получения начха прибегали к внешнему способу: в молоко добавляли внутренний сычужный элемент (фермент), растворенный в сыворотке и закрепленный солью.

В результате исследования выяснено, что: 1) базовое сырье (молоко) и основной стимулятор (внутренний сычужный фермент) в обоих случаях были идентичными; 2) сыворотка, в которой растворяли внутренний сычужный фермент, относится к молочной продукции и имеет одну природу с базовым сырьем; 3) соль является закрепителем сычужного фермента в растворе, активизирующем выделение сырной массы.

Таким образом, традиционная система хозяйствования чеченского народа отличалась достаточно высокой для своего времени культурой производства. Для нее были характерны богатый эмпирический опыт, разветвленность хозяйственных практик, нашедших выражение в нахской хозяйственной терминологии, устойчивые хозяйственные традиции, передающиеся из поколения в поколение, стремление к совершенствованию методов хозяйствования.

Ссылки:

1. Шавлаева Т.М.: 1) Из истории развития шерстяного промысла чеченцев в XIX – начале XX в. (историко-этнографическое исследование). Нальчик, 2009 ; 2) К вопросу о самоназвании чеченцев // Актуальные проблемы истории Кавказа : материалы междунар. конф., посвящ. 100-летию со дня рождения проф. Р.М. Магомедова (Махачкала, 14–15 апр. 2010 г.). Махачкала, 2010.
2. Лаудаев У. Чеченское племя // Сборник сведений о кавказских горцах. Тифлис, 1872. Вып. VI.
3. Там же.