

На правах рукописи



БАЛКАРОВА ЗАЛИНА МУХАМЕДОВНА

**Трансформация гастрономической культуры кабардинцев
в конце XIX – первой четверти XXI века**

Специальность 5.6.4. Этнология, антропология и этнография

АВТОРЕФЕРАТ

диссертации на соискание ученой степени
кандидата исторических наук

Нальчик 2026

Работа выполнена на кафедре истории России и кавказоведения социально-гуманитарного института ФГБОУ ВО «Кабардино-Балкарский государственный университет им. Х.М. Бербекова» (КБГУ, г. Нальчик).

Научный руководитель: **Садовой Александр Николаевич,**
доктор исторических наук, профессор,
старший научный сотрудник лаборатории
ономастики и социально-политических
исследований ФГБОУ ВО «Кабардино-Балкарский
государственный университет
им. Х.М. Бербекова» (КБГУ, г. Нальчик).

Официальные оппоненты: **Рамазанова Зоя Буттаевна,**
доктор исторических наук,
ведущий научный сотрудник института
истории, археологии и этнографии
ФГБУН «Дагестанский федеральный
исследовательский центр РАН» (г. Махачкала),

Зельницкая Рица Шотовна,
кандидат исторических наук,
старший научный сотрудник отдела этнографии
народов Кавказа, Средней Азии и Казахстана
ФГБУК «Российский этнографический
музей» (г. Санкт-Петербург).

Ведущая организация: ФГБУН Федеральный научный центр
«Владикавказский научный центр
Российской академии наук» (г. Владикавказ).

Защита диссертации состоится «__» _____ 2026 г. в 15.30 на заседании диссертационного совета по защите кандидатских и докторских диссертаций по историческим наукам 24.2.308.02 на базе ФГБОУ ВО «Кабардино-Балкарский государственный университет им. Х.М. Бербекова» по адресу: 360004, Кабардино-Балкарская Республика, г. Нальчик, ул. Чернышевского, 173. Зал заседаний диссертационного совета.

С диссертацией и авторефератом можно ознакомиться в библиотеке Кабардино-Балкарского государственного университета им. Х.М. Бербекова и на официальном сайте университета: <https://disser.kbsu.ru/>. Электронная версия автореферата размещена на официальном сайте ВАК Министерства науки и высшего образования РФ <https://vak.minobrnauki.gov.ru>.

Автореферат разослан «__» _____ 2026 г.

Ученый секретарь
диссертационного совета,
кандидат исторических наук, доцент

Нальчикова Елена Аниуаровна

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОТЫ

Актуальность. Изучение традиционной гастрономической культуры любого народа – это особый раздел современной этнографии. Пища, во всем своем многообразии приготовления повседневных, праздничных и обрядовых блюд, а также особенности их приема и этикетные нормы – все это тесно связано с этнической идентичностью, а также с этнической историей и межэтническими отношениями народов мира. Научные исследования пищи, как важнейшего элемента культуры жизнеобеспечения народа, дают возможность углубить наши представления о сложном процессе исторического развития этнических сообществ и сохранении самобытности их культур.

В настоящее время наблюдается возрастание исследовательского интереса к традиционной гастрономической культуре кабардинцев. Это, в свою очередь, позволяет выявить специфические особенности, которые связаны с местными природно-климатическими условиями, образом жизни, уровнем развития различных отраслей хозяйства. С течением времени блюда национальной кухни не вытесняются из обихода даже при значительных изменениях в повседневной жизни народа, что позволяет проследить определенные аспекты его этнической истории. С гастрономической культурой тесно связаны представления людей о своей этнокультурной специфике. В то же время институты этого вида культуры легче и быстрее, чем другие, заимствуются, варьируются, модифицируются и подвергаются воздействию инноваций.

Современная гастрономическая культура кабардинцев характеризуется стремлением к аутентичности и устойчивости, а также активным использованием новых технологий для приготовления и медиа для трансляции в массы. Наряду с глобализацией, существует тренд на возвращение к местным продуктам и традиционным рецептам. Современные технологии и социальные сети оказывают существенное влияние на трансформацию гастрономической культуры, позволяя потребителям делиться рецептами, ресторанными обзорами и информацией о блюдах. Гастрономическая культура становится не только способом питания, но и представляет традиционную пищу как один из самых устойчивых элементов культуры народа, во многом определяющих его этническое самосознание. При этом в настоящее время наблюдается ревитализация некоторых элементов традиционной гастрономической культуры, их активное применение в обрядах жизненного цикла. По-прежнему в обиходе сохраняются и активно используются в практике наименования традиционных блюд на кабардино-черкесском языке. Некоторые блюда традиционной кухни дают основу для формирования этнокультурных брендов современности. Большую роль в сохранении, возрождении и популяризации кабардинской кухни играют местные организации общественного питания. Излишне доказывать, что блюда национальной кухни сохраняются в адаптивной под современные

реалии форме, что связано с развитием техники и технологий приготовления продуктов питания, информатизацией общества и т.п. Поэтому исследование современного состояния традиционной гастрономической культуры кабардинцев представляет собой значительный научный интерес в рамках историко-этнологического исследования. Кроме того, все это дает основание воспринимать гастрономическую культуру кабардинцев как одну из важных составляющих основ современных духовно-нравственных ценностей, определенных в Указе Президента Российской Федерации В.В. Путина от 9 ноября 2022 г. № 809¹, в части сохранения исторической памяти и обеспечения преемственности поколений для укрепления единства народов России.

Объектом исследования является кабардинское этническое сообщество в контексте его этнокультурного развития в конце XIX в. – первой четверти XXI в., а **предметом** – историческое и современное состояние его гастрономической культуры.

Целью диссертации является исследование трансформации гастрономической культуры кабардинцев в конце XIX – первой четверти XXI в.

Такая постановка цели предполагает решение следующих исследовательских **задач**:

- выявить особенности приготовления и употребления в пищу блюд из мяса;
- определить этнокультурные особенности приготовления и употребления в пищу блюд из кисломолочных продуктов;
- охарактеризовать пищу из злаковых культур; прогнозировать виды, способы приготовления и консервирования пищи из фруктовых и ягодных культур;
- определить особенности рациона блюд из овощных, бахчевых и других культур у кабардинцев в прошлом; дать описание напитков;
- проанализировать особенности трансформации блюд из мяса в современной повседневной жизни и обрядовых практиках;
- выявить особенности приготовления и употребления в пищу блюд из кисломолочных продуктов в настоящее время;
- описать современное состояние гастрономической культуры кабардинцев в области пищи из злаковых культур;
- определить этнокультурную специфику употребления в пищу фруктов и ягод;
- рассмотреть современные формы бытования пищи из овощных, бобовых, бахчевых культур и напитков;
- изучить особенности употребления традиционных национальных блюд в повседневных практиках, определить формы их репрезентации в настоящее время.

¹ Указ Президента РФ от 9 ноября 2022 г. № 809 «Об утверждении Основ государственной политики по сохранению и укреплению традиционных российских духовно-нравственных ценностей» // Электронный ресурс. Режим доступа: <https://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/405579061/> Дата обращения – 19.05.2026 г.

Хронологические рамки охватывают несколько исторических периодов и характеризуют динамику гастрономической культуры кабардинцев в широком временном контексте. Нижний хронологический рубеж связан с периодом конца XIX – начала XX в., временем бытования блюд национальной кухни кабардинцев в традиционном виде. Эти сведения восстанавливались в основном с опорой на материалы полевых исследований, собранные сотрудниками ИГИ КБНЦ РАН в 50-70-е гг. XX в., и на сведения личного происхождения (записи путешественников, заметки военных и т.п.). Верхний хронологический рубеж исследования не был однозначно установлен, т.к. в ходе работы были использованы материалы, отражающие текущее состояние гастрономической культуры кабардинцев. Крайние научные замеры были сделаны в ходе сбора полевых материалов в январе-марте 2026 г.

Территориальные границы исследования совпадают в основном с территорией проживания кабардинского народа в современной Кабардино-Балкарии. В ходе сбора полевых материалов учитывались в основном сведения, собранные у жителей г. Нальчик и других населенных пунктов с преобладающим кабардинским населением.

Методология работы основана на принципах (историзм, объективность, системность) и методах (историко-генетический, сравнительно-исторический, историко-системный, методы включенного и отстраненного наблюдения, методы сбора и обработки полевых материалов, методы анализа источников визуальной антропологии, методы анализа материалов экспертных интервью) историко-этнологических исследований. Во введении диссертации приведена подробная характеристика примененных в ходе исследования принципов и методов и определены основные направления их использования. Установлено, что совокупность использованных в ходе исследования принципов и методов дала возможность провести комплексное изучение совокупности институтов традиционной гастрономической культуры кабардинцев, выявить и охарактеризовать основные каналы их трансформации под влиянием разных факторов в настоящее время, а также наметить (спрогнозировать) некоторые векторы их развития в краткосрочной и долгосрочной перспективе.

Степень разработанности проблемы можно условно рассматривать в рамках имперской, советской и современной историографии.

Имперская историография практически не накопила опыта исследования традиционной кухни кабардинцев. С определенной долей условности к исследовательским трудам этого периода можно отнести «Записки о Черкесии» С. Хан-Гирея¹, которые представляют собой актуальное для своего времени историко-этнологическое обобщение об адыгах (в том числе и кабардинцах), подготовленное с опорой на доступные ему источники. Специальное внимание на кабардинскую кухню С. Хан-Гирей не обращал, но

¹ Хан-Гирей. Записки о Черкесии. Нальчик: Книжное издательство «Эльбрус», 1978. 334 с.

некоторые его обобщения об особенностях питания адыгов того времени можно отчасти и экстраполировать на кабардинцев. Тем не менее несмотря на ограниченность исследовательской литературы дореволюционного времени по теме исследования, имеющиеся сведения в совокупности с доступными источниками (материалами путешественников, полевыми материалами и т.п.) дают возможность сформировать первичные представления о системе питания кабардинцев в дореволюционный период.

В советское время внимание исследователей к изучению традиционной гастрономической культуры кабардинцев стало усиливаться, традиционная пища стала входить в исследовательское поле профессиональных этнографов. Например, в опубликованной в 1953 г. статье Е.Н. Студенецкой о быте и культуре кабардинского народа в XVIII–XIX вв. приводятся сведения о разных способах приготовления мяса (варки, жарки, копчения, вяления) и особенностях употребления в пищу¹.

Одним из первых обстоятельных этнографических исследований, в которых определенное внимание уделялось и традиционной пище кабардинцев, была монографическая работа Г.Х. Мамбетова, посвященная материальной культуре сельского населения Кабардино-Балкарии во второй половине XIX – 60-х гг. XX в.² В его книге дается общая характеристика основных кабардинских блюд. Кроме того, Г.Х. Мамбетов подавал сведения о пище с учетом ее дифференциации по особенностям употребления – в быту, на праздничных мероприятиях и т.п. В 1972 г. была опубликована специальная статья Г.Х. Мамбетова, посвященная пище в обычаях и традициях кабардинцев и балкарцев³.

Опубликованная в 1978 г. книга Б.Х. Бгажнокова «Адыгский этикет» посвящена изучению системы традиционно-бытовой культуры общения адыгов⁴. В работе дается характеристика некоторых блюд, связанных с организацией и проведением застолий у адыгов (в том числе, и кабардинцев). Автор описывал особенности подачи блюд на праздничных мероприятиях, их иерархию и символическое значение.

Также в 1978 г. была опубликована монография М.А. Меретукова, посвященная материальной культуре адыгов в XIX – 70-е гг. XX в.⁵ Автор описывает пищевые «привычки» кабардинцев, рацион и особенности приготовления пищи в указанный период. Также в работе дается характеристика мясных блюд, пирогов, хлеба, молочных продуктов (творог, сметана,

¹ Студенецкая Е.Н. Быт и культура кабардинского народа в XVIII-XIX вв. // Архив КБНИИ. Ф. № 10. Оп. № 5. Ед. хр. 8, 1953 г. 44 с.

² Мамбетов Г.Х. Материальная культура сельского населения Кабардино-Балкарии (вторая половина XIX – 60-е годы XX в.). Нальчик: Эльбрус, 1971. 407 с.

³ Мамбетов Г.Х. Пища в обычаях и традициях кабардинцев и балкарцев // ВКБНИИ. Нальчик, 1972. С. 102-144.

⁴ Бгажноков Б.Х. Адыгский этикет. Нальчик: Эльбрус, 1978. 159 с.

⁵ Меретуков А.М. Материальная культура адыгов (XIX – 70-е гг. XX в.) // Культура и быт адыгов Майкоп, 1975. С. 37-51.

сыр). Особый интерес работа вызывает тем, что М.А. Меретуков установил, что пища кабардинцев была простой, но сытной, отражая их хозяйственный уклад и климатические условия региона¹.

Некоторые научные труды советского периода дают возможность сформировать представления о той социально-экономической ситуации прошлого, на фоне которой складывалась и функционировала традиционная гастрономическая культура кабардинцев. В числе таких исследований труды Т.А. Жакомихова по истории народного хозяйства Кабардино-Балкарии, В.П. Кобычева об изменении материальной культуры народов Кавказа за годы советской власти; Л.И. Лаврова об особенностях развития материальной культуры адыгов и др.

В целом, в советский период были даны общие характеристики традиционной пищи кабардинцев, описаны основные блюда, приведены сведения о застольном этике и т.п. Преимуществом этого этапа историографии гастрономической культуры кабардинцев выступает то, что научные сведения были получены в большей мере на основе анализа собранных исследователями полевых материалов и введения в научный оборот источников личного происхождения (в основном, материалам путешественников). Недостатком – изучаемые явления рассматривались в основном в статике, без учета динамики их развития и факторов трансформации.

Современный этап развития историографии гастрономической культуры кабардинцев характеризуется расширением тематического диапазона рассматриваемых вопросов, попытками изучения ее в динамике, постановке вопросов брендингования национальной кухни.

Так, например в 1992 г. была подготовлена и защищена кандидатская диссертация М.Ф. Пафовой, посвященная исследованию гастрономической культуры адыгов – кабардинцев и других представителей адыгской этнической группы². В ходе написания работы М.Ф. Пафова установила следующие ключевые аспекты: основа питания адыгов – продукты животноводства и растениеводства; рацион был подвержен сезонной изменчивости; традиционная система питания адыгов была основана на экономической самостоятельности и независимости каждой семьи. В последующем М.Ф. Пафова продолжила свои исследования³.

В 2007 г. была опубликована статья М.Ю. Унароковой, посвященная особенностям традиционной системы питания адыгов, её принципам,

¹ Меретуков А.М. Материальная культура адыгов (XIX – 70-е гг. XX в.) // Культура и быт адыгов Майкоп, 1975. С. 37-51.

² Пафова М.Ф. Традиционная система питания адыгов: (XIX-XX вв.): автореферат дис. канд. истор. наук: 07.00.07 / Рос. АН Ин-т этнологии и антропологии им. Н.Н. Миклухо-Маклая. Москва, 1992. 26 с.

³ Пафова М.Ф. Традиционная кухня, блюда и напитки адыгов // Из Традиционной этнографии народов Карачаево-Черкесии: Сборник статей. Черкесск, 1993. С. 46-77.

блюдам, продуктам и культурным аспектам¹. В ней она установила и сформулировала принцип минимального насыщения, выделила принцип раздельного питания, доказала существование у адыгов издавна не только пресного, но и дрожжевого пшеничного хлеба.

В 2011 г. было переиздано доработанное и дополненное учебное пособие Г.Х. Мамбетова, посвященное общим вопросам традиционной культуры кабардинцев и балкарцев². В пособии дается характеристика различных блюд традиционной кухни.

Статья Д.В. Кумаховой посвящена изучению некоторых изменений в традиционной системе питания кабардинского народа – как на уровне конкретных блюд и продуктов, так и в контексте социокультурных норм, связанных с едой³.

В статье Б.Х. Бгажнокова, посвященной роли махсыма (лёгкого опьяняющего напитка) в застольном этикете черкесов, рассмотрено его значение в традиционной культуре черкесов (адыгов), его религиозном и социальном значении, а также ритуалов, связанных с его употреблением во время коллективных трапез и праздников⁴. Б.Х. Бгажноков рассматривал махсыму не просто как напиток, а как культурный феномен, отражающий религиозные воззрения, социальную иерархию и этические нормы черкесского общества в прошлом. Еще одна работа Б.Х. Бгажнокова, опубликованная в 2018 г., посвящена пашенному земледелию и хлебным злакам в традиционной культуре кабардинцев⁵.

Специальное исследование М.А. Текуевой и Е.А. Нальчиковой посвящено исследованию ритуальных практик, связанных с приёмом пищи в контексте поминовения умерших у народов Северного Кавказа⁶. Авторы предприняли попытку проследить, как и благодаря чему еда становилась ритуальной, как менялась поминальная пища со временем, какие именно блюда чаще использовались поминальных практиках и т.п.

¹ Унарокова М.Ю. Традиционная пища [адыгов] // Сокровища культуры Адыгеи / гл. ред. и сост. А.М. Тарунов; фотосъемка А.В. Клюева. М., 2007. С. 191-196.

² Мамбетов Г.Х. Традиционная культура кабардинцев и балкарцев: учебное пособие. Нальчик: Эльбрус, 2011. 349 с.

³ Кумахова Д.В. Трансформации в традиционной культуре питания кабардинцев // Актуальные вопросы науки. 2015. № 18. С. 69-71.

⁴ Бгажноков Б.Х., Фоменко В.А., Цолоев Т.С., Кагазежев Б.С. Махсыма в застольном этикете черкесов // Вестник Адыгейского государственного университета. Серия 1: Регионоведение: философия, история, социология, юриспруденция, политология, культурология. 2017. № 4(209). С. 43-52.

⁵ Бгажноков Б.Х. Пашенное земледелие и хлебные злаки в традиционной культуре кабардинцев // Вестник Кабардино-Балкарского института гуманитарных исследований. 2018. № 3(38). С. 7-22.

⁶ Текуева М.А., Нальчикова Е.А. Поминальная жертва и поминальная пища в традициях народов Северного Кавказа // Известия СОИГСИ. 2019. № 33(72). С. 26-37.

Статья З.М. Кешевой посвящена проблеме репрезентации региона с помощью брендинга блюд национальной кухни кабардинцев¹. Она установила, что национальная кухня кабардинцев характеризовалась богатым набором блюд, различными видами трапез и поведенческими аспектами питания.

Мифологии и магии пищи в аграрных обрядах кабардинцев и балкарцев посвящена специальная статья Л.Х. Сабанчиевой. В работе рассматриваются основные виды жертвоприношений кабардинцев и балкарцев в связи с их хозяйственно-культурными типами и ресурсами².

Определенный интерес для настоящего исследования представляет опубликованная в 2021 г. статья Л.Ж. Ширитовой и Р.М. Жиловой, посвященная особенностям и традициям кабардинской и балкарской кухни³. Авторы считают, что основой кухни кабардинцев выступали продукты скотоводства и земледелия. Они установили, что с древнейших времён кабардинцы и балкарцы занимались скотоводством и земледелием, поэтому в их кухне существенное место заняли блюда из баранины, говядины и птицы.

На понимание общих тенденций развития традиционной гастрономической культуры кабардинцев в прошлом определенное влияние оказывают теоретические работы, посвященные основным пищевым моделям и их локальным вариантам у народов России (например, труды С.А. Арутюнова; С.Х. Мафедзева; А.Д. Цикуниб, А.Х. Агирова и Р.Х. Цику; А.В. Олянича; И.Л. Бабич, Ю.Д. Анчабадзе, К.Х. Унежева, Ф.А. Шогеновой, Х.С. Кушхова, С.И. Аккиевой, М.Н. Губжокова, Г.Д. Базиевой, Д.Н. Прасолова, И.З. Богатыревой, Ж.С. Тхазепловой, А.М. Анисимовой, а также некоторые обобщающие работы по истории и культуре адыгского населения Кавказа⁴ и др.).

Таким образом, в историографии традиционной гастрономической культуры кабардинцев разработаны отдельные вопросы применения в разных обрядовых практиках тех или иных блюд национальной кухни, рассмотрены их основные разновидности пищи, предприняты попытки изучения ее современного состояния и разных аспектов брендинга. Однако в настоящее время еще не подготовлено комплексное исследование, посвя-

¹ Кешева З.М. Национальная кухня кабардинцев как предмет брендинга // Вестник Кабардино-Балкарского института гуманитарных исследований, 2019. № 2(41). С. 54-60.

² Сабанчиева Л.Х. Мифология и магия пищи в аграрных обрядах кабардинцев и балкарцев // Мир современной науки. 2019. № 3(55). С. 9-15.

³ Ширитова Л.Ж. и Жилова Р.М. Особенности и традиции кабардинской и балкарской кухни // Известия Кабардино-Балкарского государственного аграрного университета им. В.М. Коккова. 2021. № 2(32). С. 160.

⁴ Адыгская (Черкесская) энциклопедия / глав. ред. М.А. Кумахов. Москва: Фонд им. Б.Х. Акбашева, 2006. 1248 с.; История и культура адыгов (с древнейших времен до конца XVII в.). Майкоп: Индивидуальный предприниматель Кучеренко Вячеслав Олегович, 2017. 161 с.; Адыги: Адыгейцы. Кабардинцы. Черкесы. Шапсуги. Москва: «Наука», 2022. 870 с. (Серия «Народы и культуры»).

щенное трансформации гастрономической культуры кабардинцев в современный период. Тем более что состояние и изменчивость гастрономии требует периодического этнологического мониторинга путем постоянного сбора полевых материалов, проведения социологических опросов, интервьюирования экспертов и т.п.

Источниковая база. Исследование подготовлено на основе полевых материалов, собранных в 50–70-е гг. XX в. и хранящихся в архиве Института гуманитарных исследований – филиала КБНЦ РАН (г. Нальчик), полевых материалах автора и результатов анкетирования, материалов экспертных интервью, материалов визуальной антропологии, материалов личного происхождения и публицистики. В связи с этим весь объем использованных в работе источников условно разделен на следующие группы: полевые материалы и материалы экспертных интервью, визуальные материалы, материалы включенного наблюдения, материалы личного происхождения, публицистика.

К первой группе источников относятся архивные полевые материалы и полевые материалы автора. В числе архивных полевых материалов изучены сведения, собранные учеными ИГИ КБНЦ РАН в 50–70-е гг. XX в. и хранящиеся в архиве ИГИ КБНЦ РАН. Здесь хранятся материалы, собранные Х.М. Думановым, В.Х. Кажаровым, Г.Х. Мамбетовым, С.Х. Мафедзевым и др. Ценность этих источников заключается в том, что в ходе полевых экспедиций были опрошены кабардинцы (мужчины и женщины) в возрасте от 60 лет и старше, которые получали эту информацию от своих старших в начале XX в. Т.е. отчасти были фиксированы сведения, которые можно условно экстраполировать на середину XIX в. и которые отражали состояние традиционной гастрономической культуры кабардинцев в позднеимперский и раннесоветский периоды. Ценность этой группы источников заключается еще и в том, что в то время в народной памяти кабардинцев отложился целый комплекс этнографизмов в сфере гастрономической культуры, многие из которых в настоящее время вышли из речевого обихода и не упоминаются в русско-кабардинских словарях.

В числе полевых материалов автора в ходе исследования были использованы результаты опросов носителей культуры – кабардинцев, проживающих на территории Кабардино-Балкарии. Опрос проводился с 2022 по 2026 гг.: как в самом городе Нальчик, так и в районах КБР. Выборка респондентов осуществлялась таким образом, чтобы они были представителями кабардинского народа (мужчины и женщины зрелого и пожилого возраста, проживавшие в разных районах КБР, владеющие национальным языком). В ходе исследования было проведено более 200 опросов, а для исследования были отобраны 127 анкет (как женщин, так и мужчин в возрасте от 20 лет и старше, проживающих в разных населенных пунктах Кабардино-Балкарии), содержащих наиболее полные и репрезентативные данные о традиционной гастрономической культуре кабардинцев как в прошлом, так и в настоящее время.

Кроме того, в ходе сбора полевых материалов применялось анкетирование с помощью электронных систем опроса респондентов. Анкета состояла из 20 вопросов с возможностью предоставления развернутых ответов о блюдах традиционной национальной кухни (включая их названия на кабардино-черкесском языке и краткую характеристику); сведений об условиях их изменчивости в настоящее время; частоте употребления блюд традиционной национальной кухни в повседневной жизни и обрядовых практиках (массовых мероприятиях) т.п. В ходе анкетирования были получены ответы от более чем 150 респондентов. Эти сведения дают возможность определить факторы трансформации гастрономической культуры кабардинцев в настоящее время на повседневном (бытовом) уровне.

Также в ходе исследования были задействованы *материалы экспертных интервью*. В качестве экспертов (информантов) выступили шеф-повара востребованных предприятий общественного питания г. Нальчик, специализирующихся на приготовлении блюд национальной кухни кабардинцев. Из них – 12 женщин и 10 мужчин в возрасте от 30 до 60 лет. Опрос был проведен в феврале 2025 г. Некоторые информанты помимо работы на ведущих должностях в организациях общественного питания (ресторанах, кафе, залах торжеств) занимаются и кейтерингом (организация выездного обслуживания гостей свадеб, банкетов и любых массовых мероприятий). Использование экспертных интервью с шеф-поварами кабардинской кухни позволило выявить актуальные тенденции трансформации традиционной гастрономической культуры и определить векторы её дальнейшего развития в условиях глобализации и коммерциализации.

Отдельную группу источников составили *материалы визуальной антропологии* (в основном, фотографии и видеозаписи). В ходе исследования был проанализирован видеоконтент ведущих блогеров, творчество которых посвящено популяризации блюд национальной кабардинской кухни, а также записи популярных телепередач, в которых в той или иной форме была представлена информация о блюдах кабардинской национальной кухни, проанализированы такие популярные каналы кабардинской блогосферы. Использование материалов визуальной антропологии позволило зафиксировать современные формы репрезентации, адаптации и языковой маркировки традиционных гастрономических практик кабардинцев в цифровом пространстве, а также выявить количественные параметры их востребованности и технологические модификации приготовления блюд, что дало возможность проанализировать трансформацию гастрономической культуры в настоящее время и ее репрезентацию в медиасреде.

К числу материалов *личного происхождения* в ходе исследования были задействованы сведения путешественников о традиционной пищевой культуре кабардинцев, посещавших Кавказ в XVI–XIX вв. Основная часть этих источников была опубликована в 1974 г. В.К. Гардановым в сборнике

«Адыги, балкарцы и карачаевцы в известиях европейских авторов в XIII-XIX вв.»¹.

Отдельную группу источников составила *публицистика* (опубликованные сборники рецептов блюд традиционной национальной кухни кабардинцев, кулинарные книги и т.п.).

Таким образом, комплексное использование различных по видовой принадлежности источников дает возможность реконструировать динамику традиционной гастрономической культуры кабардинцев в широком хронологическом контексте (от средневековья до современности). Анализ корпуса источников дал возможность выявить как устойчивые маркеры аутентичной пищевой традиции, так и векторы её трансформации под влиянием социально-исторических изменений, глобализации, коммерциализации и цифровизации, включая адаптацию рецептуры к современным условиям жизни, изменение технологий приготовления и форм репрезентации в медиасреде.

Научная новизна исследования заключается в том, что:

– впервые в историографии трансформация гастрономической культуры кабардинцев в длительной временной перспективе (конец XIX – первая четверть XXI в.) стала предметом комплексного историко-этнографического анализа как целостной системы, что позволило выявить конкретные механизмы адаптации традиционной пищи к советской модернизации и глобализационным процессам современности. В работе впервые вводится в научный оборот широкий корпус полевых этнографических и архивных материалов, на основе которых реконструируется процесс перехода ритуально-престижных блюд в этнические маркеры, этнокультурные бренды и инструменты конструирования идентичности в постсоветский период;

– впервые в историографии детально классифицированы блюда по видам сырья (мясного, молочного, растительного) и уточнено понятие «статуса престижности» для разных сортов мяса и птицы. В работе раскрыта специфическая технологическая основа традиционной кухни кабардинцев из кисломолочной продукции, построенной преимущественно на использовании вторичного молочного сырья (сыворожки), и показана ее зависимость от сезонности и способов хранения. Установлено, что при широком разнообразии заимствованных сельскохозяйственных культур (кукуруза, картофель, рис) их адаптация привела к созданию самобытных блюд, сохранивших аутентичные названия на родном языке. Восстановлен широкий комплекс тематических этнографизмов (отражающих наименования блюд национальной кухни, обрядовых практик, способов приготовления, хранения и консервации и т.п.) и определена семантика большинства из них. В этом плане весь комплекс блюд и технологий их приготовления в традиционной гастрономической культуре кабардинцев впервые интер-

¹ Адыги, балкарцы и карачаевцы в известиях европейских авторов в XIII-XIX вв. / под редакцией В.К. Гарданова. Нальчик: Эльбрус, 1974. 635 с.

претирован не просто как система питания, а как ключевой маркер этнокультурной идентичности кабардинцев, отражающий их принадлежность к своему народу.

— охарактеризованы основные тенденции динамики гастрономической культуры кабардинцев, способов ее закрепления в народной памяти, форм ее репрезентации в настоящее время (в первой четверти XXI в.) и предложен прогноз развития в краткосрочной и долгосрочной перспективах. Изучены основные тенденции трансформации блюод из мяса в повседневной жизни и обрядовых практиках, подробно рассмотрены особенности приготовления и употребления в пищу блюод из кисломолочных и злаковых продуктов в настоящее время, определена этнокультурная специфика употребления в пищу фруктов и ягод, а также пища из овощных, бобовых, бахчевых культур и напитки у кабардинцев, определены механизмы их брендирования и потенциал для развития туризма и сферы гостеприимства в Кабардино-Балкарии.

Основные положения, выносимые на защиту:

1. Значительное место в традиционной гастрономической культуре кабардинцев в прошлом занимали продукты животноводства, в связи с чем мясная пища была широко распространена как в повседневных, так и в обрядовых практиках. В прошлом наиболее употребляемыми в пищу были блюда мяса скота (в основном, баранина, козлятина, говядина) и птицы. Кабардинцы относились к мясной пище дифференцированно: были блюда престижного значения (баранина), повседневного употребления и употребляемые редко (конина и крольчатина). Основной набор блюд мясной кухни был выработан кабардинцами с течением времени путем постоянного употребления, и в меньшей мере заимствован из гастрономических культур соседей. Это подтверждается значительным набором их названий на кабардино-черкесском языке, сохранением сведений о технологиях и рецептах их приготовления и т.п.

2. Молочная кухня также занимала важное место в традиционной гастрономической культуре кабардинцев, что определялось развитием у них скотоводства. Преобладали блюда из молока коровы и козы. Большинство блюд изготавливались из молочной сыворотки и вторичного сырья. Молочная сыворотка в свою очередь входила в состав большинства блюд традиционной национальной кухни кабардинцев. Некоторые готовые продукты служили ингредиентами для приготовления других блюд молочной кухни, что отличает ее от других видов кухни. Блюда молочной кухни в большей мере характеризуются сезонностью, заготовкой впрок, длительным хранением и т.п. Для обеспечения сохранности на длительное время использовались методы натуральной консервации. Большинство блюд традиционной молочной кухни также, как и мясной, имеет свои наименования на кабардино-черкесском языке, которые подчеркивают их семантику и основные свойства.

3. Пища из продуктов растительного происхождения занимала не менее важное место, чем мясная и молочная. Это определялось тем, что

наряду со скотоводством, у кабардинцев в прошлом было развито и земледелие. Рацион этой группы блюд гастрономической культуры кабардинцев составлял широкий набор блюд, приготовленных с использованием пшеничной, ячменной, кукурузной муки и риса. Каждое блюдо имело свое обозначение на родном языке и точно выражало свою семантику. В народной памяти кабардинцев сохранился значительный объем сведений о блюдах из продуктов растительного происхождения, способах их приготовления, использовании в повседневной жизни и обрядовых практиках. Это, в свою очередь, по-прежнему остается одним из важных маркеров их этнокультурной идентичности.

4. Блюда национальной кухни кабардинцев из фруктовых и ягодных культур также имели обозначения на кабардино-черкесском языке, что было связано с их традиционными формами хозяйствования и отчасти отражало особенности этнокультурной идентичности. Некоторые виды фруктовых и ягодных культур использовали в гастрономической культуре кабардинцев разнообразными способами: употребляли в пищу в свежем виде, сушили, использовали в качестве начинки для выпечки, а также готовили ягодную и фруктовую воду и пастилу. Кроме того, некоторые виды фруктов использовали при приготовлении других блюд.

5. Овощные, бахчевые и другие виды культур также использовались в гастрономической культуре кабардинцев. Овощные культуры употреблялись в рационе питания как в свежем виде, так и в запеченном, также могли использоваться как самостоятельное блюдо и являться отдельным компонентом определенных блюд. Некоторые культуры использовались в качестве начинки для пирогов. Встречались и такие, которые не готовили, а употребляли в пищу в натуральном виде.

6. Помимо напитков из мясных и кисломолочных продуктов, а также из фруктовых и ягодных культур в традиционной гастрономической культуре кабардинцев также практиковалось приготовление напитков из травяных растений – чайные. Чай заваривали из разнообразных чайных трав (иван-чай, рододендрон и др.), а также шиповника, вишни и др. К отдельной группе традиционных напитков у кабардинцев относятся и алкогольсодержащие. Алкогольсодержащие напитки готовились из натуральных растительных продуктов. Большинство из них были аутентичными для гастрономической культуры, но некоторые – заимствованными (например, калмыцкий чай). Каждый из них имел свой рецепт приготовления, технологию хранения и обозначение на кабардино-черкесском языке.

7. В настоящее время традиционная кабардинская гастрономическая культура, в частности, мясные блюда, сохраняется и продолжает меняться. Несмотря на сохранение основных мясных предпочтений и ритуальных обычаев в пищевом рационе кабардинцев, рецептура, технологии приготовления и подача блюд претерпевают существенные изменения под влиянием глобализации и развития технологий. В некоторых сферах появляются но-

вые формы приготовления блюд с учетом развития технологий приготовления, появления современных техник. Это отражается в меню современных заведений общественного питания Кабардино-Балкарии, где блюда традиционной кабардинской кухни представлены наряду с другими. В настоящее время названия мясных блюд на кабардино-черкесском языке во многом сохраняют свою аутентичность, что подчеркивает преемственность культурных традиций кабардинцев. При этом сведения о некоторых мясных блюдах, способах их приготовления и консервации продолжают сохраняться в народной памяти кабардинцев. Разнообразие мясных блюд в настоящее время сохраняется практически в полном объеме, как и в прошлом.

8. В настоящее время в народной памяти кабардинцев сохраняется большой пласт информации о кисломолочных блюдах традиционной национальной кухни, рецептах их приготовления и способах хранения и т.п. Многие их названия сохраняются на кабардино-черкесском языке. Однако, изменились технологии приготовления блюд и качество самих продуктов. В настоящее время производить молочную продукцию с опорой на традиционные гастрономические практики в промышленных масштабах нерентабельно, что в определённой мере связано с дефицитом ингредиентов для их приготовления старинными способами, трудозатратностью, длительностью приготовления во времени и т.п. Для сохранения аутентичности блюд повара мест общественного питания используют заменяющие ингредиенты. Это привело к сокращению общего числа блюд кисломолочной кухни в настоящее время по сравнению с прошлым.

9. В современной гастрономической культуре кабардинцев широко представлены в большей мере блюда из пшена и кукурузы, в меньшей – рис. При этом, блюда из кукурузной муки пользуются меньшим спросом, нежели национальные блюда из пшеничной муки. Блюда с использованием ячменя практически вышли из рациона. Рецепты, способы приготовления и подача блюд из злаковых с течением времени изменились за счет расширения ассортимента блюд из других гастрономических культур, изменения технологий их приготовления и т.п. Большинство блюд этой группы гастрономической культуры кабардинцев готовятся как на праздничные, так и на траурные мероприятия. Причем, как и в других сферах гастрономической культуры, здесь также сохраняется значительный пласт национальной лексики, связанной с их наименованиями, способами приготовления, использования в обрядовых практиках и т.п.

10. Как в прошлом, так и в настоящее время в гастрономической культуре кабардинцев употребляют блюда из фруктовых и ягодных культур. Как и в прошлом, блюда этой группы употребляют в пищу в свежем, засушенном и законсервированном виде, в настоящее время, иногда – в замороженном. Из фруктов и ягод в настоящее время готовят множество разнообразных блюд и напитков. Если в прошлом фрукты и ягоды собирали и использовали в небольшом количестве для семьи, то сейчас владельцы садов выращивают фруктовые и ягодные культуры и производят продукцию в

промышленных масштабах, что отчасти брендирует традиционную пищу этой группы гастрономической культуры кабардинцев. Блюда из фруктовых и ягодных культур также сохраняют названия на кабардино-черкесском языке, что во многом подчеркивает этнокультурную идентичность современных кабардинцев.

11. Пища из овощей, бобовых и бахчевых культур в настоящее время по-прежнему остается важной частью современной гастрономической культуры кабардинцев. Как в прошлом, так и в настоящее время некоторые овощи употребляются в свежем виде, а также являются одним из компонентов при приготовлении других блюд. Со временем изменилась технология консервации овощей. Как в прошлом, так и в настоящем блюда из бобовых культур употребляли в пищу в разных вариациях. Бахчевые культуры в традиционной системе питания кабардинцев по-прежнему занимают важное место. Их употребляют в пищу как в свежем, так и в приготовленном виде, так и в качестве начинки для пирогов и некоторых других блюд. В современной гастрономической культуре кабардинцев практикуется и приготовление алкогольсодержащих и травяных напитков.

12. Все это говорит о том, что в настоящее время традиционная гастрономическая культура кабардинцев сохраняет свою устойчивость как один из основных маркеров их этнокультурной идентичности, несмотря на глобализацию, стремительную модернизацию условий приготовления пищи и влияние современных технологий. Коллективная память кабардинцев сохраняет значительный пласт информации об аутентичных блюдах с их наименованиями на родном языке, которые активно воспроизводятся в бытовых условиях, обрядовых практиках и местах общественного питания. В современных условиях сохранение и трансформация традиционной гастрономической культуры кабардинцев происходит в условиях трансляции знаний как через межпоколенческую коммуникацию, так и через средства массовой информации и информационно-телекоммуникационную среду «Интернет». Кабардинская национальная кухня обладает высоким адаптивным потенциалом и, предположительно, будет устойчиво развиваться в краткосрочной и долгосрочной перспективе, сохраняя свои духовно-нравственные и культурные основания.

Теоретическая значимость исследования обусловлена анализом глубинных факторов трансформации традиционной гастрономической культуры кабардинцев в широком хронологическом контексте под влиянием эндогенных и экзогенных факторов. В теоретическом отношении работа позволяет раскрыть основные условия культуры жизнеобеспечения устойчивых, естественно сложившихся коллективов людей, объединённых общими признаками, определить роль институтов гастрономической культуры как одного из маркеров этнокультурной идентичности кабардинцев, а также выявить специфику ее трансформации с течением времени.

Практическая значимость состоит в том, что итоги исследования могут быть использованы при проведении научных исследований в области

культуры народов Центрального Кавказа, обобщающих трудов по их этнографии, в преподавании общеобразовательных курсов по этнографии и культуре народов Кавказа, а также послужить материалом для справочных изданий, хрестоматий, учебных пособий и других публикаций.

Соответствие диссертации паспорту научной специальности. Диссертация соответствует паспорту научной специальности 5.6.4. Этнология, антропология и этнография (пп. 3, 6, 22, 28).

Апробация работы. Диссертация была обсуждена и рекомендована к защите на заседании кафедры истории России и кавказоведения Кабардино-Балкарский государственный университет им. Х.М. Бербекова (протокол № 02 от 09.09.2026 г.). Основные выводы диссертации опубликованы в 7 научных статьях объемом 4,97 п.л. (доля соискателя 4,66 п.л.), 3 из которых – в рекомендованных ВАК Министерства науки и высшего образования РФ изданиях. Результаты исследования докладывались и обсуждались на всероссийских и региональных научных конференциях.

Структура диссертации. Диссертация состоит из введения, двух глав (двенадцать параграфов), заключения, списка литературы и источников, приложения.

ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ РАБОТЫ

Во *введении* представлена актуальность темы, обозначены объект, предмет, цель и задачи исследования, определены хронологические и территориальные рамки, охарактеризована методологическая основа, помещены сведения о степени разработанности проблемы и источниковой базе исследования, обоснована научная новизна, сформулированы основные положения, выносимые на защиту, выявлены теоретическая и практическая значимость работы, установлено соответствие диссертации паспорту научной специальности, приведены сведения об апробации результатов и структуре работы.

Первая глава «Традиционная гастрономическая культура кабардинцев в конце XIX – XX вв.: типология, рецептура и практики приготовления блюд» состоит из шести параграфов.

В *первом параграфе первой главы* рассмотрены блюда из мяса в традиционной гастрономической культуре. Отмечается, что мясо играло основополагающую роль во всем своем многообразии, а также в способах приготовления, технологиях заготовок и хранения мясных блюд. Анализ источников указывает на широкое использование баранины, говядины и мяса птицы в кабардинской кухне, а также в народной памяти кабардинцев до сих пор сохраняются сведения о способах приготовления каждого из них. Из баранины готовили разнообразные блюда. Вареная и жареная баранина, баранина на вертеле, жареные бараньи ребрышки. Кроме того, готовили блюда из субпродуктов барана: ливерная колбаса и сальтисон. Наиболее распространенными мясными блюдами у кабардинцев были жареная и вареная баранина. Большое место среди национальных блюд из баранины занимали

шашлык. Мясо козы не имело почетного статуса в традиционной гастрономической культуре кабардинцев. Оно исключалось из меню гостя и поминального застолья. Кроме того, не последнее место в рационе питания занимала говядина. Ее варили, жарили, сушили, тушили и т.д. Наиболее распространенным блюдом из говядины была либжа. Мясо домашней птицы имело свою классификацию по статусу престижности. Самым престижным мясом считалась индюшатина. Курятина уступала индюшатине, несмотря на свою универсальность и частоту использования. Распространенным национальным блюдом кабардинцев является курица с подливой. Из традиционных жидких блюд кабардинцы употребляли, например, бульоны: мясной (*лы лэпс*), куриный (*джэдлэпс*). В большинстве случаев бульоны ели, заправив поджаренным на масле луком и перцем.

Установлено, что блюда из мяса козы использовали в традиционной гастрономической культуре кабардинцев в прошлом, но тем не менее почетного статуса мясо козы не имело. Кроме того, блюда из мяса конины и крольчатины не пользовались большим спросом и употреблялись в пищу крайне редко. Большинство блюд имели термины на родном языке, и следует отметить, что мясная пища (по способам приготовления и употребления в пищу в ритуальных и повседневных практиках, сохранности этнографизмов ит.п.) являлась одним из маркеров этнокультурной идентичности кабардинцев.

Во *втором параграфе первой главы* изучается *пища из кисломолочных продуктов*. В этой части исследования отмечается, что многообразие молочных блюд в традиционной гастрономической культуре кабардинцев имело специфические характеристики и особенности, которые были обусловлены их составом, сезонностью, способами приготовления, длительностью приготовления и хранения, полезными свойствами, а также обрядовыми особенностями. Традиционная пища кабардинцев, основанная на кисломолочных продуктах, так же, как и мясная, отличалась широким разнообразием. Кабардинцы употребляли молоко коровы, козы, буйволицы, а в лечебных целях – молоко кобылицы – кумыс. В повседневную пищу в основном шло коровье молоко, из которого готовили массу разнообразных продуктов и блюд. Из молочных продуктов в первую очередь следует упомянуть парное молоко (в том числе кипяченое и кислое) и сметану. Это была традиционная пища, без которой не обходится ни один стол, а также незаменимая еда путников и людей, работающих в полевых условиях. Кроме того, как повседневные, так и праздничные, и ритуальные мероприятия не обходились без кислого молока, сыров, сметаны и масла. Большинство молочных блюд в своей основе состояли из молочной сыворотки, которая выдерживалась определенное время и использовалась для закваски блюд. Значительная часть из них состояла из вторичного молочного сырья. С помощью молочной сыворотки готовили кислое молоко, блюдо из молочной сыворотки из-под сыра, «зимнее кислое молоко», блюдо из консер-

вированного молока с молочной сывороткой и сметана, творог и др. Из молока готовили некоторые разновидности сыра, сметану, сливочное масло и топленое масло. Кроме того, из молочных продуктов готовили такие блюда как *кхъуейжъапхъэ* и *жэмыкуэ*. Большинство блюд кабардинской кисломолочной кухни были традиционными, и в меньшей мере заимствованными, и сохраняли свои аутентичные свойства на протяжении длительного периода времени.

В *третьем параграфе первой главы* проанализирована пища из злаковых культур. Установлено, что старейшими и основными сельскохозяйственными культурами были просо и кукуруза. Еще в конце XIX в. эти две культуры сосуществовали у кабардинцев. Однако в начале XX в., с расширением посевов кукурузы, просо было почти вытеснено из повседневного быта. Основным блюдом, заменявшим хлеб, было *нластэ* – густая каша из просяной или кукурузной крупы. Как из просяной муки, так и кукурузной, наряду с *нластэ* кабардинцы готовили и другие разнообразные блюда: мучные изделия хлебного типа, булочки, пироги, лакумы, казинаки, твердая халва из просяной муки и т.д.

В традиционной гастрономической культуре кабардинцев пшеничная мука занимала значимое место. Из пшеничной муки кабардинцы готовили разнообразные традиционные блюда (хлеб, лакумы, так называемые жаренные пирожки, хлеб-пирог с разнообразной начинкой и т.д.). Пшеничный хлеб был одним из самых распространенных блюд из злаковых культур у кабардинцев в прошлом. Причем некоторые блюда традиционной кабардинской кухни могли употребляться в пищу представителями привилегированных сословий и были недоступны для простых и зависимых категорий общества. Кроме того, в традиционной кухне кабардинцев готовили разнообразные национальные блюда из ячменя. Готовили мамалыгу из ячменя. Кроме того, ячменную муку при приготовлении разных блюд можно было смешивать с кукурузной мукой. Также, готовили ячменный суп.

В ходе исследования выявлено, что в традиционной кабардинской кухне готовили блюда из кукурузы. Со второй половины XIX в. пасту готовили и из кукурузной крупы, которую получали путем грубого помола кукурузы на домашней ручной мельнице. Наряду с пастой стали употреблять в пищу и мамалыгу из кукурузной муки. Одним из распространенных традиционных национальных блюд кабардинцев был ритуальный суп (*аш-рыкъ*). Также, одним из традиционных национальных блюд кабардинцев этой группы были лепешки из кукурузной муки. Другим национальным мучным блюдом кабардинцев являлись лакумы из кукурузной муки, кукурузная халва, хатлама, воздушная кукуруза, и др. В диссертации приведены подробные описания каждого из них. Встречались и блюда из риса – рисовое жаркое, суп, отварной рис с мясом и др.

В *четвертом параграфе первой главы* изучена пища из фруктовых и ягодных культур. В параграфе отмечается, что в традиционной культуре использование фруктов в приготовлении пищи было достаточно широким

ввиду того, что основывалось на натуральном хозяйстве. Блюда национальной кухни кабардинцев из фруктовых культур также имели обозначения на кабардино-черкесском языке, что отражало особенности их этнокультурной идентичности.

В этой части исследования отмечается, что в гастрономической культуре кабардинцев использовались такие фруктовые и ягодные культуры как яблоки, груши, айва, вишня, слива, крыжовник, виноград, кизил, полевой тутовник, ежевика, калина, боярышник, персики, абрикосы, плоды мушмулы. Яблоки использовали в вареном виде с сахаром, в сушеном виде и готовили из них компот. Кроме того, яблоки использовали при засаливании капусты, а также в качестве начинки для пирожков. Груши употребляли в виде сухофруктов, варили компоты, а также перемалывали на ручной мельнице и использовали при выпечке кукурузных лепешек. Плоды айвы употребляли в свежем виде и варили варенье. Вишню ели в свежем виде, хранили в сушеном виде, а также варили варенье. Кроме того, из вишни готовили вишневую воду. Также существовало разнообразие способов использования слив. Их использовали в свежем виде, сушили и готовили пастилу. Ягоды крыжовника и виноград употребляли в свежем виде, по-другому никак не использовали. Из кизила готовили пастилу, варили варенье и компот. Полевой тутовник ели в свежем виде и готовили тутовую (ягодную) воду. Ежевику употребляли в свежем виде и использовали в качестве начинки для пирожков. Калина использовалась в свежем виде, также из нее готовили сок и варили кисель. Боярышник употребляли в свежем виде. Персики и абрикосы использовали в свежем и сушеном виде, готовили варенье и использовали как начинку для пирожков и даянов. Плоды мушмулы собирали на зиму, употребляли в свежем виде, варили варенье и готовили из плодов мушмулы фруктовую воду.

В *пятом параграфе первой главы* рассмотрена *пища из овощных, бахчевых и других культур*. Установлено, что в гастрономической культуре кабардинцев также неотъемлемую часть составляла пища из овощных, бахчевых и некоторых других культур. Некоторые виды овощей употребляли как в свежем виде, так и используя в качестве компонента при приготовлении разнообразных блюд. Бахчевые культуры также употребляли в пищу в свежем виде, готовили блюда, сушили и использовали их семена. Кроме того, в традиционной системе питания кабардинцев употребляли и другие культуры, такие как фасоль и некоторые виды орехов. Отмечалось, что в традиционной системе питания использовались такие овощные культуры как картофель, перец, лук, чабрец, чеснок, огурцы, помидоры. Некоторые из них, например, огурцы и помидоры употреблялись в свежем виде, а такие как картофель, перец, лук, чеснок, чабрец могли использоваться как самостоятельное блюдо, так и в качестве отдельного компонента определенных блюд. Бахчевые культуры употребляли в свежем виде, высушивали и использовали их семена, а также готовили разнообразные блюда. Арбузы, дыни и тыкву употребляли как в свежем виде, так и готовили из

них самостоятельные блюда. Из арбуза готовили арбузный мед, тархалива – блюдо из арбузного меда, сметаны и муки. Из дыни – дыневый мед. Тыкву употребляли в вареном виде, в запеченном виде, использовали как начинку к лепешкам, а также готовили тыквенный соус. Кроме того, высушивали и использовали семена тыквы.

Также, в этой части исследования рассмотрены другие виды культур в традиционной пищевой системе кабардинцев, такие как фасоль и некоторые виды орехов. Отмечалось, что из фасоли готовили фасолевый соус, фасолевый суп, а также использовали в качестве начинки для пирогов. Из орехов ничего не готовили и не использовали в блюдах как ингредиент. В основном, орехи, маленькие орешки, орешки бука, просто собирали и ели.

В *шестом параграфе первой главы* рассмотрены *напитки в традиционной гастрономической культуре*. В параграфе говорится о том, что в традиционной гастрономической культуре кабардинцев были напитки, произведенные из трав, злаковых и т.п. Они условно разделялись на чайные и алкогольсодержащие. В народной памяти кабардинцев до сих пор сохраняются сведения об их видах и названиях, способах приготовления и обрядах употребления. У каждого из них был свой исходный ингредиент, от чего во многом и зависели их названия на родном языке. Например, чай заваривали из чайной травы, иван-чая, рододендрона, шиповника, вишни. Распространенным чайным напитком был калмыцкий чай. Некоторые виды чаев обладали целебными свойствами (из шиповника или иван-чая). Культура употребления черного чая с сахаром стала одной из важнейших форм заимствования кабардинцами элементов мировой культуры. Также, существовали алкогольсодержащие напитки, например, такие как буза, «черная» и «красная» водка, медовуха и т.д. Все перечисленные алкогольсодержащие напитки являлись слабоалкогольными и готовились из натуральных растительных продуктов.

Вторая глава *«Гастрономическая культура кабардинцев в первой четверти XXI в.: основные тенденции и особенности развития»* состоит из шести параграфов.

В *первом параграфе второй главы* рассмотрена *трансформация блюд из мяса в повседневной жизни и обрядовых практиках*. Отмечается, что в современной культуре питания кабардинцев значительное место по-прежнему отводится мясной пище. В настоящее время отчасти меняются формы приготовления традиционных блюд. В местах общественного питания основные позиции блюд кабардинской кухни включены в меню, их часто заказывают не только местные жители, но и гости республики. Особое внимание заслужили мясные блюда из баранины и ее субпродуктов, говядины и курицы. Из баранины готовят сушеное мясо с пшенной массой, употребляют баранину в жареном и вареном виде, варят бульоны, а также используют субпродукты для приготовления отдельных блюд (сальтисон, ливерная колбаса и др.). Кроме того, на сегодняшний день на праздничных застольях у кабардинцев присутствует обычай дележа бараньей головы.

Говядину также употребляют в жареном и вареном виде, сушат и коптят. Курятину употребляют в жареном и вареном виде, а также готовят кабардинское национальное блюдо – курицу в сметане. Также в гастрономической культуре кабардинцев используются блюда из яиц. Например, яйца, приготовленные в сметане, омлет, сладкий омлет. Кроме того, с опорой на традиционные практики появляются новые вариации традиционных блюд (например, шашлык из курицы и др.). При этом, сопоставительный анализ блюд традиционной мясной пищи в прошлом и в современности показал, что их набор существенных изменений не претерпел, большинство традиционных мясных блюд употребляются в пищу и в настоящее время. Меняются лишь способы их приготовления и подачи.

Во *втором параграфе второй главы* изучены *особенности приготовления и употребления в пищу блюд из кисломолочных продуктов*. В этой части исследования отмечается, что в настоящее время, так же, как и раньше важным элементом традиционной гастрономической культуры кабардинцев являются молочные продукты, отличающиеся разнообразием. Большинство молочных блюд в традиционной гастрономической культуре кабардинцев готовили с добавлением молочной сыворотки. Информанты сохранили сведения о некоторых традиционных блюдах из кисломолочных продуктов, их наименованиях на родном языке, способах приготовления и хранения, полезных свойствах и т.п. Например, сохранились сведения о таких блюдах, как молочная сыворотка, пшенный суп с добавлением кисломолочных продуктов, кисломолочный напиток, сырный соус и др. В современной гастрономической практике *кьундапсо* используется и как отдельное блюдо для заправки первых блюд, так и в качестве производного продукта. На его основе готовят такие кисломолочные блюда как копченый и сычужный сыры, сыр в чане, а также разные кисломолочные напитки.

Также, в настоящее время готовятся и используются в традиционной гастрономической культуре такие кисломолочные продукты как сырный соус, сметана, осадок сливочного масла, сливочное масло. Кроме того, кабардинцы готовили такие блюда как сметанный соус с сыром, мамалыга на сметане с сыром. Эти два блюда в прошлом считались повседневной трапезой и чаще всего употреблялись на завтрак вместе с кислым молоком. В современных реалиях *кхъуейжьапхъэ* готовят к поминальной трапезе. Кроме того, эти блюда также можно отнести и к повседневной трапезе, а также увидеть в меню многих предприятий общественного питания в КБР. Установлено, что кисломолочная продукция в настоящее время не пользуется столь широкой популярностью, как в прошлом. В настоящее время круг блюд стал гораздо уже, чем в прошлом. Это может быть связано с тем, что из массового обихода вышли некоторые традиционные ингредиенты для приготовления кисломолочных блюд, поменялись технологии их производства, сократилось время приготовления и т.п.

В *третьем параграфе второй главы* проанализирована *пища из злаковых культур*. Отмечается, что в современной повседневной практике кабардинцев и во время проведения массовых мероприятий по-прежнему используются блюда, приготовленные из пшеничной и кукурузной муки. В настоящее время пища из злаковых культур в гастрономической культуре кабардинцев меняется под воздействием тех же факторов, что и пища из других видов культур – адаптация к современным реалиям, сохранение названий на кабардино-черкесском языке, повышение спроса во время проведения массовых мероприятий и т.п. При этом круг употребляемых в пищу блюд в современных повседневных и обрядовых практиках значительно сузился. Наиболее употребляемыми в настоящее время выступают блюда из пшеничной и кукурузной муки. При этом в местах общественного питания наиболее предпочитаемыми его блюдами в кабардинской кухне являются лакумы и даляны. В ходе исследования было установлено, что в настоящее время часть этих блюд пользуется повышенным спросом из-за простоты и быстроты приготовления, вкусовых качеств. Однако, при общей схожести каждое из них имеет множество вариаций приготовления и локальных особенностей в рецептуре. При этом некоторые виды блюд из злаковых культур в настоящее время могут по-разному восприниматься носителями культуры и гостями КБР – если, например, пшеничная паста до сих пор воспринимается кабардинцами как часть традиционной гастрономической культуры и повсеместно внедрена в пищевые практики, то у гостей республики она пользуется меньшим спросом.

В *четвертом параграфе второй главы* выявлена *этнокультурная специфика употребления в пищу фруктов и ягод*. В этом параграфе проведена сравнительная характеристика использования и употребления в пищу фруктов и ягод. В настоящее время в традиционной гастрономической культуре кабардинцев также используются такие фруктовые и ягодные культуры как айва, крыжовник, кизил, ежевика, калина, персики, абрикосы, полевой тутовник, персики и абрикосы, плоды мушмулы. Некоторые из перечисленных фруктовых и ягодных культур стали использовать реже, чем в прошлом, так как часть блюд и напитков, которые готовили в прошлом, в настоящее время готовят крайне редко. Ежевику употребляли в свежем виде и использовали в качестве начинки для пирожков. Калину употребляли в свежем виде, также из нее готовили сок и варили кисель. Боярышник употребляли в свежем виде. Персики и абрикосы использовали в свежем и сушеном виде, готовили варенье и использовали как начинку для пирожков и далянов.

В этой части исследования отмечается, что с развитием садоводства кабардинцы выращивали и употребляли в пищу разнообразный и обширный ассортимент фруктов и ягод, которые употреблялись как в свежем, так и в сушеном виде. Из них варили компоты, варенья, готовили фруктовую воду. Некоторые ягоды использовали в качестве начинки и добавляли в

выпечку. Кроме того, из некоторых фруктов готовили пастилу. Со временем произошли изменения как в хранении фруктовых и ягодных культур, так и в технологиях приготовления многих блюд из фруктовых и ягодных культур. Если раньше фрукты хранили под сеном, в погребах, холодных подвалах и делали из некоторых видов фруктов и ягод специальную фруктовую воду, пастилу и др., то сейчас фрукты хранят в специальных больших холодильных комнатах, некоторые ягоды замораживают. Также в промышленных масштабах производят соки, воды, варенья и пастилу.

В *пятом параграфе второй главы* рассмотрены *пища из овощных, бобовых, бахчевых культур и напитки*. В этом параграфе говорится о том, что, *пища из овощей, бобовых и бахчевых культур* остается важной частью современной гастрономической культуры кабардинцев.

Из овощей используются в пищу картофель, огурцы, помидоры, перец, лук, чеснок и др. Все перечисленные овощи широко применяются в пищу в настоящее время. Картофель добавляют в супы, употребляют в качестве гарнира, жарят, варят и добавляют в начинку к пирогам. Огурцы употребляются в свежем виде, а также являются одним из компонентов при приготовлении салатов, кроме того, огурцы солят и готовят малосольными. В прошлом помидоры практически не употреблялись в пищу. В настоящее время помидоры выращивают на грядках в огородах, в теплицах и употребляют их в свежем виде, а также используют как компонент салатов. Перец употребляют в настоящее время, он обладает целым рядом полезных свойств. Кроме того, из перца готовят перцовое топленое масло. Перцовое масло как раньше, так и сейчас используют при приготовлении супов, соусов, блюд из мяса и птицы и т.д. Чеснок употребляют в свежем виде, также готовили чесночную подливу и чесночную соль. В настоящее время, как и в прошлом в пищу употребляются блюда из фасоли. Кроме того, издавна этот продукт мололи в муку, варили, тушили, готовили пюре, добавляли в супы, вторые блюда и закуски. Бахчевые культуры в традиционной системе питания кабардинцев по-прежнему занимают важное место. Арбузы, дыни и тыкву употребляют в пищу как в свежем, так и в приготовленном виде. Тыкву употребляют как в вареном виде, так и в качестве начинки для пирогов. Также готовят из тыквы блюдо тыквенный соус. Алкогольсодержащие и травяные напитки в современной гастрономической культуре кабардинцев употребляются нечасто и в ограниченных количествах, однако по-прежнему занимают определенное место в гастрономической культуре кабардинцев.

В *шестом параграфе второй главы* проанализированы *повседневность и формы репрезентации кабардинской кухни в настоящее время*. Выявлены некоторые особенности сохранения коллективной памяти о гастрономической культуре кабардинцев, изучены особенности ее отражения в повседневных практиках, выявлена специфика их репрезентации в средствах массовой информации и информационно-телекоммуникационной сети «Интернет». Исследование выявило значительный корпус блюд,

сохраняющих актуальность в различных сферах общественной жизни в настоящее время. Вместе с тем, в настоящее время вкусовые качества блюд меняются, кроме того, чаще всего для их приготовления используются ингредиенты промышленного производства. Определенный интерес представляют сведения о каналах передачи информации о блюдах национальной кухни кабардинцев из поколения в поколение. Исследование показало, что информацию о блюдах национальной культуры ее носители в большинстве своем получают из рассказов членов семьи и представителей старшего поколения, из тематических блогов в социальных сетях, из специализированной и научной литературы, телевидения и т.п. Также, установлено, что некоторые блюда обладают полезными свойствами для здоровья и некоторые из них применяются в настоящее время в оздоровительных целях. Установлено, что современные технологии и социальные сети влияют на формирование современной гастрономической культуры.

В *заключении* подведены итоги исследования и сформулированы выводы. Основной вывод заключается в том, что традиционная гастрономическая культура кабардинцев, исторически формировавшаяся на основе животноводческой, молочной и растительной пищи с широким спектром аутентичных блюд и напитков, сохраняется в настоящее время в коллективной памяти и повседневных практиках как один из основных маркеров их этнокультурной идентичности. Однако в современных условиях она подвергается трансформации под влиянием глобализации, технологической модернизации, индустриализации производства продуктов и изменений потребительских предпочтений. Сравнительный анализ ретроспективных и актуальных данных свидетельствует о частичной утрате ряда молочных, мучных и иных блюд, а также о сохранении и адаптации других. При этом значительную роль в трансляции знаний и популяризации блюд национальной кухни кабардинцев играют медиасреда, блогосфера и сектор общественного питания, что в совокупности позволяет прогнозировать устойчивое развитие их гастрономической традиции при условии ее интеграции в современный культурно-экономический контекст.

ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ ДИССЕРТАЦИИ ИЗЛОЖЕНЫ В СЛЕДУЮЩИХ ПУБЛИКАЦИЯХ АВТОРА:

Статьи, опубликованные в ведущих рецензируемых научных изданиях, рекомендованных ВАК Министерства науки и высшего образования Российской Федерации

1. Балкарова З.М. Мясная пища в традиционной гастрономической культуре кабардинцев в конце XIX – начале XX века // Электронный журнал "Кавказология". – 2025. – № 3. – С. 153-166. – DOI 10.31143/2542-212X-2025-3-153-166. – EDN GZDGEV. (1,05 п.л.).

2. Балкарова З.М., Тутукова М.Р. Мучные изделия в свадебных обрядах кабардинцев в XX-XXI вв.: функции и особенности приготовления // Известия СОИГСИ. – 2026. – № 59 (98). – С. 32-40. – DOI 10.46698/VNC.2026.98.59.014. – EDN KCMVRN. (0,75 п.л., доля соискателя 0,375 п.л.).

3. Балкарова З.М. Некоторые особенности трансформации современной гастрономической культуры кабардинцев // Электронный журнал "Кавказология". – 2026. – № 1. – С. 108-129. – DOI 10.31143/2542-212X-2026-1-108-129. – EDN HEDPTN. (1,65 п.л.).

Другие научные публикации

4. Балкарова З.М. Хранение и консервация продуктов питания в пищевой культуре кабардинцев в начале XX века // Актуальные проблемы технологии продуктов питания, туризма и торговли: Материалы IX Всероссийской (национальной) научно-практической конференции, Нальчик, 24 апреля 2025 года. – Нальчик: Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет им. В.М. Кокова, 2025. – С. 289-294. – EDN QMGQQQ. (0,45 п.л.).

5. Балкарова З.М. Использование овощных культур в традиционной системе питания кабардинцев (конец XIX - начало XX вв.) // Перспектива-2025: Материалы Международной научной конференции студентов, аспирантов и молодых учёных, Нальчик, 24–27 апреля 2025 года. – Нальчик: Кабардино-Балкарский государственный университет им. Х.М. Бербекова, 2025. – С. 318-322. – EDN GIMMGY. (0,4 п.л.).

6. Балкарова З.М. Использование фруктовых культур в традиционной системе питания кабардинцев в начале XX века // Современные технологии и практические решения в производстве продуктов питания, агропродовольственной торговле и агротуризме: Материалы X Всероссийской (национальной) научно-практической конференции, Нальчик, 07 октября 2025 года. – Нальчик: Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет им. В.М. Кокова, 2025. – С. 355-360. – EDN NZQYTU. (0,4 п.л.).

7. Балкарова З.М. Хмельные напитки в традиционной гастрономической культуре кабардинцев в начале XX века // Современные технологии

и практические решения в производстве продуктов питания, агропродовольственной торговле и агротуризме: Материалы X Всероссийской (национальной) научно-практической конференции, Нальчик, 07 октября 2025 года. – Нальчик: Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет им. В.М. Кокова, 2025. – С. 351-355. – EDN LOJQPH. (0,4 п.л.).