

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Кабардино-Балкарский
государственный университет им. Х.М. Бербекова»**



На правах рукописи

Балкарова Залина Мухамедовна

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

5.6.4. Этнология, антропология и этнография

Диссертация

**на соискание ученой степени
кандидата исторических наук**

**Научный руководитель:
доктор исторических наук, профессор
Садовой Александр Николаевич**

Нальчик 2026

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	стр. 3
ГЛАВА 1. ТРАДИЦИОННАЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА КАБАРДИНЦЕВ В КОНЦЕ XIX – XX ВВ.: ТИПОЛОГИЯ, РЕЦЕПТУРА И ПРАКТИКИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД	39
1.1 Блюда из мяса в традиционной гастрономической культуре	39
1.2 Пища из кисломолочных продуктов	58
1.3 Пища из злаковых культур	81
1.4 Пища из фруктовых и ягодных культур	120
1.5 Пища из овощных, бахчевых и других культур	131
1.6 Напитки в традиционной гастрономической культуре	142
ГЛАВА 2. ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА КАБАРДИНЦЕВ В ПЕРВОЙ ЧЕТВЕРТИ XXI В.: ОСНОВНЫЕ ТЕНДЕНЦИИ И ОСОБЕННОСТИ РАЗВИТИЯ	153
2.1 Трансформация блюд из мяса в повседневной жизни и обрядовых практиках	153
2.2 Особенности приготовления и употребления в пищу блюд из кисломолочных продуктов	173
2.3 Пища из злаковых культур	191
2.4 Этнокультурная специфика употребления в пищу фруктов и ягод	209
2.5 Пища из овощных, бобовых, бахчевых культур и напитки	217
2.6 Повседневность и формы репрезентации кабардинской кухни в настоящее время	224
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	245
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИСТОЧНИКОВ	259
ПРИЛОЖЕНИЕ	276

ВВЕДЕНИЕ

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. Кроме того, через элементы заимствования блюд из гастрономических культур соседних народов и через передачу своих блюд в другие гастрономические культуры можно говорить о взаимном влиянии культур и взаимодействии народов в длительной исторической перспективе.

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, традиционным рецептам и кухням. Современные технологии и социальные сети оказывают существенное влияние на трансформацию гастрономической культуры, позволяя 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, определяющих его этническое самосознание. При этом в настоящее время наблюдается ревитализация некоторых элементов традиционной гастрономической культуры, их применение в обрядах жизненного цикла (празднованиях рождения детей, их «первого шага», свадьбах и т.п.). По-прежнему в обиходе сохраняются 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 (кафе, рестораны и т.п.). В их меню входят кабардинские блюда, которые популярны не только у жителей, но и у многочисленных гостей Кабардино-Балкарской Республики и некоторых других регионов проживания кабардинского населения. Как и в прошлом, в настоящее время кабардинцы готовят блюда из мяса, кисломолочных продуктов, злаковых культур, фруктов и ягод, овощей и т.п. В определенной форме сохраняются и традиционные напитки и т.д. Излишне доказывать, что они сохраняются в адаптивной к современным реалиям форме, что связано с взаимовлиянием гастрономических практик различных народов, 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.

Актуальность темы исследования подчеркивается и необходимостью восстановления утраченных и детального изучения некоторых аутентичных осо-

бенностей национальной кухни кабардинцев. В ходе исследования практически все информанты и респонденты (как по материалам полевых исследований 50-70-х гг. XXв., так и по современным данным) обращали на это особое внимание. Одни говорили о том, что ее уникальность заключается в простоте приготовления основных блюд и сравнительно небольшом наборе ингредиентов для каждого из них, и отмечали их питательные свойства, сытность и калорийность. Другие – в сохранении до нашего времени лучших традиций прошлого (в локальных вариациях). Третьи – в качестве ингредиентов, которые использовались для приготовления блюд, и их пользе для здоровья. Четвертые – в неповторимости некоторых блюд национальной кухни кабардинцев. 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;

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.

- охарактеризовать пищу из злаковых культур; проанализировать 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 напитки;
- изучить особенности употребления традиционных национальных блюд в повседневных практиках, определить формы репрезентации в настоящее время.

Хронологические рамки охватывают несколько исторических периодов и отражают динамику гастрономической культуры кабардинцев в широком временном контексте. Нижний хронологический рубеж связан с периодом конца XIX – начала XX в., временем бытования блюд гастрономической культуры 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 по этой части были сделаны в ходе сбора полевых материалов в январе-марте 2026 г.

Территориальные границы исследования совпадают в основном с территорий 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.

Принцип *историзма* в ходе исследования учитывался при исследовании тех или иных аспектов гастрономической культуры кабардинцев в строгом соответствии со временем и местом их бытования. Для этого учитывалась специфика пищевых практик кабардинцев, проживающих на территории современной Кабардино-Балкарии, в имперский, советский и современный периоды. Принцип *объективности* применялся при анализе разных по видовой принадлежности исторических источников для обеспечения строгого соответствия авторских выводов первоисточникам и выстраивания между ними зримых причинно-следственных связей. Опора на принцип *системности* дала возможность представить гастрономическую культуру кабардинцев как комплексное явление, т.е. как совокупность блюд животного (мясная, кисломолочная) и растительного (злаковые, овощные, фруктово-ягодные и т.п.) происхождения, которые трансформировались с течением времени.

Историко-генетический метод позволил установить причины и степень трансформации элементов гастрономической культуры кабардинцев в имперское, советское и настоящее время. *Сравнительно-исторический* метод – путём сравнения компонентов гастрономической культуры кабардинцев в различные исторические периоды для выявления в них общего и особенного, а также для рассмотрения изменений и перспектив их развития в настоящее

время. *Сравнительно-историческое* исследование дало возможность сравнить влияние социокультурных процессов конца XX – первой четверти XXI в. на гастрономическую культуру кабардинцев и некоторых соседних народов региона. *Историко-системный* метод дал возможность изучить основные институты традиционной гастрономической культуры кабардинцев как комплексное явление, как целостную историческую систему с учётом особенностей ее трансформации в настоящее время под влиянием целого ряда внешних и внутренних факторов.

Кроме того, в ходе исследования были использованы также специальные этнологические методы *включенного и отстраненного наблюдения* (например, метод *включенного* наблюдения использовался при дегустировании блюд национальной кухни в бытовых условиях и местах общественного питания); метод *отстраненного* наблюдения использовался в ходе исследования как частный подход к изучению традиционной кабардинской пищи в повседневной жизни (в домашних условиях, в гостях и т.п.). В некоторых случаях для этого проводилось наблюдение и получаемые сведения фиксировались в полевом дневнике исследователя, где отражались не только события, но и условия их протекания, поведение участников, визуальные и другие данные и т.п. Методы *сбора и обработки полевых материалов* использовались в работе в форме интервьюирования носителей специальной информации (полуструктурированное или нарративное интервью, при котором фиксировалась не только конкретная информация о гастрономической культуре кабардинцев, но и ее диалектные особенности, а также комментарии исследователя и информантов); анкетирование (при необходимости обеспечивается анонимность респондентов). Для этого было проведено многофокусное полевое исследование и осуществлен сбор данных в разных районах Кабардино-Балкарской Республики с последующим их анализом. В некоторых случаях сбор и обработка полевых материалов проводились с использованием специализированных компьютерных программ (например, Яндекс Формы – для сбора информации, визуализации данных, их отбора и сортировки по определенным критериям и

т.п.). Методы *анализа материалов экспертных интервью* применялись в ходе исследования для интерпретации и кодирования качественной информации, собранной в ходе бесед со профильными специалистами из сферы общественного питания с целью выявления значимых паттернов, тем и взаимосвязей. Методы *анализа источников визуальной антропологии* использовались как комплекс методов, позволяющих изучать особенности трансформации гастрономической культуры кабардинцев через визуальные артефакты – фотографии, кино, видеоматериалы и другие формы визуальной информации (в том числе и размещенные в информационной телекоммуникационной сети «Интернет»).

Таким образом, 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 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 исторические и историографические источники, устные и некоторые другие источники. Специальное внимание на кабардинскую кухню С. Хан-Гирей не обращал, но некоторые его обобщения об особенностях питания адыгов того времени можно отчасти и экстраполировать на кабардинцев. В частности, он отмечал, что основу питания у них составляло мясо (баранина, говядина, козлятина, мясо домашних птиц и

¹ Хан-Гирей. Записки о Черкесии. Нальчик: книжное издательство "Эльбрус", 1978. 334 с.

дичи), а также рыба. Автор подчёркивал, что мясо употреблялось в различных видах – варёном, жареном, под соусом, а также приготовленном иными способами.

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. Статья основана на сведениях путешественников, в разное время посещавших территорию региона, и на материалах собственных полевых исследований, собранных ею во время экспедиций в Кабардинскую АССР во второй половине 1940-х гг.

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 книге Г.Х. Мамбетова дается общая характеристика таких кабардинских блюд, как: жареное и варёное мясо (каб. – *лы гъэжъа, лы гъэва*), пашлык (каб. – *лы гъэжъа*), колбаса (каб. – *тхъэмилыгъуныбэ*), курица с подливой (каб. – *джэдлыбжъэ*)³, паста и т.п. Кроме того, Г.Х. Мамбетов приводил сведения о пище с учетом ее дифференциации по особенностям употребления

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 См.: приложение № 2, фото 1.

– в быту, на праздничных мероприятиях и т.п. В следующем году была опубликована специальная статья Г.Х. Мамбетова, посвященная пище в обычаях и традициях кабардинцев и балкарцев. В ней дается характеристика таким кабардинским блюдам, как: *жэрумэ* (сальтисон), *джэдыл* (курятина), *гуэгушыл* (индюшати́на), *бжъыныху шыпс* (чесночный соус), *джэдылбжъэ* / гедлибже (курица с подливой), *тхъэмцIыгъуныбэ* (ливерная колбаса), *нэкуль* (копчёная или вяленая колбаса) и др. В работе также упоминаются некоторые особенности употребления в пищу блюд национальной кабардинской кухни, например, употребление мяса с подливой (*шыпс*) и приводятся правила приёма пищи, связанные с застольным этикетом¹. Исследования Г.Х. Мамбетова опираются на обширный материал, собранный им во время полевых этнографических экспедиций, а также на архивные и литературные источники.

Опубликованная в 1978 г. книга Б.Х. Бгажнокова «Адыгский этикет» посвящена изучению системы традиционно-бытовой культуры общения адыгов². В ходе исследования он опирался на этнографический материал (в основном, материалы полевых исследований). 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. В ходе исследования он сделал ряд важных наблюдений. Например, он установил, что «последовательность блюд служила основой ориентировки в ритуальном времени: появление индейки показывало, что истекло около половины времени застолья; когда подавалась баранина, это означало, что пир подходит к концу, а бульон знаменовал завершение застолья»³.

¹ Мамбетов Г.Х. Пища в обычаях и традициях кабардинцев и балкарцев // ВКБНИИ. Нальчик, 1972. С. 102-144.

² Бгажноков Б.Х. Адыгский этикет. - Нальчик: Эльбрус, 1978. 159 с.

³ Бгажноков Б.Х. Адыгский этикет. - Нальчик: Эльбрус, 1978. 159 с.

Также в 1978 г. была опубликована монография М.А. Меретукова, посвященная материальной культуре адыгов в XIX – 70-е гг. XX в.¹ В ходе исследования автор опирался на различные источники, включая этнографические исследования и материалы личного происхождения, связанные с историей и культурой адыгов. В работе упоминаются некоторые блюда кабардинцев, связанные с их традиционной кухней и бытом. Автор описывает пищевые «привычки» кабардинцев, рацион и особенности приготовления пищи в указанный период. Также в работе дается характеристика мясных блюд, пирогов, хлеба и каш, молочных продуктов. Особый интерес работа вызывает тем, что М.А. Меретуков установил, что пища кабардинцев была простой, но сытной, отражая их хозяйственный уклад и климатические условия региона. В рационе преобладали продукты земледелия (кукуруза, пшеница) и животноводства².

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-Балкарии³, В.П. Кобычева об изменении материальной культуры народов Кавказа за годы советской власти⁴; Л.И. Лаврова об особенностях развития материальной культуры адыгов⁵ и др.

В целом в советский период были даны общие характеристики традиционной пищи кабардинцев, описаны основные блюда, приведены сведения о застольном этикете и т.п. Преимуществом этого этапа историографии гастроно-

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

² Меретуков А.М. Материальная культура адыгов (XIX – 70-е гг. XX в.) // Культура и быт адыгов Майкоп, 1975. С. 37-51.

³ Жакомихов Т.А. История народного хозяйства Кабардино-Балкарии. Нальчик, 1965.

⁴ Кобычев В.П. Изменения материальной культуры народов Кавказа за годы Советской власти // Хозяйство и материальная культура народов Кавказа в XIX-XX вв. М., 1971.

⁵ Лавров Л.И. Избранные труды по культуре абазин, адыгов, карачаевцев, балкарцев / Л.И. Лавров; Составитель А.Х. Абазов. – Нальчик: Полиграфкомбинат им. Революции 1905 г., 2009. – 555 с. – (Выдающиеся кавказоведы).

мической 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, материалов 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 брендинга национальной кухни. При этом в большинстве случаев авторы опирались на такие же группы источников, как и ранее – материалы полевых исследований и источники личного происхождения.

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 группы¹. При написании работы М.Ф. Пафова опиралась на научные исследования в области этнографии, истории и антропологии, а также на полевые материалы, собранные сотрудниками институтов и научных учреждений. В ходе написания работы М.Ф. Пафова установила следующие ключевые аспекты: основа питания адыгов – продукты животноводства и растениеводства; сезонная изменчивость рациона; традиционная система питания адыгов была основана на экономической самостоятельности и независимости каждой семьи. Она установила, что с середины XIX в. в традиционную систему питания начали активно проникать новые веяния в связи с развитием товарно-денежных отношений; особое место в питании адыгов, как и у всех народов Кавказа, занимали молочные продукты; традиционная национальная система питания – явление культуры жизнеобеспечения, характеризующее народ. В ее работе

¹ 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.

упоминаются различные блюда кабардинской кухни (мясные – рагу из баранины, ливерная колбаса (*тхъэмщIыгъуныбэ*) и сальтисон (*жэрумэ*), курица с подливой (*гедлибже*, *джэдлыбжъэ*), мясные и куриные бульоны (*ли лэпс*, *джэдлэпс*), пшённый суп (*хугухъэнтхъупс*), и др. В последующем М.Ф. Пафова продолжила свои исследования. В 1993 г. вышла ее статья, посвященная особенностям традиционной кухни адыгов, её разнообразию, рецептам, принципам питания, а также связанным с ней культурным и ритуальным аспектам¹. В ней были конкретизированы некоторые положения диссертации.

Работа М.Ю. Унароковой, опубликованная в 1998 г., посвящена роли флористических элементов (растениеводства, садоводства) в традиционной системе питания адыгов². При написании она опиралась на письменные источники XIX в., материалы о садоводстве и плодовых культурах, архивные материалы, этнографические исследования, лингвистические источники, исторические описания хозяйства и быта. В ходе исследования М.Ю. Унарокова установила, что на развитие гастрономических практик адыгов (в том числе и кабардинцев) оказали влияние развитая сортовая структура садоводства, использование лесов как дополнительного источника пищи, переработка фруктов и винограда, роль бобовых культур, разнообразие выращиваемых культур, сезонность рациона, принцип умеренности в питании, сбалансированность системы питания. В 2007 г. была опубликована статья М.Ю. Унароковой, посвященная особенностям традиционной системы питания адыгов, её принципам, блюдам, продуктам и культурным аспектам³. Она опиралась на полевые этнографические материалы; результаты исследований других этнографов (например, М.Ф. Пафовой, М.Н. Губжокова и др.), посвященные адыгским традициям питания; академические издания по этнографии народов Кавказа; фольклорные и исторические источники. В статье М.Ю. Унарокова установила и

¹ Пафова М.Ф. Традиционная кухня, блюда и напитки адыгов // Из Традиционной этнографии народов Карачаево-Черкесии: Сборник статей. Черкесск, 1993. с.46-77.

² Унарокова М.Ю. Флористический элемент в системе питания адыгов // Этюды по истории и культуре адыгов: сб. ст. Майкоп, 1998. С. 103-135.

³ Унарокова М.Ю. Традиционная пища [адыгов] // Сокровища культуры Адыгеи / гл. ред. и сост. А.М. Тарунов; фотосъемка А.В. Ключева. М., 2007. С. 191-196.

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 балкарцев¹. В пособии дается характеристика различным блюдам традиционной кухни: *жэрумэ* (сальтисоны), *тхъэмцIыгъуныбэ* (колбаса), либжа, гедлибже / *джэдлыбжэ* (курица с подливой), *лэкъум* (лакумы), *хугухъэнтхъупс* (пшённый суп), *ли лэпс* (мясные бульоны), *джэдлэпс* (куриный бульон), *лыгъэжъа* (шашлык), *кIапэ гъэжъа*, *кIапэ гъэва* (жареный и варёный курдюк).

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 едой². Автор в основном фокусируется на общих изменениях в традиционной молочно-мясной модели питания кабардинцев, связанных с совершенствованием технологий ведения хозяйства и расширением экономических и этнокультурных контактов.

В работах Р.Х. Емтыль рассматривались общие вопросы организации быта, функционирования обычаев и традиций адыгов в первой половине XX в.³ Помимо прочего, в этой работе обращалось внимание и на некоторые изменения, привнесённые временем в адыгскую кухню. Она установила, что в рационе адыгов присутствовали разнообразные национальные блюда из продуктов земледелия и животноводства: лапша (*тхъацупс*), пирожки с адыгейским

¹ Мамбетов Г.Х. Традиционная культура кабардинцев и балкарцев: учебное пособие. Нальчик: Эльбрус, 2011. //349 с.

² Кумахова Д. В. Трансформации в традиционной культуре питания кабардинцев / Д. В. Кумахова // Актуальные вопросы науки. 2015. № 18. С. 69-71.

³ Емтыль, Р. Х. Быт, обычаи и традиции адыгов в первой половине XX века / Р. Х. Емтыль // Вестник науки Адыгейского республиканского института гуманитарных исследований имени Т.М. Керашева. 2017. № 13(37). С. 123-128.

сыром (*хьалыжъу, гуубат*), мясные блюда из баранины (*лылыбжъ, лыцлыкыу-щыпс, лыгъэ-жъагъ* и др.), а также напитки (*бахъсымэ, шъуатэ*)¹. Автор обратил внимание на то, что хотя пищевые предпочтения считаются одной из самых консервативных частей культуры, в конце XIX – начале XX в. в традиционную пищу и культуру питания адыгов начали проникать новые веяния².

В обзорной статье Е.К. Ревы изучены некоторые особенности репрезентации гастрономической культуры народов Северного Кавказа в медийных текстах³. Она установила, что гастрономическая культура народов Северного Кавказа в медийных текстах представлена не только набором блюд, но и сведениями о традициях, которые являются частью принятия пищи в разных ситуациях. Несмотря на то, что в этой работе практически не затрагивается адыгский материал, эта работа представляет некоторый интерес для исследования особенностей отражения этнокультурных брендов народов региона, связанных с гастрономическими практиками, в глобальном информационном пространстве.

В статье Б.Х. Бгажнокова, посвященной роли махсыма (лёгкого опьяняющего напитка) в застольном этикете черкесов, рассмотрено его значение в традиционной культуре черкесов (адыгов), его религиозное и социальное значение, а также ритуалы, связанные 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.

¹ Емтыль, Р. Х. Бытовая культура адыгейского аула в конце XIX, в 20-е гг. XX в / Р. Х. Емтыль // Вестник науки Адыгейского республиканского института гуманитарных исследований имени Т.М. Керашева. 2023. № 34(58). С. 97-101.

² Емтыль, Р. Х. Быт, обычаи и традиции адыгов в первой половине XX века / Р. Х. Емтыль // Вестник науки Адыгейского республиканского института гуманитарных исследований имени Т.М. Керашева. 2017. № 13(37). С. 123-128.

³ Рева Е. К. Особенности репрезентации гастрономической культуры народов Северного Кавказа в медийных текстах // Известия высших учебных заведений. Поволжский регион. Гуманитарные науки. 2017. № 3(43). С. 113-118.

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

Еще одна работа Б.Х. Бгажнокова, опубликованная в 2018 г., посвящена пашенному земледелию и хлебным злакам в традиционной культуре кабардинцев¹. Исследование основано на анализе исторических данных, архивных материалов и трудов предшествовавших исследователей. Б.Х. Бгажноков установил, что в имперское время хозяйственный уклад в Кабарде был земледельческо-скотоводческим, в основе пашенного земледелия лежала система переменно-залежного типа, просо было главным хлебным злаком, преобладание проса в пищевой культуре было связано не с отсталостью земледелия в регионе, а с особенностями земель и угодий, высокими полезными свойствами пищи из пшена, а также с глубоким духовно-нравственным содержанием, которое придавала этой пище традиционная культура.

Специальное исследование М.А. Текуевой и Е.А. Нальчиковой посвящено исследованию ритуальных практик, связанных с приёмом пищи в контексте поминовения умерших у народов Северного Кавказа². Авторы предприняли попытку проследить, как еда и благодаря чему становилась ритуальной, как менялась поминальная пища со временем, какие именно блюда чаще использовались в поминальных практиках и т.п.

Статья З.М. Кешева посвящена проблеме репрезентации региона с помощью брендинга блюд национальной кухни кабардинцев³. Ее работа подготовлена с опорой на научные достижения предшественников. Она установила, что национальная кухня кабардинцев характеризовалась богатым набором блюд, различными видами трапез и поведенческими аспектами питания. З.М. Кешева выявила особенности блюд их кухни (высокая калорийность, богатые вкусовые качества, универсальный характер использования, быстрота и простота приготовления) и определила ее ресурсный потенциал для развития туризма Кабардино-Балкарии.

¹ Бгажноков Б.Х. Пашенное земледелие и хлебные злаки в традиционной культуре кабардинцев // Вестник Кабардино-Балкарского института гуманитарных исследований. 2018. № 3(38). С. 7-22.

² Текуева, М. А. Поминальная жертва и поминальная пища в традициях народов Северного Кавказа / М. А. Текуева, Е. А. // Известия СОИГСИ. 2019. № 33(72). С. 26-37.

³ Кешева З.М. Национальная кухня кабардинцев как предмет брендинга // Вестник Кабардино-Балкарского института гуманитарных исследований, 2019. № 2(41). С. 54-60.

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 ресурсами¹. Л.Х. Сабанчиева установила, что пища и напитки в аграрных обрядах имели глубокое символическое значение; обрядовая пища включала изделия из кукурузной или ячменной муки, молочные продукты, яйца и мясо; жертвоприношение было обязательным элементом аграрных обрядов; центральным звеном обрядов являлось ритуальное пиршество; аграрные обряды отражали взаимосвязь земледельческого и животноводческого хозяйств в системе жизнеобеспечения этих народов.

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 кухни². В ходе работы авторы опирались на некоторые полевые материалы, собранные сотрудниками ИГИ КБНЦ РАН (в то время – КБНИИ) во время полевых экспедиций в 1957 г., а также работы других исследователей и сборники рецептур блюд. 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. Также популярностью пользовались мучные, молочные и крупяные блюда; ограниченный ассортимент овощей. В кухне преимущественно используют репчатый лук, чеснок, картофель и фасоль. Было обилие пряностей и приправ. Характерно широкое применение красного и чёрного перца, сушёного молотого чабреца (*гедгин*). Преобладание определённых способов приготовления. Традиционные блюда – жареные, отварные и тушёные из натурального мяса и птицы. К мясным блюдам всегда готовят тузлук – чесночный соус на айране или бульоне.

¹ Сабанчиева, Л. Х. Мифология и магия пищи в аграрных обрядах кабардинцев и балкарцев /Мир современной науки. 2019. № 3(55). С. 9-15.

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

Также популярны сметанные соусы. Вместо традиционного хлеба часто использовали «пасту» – густую пшённую кашу с добавлением манной крупы. В то время популярными изделиями были: кабардинские лакумы (пышки), тхъу-рыжь (хворост), шурпа, ляпс с ляпстепхой, гогушляпс, чай, к которым подавались лакумы и сыры, а также сладости – закерис и халва и слабоалкогольные напитки – «махсыма».

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. Арутюнова¹; С.Х. Мафедзева²; А.Д. Цикуниб, А.Х. Агирова и Р.Х. Цику³; Б.Х. Бгажнокова⁴, А.В. Олянича⁵; И.Л. Бабич⁶, Ю.Д. Анчабадзе⁷, К.Х. Унежева⁸, Ф.А. Шогеновой⁹, Х.С. Кушхова¹⁰, С.И. Аккиевой¹¹, М.Н. Губжокова¹², Г.Д. Базиевой¹³,

¹ Арутюнов С.А. Основные пищевые модели и их локальные варианты у народов России // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. М., 2001.

² Мафедзев С.Х. Адыги, обычаи, традиции. Нальчик, 2000.

³ Цикуниб А.Д., Агиров А.Х., Цику Р.Х. Традиции и адаптационные свойства пищи. Майкоп, 1998. 68 с.

⁴ Бгажноков, Б. Х. Семья и традиционный семейный быт адыгов // Исторический вестник. 2006. № 4. С. 31-110.

⁵ Олянич А.В. Гастрономический дискурс в системе массовой коммуникации (семантико-семиотические характеристики) // Массовая культура на рубеже XX-XI веков: Человек и его дискурс. М.: Азбуковник, 2003. С. 167-201.

⁶ Бабич И.Л. Народные традиции в общественном быту кабардинцев. М. Ин-т этнологии и антропологии им. Н.Н. Миклухо-Маклая, 1995. 128 с.

⁷ Анчабадзе Ю.Д. Прекрасный обычай гостеприимства // Советская этнография. 1985. № 4. С. 110-120; Анчабадзе Ю.Д. Адыги: между диаспорой и родиной (конец XIX – начало XX вв.) // Известия Дагестанского государственного педагогического университета. Общественные и гуманитарные науки. 2011. № 4 (17). С. 13-18.

⁸ Унежев К. Х. Культура адыгов (черкесов) и балкарцев. Нальчик, 2003. 244 с.

⁹ Шогенова Ф.А. Нравственная культура в традиционном быту адыгов. Автор. канд. ист. н-к. Нальчик, 2004. 22 с.

¹⁰ Кушхов Х.С. Общественный быт кабардинцев во второй половине XIX – начале XX в. Автор. канд. ист. н-к. Нальчик, 2004. 23 с.

¹¹ Аккиева С.И. Развитие этнополитической ситуации в Кабардино-Балкарской Республике. Москва: Оргсервис-2000, 2002. 441 с.

¹² Губжоков М.Н. Культура адыгов // История Адыгеи с древнейших времен до начала XX в. в 2-х томах. Майкоп, 2009. Т. 1.

¹³ Базиева Г.Д. Культура и быт народов Кабардино-Балкарии в просветительской литературе XIX века // Вестник Челябинского государственного университета. 2008. № 14. С. 55-63.

Д.Н. Прасолова¹, И.З. Богатыревой², Ж.С. Тхазепловой³, А.М. Анисимовой⁴, а также некоторые обобщающие работы по истории и культуре адыгского населения Кавказа⁵ и др.).

Также историография традиционной системы питания кабардинцев отчасти представлена трудами исследователей из других отраслей наук. Например, некоторые работы С.Х. Шхагапсоева посвящены изучению способов использования дикорастущих растений в пищевом рационе кабардинцев⁶; Д.Х. Мугу, Н.Т. Сиюховой и И.А. Бандурко – характеристике химического состава черкесских сортов яблок⁷; М.А. Гашевой особенностям козьего молока как сырья для производства национальных кисломолочных напитков⁸; статья А.Д. Цикуниб, М.А. Алаевой, А.А. Беретаря – пищевой ценности и безопасности тыкв, выращенных в Республике Адыгея⁹; А.Д. Цикуниб и Ф.Н. Езлю – результатам сравнения эффективности адыгейской соли с пищевой солью в достижении

¹ Прасолов Д.Н. Трансформация традиционной хозяйственной культуры кабардинцев в XIX – начале XX в. // Культура как фактор стабильности на Северном Кавказе: Материалы региональной научно-практической конференции, в рамках XVI Международного фестиваля мастеров искусств "Мир Кавказу", Нальчик, 24 сентября 2013 года. Нальчик: Кабардино-Балкарский Институт гуманитарных исследований РАН, 2013. С. 70-79.

² Богатырева И.З. Традиционное и новое в обрядности кабардинцев. Автор. канд. ист. н-к. //Нальчик, 2003. 22 с.

³ Тхазеплова Ж.С. Национальная культура кабардинцев и балкарцев в условиях глобализации: трансформация ценностных ориентаций. Автореф. дисс. канд. философ. н-к. Ростов-на-Дону, 2010. 29 с.

⁴ Анисимова А.М. Этническая культура в контексте национального самоопределения кабардинского народа // Культура и образование. 2017. № 4 (27). С. 76-83.

⁵ 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»)

⁶ Шхагапсоев, С. Х. Дикорастущие растения в традиционной пище кабардинцев / С. Х. Шхагапсоев, Р. Ч. Шорова, М. Х. Кожоков; С. Х. Шхагапсоев, Р. Ч. Шорова, М. Х. Кожоков. Нальчик: Эль-Фа, 2003. 81 с.

⁷ Мугу, Д. Х. Характеристика химического состава черкесских сортов яблок / Д. Х. Мугу, Н. Т. Сиюхова, И. А. Бандурко // Новые технологии. 2013. № 4. С. 108-111.

⁸ Гашева, М. А. Особенности козьего молока как сырья для производства национальных кисломолочных напитков / М. А. Гашева // Инновационные технологии для АПК юга России: Материалы Всероссийской научно-практической конференции, посвященной 55-летию образования Адыгейского НИИСХ (с международным участием), Майкоп, 21–23 сентября 2016 года. Майкоп: Издательство "Магарин Олег Григорьевич", 2016.

⁹ Пищевая ценность и безопасность тыкв, выращенных в Республике Адыгея / А. Д. Цикуниб, М. А. Алаева, А. А. Беретарь [и др.] // Наука: комплексные проблемы. 2018. № 1(11). С. 10-17.

солёного вкуса¹; А.Д. Цикуниб – пищевой и биологической ценности и принципам традиционно-адаптационного питания адыгов²; А.Д. Цикуниб – нутриентному составу традиционного питания адыгов³; Ю.Ю. Хут – выявлению этноспецифических ценностных характеристик концепта «пища адыгов»⁴; Н.А. Тхагушева – адыгейским (черкесским) садам⁵; О.И. Кускаровой – этнокультурным особенностям традиционной пищи адыгов⁶; Ф.М. Ганиевой – влиянию глобализации на идентичность пищи кавказских народов⁷; Р.Ш. Зельницкой и З.А. Кожева – адыгской социальной терминологии по материалам этнографической экспедиции Е.Н. Студенецкой в Кабардинскую АССР в 1947 г.⁸; А.Г. Закаряна и Т.А. Разумовой – культурно-гигиеническим и педагогическим аспектам традиционной системы питания адыгов⁹; Б.Х. Кубатиева – блюдам адыгской (черкесской) кухни¹⁰; Г.Г. Тхагапсовой – питанию адыгов и его роли в сохранении здоровья¹¹.

¹ Цикуниб А.Д., Езлю Ф.Н. Эффективность достижения соленого вкуса адыгейской солью. Наука: комплексные проблемы. 2018. № 2 (12). С. 62-65.

² Цикуниб А.Д. Пищевая и биологическая ценность традиционного питания адыгов. Принципы традиционно-адаптационного питания // Здоровое питание населения Республики Адыгея: материалы респ. конгресса. Майкоп: Качество, 2005. С. 146-148.

³ Цикуниб А.Д. Нутриентный состав традиционного питания адыгов ///Актуальные проблемы биохимии и бионанотехнологии: сборник трудов III международной конференции. Казань, 19-22 ноября 2012 года Казань: Изд-во «Казанский университет», 2013. с 306-308.

⁴ Хут Ю.Ю. Концепт «Пища адыгов»: этноспецифические ценностные характеристики // Язык. Культура. Коммуникация: изучение и обучение. Мат. IV Междунар. научно-практ. конф. Орел: Орловский гос. ун-т, 2020.

⁵ Тхагушев Н.А. Адыгские (черкесские) сады // Адыгская (Черкесская) философия и культура. Энциклопедия. Майкоп, 2022.

⁶ Кускарова О.И. Этнокультурные особенности традиционной пищи адыгов // Культурное наследие народов Юга России: итоги и перспективы изучения: Сборник материалов Всероссийской научно-практической конференции, Краснодар, 23 ноября 2022 года. Краснодар: Краснодарский государственный институт культуры, 2022. С. 145-149.

⁷ Ганиева, Ф. М. Влияние глобализации на идентичность пищи кавказских народов / Ф. М. Ганиева // Ислам в России: история, культура, экономика: Материалы XI Международной тюркологической конференции, Елабуга, 13 мая 2022 года. Казань: Казанский (Приволжский) федеральный университет, 2022. С. 291-293.

⁸ Зельницкая Р.Ш., Кожев З.А. Адыгская социальная терминология по материалам этнографической экспедиции Е.Н. Студенецкой в Кабардинскую АССР (1947 г.) // Электронный журнал «Кавказология». 2022. № 4. С. 324-340.

⁹ Закарян, А. Г. Традиционная система питания адыгов: культурно гигиенические и педагогические аспекты / А. Г. Закарян, Т. А. Разумова // Кавказский диалог: сборник материалов XV Международной научно-практической конференции, Невинномысск, 25–30 ноября 2024 года. – Невинномысск: Государственное автономное образовательное учреждение высшего образования "Невинномысский государственный гуманитарно-технический институт", 2024. С. 127-131.

¹⁰ Кубатиев Б.А. Блюда адыгской (черкесской) кухни. Майкоп: «Полиграф-Юг», 2008. 480 с.

¹¹ Тхагапсова Г. Питание адыгов и его роль в сохранении здоровья [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://www.adygi.ru/index.php?newsid=16635> (дата обращения: 25. 12. 2022).

В современной российской исследовательской практике наблюдается повышение интереса этнологов к проблемам гастрономических культур народов России и food-studies как таковых. Наиболее обстоятельные исследования по этой части принадлежат таким авторам, как: Е.М. Кирсанова¹, М.В. Капкан², Н.А. Тихонова³, С.А. Голубцов⁴, А.В. Павловской⁵, Л.В. Лаенко⁶, И.И. Руцинская⁷, П.Е. Ушерович⁸, О.Д. Фаис-Леутской⁹, О.Н. Яхно¹⁰, А.А. Воронова¹¹,

¹ Кирсанова Е.М. Влияние гастрономических стереотипов на восприятие национальных культур // Вестник Московского государственного лингвистического университета. – 2008. – № 540. – С. 93-103. – EDN KBCOBB.

² Капкан М.В. Специфика репрезентации гастрономической культуры в системе общественного питания // Актуальные проблемы культурологии. – Екатеринбург: Уральский государственный педагогический университет, 2010. – С. 77-88. – EDN ZEBYUC.

³ Тихонова Н.А. Стереотипы в отношении гастрономии как маркеры культурной идентичности // Исторические, философские, политические и юридические науки, культурология и искусствоведение. Вопросы теории и практики. – 2011. – № 6-3(12). – С. 183-185. – EDN OEWSMJ.

⁴ Голубцов С.А. Гастрономический дискурс: стили и культуры потребления пищи // Инновационные технологии в пищевой и перерабатывающей промышленности: Электронный сборник материалов I Международной научно-практической конференции, Краснодар, 20–22 ноября 2012 года. – Краснодар: Кубанский государственный технологический университет, 2012. – С. 807-811. – EDN UYLUCR.

⁵ Павловская А.В. Человек и еда: к истории зарождения традиций питания // Вестник Московского университета. Серия 19: Лингвистика и межкультурная коммуникация. – 2014. – № 2. – С. 72-82. – EDN SECFSH.

⁶ Лаенко Л.В. Гастрономический образ как знак национальной культуры и национального сознания // Когнитивные исследования языка. – 2016. – № 26. – С. 382-384. – EDN WTHMGN.

⁷ Руцинская И.И. Визуальные источники изучения гастрономической культуры // Традиционная культура в современном мире. История еды и традиции питания народов мира: Материалы I Международного симпозиума, Москва, 30 октября 2014 года. – Москва: Центр по изучению взаимодействия культур, 2015. – С. 262-271. – EDN VHKRJE.

⁸ Ушерович П.Е. Гастрономическая культура: особенности развития и тенденции исследования // Россия и Запад: диалог культур: Сборник статей XIX международной конференции, Москва, 22 марта 2017 года. – Москва: Центр по изучению взаимодействия культур, 2017. – С. 130-136. – EDN XOBWCD.

⁹ Фаис-Леутская О.Д. К вопросу о современном состоянии антропологии питания // Этнографическое обозрение. – 2019. – № 2. – С. 5-16. – DOI 10.31857/S086954150004884-2. – EDN ZLQHP.

¹⁰ Яхно О.Н. Кулинарные книги как источник реконструкции гастрономической культуры // Уральский исторический вестник. – 2019. – № 1(62). – С. 113-120. – DOI 10.30759/1728-9718-2019-1(62)-113-120. – EDN VWEAWY.

¹¹ Воронова А.А. Репрезентация гастрономической культуры в Инстаграм как способ социальной коммуникации // Гуманитарные чтения в Политехническом университете: Сборник трудов Всероссийской научно-практической конференции. В 2 ч., Санкт-Петербург, 16 мая 2020 года. Том Часть 1. – Санкт-Петербург: Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования "Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого", 2020. – С. 81-86. – EDN HIANCI.

Р.А. Ралдугин, М.Т. Усова¹, И.З. Борисова², М.А. Беляевой³, В.А. Ермолаевой⁴, Я.С. Иващенко⁵, А.Б. Тумаева⁶, И.В. Сохань⁷, М.А. Румянцевой⁸, Д.Г. Басте⁹, А.А. Комаровой¹⁰, А.В. Бредихина¹¹, М.А. Винокуровой¹², Т.Х.З. Во.¹³, П.А. Куринских¹⁴ и др. Все это дополнительно подчеркивает актуальность исследования вопросов трансформации традиционной гастрономической культуры

¹ Ралдугин, Р. А. Актуализация визуального аспекта гастрономической культуры / Р. А. Ралдугин, М. Т. Усова // Наука и социум: Материалы XV Всероссийской научно-практической конференции с международным участием, Новосибирск, 02 декабря 2020 года / Отв. редактор Е.Л. Сорокина. – Новосибирск: Автономная некоммерческая организация дополнительного профессионального образования "Сибирский институт практической психологии, педагогики и социальной работы", 2020. – С. 148-150. – DOI 10.38163/978-5-6043859-4-4_2020_148. – EDN XWFORQ.

² Борисова И.З. Гастрономическая культура как фактор формирования идентичности // Сборник научных трудов ежегодного научного форума "Современные культурно-социальные вызовы и трансформация идентичности": Материалы первого ежегодного научного форума, Якутск, 25–29 июня 2022 года. – Якутск: Северо-Восточный федеральный университет имени М.К. Аммосова, 2023. – С. 10-14. – EDN AMNSZE.

³ Беляева М.А. Гастрономический образ территории: структура и специфика // Russian Studies in Culture and Society. – 2023. – Т. 7, № 3. – С. 61-79. – DOI 10.12731/2576-9782-2023-3-61-79. – EDN TAFSLN.

⁴ Ермолаев В.А. Гастрономия как объект культурологического анализа // Вестник Кемеровского государственного университета культуры и искусств. – 2022. – № 59. – С. 32-41. – DOI 10.31773/2078-1768-2022-59-32-42. – EDN UJAESM.; Ермолаев В.А. К вопросу о взаимовлиянии развития общества и гастрономической культуры (на примере европейской и азиатской культур) // KANT: Social Sciences & Humanities. – 2023. – № 4(16). – С. 10-19. – DOI 10.24923/2305-8757.2023-16.2. – EDN BOZDSS; Ермолаев В.А. Гастрономия как символический феномен // Культура и текст. – 2024. – № 1(56). – С. 169-183. – DOI 10.37386/2305-4077-2024-1-169-183. – EDN QCVBBQ.

⁵ Иващенко, Я. С. Гастрономическая культура в русском сегменте интернета / Я. С. Иващенко // Международный журнал исследований культуры. – 2024. – № 2(55). – С. 88-100. – DOI 10.52173/2079-1100_2024_2_88-100. – EDN BPMDAV.

⁶ Тумаева А.Б. Современная гастрономическая культура как предмет культурологического исследования // Культура и молодежь: наследие и наследники эпохи: Материалы LII научно-творческой конференции студентов, Самара, 19–27 апреля 2024 года. – Самара: Самарский государственный институт культуры, 2024. – С. 68-70. – EDN FSQZIO.

⁷ Сохань И.В. Как исследовать гастрономическое? К вопросу о дефинициях и подходах // Вестник Томского государственного университета. Культурология и искусствоведение. – 2013. – № 1(9). – С. 99-109. – EDN PYARMV.

⁸ Румянцева М.А. Визуальное отражение гастрономической культуры: книжные и журнальные иллюстрации, реклама // Культура и цивилизация. – 2025. – Т. 15, № 10-1. – С. 89-95. – DOI 10.34670/AR.2025.14.34.012. – EDN CKQNAW.

⁹ Басте Д.Г. Гастрономическая культура как социокультурный феномен // Гуманитарные, социально-экономические и общественные науки. – 2025. – № 2. – С. 13-20. – DOI 10.24412/2220-2404-2025-2-18. – EDN WHTFBD.

¹⁰ Комарова А.А. Тренды ресторанной индустрии в эпоху глобализации // Журнал монетарной экономики и менеджмента. – 2025. – № 5. – С. 400-405. – DOI 10.26118/2782-4586.2025.90.41.014. – EDN GGYMIK.

¹¹ Шитова М.А. Кросс-культурный анализ традиционной кухни Китая и России // Евразийский Союз: вопросы международных отношений. – 2025. – Т. 14, № 5(70). – С. 1339-1347. – DOI 10.35775/PSI.2025.70.5.030. – EDN FFSHOC.

¹² Винокурова М.А., Коноплева Н.А. Гастрономический туризм как значимая культурная форма в брендировании территорий // Культура и искусство. – 2024. – № 10. – С. 92-109. – DOI 10.7256/2454-0625.2024.10.71972. – EDN EPCEDZ; Винокурова М.А. Гастрономическая идентичность Якутии: специфика и примеры // Reports Scientific Society. – 2025. – № 10(66). – С. 37-41. – EDN IJZOBZ.

¹³ Во Т.Х.З. Цифровая гастрономическая культура и влияние социальных сетей // Медиаобразование: стратегии развития – 2024: Материалы XV Международной научно-практической конференции, Москва, 05–06 декабря 2024 года. – Москва: Московский педагогический государственный университет, 2025. – С. 318-327. – EDN UDUVJI.

¹⁴ Куринских П.А. Причерноморские шапсуги: традиционная кухня как элемент локальной этнической идентичности // Этнография. – 2026. – № 1(31). – С. 98-129. – DOI 10.31250/2618-8600-2026-1(31)-98-129. – EDN GHNIRK.

кабардинцев и вписывает данную проблематику в общероссийские научно-исследовательские тенденции в этой сфере.

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. Также система питания кабардинцев становилась объектом исследования смежных отраслей науки (сельско-хозяйственных, биологических, медицинских и т.п.) и рассматривалась в более широком (общеадыгском) контексте. Однако в современной историографии отсутствует комплексное исследование, посвященное трансформации пищевой культуры кабардинцев в современный период. Тем более что состояние и изменчивость гастрономии требуют 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 (опубликованных сборников рецептов блюд традиционной национальной кухни кабардинцев). В связи с этим весь объем использованных в работе источников можно условно разделить 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. Там сосредоточены материалы, собранные Х.М.

Думановым, В.Х. Кажаровым, Г.Х. Мамбетовым, С.Х. Мафедзевым и др. Значимость этой группы 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. То есть 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. Эти материалы выступают в качестве релевантного ретроспективного источника, позволяющего с определенной степенью достоверности реконструировать этногастрономические традиции кабардинцев в хронологических рамках середины XIX – начала XX в., фиксируя те элементы их пищевой культуры, которые были утрачены или трансформированы в ходе последующих социально-исторических изменений. 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 оборота 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. на территории Кабардино-Балкарской Республики: как в самом городе Нальчик, так и в районах республики. Респондентами выступили жители Баксанского, Урванского, Прохладненского, Зольского и других районов республики. 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). Респонденты отвечали на вопросы о современном состоянии гастрономической культуры кабардинцев, методах хранения и консервации продуктов, а также о способах приготовления блюд национальной кухни, их применении в повседневности и на праздничных мероприятиях. 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. Такая выборка информантов была предпринята для получения наиболее репрезентативных данных по теме исследования. Использование этих сведений позволило выявить основные векторы трансформации традиционной гастрономической культуры кабардинцев, сопоставив практики питания, способы приготовления и пищевые предпочтения в ретроспективе (прошлое) и на современном этапе.

Кроме того, в ходе сбора полевых материалов применялось анкетирование с помощью электронных систем опроса респондентов (яндекс-формы). Анкета состояла из 20 вопросов с возможностью предоставления развернутых ответов о блюдах традиционной национальной кухни (включая их названия на кабардинском 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); спросе туристов на блюда традиционной национальной кухни кабардинцев; источниках получения информации о блюдах национальной кухни; рецептах приготовления блюд национальной кухни; полезных свойствах для здоровья и 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). Информантам было предложено ответить на вопросы о том, в чем именно состоит уникальность кабардинской кухни, какие традиционные кабардинские блюда наиболее востребованы в современной гастрономии, какими источниками информации они пользовались при поиске рецептов традиционных блюд, как в настоящее время меняется технология приготовления блюд национальной кухни и др. Использование экспертных интервью с шеф-поварами кабардинской кухни позволило выявить актуальные тенденции трансформации традиционной гастрономической культуры (изменение технологий приготовления, адаптация рецептуры под современный спрос, востребованность национальных блюд в ресторанном и кейтеринговом сегментах) 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 кабардинской национальной 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, как: «Истории из КБР», также демонстрировались блюда кабардинской национальной кухни в телепередаче «Битва шефов» на канале «Пятница». Кроме того, на странице ВК размещено видео шеф-повара ресторана «Высота 5642» в г. Москве А. Гедгафова, на канале «Ранчо у Санчо», в кулинарной передаче «Наша кухня» на телеканале «Архыз-24», в видеоблоге «Кулинарная лавка» и многих других. Особое внимание привлекают ролики о кабардинских национальных блюдах, размещенные на странице Республиканской детско-молодежной общественной ор-

ганизации волонтеров Кабардино-Балкарской Республики «Помоги ближнему». С помощью этой группы источников для диссертационного исследования была получена информация о распространении сведений о традиционной национальной кухне кабардинцев в информационно-телекоммуникационной сети Интернет. Кроме того, обращалось внимание на количество подписчиков и количество просмотров контента, способы и технологию приготовления блюд, их наименования на кабардино-черкесском языке и т.п. Использование материалов визуальной антропологии позволило зафиксировать современные формы репрезентации, адаптации и языковой маркировки традиционных гастрономических практик кабардинцев в цифровом пространстве (включая популярные блоги и телепередачи), а также выявить количественные параметры их востребованности (количество подписчиков, просмотров) 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 XIII–XIX вв.»¹. К ним, в частности, отнесены сведения Дж. Интериано, К. Коха, И. Бларамберга, Дж.А. Лонгворта и др. Использование данного сборника позволило зафиксировать ретроспективные описания пищевых практик, состава продуктов и способов их приготовления у кабардинцев в XIII–XIX вв., что дало возможность выявить достоверные маркеры традиционной гастрономической культуры до периода её интенсивной трансформации под влиянием внутренних и внешних факторов.

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

Отдельную группу источников составила *публицистика* (опубликованные сборники рецептов блюд традиционной национальной кухни кабардинцев, кулинарные книги и т.п.). В их числе опубликованные: опубликованная в 1956 г. книга Н.А. Тхагушева «Адыгейские (черкесские) сады» по систематизации многовекового опыта адыгского (черкесского) плодоводства¹; в 1991 г. книга В.Ш. Шогеновой «Адыгская кухня»²; в 2011 г. книга О.Х. Таова «Кухня народов Кабардино-Балкарии», содержащая около 120 рецептов основных кабардинских и балкарских блюд³; в 2016 г. книга Р.Г. Джамирзе «Адыгейская кухня. Традиции и современность», посвященная национальной кухне адыгов (черкесов) – её древним кулинарным традициям и современным особенностям⁴.

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). Данный источниковый корпус 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. Таким образом, задействованная в ходе исследования источниковая база обеспечила релевантность и многоаспектность анализа трансформаций в традиционной кухне кабардинцев.

Научная новизна исследования заключается в том, что:

– впервые в историографии трансформация гастрономической культуры кабардинцев в длительной временной перспективе (конец XIX – первая чет-

¹ Тхагушев Н.А. Адыгейские (черкесские) сады. Майкоп, 1956. С. 56.

² Шогенова В.Ш. Адыгская кухня / В.Ш. Шогенова. Нальчик: Кабард.-Балкар. орг. Добр. о-ва книголюбов РСФСР, 1991. 157 с.

³ Таов О.Х. Кухня народов КабардиноБалкарии. Нальчик: ООО «Полиграфсервис и Т», 2011. 64 с.

⁴ Джамирзе Р.Г. Адыгейская кухня. Традиции и современность. // Майкоп, 2016. 136 с

верть 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 (сыворотки), 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 интерпретирован 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 (коллективной исторической) 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 блюд из мяса в

повседневной жизни и обрядовых практиках, подробно рассмотрены особенности приготовления и употребления в пищу блюд 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 брендинга и потенциал для развития туризма и сферы гостеприимства в Кабардино-Балкарии. Установлено, что традиционная гастрономическая культура кабардинцев со временем формировалась на основе животноводческой, молочной и растительной пищи с широким спектром аутентичных блюд и напитков, которая в настоящее время достаточно полно (хотя и в видоизменном формате) сохраняется в повседневных практиках как один из основных маркеров их этнокультурной идентичности.

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 (индюшатины (каб. – *гуэгушыл*), курицы (каб. – *джэдыл*), гусятины (каб. – *къазыл*) и утки (каб. – *бабыцыл*)). 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 (варка, жарка, сушка, тушение) и рецептах их приготовления и т.п.

2. Молочная кухня также занимала важное место в традиционной гастрономической культуре кабардинцев, что определялось развитием у них ското-

водства. 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 так же, 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 обозначение на кабардино-черкесском языке, что было связано с их традиционными формами хозяйствования и отчасти отражало особенности этнокультурной идентичности. Некоторые виды фруктовых и ягодных культур использовались в гастрономической культуре кабардинцев разнообразными способами: употребляли в пищу в свежем виде, сушили, исполь-

зовали в качестве начинки для выпечки, а также готовили ягодную и фруктовую воду и пастилу. Кроме того, некоторые виды фруктов использовали при приготовлении других блюд (например, при засаливании капусты).

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 виде, также могли использоваться как самостоятельное блюдо и являться отдельным компонентом определенных блюд. Некоторые культуры (например, фасоль) использовались в качестве начинки для пирогов. Встречались и такие, которые не готовили, а употребляли в пищу в натуральном виде (грецкие орехи, лесные орешки и т.п.).

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 (в основном, слабоалкогольные). Алкогольсодержащие напитки готовились из натуральных растительных продуктов. Большинство из них были аутентичными для гастрономической культуры, но некоторые – заимствованными (например, калмыцкий чай / *къалмыкъ шей*). 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 (баранина, говядина, курица) и ритуальных обычаев (раздел бараньей головы) в пищевом рационе кабардинцев, рецептура, технологии приготовления и подача блюд претерпевают существенные изменения под влиянием глобализации и развития технологий. В некоторых сферах появляются новые 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 определенной 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 (зачастую, как гарнир). 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 (в том

числе, фаст-фуда и т.п.), изменения технологий их приготовления и т.п. Большинство блюд этой группы гастрономической культуры кабардинцев готовятся как на праздничные, так и на траурные мероприятия. При чем, 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 (варения, сушки, пастилы и др.) и напитков (компоты). В прошлом фрукты и ягоды собирали и использовали в небольшом количестве для семьи (натуральное хозяйство), 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 (салатов, солений и т.п.). Со временем изменилась технология консервации овощей (от консервации в дубовых бочках, хранения в яме, закапывания в землю до использования для этого современной бытовой техники). Как в прошлом, так и в настоящем блюда из бобовых культур употребляли в пищу в разных вариациях (мололи, варили, тушили, готовили пюре, добавляли в супы, готовили вторые блюда и закуски). 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 (чаи) 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 (книги, газеты, телепередачи и т.п.) и информационно-телекоммуникационную среду «Интернет» (блоги, социальные сети). 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 (язык, территория, историческая память, самосознание и т.п.), определить роль институтов гастрономической культуры как одного из маркеров этнокультурной идентичности (в данном случае, кабардинцев), а также выявить специфику ее трансформации с течением времени.

Практическая значимость состоит в том, 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 по следующим позициям: п. 3 – региональные этнографические исследования, включая индигенные исследования (в части изучения этнической культуры кабардинцев, проживающих в Кабардино-Балкарии); п. 6 – идентичность, этничность, этническая история (в части исследования гастрономической культуры как одного из маркеров этнокультурной идентичности кабардинцев); п. 22 – лингвистическая антропология; этнолингвистика; исследования фольклора (в части исследования этнографизмов / в большей мере наименовании блюд традиционной кухни на кабардино-черкесском языке); п. 28 – визуальная антропология (в части использования визуального ряда / фото- и видеоматериалов, отражающих сведения о традиционной гастрономической культуре и современном ее состоянии).

Апробация работы. Диссертация была обсуждена и рекомендована к защите на заседании кафедры истории России и кавказоведения федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «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 таких всероссийских и региональных научных конференциях: VIII Всероссийской научно-практической конференции «Актуальные проблемы техноло-

гии продуктов питания, туризма и торговли» (г. Нальчик, 2025); Международной научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых «Перспектива-2025» (г. Нальчик, 2025); X Всероссийской (Национальной) научно-практической конференции «Историко-правовые и культурные особенности развития агропромышленного комплекса региона» (г. Нальчик, 2025).

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

ГЛАВА 1. ТРАДИЦИОННАЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА КАБАРДИНЦЕВ В КОНЦЕ XIX – XX ВВ.: ТИПОЛОГИЯ, РЕЦЕПТУРА И ПРАКТИКИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

1.1 Блюда из мяса в традиционной гастрономической культуре

Традиционная гастрономическая культура кабардинцев имеет специфические особенности. Это обусловлено местными природно-климатическими условиями региона, образом жизни его кабардинского населения, уровнем развития различных отраслей хозяйства. Гастрономическая культура является одной из устойчивых разновидностей культуры, которая в меньшей мере поддается изменениям с течением времени. Блюда, созданные народом, не вытесняются даже при значительных изменениях в повседневной жизни. В то же время пища кабардинцев является именно той составной частью культуры жизнеобеспечения народа, которая больше всего связана с его бытом, и поэтому более прочно, в отличие от других сторон материальной культуры, сохраняет свои национальные черты и специфические особенности.

Основу традиционной гастрономической культуры кабардинцев в разное время составляли продукты животноводства. Мясная пища занимала ведущее место в их традиционной гастрономической культуре в повседневной, праздничной и ритуальной жизни. Она была весьма разнообразна и обладала специфическими для кабардинской кухни вкусовыми качествами.

Кабардинцы – локальная группа черкесского народа, которые являлись общими для всех черкесов. Использование некоторой информации о черкесах осуществлялась для характеристики отдельных элементов традиционной гастрономической культуры кабардинцев. Мясная пища у черкесов издавна была одним из распространённых видов питания. Сведения об употреблении мясной пищи были зафиксированы в источниках еще в XVII в.. Например, Николай Витсен на основе личных наблюдений в 1692 г. писал, что «...черкесы

всегда едят баранину, говядину, птицу и почти никогда не употребляют конину...»¹. Схожую деталь отмечал и Карл Кох, обращая внимание на, что «...жаркое на вертеле известно по всему Кавказу под названием «шишлик»². Дж.А. Лонгворт по итогу пребывания в гостях описывал традиционную пищу черкесов следующим образом: «...Специально для нас забили овцу, и баранину нам подавали на тонкой просяной лепешке вместо тарелки»³. Хан-Гирей отмечал, что «...баранина, говядина, козлятина, разные домашние птицы и вообще мясо: вареное, жареное и под соусом, различным образом приготавливаемое, составляет главнейшую пищу черкес. Также дичь и рыба употребляется ими в пищу...»⁴. То есть большинство дореволюционных авторов определяли значимое место мясной пище в традиционной гастрономической культуре адыгов.

На это обращалось внимание и исследователями-кавказоведами в научных работах. О том, что мясная пища была частью традиционной гастрономической культуры кабардинцев, сохранились сведения и в историографических источниках советского периода. Например, Г.Х. Мамбетов отмечал, что «...издавна важное место в пище кабардинцев в прошлом преимущественно скотоводческих народов занимали мясные продукты: свежее и сушеное мясо в вареном или жареном виде»⁵.

Интерес к мясной пище кабардинцев не снижается и в настоящее время. Например, О.И. Кускарова отмечала, самыми распространенными мясными блюдами, как у адыгов, так и у всех народов Северного Кавказа, являются жареное мясо (каб. – *лы гъэжъа*) и вареное мясо (каб. – *лы гъэва*)⁶. Л.Ж. Ширитова, Р.М. Жилова отмечали, что «мясо, являвшееся важнейшим продуктом

¹ Адыги, балкарцы и карачаевцы в известиях европейских авторов в XIII-XIX вв. (Далее. - АБКИЕА) / под редакцией В.К. Гарданова. Нальчик, 1974. С. 87

² АБКИЕА. С. 608.

³ АБКИЕА. С. 535.

⁴ Хан-Гирей Записки о Черкесии. Нальчик: Книжное издательство «Эльбрус». Нальчик, 1978. С. 237

⁵ Мамбетов Г.Х. Традиционная культура кабардинцев и балкарцев. Нальчик: Эль-фа, 2002. С. 137

⁶ Кускарова О.И. Этнокультурные особенности традиционной пищи адыгов // Культурное наследие народов Юга России: итоги и перспективы изучения: Сборник материалов Всероссийской научно-практической конференции, Краснодар, 23 ноября 2022 года. Краснодар: Краснодарский государственный институт культуры, 2022. С. 145-149.

питания, ели в вареном и жареном виде во все времена года, но больше и чаще всего осенью и зимой»¹.

Анализ источников литературы подтверждает, что адыги отдавали предпочтение мясу мелкого рогатого скота, причем каждая часть туши имела свое название и свое место в иерархической лестнице престижности. Например, М.Ф. Пафова отмечала, что «...у большинства групп адыгов быстро вышло на первое место и стало более престижным скотоводство»². Она это объясняла тем, что «оно требовало не столько физических усилий, сколько высокого искусства»³. М.Ф. Пафова установила, что «а продукты животноводства долгое время являлись основным средством приобретения необходимых товаров путем обмена...»⁴.

Кроме того, в 1957 г. сотрудниками Кабардино-Балкарского научно-исследовательского института во время полевых экспедиций был собран материал, в котором информанты отмечали, что мясная пища кабардинцев была частью их традиционной культуры. Например, информант житель с. Камлюково КБАССР А.К. Канкулов 30 августа 1957 г. сообщал, что «с давних времен, мясо для кабардинцев является основной едой. Чаще всего из мяса в пищу кабардинцы употребляли барана, козу и мясо крупного рогатого скота»⁵. О способах употребления мясной пищи отмечал информант, житель с. Лечинкай КБАССР А.А. Канукоев 17 августа 1957 г. Он сообщал, что крупный рогатый скот держали в основном для производства молока и кисломолочной продукции. В пищу употребляли тогда, когда скот начинал стареть или болеть. Молодняк крупного рогатого скота употребляли в пищу во время приема гостей или проведения траурных, или праздничных мероприятий. В повседневной

¹ Ширитова Л.Ж., Жилова Р.М. Особенности и традиции кабардинской и балкарской кухни // Известия Кабардино-Балкарского государственного аграрного университета им. В.М. Кокова. 2021. № 2 (32). С. 160-166.

² Пафова М.Ф. Традиционная система питания адыгов (XIX-XX вв.): Автореферат дисс. канд. ист. н-к. Москва:1992. С. 9.

³ Пафова М.Ф. Традиционная система питания адыгов (XIX-XX вв.): Автореферат дисс. канд. ист. н-к. Москва:1992. С. 9.

⁴ Пафова М.Ф. Традиционная система питания адыгов (XIX-XX вв.): Автореферат дисс. канд. ист. н-к. Москва:1992. С. 9.

⁵ Информант Канкулов Асланбек Керимович, с. Камлюково, КБАССР, дата записи 30.08.1957 г. (возраст на момент записи – 90 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 3.

жизни чаще в пищу употребляли баранину или козлятину¹. В целом, анализ полевых материалов конца 50-х гг. XX в. подтверждает, что мясная пища занимала одно из значимых мест в традиционной гастрономической культуре кабардинцев.

В прошлом технология приготовления блюд как из мяса – как крупного, так и мелкого рогатого скота, а также птицы – имела свои особенности. Из мяса домашних животных кабардинцы готовили множество разнообразных блюд, сохраняя их вкусовые и полезные свойства. Этому уделяли внимание исследователи. Например, Е.Н. Студенецкая в своей работе перечисляла разные способы приготовления блюд из мяса – в свежем, жареном, вяленом, копченом виде. В большинстве случаев мясо варили в котлах или жарили на вертеле. Мясные блюда употребляли в основном вареными – с соусом из кислого молока, соли и чеснока². А.Д. Цикуниб писала о том, что «...мясо употребляли в вареном, жареном и тушеном виде, а также коптили. Также адыгам был известен и весьма распространен метод сушки мяса на сквозняке в тени...»³. С. А. Арутюнов, рассказывая о мясной пище у народов Кавказа, акцентировал внимание на то, что «...раньше мясо жарили на вертеле или решетке, а не на сковородке. Мясо на вертеле символизирует мужское начало, а вареное мясо – женское»⁴. В целом мясо готовили разными способами: в свежем, вяленым и копченым, а также вареным, жареным и тушеным. Сушеное мясо ели и вареным и в жареном виде, а вяленое – преимущественно жареным.

Далее рассмотрим, как готовили и подавали блюда из разных видов мяса баранины, козлятины, говядины и других.

Блюда из баранины. Из баранины готовили разнообразные блюда. Вареная баранина, баранина на вертеле, жареные ребрышки. Кроме того, готовили

¹ Информант Канукоев Алий Асхадович, с. Лечинкай, КБАССР, дата записи 17.08.1957 г. (возраст на момент записи – 87 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 2.

² Студенецкая Е.Н. Быт и культура кабардинского народа в XVIII-XIX вв. // Архив КБНИИ. Ф. № 10. Оп. №5 Ед. хр. 8. 1953. С. 44

³ Цикуниб А.Д. Традиционная система питания адыгов: культурно-гигиенические и педагогические аспекты // Наука: комплексные проблемы. 2014. № 1(2). С. 40-50.

⁴ Арутюнов с. А. Лекция 2. Хлеб, сыр, шашлык // Электронный ресурс. Режим доступа – https://vkvideo.ru/video887989645_456239046 (дата обращения 10.03.2024 г.)

блюда из субпродуктов барана: ливерная колбаса (каб. – *тхъэмцIыгъуныбэ*) и сальтисон (каб. – *жэрумэ*).

К мясу ягненка относились с особым вниманием: его приготовлению и связанным с ним обрядам придавали особый смысл. Поэтому его обычно готовили к приходу дорогих гостей.

Анализ полевых материалов КБНИИ во время полевых экспедиций в 1957 г. показывает, какое место в мясной пище кабардинцев занимало мясо ягнят. Информанты рассказывали о традициях при закалываи ягненка, о разнообразных способах приготовления его мяса в пищу. Так, например, в 1957 г. информант К.Ц. Жанатаева (с. Кишпек, КБАССР) сообщала, что «мясо ягненка нужно готовить уже в кипящей воде, иначе мясо становится не вкусным»¹. По ее словам, если в кипящую воду закинуть мясо, во время готовки убрать пенку, посолить, обжарить лук и перец закинуть в бульон, то оно получается очень вкусным, а бульон можно употреблять как отдельный питьевой напиток. Мясо старого барана готовили на холодной воде, мясо тогда лучше сварится². Кроме того, если «мясо сварить в обычной воде без добавления специй, то бульон получается безвкусным»³. Из ягненка варили бульон, добавляя все необходимые специи.

В 1957 г., рассказывая о традициях приготовления ягненка, информант житель с. Кызбурун КБАССР Х. Баксанов отмечал существование в прошлом традиций приглашать соседей и родственников на трапезу, если хозяева готовили ягненка. Бытовала и традиция раздавать мясо соседям и знакомым в сыром и приготовленном виде»⁴.

Баранина широко использовалась в кабардинской кухне и имела статус престижности. При этом, мясу овцы черной масти предписывались лучшие

¹ Информант Жанатаева Кара Цикуновна, с. Кишпек, КБАССР, дата записи 16.08.1957 г. (возраст на момент записи – 71 год) // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 1.

² Информант Жанатаева Кара Цикуновна, с. Кишпек, КБАССР, дата записи 16.08.1957 г. (возраст на момент записи – 71 год) // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 1.

³ Информант Жанатаева Кара Цикуновна, с. Кишпек, КБАССР, дата записи 16.08.1957 г. (возраст на момент записи – 71 год) // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 1.

⁴ Информант Баксанов Хажмурза, с. Кызбурун, КБАССР, дата записи 29.09.1975г. (возраст на момент записи – 80 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 50. Паспорт 3.

вкусовые качества. Сведения об употреблении баранины в пищу у черкесов в прошлом были зафиксированы в источниках еще в XVII в., например, Николай Витсен на основе личных наблюдений в 1692 г. писал, что: «...овцы составляют почти все богатство черкесов и важнейшую часть их домашнего хозяйства. Мясо их является обычной пищей черкесов, которые едят его в вареном виде без соли и хлеба...»¹. Такие детали отмечали и исследователи. Например, Е.Н. Студенецкая также отмечала, что «любимым мясом кабардинцев была баранина»².

Материалы выездных полевых экспедиций 50-х гг. XX в. также свидетельствуют о том, что кабардинцы особое предпочтение отдавали баранине. Например, информант житель А.К. Канкулов 30 августа 1957 г. сообщал, что «из всего скота, чаще всего кабардинцы предпочитали баранину»³. В целом, овцеводство являлось важнейшей частью домашнего хозяйства кабардинцев. Баранина употреблялась в пищу как в обычные дни, так и во время различных церемоний.

Самыми распространенными блюдами у кабардинцев в мясном рационе питания были жареная и вареная баранина. Жареное мясо традиционно в начале готовилось на вертеле. При этом, в историографических источниках зафиксированы сведения о распространении в прошлом способах приготовления баранины. Чаще всего варили или жарили. Например, Г.Х. Мамбетов рассказывал о способах жарки баранины на вертеле (каб. – *дзасэ*) над очагом, над раскаленными углями⁴. В отдельных случаях (свадьба или какой-нибудь большой праздник) тушу барашка (освобожденного от внутренностей) зажаривали целиком (каб. – *мэл гъэжъа*) и подавали гостям на большом круглом столике

¹АБКИЕА. С. 212

² Студенецкая Е.Н. Быт и культура кабардинского народа в XVIII-XIX вв. // Архив КБНИИ. Ф. № 10. Оп. №5 Ед. хр. 8. 1953. С. 30

³ Информант Канкулов Асланбек Керимович, с. Камлюково, КБАССР, дата записи 30.08.1957 г. (возраст на момент записи – 90 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 3.

⁴ Мамбетов Г.Х. Традиционная культура кабардинцев и балкарцев. Нальчик: Эль-фа, 2002. С. 138.

с разложенными вокруг кусками пасты. Кроме того, он отмечал, что «распространенным блюдом было и рагу из баранины¹. Большое место среди национальных блюд из баранины занимали шашлык (каб. — *лы гъэжъа*).

Также в архивных полевых материалах зафиксированы данные о том, как в прошлом готовили баранину. Например, информант А.К. Канкулов сообщал, что «целиком тушу барана чаще всего сушат на горных пастбищах»². Информанты отмечали, что в советское время после Великой Отечественной войны способы приготовления мяса у кабардинцев стали меняться. Например, для жарки мяса вместо вертела все чаще использовалась сковорода или чтобы еда было приготовлено побольше, к мясу клали в сковороду картофель и вместе жарили. Мясо могут начинать жарить сырым, без предварительного вяления. Так люди делали и в прошлом, так делают люди и сейчас. Кроме того, информанты полевых экспедиций сообщали о том, что по особым случаям жарили отдельно бараньи ребрышки. Например, А.А. Канукоев сообщал о том, что «ребрышки жарят тогда, когда встречают дорогих гостей. Ребра подают на подносе, с ножом. Чаще всего с этим блюдом едят пшеничную пасту»³.

В прошлом вареная баранина готовилась у всех по одинаковому рецепту, с технологией разделывания туши и добавлением специй. Баранина употреблялась в пищу не только в жареном, но и в вареном виде. Г.Х. Мамбетов отмечал, что «мясо варили в разных количествах, в зависимости от обстоятельств...»⁴.

О том, что во все времена кабардинцы варили мясо в большом количестве, свидетельствуют сведения полевых экспедиций 50-х гг. XX вв. Так, например, информант А.К. Канкулов сообщал о том, что «мясо варили целиком, без позвоночного отдела, головы и ног»⁵. Также А.К. Канкулов сообщал,

¹ Мамбетов Г.Х. Традиционная культура кабардинцев и балкарцев. Нальчик: Эль-фа, 2002. С. 138.

² Информант Канкулов Асланбек Керимович, с. Камлюково, КБАССР, дата записи 30.08.1957 г. (возраст на момент записи – 90 лет); Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 3.

³ Информант Канукоев Алий Асхадович, с. Лечинкай, КБАССР, дата записи 17.08.1957 г. (возраст на момент записи – 87 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 2.

⁴ Мамбетов Г.Х. Традиционная культура кабардинцев и балкарцев. Нальчик: Эль-фа, 2002. С. 138.

⁵ Информант Канкулов Асланбек Керимович, с. Камлюково, КБАССР, дата записи 30.08.1957 г. (возраст на момент записи – 90 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 3.

о том, что «кабардинцы варили мясо в большом количестве, по крайней мере больше половины килограмма на каждого человека. Кости небольшого бычка клали для варки целиком, остальные по частям. Ребра разделяли на 2 части, чтобы при варке мясо не выпирало из воды, его аккуратно чистой палкой укладывали обратно»¹.

Все это говорит о том, что вареная и жареная баранина занимала особое место в традиционной гастрономической культуре кабардинцев и использовалась не только в повседневной системе питания, но и в праздничные и ритуальные дни. Существовали разнообразные способы хранения баранины. Чтобы мясо заготовить впрок, использовали метод вяления, копчения и засаливания. Таким способом мясо хранилось долгое время и не портилось, при этом сохраняя свои вкусовые качества и полезные свойства.

О том, что кабардинцы употребляли в пищу не только свежее, но также сушеное и копченое мясо сохранились сведения историографических источников. Например, Г.Х. Мамбетов отмечал, что заготовками мяса впрок занимались в основном в осеннее время. Для этого, тушу барана или крупного рогатого скота делили на шесть основных частей: две передние ляжки (каб. – *блатхэ*), две задние ляжки (каб. – *куэ*) и два бока (каб. – *дзажэ*), на которых с помощью острого ножа делались надрезы (каб. – *яулэ*)². В отдельные периоды мясо использовалось в основном на создание зимних и военных запасов, а свежее потреблялось главным образом в культовых и ритуальных целях³. Например, З.М.Кешева отмечала, что наиболее распространенным методом

¹ Информант Канкулов Асланбек Керимович, с. Камлюково, КБАССР, дата записи 30.08.1957 г. (возраст на момент записи – 90 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 3.

² Мамбетов Г.Х. Традиционная культура кабардинцев и балкарцев. Нальчик: Эль-фа, 2002. С. 140.

³ Кускарова О.И. Этнокультурные особенности традиционной пищи адыгов // Культурное наследие народов Юга России: итоги и перспективы изучения: Сборник материалов Всероссийской научно-практической конференции, Краснодар, 23 ноября 2022 года. Краснодар: Краснодарский государственный институт культуры, 2022. С. 145-149.

консервации мясных продуктов являлось копчение, вяление и сушение. Поэтому в гастрономической культуре кабардинцев было выработано несколько способов консервации мяса для заготовки впрок¹.

З.М. Кешева сообщала о способах заготовки для длительного хранения мяса и использовании методов консервации мясных продуктов². В полевых материалах 50-х гг. XX в. зафиксированы сведения о том, как разделывали и засаливали мясо. Так, например, информант А.К. Канкулов сообщал о том, что «мясо разделывали по частям, добавляли достаточное количество соли (немного пересаливали), чтобы оно не портилось, затем складывали в корыто. На следующий день развешивали либо на солнце, либо в дымоход и там мясо вялилось до конца»³.

Кроме того, Г.Х. Мамбетов отмечал, что мясо коптили в дымоходе открытого очага или на солнце, а в некоторых случаях на небольшом огне. Для этого имелись специальные плетни (каб. – *лыгъэгъу*). Они укреплялись на небольшой высоте в дымоходе, и под ними разводили огонь, в который наряду с дровами подкладывали и зеленую крапиву (каб. – *шытсыранэ*). Мясо, копченное дымом крапивы, сохранялось долго и не портилось. Копченное мясо хранилось на специальных плетнях, уложенных на потолочных балках, или развешанным на стенах комнат, чердаках и т.д. Нередко тушу барана (каб. – *бгъуэ*), освобожденную от внутренностей, коптили целиком.

Жареное на вертеле копченное мясо с пастой (каб. – *лы гъур гъэжъарэ пIастэрэ*) и недосушенное мясо с пастой имели широкое распространение в питании кабардинцев»⁴.

Также Г.Х. Мамбетов рассказывал о способах приготовления холодца на зиму. Его готовили из головы и ног забитого скота, которые после опаливания

¹ Кешева З.М. Национальная кухня кабардинцев как предмет брендинга // Вестник Кабардино-Балкарского института гуманитарных исследований. 2019. № 2(41). С. 54-60. DOI 10.31007/2306-5826-2019-2-41-54-60.

² Кешева З.М. Национальная кухня кабардинцев как предмет брендинга // Вестник Кабардино-Балкарского института гуманитарных исследований. 2019. № 2(41). С. 54-60. DOI 10.31007/2306-5826-2019-2-41-54-60.

³ Информант Канкулов Асланбек Керимович, с. Камлюково, КБАССР, дата записи 30.08.1957 г. (возраст на момент записи – 90 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 3.

⁴ Мамбетов Г.Х. Традиционная культура кабардинцев и балкарцев. Нальчик: Эль-фа, 2002. С. 140.

разрубали на отдельные части, промывали и укладывали в кадуюшку с рассолом¹.

Анализ научной литературы показывает, что наиболее распространенным способом хранения мяса у кабардинцев было вяление и копчение, которое тоже встречается у большинства народов Северного Кавказа. О.И. Кускарова отмечала, что самый распространенный метод сушки мяса считался на сквозняке и над паром².

Баранину сушили целой тушей или большими кусками. Мясо, готовившееся для длительного хранения, разрезали на плоские куски, солили и коптили в трубе очага над крапивным дымом, придававшим благородный запах и особый специфический вкус. Некоторые блюда из баранины использовались в обрядовых и ритуальных практиках. У кабардинцев голова барана самая престижная часть, которую необходимо подать в конце пиршества, разделив между участниками застолья. Культовое значение во время застолья имела отварная баранья голова. Особое предпочтение кабардинцы отдавали вареному мясу, которое также занимало строго определенное место в застольном ритуале. З.М. Кешева отмечала, что голову барана подавали в строго определенное время, а разделывание головы сопровождалась особым ритуалом, который нельзя было нарушать.

На это обращалось внимание и в исторической публицистике. Хан-Гирей в «Записках о Черкесии» о ритуале бараньей головы отмечал: «...головы бараньи помещаются на столах преимущественно для старших и старцев. Сидящие за столом подают молодым людям, стоящим за ними, куски кушанья. Есть в баране составы, которые преимущественно кладут на стол так, чтобы гостю или старшине ловчее было их достать»³.

¹ Мамбетов Г.Х. Традиционная культура кабардинцев и балкарцев. Нальчик: Эль-фа, 2002. С. 140

² Кускарова О.И. Этнокультурные особенности традиционной пищи адыгов // Культурное наследие народов Юга России: итоги и перспективы изучения: Сборник материалов Всероссийской научно-практической конференции, Краснодар, 23 ноября 2022 года. Краснодар: Краснодарский государственный институт культуры, 2022. С. 145-149.

³ Хан-Гирей Записки о Черкесии. Нальчик: Книжное издательство «Эльбрус», 1978. 237 с.

Полевые материалы 50-х гг. XX в. показывают, что ритуал бараньей головы имеет церемониальный характер. Житель с. Кызбурун, КБАССР информант Х. Баксанов сообщал, что голову барана делили во время трапезы в знак приема дорогих гостей. При этом, в таких случаях голову барана делили на две части, а голову ягнека – на три¹.

Кроме того, обычай разделывания бараньей головы несет в себе много этнокультурной информации. Как отмечал информант А.К. Канкулов: голову мелкого скота приносили к столу обычно к окончанию трапезы. Точнее, голову барана как отдельное блюдо на стол никогда не ставили. Если выразиться иначе, голову как еду никогда на стол не ставили. Подача бараньей головы на стол сигнализировала о приближении застолья к завершению². Право раздела головы барана принадлежало старшему за столом (тамаде)³. То есть ритуал раздела бараньей головы имел сакральное значение, являясь формой причащения, – отсюда перенесение культа бараньей головы в праздничное застолье. Эта процедура предусматривает определенное ритуальное речевое сопровождение.

Помимо исключительно мяса у кабардинцев в прошлом употреблялись и другие продукты животноводства. Например, курдюк барана традиционно используется в пищевой системе питания кабардинцев. Курдючный бараний жир вытапливали и использовали для жарки и тушения блюд. Курдючный жир упоминается в исторических источниках с давних времен. Об использовании масла бараньего хвоста сохранились сведения в историографических источниках. Например, Г.Х. Мамбетов отмечал, что курдючный жир вытапливался и из него получали масло (каб. – *цэ дагъэ*) или готовили специальные блюда – жареный курдюк (каб. – *кIапэ гъэжъа*), вареный курдюк (каб. – *кIапэ гъэва*) и

¹ Информант Баксанов Хажмурза, с. Кызбурун, КБАССР, дата записи 29.09.1975г. (возраст на момент записи – 80 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 50. Паспорт 3.

² Информант Канкулов Асланбек Керимович, с. Камлюково, КБАССР, дата записи 30.08.1957 г. (возраст на момент записи – 90 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 3.

³ Информант Канкулов Асланбек Керимович, с. Камлюково, КБАССР, дата записи 30.08.1957 г. (возраст на момент записи – 90 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 3.

др. Эти сведения подтверждаются и данными информантов, собранных во второй половине 50-х гг. XX в.¹

Кроме того, информант А.К. Канкулов сообщал, что «при приготовлении различных блюд использовалось масло хвостов баранов, курдючный жир»².

Кроме того, курдюк использовался как консервант, помогающий сохранить мясо на более длительный срок в жаркое время года.

В рацион мясных блюд кабардинцев входило множество мясных блюд, одно из которых либжа из баранины. В архивных полевых материалах есть сведения, в которых информант А.С. Канкулов сообщал, как делали жаркое из целого барана: «мясо целого барана рубят на мелкие куски, не добавляя головы, ног, печени и легких, выкладывают в казан и обжаривают, добавляя немного воды. Когда немного обжарилось, добавляют лук, перец, чабрец. Когда все вместе обжарилось и во время жарки вышло много масла, мясо перекладывают в отдельную емкость, например, в большой глиняный кувшин и ставят на длительное время»³.

Таким образом, во время приготовления либжа из баранины, выделяется масло, которое впоследствии может служить нам как своего рода консервант. Так как готовое жаркое из баранины можно будет хранить в этом масле, в отдельной емкости.

Жэрумэ либжа. Одним из деликатесных мясных блюд у кабардинцев были сальтисоны (каб. – *жэрумэ*), которые обладали высокой калорийностью и изысканными вкусовыми качествами. *Жэрумэ* готовилось исключительно из баранины. В историографических источниках сохранились сведения о разных способах приготовления этого блюда. Например, Г.Х. Мамбетов отмечал, что

¹ Мамбетов Г.Х. Традиционная культура кабардинцев и балкарцев. Нальчик: Эль-фа, 2002. С. 140

² Информант Канкулов Асланбек Керимович, с. Камлюково, КБАССР, дата записи 30.08.1957 г. (возраст на момент записи – 90 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 3.

³ Информант Канкулов Асланбек Керимович, с. Камлюково, КБАССР, дата записи 30.08.1957 г. (возраст на момент записи – 90 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 3.

жэрумэ кабардинцы готовили из бараньего жира, заправленного чесноком, чабрецом и солью. Такой фарш заворачивался в кусочки очищенной и промытой брюшины баран – требуху и перевязывали тонкими кишками¹.

О разнообразии блюд из бараньего жира было описание и в научной литературе. З.М. Кешева отмечала «особое место занимали мясные блюда, приготовленные из субпродуктов и внутренностей крупного рогатого скота. К ним относятся сальтисон (каб. – *жэрумэ*), ливерная колбаса (каб. – *тхъэмцІыгъуныбэ*), копченая или вяленая колбаса (на каб – *нэкуль*)»².

Кроме того, в архивных полевых источниках упоминалось о способах приготовления жарумы. Информант К.Ц. Жанатаева сообщала, что «рубец животного хорошенько промывают, затем рубец барана делят на пять равных частей. Из жира добавляют жир для кишки, делят по желанию на равные части, затем добавляют лук, перец, чабрец и соль по вкусу. Это все заворачивают в рубец и связывают. Раньше концы связывали кишками, а сейчас ниткой. *Жэрумэ* можно сразу же варить, также сушить и вялить. Из вяленой *жэрумэ* можно приготовить либжу, либо пожарить на шампуре. Когда хотят приготовить на шампуре, шампуры сначала разогревают и жарят на огне»³. *Жэрумэ либжэ* считается традиционным кабардинским блюдом, кроме того, этот субпродукт полезен тем, что в нем содержится немало витаминов, а также некоторые минеральные соли.

Колбаса из печени и жира с пряностями (каб. – *тхъэмцІыгъуныбэ*) считалась изысканным блюдом кабардинцев и готовилось в честь приезда дорогих гостей, либо больших внутрисемейных или внутриродовых праздников. Г.Х. Мамбетов отмечал, что в отличие от других видов колбасы *тхъэмцІыгъуныбэ* не сушили и ели только в вареном виде⁴. В конце 50-х. гг. XX в. информанты описывали способы приготовления колбасы

¹ Мамбетов Г.Х. Традиционная культура кабардинцев и балкарцев. Нальчик: Эль-фа, 2002. С. 140

² Кешева З.М. Национальная кухня кабардинцев как предмет брендинга // Вестник Кабардино-Балкарского института гуманитарных исследований. 2019. № 2(41). С. 54-60. DOI 10.31007/2306-5826-2019-2-41-54-60.

³ Информант Жанатаева Кара Цикуновна, с. Кишпек, КБАССР, дата записи 16.08.1957 г. (возраст на момент записи – 71 год) // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 1.

⁴ Мамбетов Г.Х. Традиционная культура кабардинцев и балкарцев. Нальчик: Эль-фа, 2002. С. 141

тхъэмшIыгъуныбэ. Например, К.Ц. Жанатаева сообщала, что «печень и легкие варят в целом виде. Когда сварилась печень, ее делят на части и добавляют лук. Жира добавляют столько же, сколько и печени. Если же этого мало, то добавляют и часть хвоста. Когда варят, делают дырки, чтобы пар ушел. Если так не сделать, то кишки лопнут во время варки. На стол ставят вместе с вареным мясом»¹. Схожую деталь отмечал информант А.К. Канкулов, что после «осеннего забоя» оставшиеся жир, кишки и печень использовали для приготовления разных блюд, в том числе и «кабардинскую» колбасу (каб. – *тхъэмшIыгъуныбэ*)².

ТхъэмшIыгъуныбэ употребляли только в вареном виде и подавали с соусом из чеснока. Это блюдо, которое высоко ценится и считается одним из главных мясных блюд в традиционной системе питания кабардинцев.

Блюда из мяса козы. Мясо козы не имело почетного статуса в традиционной гастрономической культуре кабардинцев. Оно исключалось из меню гостя и поминального застолья. В 1957 г. информант А.К. Канкулов сообщал, что «помимо барана, в «осенний забой» закалывали и козу. Мясо козы более вкусное и калорийное, чем мясо барана. Но минус в том, что козье мясо не резали для дорогих гостей, это считалось не совсем почетно, так как у козы не было курдюка, как у барана. О том, что козье мясо считалось полезнее и вкуснее говорилось даже в пословицах среди людей почтенного возраста»³.

Следует отметить, что козье молоко и козий жир обладали целебными свойствами. Кроме того, из козьего мяса варился вкусный и полезный бульон.

Блюда из говядины. В рационе питания кабардинцев не последнее место занимает говядина. Блюда из говядины варили, жарили, сушили, тушили и т.д.

Наиболее распространенным блюдом из говядины была либжа. Ее подавали как на праздничные застолья, так и на ритуальные. Блюдо готовилось из

¹ Информант Жанатаева Кара Цикуновна, с. Кишпек, КБАССР, дата записи 16.08.1957 г. (возраст на момент записи – 71 год) // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 1.

² Информант Канкулов Асланбек Керимович, с. Камлюково, КБАССР, дата записи 30.08.1957 г. (возраст на момент записи – 90 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 3.

³ Информант Канкулов Асланбек Керимович, с. Камлюково, КБАССР, дата записи 30.08.1957 г. (возраст на момент записи – 90 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 3.

небольших кусков мяса и подавалось в подливе. Технология приготовления подливы у всех отличалась, но чаще всего основными ингредиентами остаются мука, сметана, чабрец, красный перец и чеснок. В историографических источниках нередко упоминается об этом мясном блюде. Например, Г.Х. Мамбетов отмечал, что оно готовилось из небольших кусков вареного, а потом поджаренного мяса, которое подается в подливе. Подлива готовилась из поджаренного на масле лука, муки, сметаны, чабреца, перца, чеснока и мяса¹.

В конце 50-х. гг. XX в. информанты рассказывали о способах приготовления либжа. Так, например, информант К.Ц. Жанатаева сообщала, что для приготовления либжа обычно использовали мясо бедра. Таз не добавляли в либжа, это идет как отдельная часть². Схожее мнение было у информанта А.А. Канукоева, который сообщал о том, что «мясо разрезают на небольшие куски и жарят на сковороде подливая немного воды. Во время жарки мяса, параллельно в этой же сковороде делают вкусную подливу с помощью муки и сметаны»³.

В целом, либжа – это неотъемлемое мясное блюдо в традиционной пищевой культуре кабардинцев.

Блюда из мяса других животных. В источниках сохранились сведения о приготовлении мясных блюд из конины и крольчатины. Эти мясные блюда не пользовались особым спросом, но упоминания о них есть в некоторых полевых материалах. Например, некоторые информанты отмечали, что конина использовалась в традиционной гастрономической культуре кабардинцев, но употреблялось это мясо крайне редко. К конине отношение кабардинцев было неоднозначным. С давних времен конь считался верным и надежным другом всадника и употреблять конину для некоторых было недопустимо. Однако, в архивных полевых источниках информант А.К. Канкулов сообщал, что «если

¹ Мамбетов Г.Х. Традиционная культура кабардинцев и балкарцев. Нальчик: Эль-фа, 2002. С. 137

² Информант Жанатаева Кара Цикуновна, с. Кишпек, КБАССР, дата записи 16.08.1957 г. (возраст на момент записи – 71 год) // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 1.

³ Информант Канукоев Алий Асхадович, с. Лечинкай, КБАССР, дата записи 17.08.1957 г. (возраст на момент записи – 87 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 2.

конь или лошадь сильно пострадали, то животное откармливали до того момента, как он наберет вес и станет крупным и потом резали»¹.

Крольчатина по данным полевых материалов 50-х гг XX в. использовалась в традиционной гастрономической культуре кабардинцев. Его употребляли в жареном и вареном виде. Кроме того, кролика готовили в сметане. Информант А.А. Канкулов сообщал, что мясо кролика ели и в вареном, и в жареном виде, а также готовили кролика в сметане².

Блюда из мяса птицы. Мясо домашней птицы имело свою классификацию по статусу престижности. Наиболее престижным считалась индюшатина. Информанты отмечали, что из всей домашней птицы индюшатина ценилась выше, так как считалась самой мясистой, а индюки росли быстро и также быстро набирали вес. Курятина уступала индюшатине, несмотря на свою универсальность и частоту использования и занимало второе место. Мясо гуся и утки считались непрестижными, поэтому их использование оставалось в рамках повседневной пищи.

В историографической литературе описывается, что в питании кабардинцев издавна большое место занимает и мясо домашней птицы (кур, индеек, уток, гусей). Например, Г.Х. Мамбетов отмечал, что наибольшее распространение имеют блюда, приготовленные из курятины (каб. – *джэдыл*) и индюшатины (каб. – *гуэгушыл*). Курятину и индюшатину употребляли в пищу в вареном и жареном виде³.

Вареную курятину или индюшатину, подавали с чесночным соусом (каб. – *бжъыныху шыпс*), состоящим из толченого чеснока с солью, залитого небольшим количеством мясного бульона. Чесночный соус готовили и на кислом молоке.

¹ Информант Канкулов Асланбек Керимович, с. Камлюково, КБАССР, дата записи 30.08.1957 г. (возраст на момент записи – 90 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 3.

² Информант Канкулов Асланбек Керимович, с. Камлюково, КБАССР, дата записи 30.08.1957 г. (возраст на момент записи – 90 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 3.

³ Мамбетов Г.Х. Традиционная культура кабардинцев и балкарцев. Нальчик: Эль-фа, 2002. С. 142

Распространенным национальным блюдом кабардинцев является курица с подливой – гедлибже (каб. – *джэдлыбжьэ*). Если гедлибже готовили из вареного мяса, то потом поджаривали на сметане, куда добавляли нарезанный лук, перец, немного муки и мясного бульона, ели с пастой¹.

Эта же информация встречается и в более поздних историографических источниках (например, в работе Л.Ж.Ширитовой и Р.М.Жиловой)².

Анализ данных полевых источников 50-х гг. XX в. показывали, что гедлибже считалось одним из распространённых блюд у кабардинцев. Например, информант А.К. Канкулов сообщал, что «в вареном виде, посолив, с выдавленным чесноком, курятину едят с большим удовольствием. Также можно приготовить ее в сметане или в сливках. К курице кабардинцы готовили пасту. У курицы самая почетная часть – это желудок (каб. – *нэгъэгъу*)»³.

Особое предпочтение в своей традиционной системе питания кабардинцы отдавали и другим блюдам из курицы. Например, «Джэд шыпс» или «джэдлыбжьэ» (курица в соусе) основное блюдо, которое является традиционным компонентом кабардинской кухни.

В 50-е гг XXв. информант А.К. Канкулов сообщал, что «утка ценится больше, чем курица. Мясо утки варят, солят и едят с чесночной подливой. Также есть те, кто любит готовить утку в сметане, как и курицу. В утке, из ее частей больше всего ценится желудок и бедро»⁴.

Гусь ценился с одной стороны – как мясо, с другой – перья. Как показывают архивные полевые источники, перья гуся ценятся намного выше, чем его мясо. Так, например, информант А.К. Канкулов сообщал, что «из всех домашних птиц, гусь считается самым нужным и полезным. Мясо гуся варят и потом

¹ Мамбетов Г.Х. Традиционная культура кабардинцев и балкарцев. Нальчик: Эль-фа, 2002. С. 142

² Ширитова Л.Ж., Жилова Р.М. Особенности и традиции кабардинской и балкарской кухни // Известия Кабардино-Балкарского государственного аграрного университета им. В.М. Кокова. 2021. № 2(32). С. 164.

³ Информант Канкулов Асланбек Керимович, с. Камлюково, КБАССР, дата записи 30.08.1957 г. (возраст на момент записи – 90 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 3.

⁴ Информант Канкулов Асланбек Керимович, с. Камлюково, КБАССР, дата записи 30.08.1957 г. (возраст на момент записи – 90 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 3.

разделявают по частям. Самыми почетными частями гуся являются: желудок, бедро, грудка»¹.

Некоторые мясные продукты применялись для приготовления жидких блюд. Из традиционных жидких блюд кабардинцы употребляли, например, бульоны: мясной (каб. – *лы лэпс*), куриный (каб. – *джэдлэпс*). В большинстве случаев бульоны ели, заправив поджаренным на масле луком и перцем. В мясной бульон добавляли специально орешки, приготовленные из ячменной или пшеничной муки, замешенной на взбитом яйце, и поджаренные на масле (каб. – *лэпстепхэ*). Мясные бульоны, пшенные отвары и супы ели после мясных блюд. Причину подачи мясного бульона после мяса кабардинцы объясняли тем, что бульон способствует лучшему усвоению мяса².

Следует отметить, что в традиционной гастрономической культуре кабардинцев также были такие мясные продукты, на употребление в пищу которых накладывались запреты. Чаще всего это было связано с суевериями, сложившимися стереотипами или религиозными практиками. В историографических источниках сохранились сведения о некоторых таких продуктах, которые не употреблялись кабардинцами. Например, Г.Х. Мамбетов отмечал, что характерной особенностью пищи кабардинцев было почти полное отсутствие рыбных блюд, хотя реки Кабардино-Балкарии в прошлом изобиловали рыбой. Не употребляли в пищу и свинину³, что связано в большей мере с религиозными запретами. Эти данные подтверждаются и сведениями информантов, полученными в 50-е гг XXв. Например, в 1957 г. информант К.Ц. Жанатаева сообщала, что свинину кабардинцы не ели вообще. Было мало тех, кто ел конину. Медведя и барсука ели многие, потому что считали, что в них содержится много полезных и исцеляющих веществ. Употребление в пищу конины, гусятины и

¹ Информант Канкулов Асланбек Керимович, с. Камлюково, КБАССР, дата записи 30.08.1957 г. (возраст на момент записи – 90 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 3.

² Ширитова, Л. Ж. Особенности и традиции кабардинской и балкарской кухни // Известия Кабардино-Балкарского государственного аграрного университета им. В.М. Кокова. 2021. № 2(32). С. 166.

³ Мамбетов Г.Х. Традиционная культура кабардинцев и балкарцев. Нальчик: Эльбрус, 1997. С. 203.

крольчатины в кабардинском обществе не приветствовалось, хотя в отдельных случаях блюда из этих разновидностей мяса могли употребляться в пищу¹. В народной памяти кабардинцев сохранились и некоторые суеверия, связанные с употреблением в пищу тех или иных мясных блюд. Рассказывая о продуктах, которые не употребляли кабардинцы, информант А.К. Канкулов сообщал, что существовало поверье, что беременным женщинам не разрешали смотреть на кролика, потому что считалось, что потом родится ребенок с губами как у кролика, с раздвоением или развилкой².

Таким образом, в традиционной гастрономической культуре кабардинцев мясо играло основополагающую роль во всем своем многообразии. Это выражается не только в разнообразии выбора мясных блюд, 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. Баранина широко использовалась в кабардинской кухне и имела статус престижности. Блюда из баранины считались изысканными и распространенными в традиционной гастрономической культуре кабардинцев. Кроме того, не последнее место в рационе питания занимала говядина. Ее варили, жарили, сушили, тушили и т.д. Мясо домашней птицы имело свою классификацию по статусу престижности. Самым престижным мясом считалась индюшатиная. Курятина уступала индюшатине, несмотря на свою универсальность и частоту использования. Также 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

¹ Информант Жанатаева Кара Цикуновна, с. Кишпек, КБАССР, дата записи 16.08.1957 г. (возраст на момент записи – 71 год) // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 1.

² Информант Канкулов Асланбек Керимович, с. Камлюково, КБАССР, дата записи 30.08.1957 г. (возраст на момент записи – 90 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 3.

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.

1.2 Пища из кисломолочных продуктов

Другим важным элементом традиционной гастрономической культуры кабардинцев были молочные продукты, также отличавшиеся значительным разнообразием. Основу рациона составляли кисломолочные продукты, такие как кислое молоко, масло и сыр, при приготовлении которых до сих пор используются древние рецепты и методы. Их специфика заключалась в том, что большинство их заготавливалось впрок и были продуктами длительного хранения. Кроме того, до наших дней в народной памяти кабардинцев сохраняется значительное количество рецептов приготовления кисломолочных блюд, основанных на рецептах традиционной гастрономической культуры. Например, свежее, не заквашенное молоко употреблялось мало и, главным образом, для детей.

Кислое молоко, масло и сыр играли особую роль в питании кабардинцев. Об этом говорили и некоторые информанты в ходе полевых исследований сотрудников КБНИИ во второй половине 1950-х гг. Некоторые из них о значимости кисломолочных продуктов в традиционной системе питания кабардинцев сообщали о том, что в прошлом у кабардинцев было много молока. Основу их пищевого рациона составляли мясные и молочные блюда. Молоко употребляли как свежим, так и стерилизованным. Молоком (молочными продуктами) чаще кормили детей. Молоко употребляли в разном виде: добавляли в суп, калмыцкий чай, даже в сладкий чай, делали тесто¹. Особое место в гастрономической культуре занимали традиционные способы производства масла (сби-

¹ Информант Токбаева Лиза Толкачевна, с. Камлюково, КБАССР, дата записи 29.08.1957 г. (возраст на момент записи – 58 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 5.

вание в бурдюке) и сыра (хранение в соленой воде). Сыр из заквашенного молока сохраняли в соленой воде. Все эти продукты изготавливались в основном на кошах и затем привозили из селения. Делали из молока сметану, каймак.

В историографических источниках зафиксирована информация о разнообразии молочной кухни в традиционной гастрономической культуре кабардинцев. Например, Е.Н. Студенецкая отмечала, что многочисленные кушанья делались из молока. Пресное обычное молоко кабардинцы практически не употребляли. Это объясняется вероятно прежде всего трудностью его хранения в свежем виде при теплом климате. Но главная причина заключалась в том, что большая часть дойного сбора находилась вне дома на пастбищах и молочные продукты заготавливались там впрок и привозились домой в готовом виде¹. Г.Х. Мамбетов отмечал, что большую роль в питании кабардинцев играла молочная пища². Молоко от первого удоя – молозиво – только что отелившейся коровы обычно в пищу не употребляли, его сдаивали прямо на землю. Молоко следующего удоя тоже не употребляли в сыром виде. Из него в течение двух-трех дней готовили особое блюдо. Для этого молоко кипятили, добавляли в него соль, яйцо, немного муки, чтобы достичь особой консистенции. Оно считалось детским кушаньем. Парное молоко ели с пастой, чуреком, хлебом, пышками, его пили и без всякой закуски, им заправляли калмыцкий чай, суп и т.д. Особенно ценилось молоко, надоенное в самом конце удоя, отличавшееся высокой жирностью. Им кормили детей и больных³. С его слов традиционное употребление молока в пищу было дифференцированным в зависимости от удоя и времени. О.И. Кускарова также отмечала, что в прошлом наряду с мясной пищей значительное место в рационе питания кабардинцев

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

² Мамбетов Г.Х. Традиционная культура кабардинцев и балкарцев. Нальчик: Эль-фа, 2002. С. 143.

³ Мамбетов Г.Х. Традиционная культура кабардинцев и балкарцев. Нальчик: Эль-фа, 2002. С. 143.

занимает молочная пища. Причем, по ее мнению, в крестьянских семьях молочные продукты преобладали над остальными¹. А.Д. Цикуниб отмечала, что блюда на кисломолочной основе употреблялись как в натуральном виде, так из него готовили целый ряд блюд, в том числе незаменимую острую приправу, ко всем мясным блюдам – *щыущыпс* (соус из кислого молока)².

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 – «*шэ зэмыуэ*», кипяченое молоко – «*шэ гьэпцта*», кислое молоко – «*шху*» и сметану – «*шатэ*». 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.

На такое разнообразие кабардинской пищи из кисломолочных продуктов также обращалось внимание в источниках и научной литературе. Например, Е.Н. Студенецкая обращала внимание на то, что основными молочными продуктами у кабардинцев являлись сыр различных сортов, масло, сливки, каймак, сметана и др. По ее словам, эти продукты были весьма разнообразными, питательными и вкусными, и могут войти в более широкий обиход. Пастухи питались кислым молоком, сыром и кукурузным чуреком. Большая часть пищи употреблялась в холодном виде³. По мнению А.Д. Цикуниб, в структуре питания адыгов наряду с мясной значительное место занимала молочная пища.

¹ Кускарова О.И. Этнокультурные особенности традиционной пищи адыгов // Культурное наследие народов Юга России: итоги и перспективы изучения: Сборник материалов Всероссийской научно-практической конференции, Краснодар, 23 ноября 2022 года. Краснодар: Краснодарский государственный институт культуры, 2022. С. 145-149.

² Цикуниб А.Д. Традиционная система питания адыгов: культурно-гигиенические и педагогические аспекты // Наука: комплексные проблемы. 2014. № 1(2). С. 40-50.

³ Студенецкая Е.Н. Быт и культура кабардинского народа в XVIII-XIX вв. // Архив КБНИИ. Ф. № 10. Оп. № 5. Ед. хр. 8. 1953. С. 44

Она отмечала, что адыги употребляли молоко коровье, козы, буйволицы, а в лечебных целях молоко кобылицы, но для адыгов в прошлом малохарактерно употребление свежего цельного молока, его пили лишь с калмыцким чаем, гораздо чаще и в большем количестве ели кислое молоко – «*щыу*»¹.

Далее рассмотрим отдельно некоторые блюда кисломолочной пищи кабардинцев.

Одним из распотраченных блюд этой группы была сыворотка, выдержанная определенное время, употреблялась для закваски первых блюд (каб. – *къундапсо*). В историографических источниках зафиксированы сведения, в которых отмечены распространенные способы использования молочной сыворотки. Например, Г.Х. Мамбетов рассказывал о способах применения сыворотки следующее: в традиционном кабардинском хозяйстве сыворотка, остающаяся после приготовления сыра, никогда не выливалась, находя разнообразное применение в гастрономической культуре. Во-первых, из нее производили новый вид сыра (каб. – *къурт*), отличающийся плотной консистенцией и кисловатым вкусом, который употреблялся как самостоятельное блюдо или ингредиент для других кулинарных творений. Из него кабардинцы готовили специальный кисломолочный напиток (каб. – *бэджынэ*). *Къундапсо* также использовался в качестве универсальной приправы при приготовлении широкого спектра блюд. Им заправляли супы, придавая им характерный кисловатый оттенок, употребляли с хлебом в качестве закуски и использовали для заквашивания молока².

Также в архивных полевых материалах зафиксированы сведения о том, как готовят и применяют молочную сыворотку. Например, в 1957 г. информант жительница с. Камлюково КБАССР Л.Т. Токбаева сообщала о том, что сыворотка готовилась из молочной смеси, которая, настоявшись, становилась кислой. Это и был, по сути, «*къундапсэу*»³. В целом, все это говорит о том, что

¹ Цикуниб А.Д. Традиционная система питания адыгов: культурно-гигиенические и педагогические аспекты // Наука: комплексные проблемы. 2014. № 1(2). С. 40-50.

² Мамбетов Г.Х. Традиционная культура кабардинцев и балкарцев. Нальчик: Эль-фа, 2002. С. 145

³ Информант Токбаева Лиза Толкачевна, с. Камлюково, КБАССР, дата записи 29.08.1957 г. (возраст на момент записи – 58 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 5.

в прошлом в гастрономической культуре кабардинского народа молочная сыворотка занимала важное место. Ее применяли как основу для приготовления супов, употребляли в сочетании с хлебобулочными изделиями, а также использовали в процессе сквашивания молока. Отличительной особенностью молочной сыворотки являлись ее полезные для здоровья свойства.

Из кисломолочных продуктов с давних времен повседневным у кабардинцев является кислое молоко (каб. – *иху*). Об употреблении кислого молока в пищу были зафиксированы в источниках еще в XVII в., например, Николай Витсен на основе личных наблюдений в Амстердаме в 1692 г. писал, что «вместо соли черкесы употребляют кислое молоко, в которое во время еды обмакивают мясо»¹.

Некоторые современные исследователи традиционной гастрономической культуры кабардинцев отмечали полезные свойства и пользу кислого молока. Например, З.М. Кешева отмечала, что весьма полезным традиционным молочным продуктом в рационе питания являлось кислое молоко (каб. – *иху*)². Процесс его приготовления начинался с кипячения свежего молока. После охлаждения до определенной температуры в него добавляли закваску, называемую «*ихуццIатэ*». Молоко тщательно перемешивали, создавали условия для сохранения тепла, укутывая емкость со всех сторон, и выдерживали в теплом месте в течение 2–3 часов, необходимых для ферментации. По завершении процесса заквашивания продукт переносили в прохладное место для замедления дальнейшей ферментации и сохранения его свежести.

Кислое молоко «*иху*» нашло широкое применение в приготовлении других блюд: его использовали в качестве основы для чесночного соуса, подаваемого к мясным блюдам, а также для замешивания теста. Будучи не только пи-

¹ АКБИЕА. С. 212.

² Кешева З.М. Национальная кухня кабардинцев как предмет брендинга // Вестник Кабардино-Балкарского института гуманитарных исследований. 2019. № 2(41). С. 54-60. DOI 10.31007/2306-5826-2019-2-41-54-60.

тательным, но и прекрасно утоляющим жажду напитком, «*шху*» занимало важное место в культуре питания кабардинцев и пользовалось особой популярностью.

Сохранились рецепты приготовления традиционных кисломолочных блюд у кабардинцев. Молоко кипятили, затем, дав ему остыть, добавляли небольшое количество закваски (каб. – *шхунцIатэ*), размешивали, окутывали со всех сторон и оставляли в теплом месте на 2–3 часа. После того, как молоко заквасится, его переставляли в прохладное место. Шху является одним из любимых напитков кабардинцев, т.к. помимо своей питательности хорошо утоляет жажду¹.

Также в архивных полевых материалах зафиксированы данные об использовании и применении кислого молока. Например, информанты с. Чегем второй КБАССР К. Кадыкоева и Ф. Кадыкоева 13 августа 1957 г. сообщали о том, что в прошлом для приготовления этого блюда молоко кипятили. И после того, как оно остывало, добавляли в закваску с небольшим количеством теплого молока после чего, тщательно перемешивали. Затем накрывали крышкой, укутывали и оставляли на 3-4 часа в теплом месте. При этом учитывалось, что если закваску добавить в горячее молоко, то оно станет кисловатым, а если в слишком охлажденное, то процесс свертывания будет более длительным².

В целом, в рамках устоявшихся гастрономических традиций, *шху* представляет собой кисломолочный продукт, применяемый как в чистом виде, так и в качестве заправки для разнообразных кулинарных изделий. Шху занимает важное место в гастрономической культуре кабардинского народа, ценясь не только за свои вкусовые характеристики, но и за положительное воздействие на процессы пищеварения. Его традиционное использование в кабардинской кухне подчеркивает не только кулинарную ценность, но и вклад в поддержание здоровья и благополучия народа.

¹ Кешева З.М. Национальная кухня кабардинцев как предмет брендинга // Вестник Кабардино-Балкарского института гуманитарных исследований. 2019. № 2(41). С. 54-60. DOI 10.31007/2306-5826-2019-2-41-54-60.

² Информанты Кадыкоева Кута и Кадыкоева Фаризат, с. Чегем второй, КБАССР, дата записи 13.08.1957 г. (возраст на момент записи – 92 года, 65 лет.) // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 6.

Другим распространенным блюдом традиционной кисломолочной кухни кабардинцев было специфичное блюдо из молочной сыворотки (каб. – *къурт*). Данные об использовании кабардинцами в прошлом блюд из молочной сыворотки и были зафиксированы в архивных полевых материалах. Например, информант Л.Т.Токбаева 29 августа 1957 г. сообщала о том, что *къурт* представляет собой блюдо, которое готовили из молочной сыворотки из-под сыра. Смесь ставили на огонь и кипятили. Из пены, которая выделялась при кипячении, делали шарики и сушили некоторое время. Это был, по сути, «молочный сыр», но он не был похож на обычный. По вкусовым свойствам этот был намного слаще¹. В исторической памяти кабардинцев сохранялись и подробные сведения об их приготовлении. Например, информанты К. Кадыкоева и Ф. Кадыкоева сообщали о том, что при изготовлении сыра, сыворотка, отделяемая в процессе, подвергалась повторному кипячению, при этом тщательно удалялась образующаяся на поверхности пена посредством многократной фильтрации. Осадок, формирующийся на дне емкости, также возвращался в общую массу. Этот процесс повторялся в течение нескольких дней, до достижения необходимого объема сырья. Затем небольшую кастрюлю с полученной жидкостью ставили на огонь и вновь доводили до кипения. Во избежание пригорания, кастрюлю снимали с огня и процеживали содержимое через сито, позволяя стечь избыточной жидкости. Оставшуюся массу извлекали из сита, смешивали с мелкой солью и тщательно вымешивали до однородной консистенции. Из полученной массы формировали небольшие шарики, которые затем подвергали сушке на солнце или вблизи печи. Для улучшения вкусовых качеств продукта в процессе посолки добавляли небольшое количество сметаны, после чего массу тщательно вымешивали. Къурт употребляется в пищу аналогично красному сыру, в качестве дополнения к различным блюдам².

¹ Информант Токбаева Лиза Толкачевна, с. Камлюково, КБАССР, дата записи 29.08.1957 г. (возраст на момент записи – 58 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 5.

² Информанты Кадыкоева Кута и Кадыкоева Фаризат, с. Чегем второй, КБАССР, дата записи 13.08.1957 г. (возраст на момент записи – 92 года, 65 лет.) // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 6.

Еще одной разновидностью кисломолочных продуктов в традиционной гастрономической культуре кабардинцев является так называемое «зимнее кислое молоко» (каб. – *щIымахуэишу*). В памяти информантов сохранились сведения о приготовлении зимнего кислого молока. Например, в 1957 г. К. Кадыкоева и Ф. Кадыкоева сообщали о том, что к кислому молоку и консервированному молоку (*ишуз*) присоединяют сметану¹.

Выделяли разные сорта сметаны: свежая сметана, вареная сметана, сметана, приготовленная при помощи деревянной палки и др. Свежая сметана – это молоко, простоявшее сутки. После чего, образовавшуюся сметану снимали ложкой. Однако, информанты конца 50-х – начала 60-х гг. XX в. уже отмечали, что в то время для приготовления свежей сметаны уже использовали сепараторы. После обработки через сепаратор – снимали верхушку свежей сметаны, т.е. сливки.

Топленой сметаной называют доведенное до кипения молоко, которое не смешивая снимали с огня. После этого, молоко отстаивали сутки и снимали верхушку со сметаной. Вкуснее еды не было. Ее ели с теплыми лакумами, теплым хлебом и теплыми лепешками. Сметана, приготовленная при помощи деревянной палки, получила такое название по следующей причине: молоко кипятили оставляли на ночь, либо на день, образовавшаяся сверху паутинка густела. Со стенок котелка чистой палочкой снимали образование.

В этом ряду следует охарактеризовать и блюдо из консервированного молока, в состав которого входила молочная сыворотка и сметана (каб. – *ишуз*). В памяти народа и историографии также сохранились разные способы его приготовления и применения. В историографических источниках зафиксированы сведения о том, что у кабардинцев разновидностью кислого молока был шхуз, изготавливавшийся из кислого молока с незначительным добавлением сметаны. Этот вид кислого молока использовали также для заправки пшеничного супа².

¹ Информанты Кадыкоева Кута и Кадыкоева Фаризат, с. Чегем второй, КБАССР, дата записи 13.08.1957 г. (возраст на момент записи – 92 года, 65 лет.) // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 6.

² Мамбетов Г.Х. Традиционная культура кабардинцев и балкарцев. Нальчик: Эльбрус, 1997. С. 203.

З.М. Кешева о способах приготовления *шхуз* отмечала, в наши дни этот специфичный молочный продукт практически забыт, хотя раньше его готовили повсеместно. При этом до сих пор сохраняются сведения о рецептах его приготовления. Например, технология его приготовления была следующей: свежее кислое молоко помещали в плотный тканевый мешок и подвешивали, чтобы отделить сыворотку. Спустя сутки оставшуюся густую массу перекладывали в керамическую посуду, добавляли сметану, солили и заливали сверху топленным жиром или воском для консервации. Шхуз мог храниться несколько месяцев и был незаменимым продуктом в длительных путешествиях. Это питательное блюдо, богатое белком, употребляли с лапшой, хлебом, лепешками, а также использовали для заправки супов¹.

В 1957 г. информанты К. Кадыкоева и Ф. Кадыкоева сообщали о том, что шхуз часто готовили осенью – блюдо, подготовка которого требовала времени и терпения. Сначала молоко нагревали и дали ему скиснуть. Затем кислое молоко процеживали через ткань, чтобы отделить сыворотку. Оставшуюся густую массу, слегка подсолив, слоями укладывали в глиняную посуду, чередуя со сметаной. Сверху все заливали жиром или воском для консервации. Хранение в прохладном месте позволяли шхузу не портиться в течение всей зимы. Когда корова переставала давать молоко, шхуз становился незаменимым продуктом – его добавляли в супы или просто употребляли в пищу. Обычно шхуз хранили в глиняных кувшинах².

Кроме того, *шхуз* – традиционный продукт, который играл важную роль в рационе путешественников. Он отличался высокой калорийностью и содержанием белка. Его употребляли в сочетании с различными продуктами, такими как паста, хлеб и чурек, а также использовали для приготовления супов.

¹ Кешева З.М. Национальная кухня кабардинцев как предмет брендинга // Вестник Кабардино-Балкарского института гуманитарных исследований. 2019. № 2(41). С. 54-60. DOI 10.31007/2306-5826-2019-2-41-54-60.

² Информанты Кадыкоева Кута и Кадыкоева Фаризат, с. Чегем второй, КБАССР, дата записи 13.08.1957 г. (возраст на момент записи – 92 года, 65 лет.) // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 6.

Из сметаны готовили такие блюда как *кхъуейжъапхъэ* (сметанный соус с сыром) и *жэмыкуэ* (мамалыга на сметане с сыром), а также подливу при приготовлении курицы в сметане (каб. – *джэдлыбжъэ*). Кроме того, из сметаны готовили сливочное и топленое масло. Также в пищу употребляли осадок сливочного масла (каб. – *тхъуцІэж*).

Определенную специфику имело специфичное молочное блюдо, сваренное с пшеном и с добавлением сыра (каб. – *шэ зэхэгъажъэ*). Сведения архивных полевых материалов свидетельствуют о том, что это блюдо готовили редко. Так, например, информант Л.Т. Токбаева 29 августа 1957 г. сообщала о том, что *шэ зэхэгъажъэ* не считалось особо знаменитым. Молоко наливали в казан и варили. Туда добавляли пшеничную муку и помешивали. Кроме того, добавляли немного сыра. Также, как и *кхъуейжъапхъэ* это блюдо можно было употреблять в пищу в сочетании с другими продуктами¹.

Из разнообразия молочных блюд в традиционной гастрономической культуре питания кабардинцев следует отметить и ритуальное блюдо, в состав которого входит два ингредиента: молоко и мука (каб. – *тхъэбывэ*). Это блюдо готовили в день похорон в больших котлах, зазывая жителей со всего села, в том числе и детей. В архивных полевых источниках упоминаются сведения о его приготовлении. Так, например, в 1957 г. информант Л.Т. Токбаева сообщала о том, что *тхъэбывэ* – старинное кабардинское блюдо, которое в середине XX в. уже практически не употреблялось в обрядовых практиках². Для его приготовления в казан с кипяченным молоком подсыпали пшеничную муку. Иногда его готовили в больших количествах и приглашали для трапезы жителей со всего села. Больше всего это нравилось детям³. Сегодня об этом блюде не знают и его не готовят в кабардинских семьях. *Тхъэбывэ* осталось в далеком прошлом.

¹ Информант Токбаева Лиза Толкачевна, с. Камлюково, КБАССР, дата записи 29.08.1957 г. (возраст на момент записи – 58 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 5.

² Информант Токбаева Лиза Толкачевна, с. Камлюково, КБАССР, дата записи 29.08.1957 г. (возраст на момент записи – 58 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 5.

³ Информант Токбаева Лиза Толкачевна, с. Камлюково, КБАССР, дата записи 29.08.1957 г. (возраст на момент записи – 58 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 5.

Другие информанты К. Кадыкоева и Ф. Кадыкоева 13 августа 1957 г. сообщали о том, что *тхъэбывэ* раньше называли похоронную еду. Эту еду готовили сразу после того, как умирал человек. В отличие от предыдущих, эти информанты обращали внимание на то, что варили молочную похлебку из кукурузной муки. По мнению информантов, не готовить эту еду в день похорон считалось категорически недопустимо¹.

Однако, это традиционное ритуальное блюдо (каб. – *тхъэбывэ*) в настоящее время практически не применяется в современной обрядовой практике.

В традиционной гастрономической культуре кабардинцев сохранился большой пласт молочных блюд, которые приготавливались с добавлением различных ингредиентов (пшена, муки).

Молочное блюдо, с добавлением пшена у кабардинцев называлось *шэзэцIэгъагъуэ*. Молочное блюдо с добавлением муки (каб. – *щкIэрыщэ*) также отличалось специфическими способами приготовления. *ЩкIэрыщэ* – это блюдо, которое готовилось из свежего молока коровы сразу после отела. В этот период молоко нельзя пить или использовать для кефира, так как оно еще не готово к кипячению².

Шатэпхъампэ из пенки от кипяченного и топленного молока, высушенной на деревянной развилине. Информант Л.Т. Токбаева 29 августа 1957 г. сообщала о том, что это блюдо готовилось в основном в домашних условиях, но лучше всего это блюдо готовили чабаны в поле. Оно тоже считалось старинным и в середине 50-х. гг XX в. (на момент записи интервью) уже практически вышло из обихода. Но в народной памяти сохранилась информация о способах его приготовления: молоко наливали в казан и ставили на огонь. Как только оно начинало закипать, добавляли пшено, которое варилось до тех пор, пока не набухнет. Воду не добавляли. Снимали с огня и оставляли на ночь. Утром,

¹ Информанты Кадыкоева Кута и Кадыкоева Фаризат, с. Чегем второй, КБАССР, дата записи 13.08.1957 г. (возраст на момент записи – 92 года, 65 лет.) // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 6.

² Информанты Кадыкоева Кута и Кадыкоева Фаризат, с. Чегем второй, КБАССР, дата записи 13.08.1957 г. (возраст на момент записи – 92 года, 65 лет.) // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 6.

блюдо становилось густым, красивого желтого цвета, на поверхности образовывалась сметана, отламывали и ели, либо снова заливали молоком, чтобы блюдо стало жидким и выпивали¹. В 1957 г. информанты К. и Ф. Кадыкоевы сообщали о том, что молоко, с поверхности которого сняли сметану, при кипячении на поверхности образует тоненький слой пенки. Эту пенку снимали с помощью деревянной палочки. Окунали палочку в кастрюлю и вращающими движениями наматывали пенку. После того, как на палочку наматывали 3-4 раза пенку, ее в таком же виде как есть сушили. Для детей это была самая большая радость².

Молочное блюдо с добавлением муки (каб. – *щкІэрыщэ*) также отличалось специфическими способами приготовления. Информант Л.Т. Токбаева 29 августа 1957 г. сообщала о том, что *ЩкІэрыщэ* – это блюдо, которое готовится из свежего молока коровы сразу после отела. Молоко нагревали в казане, где оно сворачивается, превращаясь в подобие творога. Затем добавляют немного муки, и блюдо едят ложкой. Именно это молоко и дало название блюду – «щкІэшэщ». Кабардинцы традиционно готовили много блюд из молочных продуктов, но, несмотря на их обилие, особой выгоды от этого не получали. В то время информанты считали, что одна корова тогда давала значительно больше молока и приносила больше прибыли, чем три коровы в прошлом³.

Из молочных продуктов наибольшее употребление у кабардинцев имел сыр из коровьего и овечьего молока. Последний особенно ценился. Сыр был различных сортов: малосольный, соленый и копченый. Способы приготовления тоже имели свои отличия. Сыр готовили разными способами: в чане, с молочной сывороткой, с сычужной сывороткой, сушили, коптили, солили.

О способах приготовления сыра в далеком прошлом у кабардинцев сохранились в записях путешественников. Так, сведения об его употреблении в

¹ Информант Токбаева Лиза Толкачевна, с. Камлюково, КБАССР, дата записи 29.08.1957 г. (возраст на момент записи – 58 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 5.

² Информанты Кадыкоева Кута и Кадыкоева Фаризат, с. Чегем второй, КБАССР, дата записи 13.08.1957 г. (возраст на момент записи – 92 года, 65 лет.) // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 6.

³ Информант Токбаева Лиза Толкачевна, с. Камлюково, КБАССР, дата записи 29.08.1957 г. (возраст на момент записи – 58 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 5.

пищу были зафиксированы в источниках еще в XVII в., например, Николай Витсен на основе личных наблюдений в 1692 г. писал: «...свеже сделанный сыр кабардинцы хранят в виде широких круглых пирогов, зашитых в холст и подвешенных над дымом, благодаря чему он летом сохраняется от мух и червей, ни в малейшей степени, не потеряв своего приятного вкуса...»¹. В традиционной гастрономической культуре кабардинцев эта разновидность сыра обозначалась этнографизмом *матэ*. В историографических источниках также сохранилась информация о сыре *матэ кхъуей*. Так, например, Г.Х. Мамбетов сообщал, что *матэ кхъуей* представляет собой разновидность копченого сыра, приготовленного из цельного кипяченного молока с добавлением специального рассола (*къундапсо*). Полученную творожную массу извлекали и перекладывали в специальную посуду (чаще неглубокую плетеную корзиночку)². Таким образом, сыр находился в ней 2-3 дня, т.е. до тех пор, пока не стекала вся жидкость и сама масса не затвердевала. После этого сыр коптился в дымоходе.

В народной памяти сохранилась информация о разных способах приготовления сыра *матэ*. Так, например, информанты К. Кадыкоева и Ф. Кадыкоева сообщали о том, что свежее молоко нагревали и в тот момент, когда оно начинало подниматься, в него вливали молочную сыворотку. Когда из молока получались сгустки, делали медленный огонь и оставляли будущий сыр на полчаса. Свежий приготовленный сыр клали в специальную корзинку. За один раз в корзину клали ровно столько сыра сколько поместится и одновременно солили необходимым количеством соли. Затем вешали на высокое место и в течение двух дней давали сыворотке стечь. Сушили над дымом, затем вынимали из корзинки. Это был необычайно вкусный сыр³.

Некоторую специфику имело приготовление сыра в чане (каб. – *чей кхъуей*). Например, информанты К. и Ф. Кадыкоевы сообщали о том, что если готовить сыр в чане, то его предварительно необходимо аккуратно разделить

¹АКБИЕА. С. 212.

² Мамбетов Г.Х. Традиционная культура кабардинцев и балкарцев. Нальчик: Эль-фа, 2002. С. 144.

³ Информанты Кадыкоева Кута и Кадыкоева Фаризат, с. Чегем второй, КБАССР, дата записи 13.08.1957 г. (возраст на момент записи – 92 года, 65 лет.) // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 6.

или порезать на кусочки, затем посолить и аккуратно сложить в чан. После того как в чан плотно выкладывали сыр, рассол сам выделялся в необходимом количестве, для того чтобы продукт был полностью погружен в жидкость. Если в чане образовалась дырочка или по любой другой причине произошла утечка рассола, в эту же ёмкость засыпали соль и несколько дней выдерживали в таком состоянии. По истечении определенного срока, соль вытягивала некоторое количество жидкости из сыра, однако её не всегда хватало, чтобы покрыть продукт полностью. В таком случае доливали необходимое количество простой воды¹.

В народной памяти сохранились сведения о том, что кабардинцы употребляли в пищу и сырный рассол (каб. – *кхъуейшыпс*). Например, информанты К. и Ф. Кадыкыевы сообщали о том, что «сырный рассол ели чистый и свежий. В него добавляли кислое молоко и немного сметаны, а также ели с горячей пастой»².

В пищу употребляли и так называемый «красный» сыр (каб. – *кхъуей плъыжъ*). Сохранились сведения о двух способах его приготовления. Так, например, З.М. Кешева сообщала, что *кхъуей плъыжъ*, благодаря высоким вкусовым характеристикам, был известен далеко за пределами территории проживания кабардинцев в прошлом³. По ее мнению, спрессованный и соленый сыр помещали в дымоходе открытого очага и коптили там несколько дней до образования коричневой корочки. Копченый сыр мог сохраняться довольно длительное время⁴. Свежий, соленый, копченый сыр употребляли с горячей пастой, чуреком, хлебом и т.д. Кроме этого, был еще один специфичный способ приготовления красного сыра. После того как вытаскивали сыр, его не

¹ Информанты Кадыкыева Кута и Кадыкыева Фаризат, с. Чегем второй, КБАССР, дата записи 13.08.1957 г. (возраст на момент записи – 92 года, 65 лет.) // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 6.

² Информанты Кадыкыева Кута и Кадыкыева Фаризат, с. Чегем второй, КБАССР, дата записи 13.08.1957 г. (возраст на момент записи – 92 года, 65 лет.) // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 6.

³ Кешева З.М. Национальная кухня кабардинцев как предмет брендинга // Вестник Кабардино-Балкарского института гуманитарных исследований. 2019. № 2(41). С. 54-60. DOI 10.31007/2306-5826-2019-2-41-54-60.

⁴ Кешева З.М. Национальная кухня кабардинцев как предмет брендинга // Вестник Кабардино-Балкарского института гуманитарных исследований. 2019. № 2(41). С. 54-60. DOI 10.31007/2306-5826-2019-2-41-54-60.

клали в чан, а выкладывали на небольшой поднос, чтобы он сушился над дымом. Из-за дыма сыр становился красного цвета и из него вытекало масло. На вид сыр крепкий, но на вкус мягкий. Его использовали для приготовления целого ряда блюд. Начинкой для пирогов и пирожков часто служил рассыпчатый сыр (каб. – *кхъуей лъальэ*), который готовили из прокисшего молока¹.

Сведения об одном из способов приготовления *кхъуей плъыжъ* были зафиксированы в 1957 г. со слов информанта Л.Т. Токбаевой, которая сообщала о том, что кабардинцы проявляли настойчивость при производстве сыра. Однако, как отмечала, что в ее время этот сыр считался старинной едой кабардинцев. Его готовили из молока. Способ приготовления: молоко ставили на огонь и подогревали. Затем снимали с огня и заквашивали сычугом. После заквашивания его ставили на 10 минут, чтобы молоко стало густым как кислое молоко. Затем, эту консистенцию мяти руками до такого состояния, чтобы оно загустело. Аккуратно руками подбирались ко дну казана, и давили эту массу вручную, чтобы она немного осела. Как только становилось заметно, что масса уже склеивается, ее вытаскивали из казана и выкладывали на стол. На столе массу отжимали руками до тех пор, пока не исчезнет молочная сыворотка. Вот таким способом сыр готовили до тех пор, пока он крепко не склеивался, его отжимали, затем готовили круглой, либо треугольной формы. После этого тщательно посыпали солью, клали в тарелку и минимум 1 сутки сыр лежал в тарелке. Потом сыр перекладывали в чан. Вот таким образом чан наполняли сыром. Вода, в которой лежал сыр, называлась зеленым соусом².

Сопоставимым с *кхъуей плъыжъ* является и в современном понимании так называемый копченый сыр. В некоторых случаях и к копченому сыру применяется этнографизм *кхъуей плъыжъ*. В этом плане красный сыр по способу приготовления выступает аналогом копченого, отличия выражаются лишь во

¹ Кешева З.М. Национальная кухня кабардинцев как предмет брендинга // Вестник Кабардино-Балкарского института гуманитарных исследований. 2019. № 2(41). С. 54-60. DOI 10.31007/2306-5826-2019-2-41-54-60.

² Информант Токбаева Лиза Толкачевна, с. Камлюково, КБАССР, дата записи 29.08.1957 г. (возраст на момент записи – 58 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 5.

внешнем виде (цвете). Его основу составляло кислое молоко. Сведения об употреблении кислого молока в пищу и приготовлении на его основе сыра были зафиксированы еще в источниках XVII в. Например, Николай Витсен на основе личных наблюдений писал о том, что «...овец тоже доят и делают из их молока сыр, часть которого зашивается в полотно и коптится, от чего становится крепче и может употребляться в течении длительного времени...»¹. Позже Г.Х. Мамбетов отмечал, что большое распространение имел и копченый сыр, который, однако, кабардинцы делали только из цельного молока. Он приготавливался также, как и другие сыры, но потом его сушили в дымоходе открытого очага, где устраивалась небольшая плетеночка².

Кроме того, в гастрономической культуре кабардинцев в прошлом практиковалось производство сычужного сыра. Сычужный сыр – это сыр, который производился с использованием сычужного фермента, получаемого из желудка крупного или мелкого рогатого скота. Сычужный фермент содержит ренин, который превращает молочный белок казеин в твердый сгусток. О способах его приготовления также сохранились сведения в народной памяти и историографии. Информанты К. и Ф. Кадыкыевы сообщали о том, что при приготовлении сычужного сыра молоко нагревали. После того, как оно становилось теплым, в него заливали закваску. Для закваски использовали желудок крупного рогатого скота. Желудок растягивали и сушили на солнце, а затем кидали в сыворотку. Так получалась закваска. После того, как молоко сквашивалось, необходимо было сильно мешать ложкой, для того чтобы творожистая масса, которая поднималась вверх, оседала. Затем, всю массу вычерпывали, хорошенько отжимали и клали в специальные сапеточки, которые придавали форму сыру и давали стечь лишней жидкости, затем солили. После этого, сыр вешали и сушили внутри печной трубы³. З.М. Кешева в одной из своих работ

¹ АКБИЕА. С. 212.

² Мамбетов Г.Х. Традиционная культура кабардинцев и балкарцев. Нальчик: Эль-фа, 2002. С. 144

³ Информанты Кадыкыева Кута и Кадыкыева Фаризат, с. Чегем второй, КБАССР, дата записи 13.08.1957 г. (возраст на момент записи – 92 года, 65 лет.) // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 6.

описывала схожие технологии приготовления сычужного сыра кабардинцами¹. На сегодняшний день, сычужный фермент заменяют различными растительными аналогами, однако, эти сыры имеют уже не тот вкус, текстуру и полезные свойства для организма. Таким образом, сычужный сыр занимал значимую роль в традиционной гастрономической культуре кабардинцев.

Другой разновидностью кисломолочной продукции в традиционной гастрономической культуре кабардинцев был творог (каб. – *шэгъэубэнджа, кхъуейльальэ*). По сведениям информантов К. и Ф. Кадыкоевой, для приготовления творога кипятили молоко и добавляли в него кисломолочную сыворотку. Потом заквашивали, и готовую заквашенную массу отжимали, процеживали через сито, давая стечь лишней жидкости. После этого творог был готов. Его использовали и как начинку для пирожков и другой выпечки².

Наиболее распространенным видом кисломолочной продукции в гастрономической культуре кабардинцев была сметана (каб. – *шатэ*). В историографических источниках есть упоминания о применении сметаны в гастрономической культуре кабардинцев. Например, Г.Х. Мамбетов писал о том, что сметану ели в свежем и жареном виде, ее широко использовали для приготовления других блюд. Схожую деталь отмечали и исследователи Л.Ж. Ширитова и Р.М. Жилова³. Ученые отмечали, что из нее делали подливу для гедлибже, в ней жарили яйца.

В народной памяти кабардинцев сохранилось много сведений о разновидностях и способах приготовления сметаны и ее применения в сочетании с другими блюдами национальной кухни. Так, в полевых материалах, собранных сотрудниками КБНИИ в 1957 г., содержится информация о видах сметаны и способах приготовления. Например, информант Л.Т. Токбаева выделяла не-

¹ Кешева З.М. Национальная кухня кабардинцев как предмет брендинга // Вестник Кабардино-Балкарского института гуманитарных исследований. 2019. № 2(41). С. 54-60. DOI 10.31007/2306-5826-2019-2-41-54-60.

² Информанты Кадыкоева Кута и Кадыкоева Фаризат, с. Чегем второй, КБАССР, дата записи 13.08.1957 г. (возраст на момент записи – 92 года, 65 лет.) // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 6.

³ Ширитова Л.Ж., Жилова Р.М. Особенности и традиции кабардинской и балкарской кухни // Известия Кабардино-Балкарского государственного аграрного университета им. В.М. Кокова. 2021. № 2(32). С. 165.

сколько сортов сметаны: свежая, вареная, приготовленная при помощи деревянной палки¹. Они различались в основном по способам приготовления. Так, свежая сметана (каб. – *шатэ цIынэ*) – это, по сути, молоко, простоявшее сутки. После чего, образовавшуюся сметану снимали ложкой и в таком виде употребляли в пищу. Другие информанты К. и Ф. Кадыкыевы сообщали о способах приготовления свежей сметаны следующее: «если вечером привозили молоко, то его в посуде оставляли в тени на несколько суток. Лучше всего оставлять его в глиняной посуде. И уже утром, образовавшиеся на поверхности молока сливки, снимали ложкой и клали в емкость. Это и было первичной сметаной. Если же молоко привезли с утра, то образовавшиеся на поверхности сливки снимали вечером. Вот таким образом, каждый раз собирали с поверхности молока сливки в отдельную емкость. Затем, сливки загустевали и превращались в сметану»². По сведениям Л.Т. Токбаевой, топленой сметаной (каб. – *шатэ цIэгъэпцхъа*) называли доведенное до кипения молоко, которое не смешивая снимали с огня. После этого, молоко отстаивали сутки и снимали верхушку со сметаной. Ее, в основном, употребляли в пищу с теплыми лакумами, теплым хлебом и теплыми лепешками. Сметана, приготовленная при помощи «деревянной палки» (каб. – *шатэ пхъафэ*), получила такое название по следующей причине: молоко кипятили оставляли на ночь, либо на день, образовавшаяся сверху паутинка густела. Со стенок котелка чистой палочкой снимали образование. Стекавшее молоко затем вешали и сушили на этой палке. На второй, третий день также, туда же накладывали паутинку и сушили, в результате чего все твердело и в прослойках получалось жидкое масло. Эта сметана очень хорошо получалась из молока буйволицы, у которой оно было более жирным, чем у других видов крупного рогатого скота. Но буйволицы давали меньше молока, чем корова³, поэтому производить сметану этого вида было сложнее.

¹ Информант Токбаева Лиза Толкачевна, с. Камлюково, КБАССР, дата записи 29.08.1957 г. (возраст на момент записи – 58 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 5.

² Информанты Кадыкыева Кута и Кадыкыева Фаризат, с. Чегем второй, КБАССР, дата записи 13.08.1957 г. (возраст на момент записи – 92 года, 65 лет.) // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 6.

³ Информант Токбаева Лиза Толкачевна, с. Камлюково, КБАССР, дата записи 29.08.1957 г. (возраст на момент записи – 58 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 5.

Одним из наиболее употребляемых в пищу видов сметаны в гастрономической культуре кабардинцев, которые упоминались исключительно в источниках, но остались в народной памяти, была так называемая абазинская сметана (каб. – *абазэ шатэ*). Так, например, информанты К. и Ф. Кадыкоевы сообщали о способах приготовления абазинской сметаны следующее: «ложкой с молока снимают образовавшуюся сметану, потом спустя время снова снимают и так 3-4 раза. Так делают до тех пор, пока сливки не загустеют и превратятся в сметану. Затем немного солят, чтобы сметана не испортилась»¹.

Также из сметаны получали *сливочное* и *топленое* масло. Например, о способах приготовления *сливочного* масла сохранились сведения в архивных полевых материалах. Так, например, информанты К. и Ф. Кадыкоевы сообщали о том, что сливочное масло готовили следующим образом: с вечера молоко кипятили и оставляли в прохладном месте для созревания сливок, а уже с утра снимали сливки и сливали их в маслобойку, затем сбивали их специальной палкой. Во время сбивания можно было подливать небольшое количество горячего молока. Масло хранили в соленой холодной воде, которую меняли каждый день. А для более длительного хранения масло перетапливали². Схожую деталь отмечала информант Л.Т. Токбаева. Она сообщала о том, что, для приготовления сливочного масла: сметану наливают в глубокий чан, либо в специально сделанный ящик и взбивают маслобойкой. Если такой посуды или емкости нет, то наливают в стеклянную емкость, либо в глиняный кувшин с длинным узким горлышком и начинают тщательно встряхивать, либо взбивают сметану до образования масла³. Также, К. и Ф. Кадыкоевы сообщали о том, что для приготовления топленого масла, могли взять сливочное масло и

¹ Информанты Кадыкоева Кута и Кадыкоева Фаризат, с. Чегем второй, КБАССР, дата записи 13.08.1957 г. (возраст на момент записи – 92 года, 65 лет.) // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 6.

² Информанты Кадыкоева Кута и Кадыкоева Фаризат, с. Чегем второй, КБАССР, дата записи 13.08.1957 г. (возраст на момент записи – 92 года, 65 лет.) // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 6.

³ Информант Токбаева Лиза Толкачевна, с. Камлюково, КБАССР, дата записи 29.08.1957 г. (возраст на момент записи – 58 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 5.

поставить на огонь, но чаще всего брали сметану и ставили варить. Варили до тех пор, пока на поверхности не появится масло¹.

В конце XIX – начале XX в. наибольшее распространение имело произведенное из сметаны *топленое* масло (каб. – *шатэнхъафэ*). *Шатэнхъафэ* образуется на поверхности кипяченного молока при его остывании в виде сплошной пенки, которую снимали палочкой с развилкой и сушили. Потом повторялась эта операция несколько раз и таким образом на палочке образовывался толстый слой сушеной сметаны, который использовали как лакомство для детей². Собранные в конце 50-х гг. XX в. сотрудниками КБНИИ полевые материалы содержат сведения о способах приготовления топленого масла. Например, информант Л.Т. Токбаева сообщала о том, что «топленое масло делится на два сорта. Оно использовалось кабардинцами тогда, когда не было растительного масла. Топленое масло собирали из свежей сметаны. Сметану наливали в котелок и кипятили до тех пор, пока сметана не растопится и внизу оставался осадок. Это масло для жарки. Кабардинцы раньше пользовались этим маслом»³.

Еще одним продуктом кисломолочной кухни кабардинцев в прошлом были так называемый осадок сливочного масла (каб. – *тхъуцІэж*). О способах приготовления *тхъуцІэж* в прошлом информанты К. и Ф. Кадыкыевы сообщали, что сметану варили для получения топленого масла в целях дальнейшего употребления в обиходе. Если в ходе варки получалось немного масла, по оставшуюся массу перетапливали для получения сливочного масла. В емкость для приготовления сметаны получаемая консистенция располагалась слоями. Верхний слой составляло чистое масло. Далее шел осадок масла (каб. – *тхъуцІэж*), на дне – пригоревшая часть. Масло с верхнего слоя сливали в чистую посуду. *ТхъуцІэж* снимали ложкой, стараясь не задеть дно. Пригоревшую часть в пищу не употребляли. Масло из верхней части посуды подавали

¹ Информанты Кадыкыева Кута и Кадыкыева Фаризат, с. Чегем второй, КБАССР, дата записи 13.08.1957 г. (возраст на момент записи – 92 года, 65 лет.) // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 6.

² Мамбетов Г.Х. Традиционная культура кабардинцев и балкарцев. Нальчик: Эль-фа, 2002. С. 144

³ Информант Токбаева Лиза Толкачевна, с. Камлюково, КБАССР, дата записи 29.08.1957 г. (возраст на момент записи – 58 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 5.

к столу в теплом виде в тарелках в качестве добавления к лакумам, пасте, хлебу и др. блюдам¹.

На основе сметаны (каб. – *шатэ*) готовили специальное блюдо с добавлением яиц и мелконарезанного свежего сыра (каб. – *кхъуейжъапхъэ*)². Для его приготовления сметану варили, добавив в нее несколько яиц и мелко нарезанный свежий сыр, до появления на ее поверхности жировых пятен. *Кхъуейжъапхъэ* являлось традиционным кабардинским блюдом. Его употребляли в пищу с пастой, чуреком или хлебом. Информанты К. и Ф. Кадыкоева в 1957 г. сообщали о том, что при приготовлении *кхъуейжъапхъэ* в маленькую кастрюлю выливают сметану и ставят на огонь. Добавляют туда одно яйцо и хорошенько варят. Как только на поверхности появятся блески от выделившегося жира, кастрюлю снимают с огня, и чтоб сметана вся не выварилась добавляют муки. На два литра сметаны обычно добавляют горсть муки размером с ладонь. Тщательно все перемешивают и снова ставят кастрюлю на огонь. Как только все доходит до готовности, мелкими кусочками режут сыр и добавляют в кастрюлю. Жарят до тех пор, пока на поверхности не образуется масло. После этого можно считать блюдо готовым. Если при приготовлении нет пшеничной муки, то можно добавить и кукурузную муку³. Информант Л.Т. Токбаева сообщала о способах приготовления *кхъуейжъапхъэ* следующее: свежую сметану наливают в казан, свежий сыр измельчают и засыпают в сметану. Сметану варят на огне до тех пор, пока она не начнет выделять масло. Далее разбивают туда одно-два яйца, досыпают муку пшеничную, либо кукурузную. Пока перемешивают, выделяется масло. Если же хотят побольше масла, то и варят дольше, а если хотят меньше масла, то и варят соответственно меньше⁴. Информант обратила внимание на то, что слово «*кхъуейжъапхъэ*» произошло

¹ Информанты Кадыкоева Кута и Кадыкоева Фаризат, с. Чегем второй, КБАССР, дата записи 13.08.1957 г. (возраст на момент записи – 92 года, 65 лет.) // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 6.

² Мамбетов Г.Х. Традиционная культура кабардинцев и балкарцев. Нальчик: Эльбрус, 1997. С. 203.

³ Информанты Кадыкоева Кута и Кадыкоева Фаризат, с. Чегем второй, КБАССР, дата записи 13.08.1957 г. (возраст на момент записи – 92 года, 65 лет.) // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 6.

⁴ Информанты Кадыкоева Кута и Кадыкоева Фаризат, с. Чегем второй, КБАССР, дата записи 13.08.1957 г. (возраст на момент записи – 92 года, 65 лет.) // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 6.

от того, что раньше, люди, занимающиеся крупным скотом, получали много сыра. Сыр заготавливали в основном на зиму. В итоге его получалось так много, что за зиму не успевали употребить в пищу. С наступлением весны, оставшийся сыр уже не употреблялся, а весна – не время молочных продуктов. Поэтому люди брали оставшийся сыр, резали на маленькие кусочки, высыпали в казан, заливали маслом и жарили. Приготовленный таким способом сыр в простонародье назывался «жаренный сыр» (каб. – *кхъуей гъэжъа*)¹. Информант также отметила, что к моменту сбора полевых материалов такой сыр обжаривали уже не на масле, а на сметане². З.М. Кешева обращала внимание на то, что для приготовления *кхъуейжъапхъэ* сметану с несколькими взбитыми яйцами жарили до тех пор, пока она не начинала желтеть. Затем добавляли мелко нарезанный сыр и жарили до его полного растворения. Для приобретения блюдом нужной консистенции добавляли кукурузную или пшеничную муку. *Кхъуейжъапхъэ* ели с пастой или чуреком³.

Также кабардинцы из сметаны готовили мамалыгу с сыром (каб. – *жэмыкуэ*). З.М. Кешева обращала внимание на то, что *жэмыкуэ* готовили примерно также, как и *кхъуейжъапхъэ*, но муки или манной крупы добавляли больше, до получения густой массы, как мамалыга⁴. Информанты К. и Ф. Кадыкоева сообщали о том, что для приготовления *жэмыкуэ* сметану ставили на огонь, добавляли яйца и варили. Различие с *кхъуейжъапхъэ* в том, что в *жэмыкуэ* муки добавляли больше и блюдо становилось более густым. Они отмечали, что «после приготовления, блюдо едят с кислым молоком. Также *жэмыкуэ* можно кушать остывшим. Но в этом случае, его едят одно и ни с чем не сочетают»⁵.

¹ Информант Токбаева Лиза Толкачевна, с. Камлюково, КБАССР, дата записи 29.08.1957 г. (возраст на момент записи – 58 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 5.

² Информант Токбаева Лиза Толкачевна, с. Камлюково, КБАССР, дата записи 29.08.1957 г. (возраст на момент записи – 58 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 5.

³ Кешева З.М. Национальная кухня кабардинцев как предмет брендинга // Вестник Кабардино-Балкарского института гуманитарных исследований. 2019. № 2(41). С. 54-60. DOI 10.31007/2306-5826-2019-2-41-54-60.

⁴ Кешева З.М. Национальная кухня кабардинцев как предмет брендинга // Вестник Кабардино-Балкарского института гуманитарных исследований. 2019. № 2(41). С. 54-60. DOI 10.31007/2306-5826-2019-2-41-54-60.

⁵ Информанты Кадыкоева Кута и Кадыкоева Фаризат, с. Чегем второй, КБАССР, дата записи 13.08.1957 г. (возраст на момент записи – 92 года, 65 лет.) // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 6.

Также собранные в конце 50-х гг XX в. полевые материалы показывают, что *жэмыкуэ* было достаточно распространенным блюдом и описывали способы его приготовления. Например, информант Л.Т. Токбаева в 1957 г. сообщала о том, что *жэмыкуэ* называют блюдо, приготовленное из свежей сметаны¹. Также информант поведала, что при приготовлении *жэмыкуэ* свежую сметану наливали в казан и ставили на огонь. Казан долгое время стоял на огне, и после того, как начинало выделяться масло, в казан подсыпали муки, одновременно помешивая, до тех пор, пока масса не становилась крепкой, по консистенции как мамалыга. Помешивали не переставая, а затем жарили. Тем временем это блюдо само выделяло масло. Сыр добавляли по желанию. В *жэмыкуэ* не добавляли пшеничную муку. В давние времена кабардинцы добавляли в это блюдо пшеничную муку. Просо рушили, мыли, высушивали, вручную перемалывали и чистое добавляли во время приготовления пищи. В более поздние времена (в дореволюционные и раннее советское время) в это блюдо стали добавлять кукурузную муку². Готовое блюдо можно употреблять в горячем и в холодном виде с кислым молоком³.

Также в кисломолочном блоке в гастрономической культуре кабардинцев сохранялись некоторые элементы, характерные для гастрономических культур соседних народов. Например, кабардинцы готовили такое молочное блюдо, как *каймак* (каб. – *шэ щIэгъэпщтхъа*). В полевых материалах сохранились сведения о способах его приготовления. Так, например, информанты К. и Ф. Кадыевы сообщали о том, что при приготовлении каймака молоко кипятили с вечера. После того как оно закипало, его помешивали, пока оно не становилось пенистым, затем огонь уменьшали, чтоб оно томилось около часа. Пока молоко томилось, на поверхности появлялась пленка. Через час ее снимали с огня и давали ему остыть. Остывшее молоко убрали в холодное место на 1 сутки.

¹ Информант Токбаева Лиза Толкачевна, с. Камлюково, КБАССР, дата записи 29.08.1957 г. (возраст на момент записи – 58 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 5.

² Информант Токбаева Лиза Толкачевна, с. Камлюково, КБАССР, дата записи 29.08.1957 г. (возраст на момент записи – 58 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 5.

³ Кешева З.М. Национальная кухня кабардинцев как предмет брендинга // Вестник Кабардино-Балкарского института гуманитарных исследований. 2019. № 2(41). с. 54-60. DOI 10.31007/2306-5826-2019-2-41-54-60.

На поверхности молока образовался каймак. Его аккуратно снимали ложкой и перекладывали в тарелку¹.

Таким образом, многообразие молочных блюд в традиционной гастрономической культуре кабардинцев имело свои специфические характеристики и особенности, которые были обусловлены их составом, сезонностью, способами приготовления, длительностью приготовления и хранения, полезными свойствами, а также обрядовыми особенностями. 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 такие блюда как: кислое молоко (каб. – *шху*), блюдо, которое готовили из молочной сыворотки из-под сыра (каб. – *къурт*), «зимнее кислое молоко» (каб. – *щIымахуэшху*), блюдо из консервированного молока, в состав которого входила молочная сыворотка и сметана (каб. – *шхуз*), молочное блюдо, сваренное с пшеном и с добавлением сыра (каб. – *шэ зэхэгъажьэ*), разновидность копченого сыра (каб. – *матэ*), творог (каб. – *шэгъэубэнджа, кхъуейлъальэ*). 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.

1.3 Пища из злаковых культур

Значительное место в традиционной гастрономической культуре кабардинцев издавна занимала растительная пища. Старейшими и основными сельскохозяйственными культурами были просо (каб. – *хугу*) и кукуруза (каб. –

¹ Информанты Кадыкоева Кута и Кадыкоева Фаризат, с. Чегем второй, КБАССР, дата записи 13.08.1957 г. (возраст на момент записи – 92 года, 65 лет.) // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 6.

нэртыху). 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 *пIастэ* – густая каша из просяной или кукурузной крупы. Как из просяной муки, так и кукурузной, наряду с *пIастэ* кабардинцы готовили и другие разнообразные блюда: *мэжаджэ* (мучное изделие хлебного типа), *хъатыкъ* (булочки) и *хъэлывэ* (пирожки), *хъэкъурт* (ритуальное блюдо из кукурузы), *дэлэн*¹ (пироги), *лэкъум* (лакумы), *зикIэрыс* (казинаки из жаренного теста, скрепленные медовым сиропом), *тхъурымбей* (твердая халва из просяной муки, сливочного масла и меда), *джэдыкIэрытц* (кушанье из пшеничной муки, яичных желтков и сметаны), *лэпс тепахъэ* (кусочки варенного теста для бульона, профитроли), *псы хъэлывэ* (вареники), *хъэлIамэ* (хатлама, вареная лепешка из пшеничной муки) и т.д.².

О способах приготовления пищи из злаковых культур (пшеница, кукуруза и т.п.) в историографии отложилось много упоминаний. В середине XIX в. Хан-Гирей обращал внимание, что черкесы готовили из пшеничной муки разные блюда (пироги с курицей, пирожки с мясом и сыром и т.п.)³. Б.Х. Бгажноков в числе традиционных блюд кабардинцев из злаковых культур перечислял пасту из круто сваренного пшеницы, жареный хлеб из просяной муки (каб. – *ху мэжаджэ*), пшеничный суп, заправленный кислым молоком или сметаной (каб. – *ху хъэнтхъупс*), пшено, обжаренное в смеси топленого сливочного масла с орехом и медом (каб. – *сэку*), а также приготовленный из пшеницы алкогольсодержащий напиток (каб. – *мэхъсымэ*)⁴. О.И. Кускарова обращала внимание на то, кабардинцы готовили мучную пищу из ячменной, просяной, кукурузной и

¹ См. Приложение № 2. Фото 3.

² Цикуниб А.Д. Традиционная система питания адыгов: культурно-гигиенические и педагогические аспекты // Наука: комплексные проблемы. 2014. № 1(2). С. 40-50.

³ Хан-Гирей Записки о Черкесии. Нальчик: Книжное издательство «Эльбрус», 1978. 237 с.

⁴ Бгажноков, Б. Х. Пашенное земледелие и хлебные злаки в традиционной культуре кабардинцев // Вестник Кабардино-Балкарского института гуманитарных исследований. 2018. С. 17 № 3(38). DOI 10.31007/2306-5826-2018-3-38-7-22.

пшеничной муки¹. Далее рассмотрим подробно сведения и блюда традиционной кухни кабардинцев из злаковых культур, сохранившиеся в коллективной исторической памяти народа и в историографии.

1.3.1 Блюда, приготовленные с использованием пшеничной муки.

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 (каб. – *щIакхъуэ*) 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. Например, Г.Х. Мамбетов обратил внимание, что с конца XIX в. представители зажиточных слоев кабардинского общества стали употреблять в пищу пшеничный хлеб².

В историографических источниках сохранились сведения о способах приготовления хлеба. Исследователи обращали внимание на то, что пшеничную муку замешивали холодной водой и, чтобы тесто подошло, добавляли закваску (каб. – *пцагъэ*). Хлеб выпекали на сковороде. Закваской для приготовления хлеба могли служить буза, кислое молоко, хмель, дрожжи³.

В народной памяти кабардинцев также сохраняются значительные по объему сведения о способах приготовления хлеба из пшеничной и кукурузной муки. Так, например, М.А. Мурзаканова (с. Каменноостское, КБАССР) в 1957 г. обращала внимание на такую деталь в приготовлении хлеба, как то, что сначала муку просеивали, затем из нее замешивали тесто⁴. Иногда кукурузную

¹ Кускарова О.И. Этнокультурные особенности традиционной пищи адыгов // Культурное наследие народов Юга России: итоги и перспективы изучения: Сборник материалов Всероссийской научно-практической конференции, Краснодар, 23 ноября 2022 года. Краснодар: Краснодарский государственный институт культуры, 2022. С. 147.

² Мамбетов Г.Х. Традиционная культура кабардинцев и балкарцев. Нальчик: Эль-фа, 2002. С. 135.

³ Мамбетов Г.Х. Традиционная культура кабардинцев и балкарцев. Нальчик: Эль-фа, 2002. С. 135.

⁴ Информант Мурзаканова Муслимат Азизовна, с. Каменноостское, КБАССР, дата записи 27.08.1957 г. (возраст на момент записи – 57 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 7

муку смешивали с пшеничной. Выбор способов приготовления хлеба отчасти зависел и от времени года. Так, зимой тесто замешивали горячей водой, а летом – теплой. Прежде чем печь хлеб, тесту могут дать подняться, а могли и не ждать пока поднимется. Чтобы тесто поднималось, его замешивали на максимум, на кислом молоке, на хмеле или дрожжах. Иногда закваску для теста смешивали с кукурузной мукой. Замешанное тесто оставляли на 1-1,5 часа, чтобы дать подняться. Хозяйка рассчитывала объем заготавливаемого теста в зависимости от разных факторов (в основном, состава семьи). Чаше тесто замешивали таким образом, чтобы испеченного хлеба хватало на 1 прием пищи или на 1 день. В больших семьях могли заготавливать тесто для хлеба на несколько дней. После того как тесто поднималось, его разделяли на две части: одну часть оставляли для приготовления, а другую убирали до следующего раза. Хлеб пекли на чугунной сковороде, чтобы хватало на 1-2 приема пищи. Для более длительного хранения хлеб пекли в печах. По форме хлеб обычно был круглым под размер сковороды, а иногда хлеб могли печь размером с лакум. Но для выпечки *мэжаджэ* изготавливали специальную печь, в этой печи можно было жарить и хлеб. Хлеб пекли женщины¹.

Кабардинцы чаще готовили лакумы (каб. – *лакъум*) из пшеничной муки. Например, на это обращал внимание и С.А. Арутюнов². Но иногда использовали кукурузную, ячменную или смешанную муку. Лакумы готовили на воде, молоке, кефире, сметане и т.д. Информант К.Ц. Жанатаева сообщала, что с давних времен для приготовления теста для лакумов использовали сметану с добавлением яиц и сахара, а после этого замешивали крепкое тесто³. Схожая

¹ Информант Мурзаканова Муслимат Азизовна, с. Каменноостское, КБАССР, дата записи 27.08.1957 г. (возраст на момент записи – 57 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 7

² Арутюнов С.А. Традиционная пища как выражение этнического самосознания. Москва: изд. «Наука», 2001. С. 143

³ Информант Жанатаева Кара Цикуновна, с. Кишпек, КБАССР, дата записи 16.08.1957 г. (возраст на момент записи – 71 год) // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 15.

информация встречается и в трудах Г.Х. Мамбетова¹, З.М. Кешевой² и др. исследователей, а также в собранных в середине 50-х гг. XX в. в ходе полевых экспедиций сведениях информантов³.

О способах приготовления лакумов у кабардинцев С.А. Арутюнов отмечал, что «тесто режут на удлиненные кусочки и квадратики и жарят в котле на подсолнечном масле»⁴. В прошлом для их приготовления использовали только топленое масло, а с конца XIX в. и подсолнечное⁵. Информант М.А. Мурзаканова сообщала о том, что тесто на лакумы замешивали также, как и на хлеб. Но сначала пекли лакумы для князей-дворян. Лакумы для них были тонкие как палец и длинные и назывались «дворянские лакумы». А для других людей лакумы пекли длиной 10-15 см, а шириной 5-7 см. Месили тесто, потом раскатывали скалкой, разрезали на кусочки и выкладывали аккуратно в кипящий казан с маслом. Аккуратно жарили с одной стороны, затем переворачивали и жарили, с другой стороны⁶. К.Ц. Жанатаева о способах приготовления лакумов в 50-е гг. XX в. рассказывала, что тесто делят на две части. Одну часть раскатывают и режут на маленькие кусочки, похожие на профитроли к бульону (но по размеру они побольше) и жарят эти кусочки в масле. Другую часть раскатывают и стаканом, либо чем-то другим вырезают в тесте круглые формы, кладут в масло и жарят⁷.

В народной памяти кабардинцев сохранились некоторые сведения о о способах приготовления лакумов из сыра (каб. – *кхъуей лэкъум*). Например, жительница с. Кишпек, КБАССР, информант Б. Баракова в 1976 г. сообщала о

¹ Мамбетов Г.Х. Традиционная культура кабардинцев и балкарцев. Нальчик: Эль-фа, 2002. С. 135.

² Кешева З.М. Национальная кухня кабардинцев как предмет брендинга // Вестник Кабардино-Балкарского института гуманитарных исследований. 2019. № 2(41). С. 54-60. DOI 10.31007/2306-5826-2019-2-41-54-60.

³ Ширитова Л.Ж. Особенности и традиции кабардинской и балкарской кухни // Известия Кабардино-Балкарского государственного аграрного университета им. В.М. Кокова. 2021. № 2(32). – с. 165.

⁴ Арутюнов С.А. Традиционная пища как выражение этнического самосознания. Москва: изд. «Наука», 2001. С. 143

⁵ С.А. Арутюнов Традиционная пища как выражение этнического самосознания. Москва: изд. «Наука», 2001. С. 143

⁶ Информант Мурзаканова Муслимат Азизовна, с. Каменноостское, КБАССР, дата записи 27.08.1957 г. (возраст на момент записи – 57 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 7.

⁷ Информант Жанатаева Кара Цикуновна, с. Кишпек, КБАССР, дата записи 16.08.1957 г. (возраст на момент записи – 71 год) // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 15.

том, что сваренный в рассоле сыр использовали для приготовления теста. Для этого его перемешивали с пшеничной мукой, нарезали кусками и жарили на сковороде в кипящем масле. После приготовления посыпали сахаром или поливали медом. Это блюдо подавали на стол первым при встрече гостей¹. Однако эти сведения были получены лишь у одного информанта, и не встречаются в других источниках.

В отдельную группу лакумов можно выделить так называемые поминальные лакумы (каб. – *жьэрымэ лэкъум*). Об этом сохранялись сведения в народной памяти кабардинцев. Например, информант М.А. Мурзаканова, рассказывая о способах их приготовления, отмечала, что поминальные лакумы готовили из пшеничной муки. Тесто месили, и жарили тонкий большой лакум, затем его разрезали на 4 части. После того, как умирал человек, лакумы называли «поминальными» и жарили на протяжении 40 дней после смерти человека. Поминальные лакумы были похожи на блины².

Как правило, лакумы употреблялись в пищу в горячем виде сразу после приготовления.

Другим традиционным национальным блюдом кабардинцев этой группы были так называемые жаренные пирожки, схожие по внешнему виду и способам приготовления с ватрушками (каб. – *хьэлывэ*). В историографических источниках сохранились сведения о том, что определенное место среди кабардинских кушаний занимало *хьэлывэ* с сыром, мясом, рисом, медом, картофелем и сушеными грушами. Они жарились в котле на топленом или растительном масле. Так, например, Г.Х. Мамбетов отмечал, что *хьэлывэ* «готовились и с начинками из размельченного грецкого ореха, изюма...»³.

В середине XX в. информанты – жители кабардинских населенных пунктов КБАССР сохраняли сведения о традиционных способах приготовления

¹ Информант Баракова Бидат, с. Псыншоко, КБАССР, дата записи 10.07.1976 г. (возраст на момент записи – 80 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 50. Паспорт 6.

² Информант Мурзаканова Муслимат Азизовна, с. Каменноостское, КБАССР, дата записи 27.08.1957 г. (возраст на момент записи – 57 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 7.

³ Мамбетов Г.Х. Традиционная культура кабардинцев и балкарцев. Нальчик: Эль-фа, 2002. С. 136

хьэлывэ. Например, информант М.А. Мурзаканова сообщала о том, что в прошлом кабардинцы «тесто на пирожки замешивали также, как и на лакумы. И печь начинали тогда, когда тесто поднималось, а некоторые пекли, не дожидаясь того, чтоб тесто поднялось»¹. Другой информант К.Ц. Жанатаева сообщала, что «при приготовлении пирожков с творогом молоко заквашивают для получения творога, отжимают полученный творог»² и все это использовали как основу для дальнейшего приготовления. Схожую деталь в 1976 г. отмечала жительница с. Сармаково, КБАССР информант К. Гонгапшева, сообщая, что «тесто на пирожки замешивали на кипяченном молоке и жарили в казане как мырамысу и жэмыкуэ, после того как станет густым жарили на сковороде до румяного цвета»³.

Отдельное внимание информанты обращали на состав начинки для *хьэлывэ*. Например, М.А. Мурзаканова отмечала, что в них «клали свежий сыр, картофель, мясной фарш, фрукты и виноград»⁴. К.Ц. Жанатаева поведала, что в них «добавляют лук, чабрец, перец, и чтобы не получилось сухим, добавляют немного сметаны, все вместе смешивают»⁵.

Хьэлывэ могли быть разной формы. М.И. Мурзаканова отмечала, что пирожки всегда делали в форме треугольника⁶. Напротив, К.Ц. Жанатаева указывала, что при их приготовлении брали «кусочек тонко раскатанного теста круглой формы»⁷. Видимо, такая разница объяснялась локальными особенностями приготовления *хьэлывэ* – в зависимости от места (района) проживания информантов.

¹ Информант Мурзаканова Муслимат Азизовна, с. Каменноостское, КБАССР, дата записи 27.08.1957 г. (возраст на момент записи – 57 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 7.

² Информант Жанатаева Кара Цикуновна, с. Кишпек, КБАССР, дата записи 16.08.1957 г. (возраст на момент записи – 71 год) // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 15.

³ Информант Гонгапшева Куля, с. Сармаково, КБАССР, дата записи 09.07.1976 г. (возраст на момент записи – 82 года); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 50. Паспорт 7.

⁴ Информант Мурзаканова Муслимат Азизовна, с. Каменноостское, КБАССР, дата записи 27.08.1957 г. (возраст на момент записи – 57 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 7.

⁵ Информант Жанатаева Кара Цикуновна, с. Кишпек, КБАССР, дата записи 16.08.1957 г. (возраст на момент записи – 71 год) // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 15.

⁶ Информант Мурзаканова Муслимат Азизовна, с. Каменноостское, КБАССР, дата записи 27.08.1957 г. (возраст на момент записи – 57 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 7.

⁷ Информант Жанатаева Кара Цикуновна, с. Кишпек, КБАССР, дата записи 16.08.1957 г. (возраст на момент записи – 71 год) // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 15.

Напротив, способы приготовления *хьэлывэ* у кабардинцев, проживавших в разных частях Большой и малой Кабарды были типологическими схожими. Так, информант М.И. Мурзаканова сообщала по этому поводу, что тесто для него «раскатывали до тех пор, пока оно не станет тонким. После того как раскатают, кладут внутрь начинку и закрепляют стороны теста, а потом пекут»¹.

В некоторых случаях выбор способа приготовления *хьэлывэ* зависел от выбора их начинки. К.Ц. Жанатаева сообщала, что при приготовлении *хьэлывэ* (пирожков с картошкой) картофель мяли до тех пор, чтобы крошился. Тесто раскатывали и аккуратно вырезали квадратной формы. На середину клали полную ложку начинки из картофеля и закрепляли четыре угла также, как на конверте, надавливали на места соединения теста и жарили в масле. Этот же информант говорил, что при приготовлении *хьэлывэ* с рисом, в вареный рис добавляли мед, перемешивали и использовали как начинку. Тесто раскатывали и вырезали треугольной формы. На середину теста клали ложку риса, затем одну сторону крепили к двум другим сторонам. Пальцами аккуратно разравнивали тесто с начинкой и жарили в масле². Были и другие варианты. Например, К. Гонгапшева уточняла, что если хотели молочный *хьэлывэ* сделать сладким, то добавляли мед³.

Еще одним традиционным блюдом кабардинской национальной кухни был хлеб-пирог (каб. – *дэлэн*) с разнообразной начинкой (картофель, сыр, мясо, крапива, тыква и т.п.). О том, что *дэлэн* имел различные начинки в своем исследовании упоминал Г.Х. Мамбетов⁴.

В народной памяти кабардинцев также сохранились сведения о способах приготовления *дэлэнов* в прошлом. М.А. Мурзаканова в 1957 г. сообщала о том, что «даляны готовили также, как и хычины. И в качестве начинки добавляли все тоже самое. Например, свежий сыр, картофель, который варили, мяли

¹ Информант Мурзаканова Муслимат Азизовна, с. Каменноостское, КБАССР, дата записи 27.08.1957 г. (возраст на момент записи – 57 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 7.

² Информант Жанатаева Кара Цикуновна, с. Кишпек, КБАССР, дата записи 16.08.1957 г. (возраст на момент записи – 71 год) // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 15.

³ Информант Гонгапшева Куля, с. Сармаково, КБАССР, дата записи 09.07.1976 г. (возраст на момент записи – 82 года); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 50. Паспорт 7.

⁴ Мамбетов Г.Х. Традиционная культура кабардинцев и балкарцев. Нальчик: Эль-фа, 2002. С. 136

и заправляли сметаной, а после этого клали начинку в тесто»¹. Даляны в традиционной гастрономической культуре кабардинцев в прошлом готовили как повседневную пищу, к приходу гостей в дом, а также на свадьбы и некоторые праздничные мероприятия. Жарили в основном на сухой сковороде. Изготавливали *дэлэн* с разными начинками: картофелем, сыром, творогом, зеленью, тыквой и т.д. В современное время *дэлэн* также готовят, как и в прошлом, на торжественных мероприятиях, в повседневной трапезе, а также в некоторых семьях это блюдо стали использовать и в поминальной трапезе.

Типологически схожим с *дэлэном* было заимствованное кабардинцами у балкарского народа традиционное блюдо – хычин (в кабардинской транскрипции – *хъыршын*)². Например, Г.Х. Мамбетов сообщал о том, что пироги (*хъыршын*), готовились из ячменной, а позже из пшеничной муки с начинками из мяса, сыра, картофеля, фасоли, тыквы, ботвы свеклы и т.д. При приготовлении фаршей для пирогов добавлялись прожаренный на масле лук, перец, чабрец, масло, бараний жир и т.д.³. Рассказывая о способах приготовления хычинов, в 1957 г. информант М.А. Мурзаканова сообщала о том, что технология приготовления хычинов такая же, как и у пирожков, также можно добавлять все виды начинок и здесь, но хычины круглой формы размером с тарелку. Тесто готовили для хычинов из воды, муки и соли. Но начинки должно было быть в два раза больше, чем теста. Лепешки раскатывали тонким слоем и готовили на медной сковороде, подвешенной над очагом. После того как пожарили, каждый хычин обильно смазывали растопленным маслом⁴.

¹ Информант Мурзаканова Муслимат Азизовна, с. Каменноостское, КБАССР, дата записи 27.08.1957 г. (возраст на момент записи – 57 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 7.

² Алимова Б.М., Амирханова А.К. Мучные изделия в свадебных обрядах тюркоязычных народов Дагестана и Северного Кавказа // Вестник Института истории, археологии и этнографии. 2013. № 4 (36). С. 84-90. Алимова Б.М. Некоторые традиционные хлебные изделия у тюркоязычных народов Дагестана и Северного Кавказа // Вестник Института истории, археологии и этнографии. 2012. №3 (31). С. 89-99. Эннеева Е.Х. Этногастрономический потенциал народов России для развития туризма // Сборник публикаций преподавателей и студентов по итогам факультетских, межвузовских и международных научно-практических конференций в декабре 2019 года. Под общей редакцией В.Д.Серякова. г.Москва, 2020. С. 78-84.

³ Мамбетов Г.Х. Традиционная культура кабардинцев и балкарцев. Нальчик: Эль-фа, 2002. С. 135

⁴ Информант Мурзаканова Муслимат Азизовна, с. Каменноостское, КБАССР, дата записи 27.08.1957 г. (возраст на момент записи – 57 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 7.

При этом и информанты, и исследователи отмечали некоторую разницу между далями и хычинами. Например, также М.А. Мурзаканова обращала внимание на то, что «как хычины, даляны не пекли над очагом, их пекли на сковороде, раскатывали размером со сковороду и делали в два раза толще»¹. Г.Х. Мамбетов писал, что отличие далянов от хычинов состояло в том, что пласты теста для далянов делались толще, а пекли так же, как обычный хлеб на сковороде².

Еще одним блюдом традиционной национальной мучной кухни кабардинцев, при этом широко распространенным в гастрономических практиках большинства народов Кавказа, был хинкал (каб. – *хъэнкIал*)³. В историографических источниках зафиксированы сведения, в которых отмечены способы приготовления этого блюда. Например, Г.Х. Мамбетов отмечал, что *хъэнкIал* «готовился из самодельной лапши из ячменной, а позже пшеничной муки, которая замешивалась с кислым молоком, заправленным хорошо толченым чесноком. Известен и хинкал, состоящий из лапши, облитый сиропом...»⁴.

Архивные полевые материалы середины 50-х гг. XX в. свидетельствуют о разнообразных способах приготовления хинкала. Так, например, жительница М.А. Мурзаканова сообщала о том, что при приготовлении данного блюда пшеничную муку просеивали, делали небольшое углубление, наливали в него молоко, взбитые с солью яйца и замешивали крутое тесто. Затем тесто делили на куски, тонко раскатывали, толщиной 1-2 мм, клали на сковороду, посыпанную мукой, и подсушивали на слабом огне. Обсушенные лепешки складывали в 4-5 слоев, нарезали соломкой, шириной 4-5 мм. Затем, хинкали выкладывали в кипящую подсоленную воду и варили до готовности, переме-

¹ Информант Мурзаканова Муслимат Азизовна, с. Каменноостское, КБАССР, дата записи 27.08.1957 г. (возраст на момент записи – 57 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 7.

² Мамбетов Г.Х. Традиционная культура кабардинцев и балкарцев. Нальчик: Эль-фа, 2002. С. 136

³ Гуляева Е.У. Производство этничности: нарративы о своей национальной кухне у азербайджанцев, армян и грузин // Антропологический форум. 2020. № 45. С. 159-186; Каменских М.С. Грузины Перми: история и культура. Санкт-Петербург, 2015. Надеина А.Е. Региональная, национальная и этническая кухня как современный тренд индустрии общественного питания // Туристический, гостиничный и ресторанный бизнес: инновации и тренды. Материалы Всероссийской научно-практической конференции. Курск, 2022. С. 96-100.

⁴ Мамбетов Г.Х. Традиционная культура кабардинцев и балкарцев. Нальчик: Эль-фа, 2002. С. 137

шивая в течение 2-3 минут. Вынимали шумовкой на тарелку, промывали холодной кипяченной водой и слегка обсушивали. Ели в холодном виде, чаще всего с чесночным соусом, со сметаной, с кислым молоком, но есть и любители сладкого, которые предпочитали есть блюдо вместе с медом или поливая сахарной водой. Тесто, как правило не должно подниматься. По мнению М.А. Мурзакановой, это блюдо готовили для того, чтобы сразу съесть. Оно не должно лежать¹. В том же году схожую информацию сообщала другой информант К. Кадыкоева. Она говорила о том, что тесто замешивали на воде, немного солили, смазывали маслом, раскатывали и делили на маленькие квадратные кусочки. Кладли их в кипящую воду и варили. То, что сварилось вынимали и сначала засыпали в холодную воду, а затем в кислое молоко. Кроме этого, давили чеснок и добавляли в кислое молоко и после этого блюдо подавали на стол².

Еще одним традиционным блюдом кабардинцев были так называемые профитроли (каб. – *лэпс тешхэ*), замешанные на пшеничной муке, яйцах и воде. Собранный архивный полевой материал показывает, что их готовили разными способами. Например, информант М.А. Мурзаканова сообщала о том, что при приготовлении данного блюда использовали муку и яйца, без воды. Замешивали крутое тесто, раскатывали лепешку в длину, разрезали на полоски, примерно в 1 см и после этого еще раз разрезали на более мелкие кусочки, размером с «почки на деревьях», обжаривали на раскаленном масле и вынимали шумовкой. Их подавали либо к бульону, либо посыпали ими бульон перед подачей³. В этом же году, другой информант К.Ц. Жанатаева сооб-

¹ Информант Мурзаканова Муслимат Азизовна, с. Каменноостское, КБАССР, дата записи 27.08.1957 г. (возраст на момент записи – 57 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 7.

² Информант Кадыкоева Кута с. Чегем второй, КБАССР, дата записи 12.08.1957 г. (возраст на момент записи – 92 года); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 10.

³ Информант Мурзаканова Муслимат Азизовна, с. Каменноостское, КБАССР, дата записи 27.08.1957 г. (возраст на момент записи – 57 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 7.

щала, что если сварить одного барана, то тесто на профитроли достаточно замешивать на двух яйцах. «Два яйца разбивают в муку и замешивают тесто. Больше ничего не добавляют»¹.

Другим традиционным кушаньем кабардинцев были вареники, приготовленные из теста пшеничной муки (каб. – *псы хьэлывэ*). В историографических источниках сохранились сведения о том, что *псы хьэлывэ* готовилось с разными начинками. Например, Г.Х. Мамбетов отмечал, что кабардинцы готовили и *псы хьэлывэ* из теста на пшеничной муке, с разными начинками, но «чаще с сыром»². Отдельное внимание информанты обращали на способ приготовления и состав начинки *псы хьэлывэ*. Например, М.А. Мурзаканова сообщала, что «рецепт похож на рецепт пирожков, но тут тесту не дают подняться»³. М.А. Мурзаканова поведала, что «в качестве начинки используют свежий сыр, картофельное пюре с добавлением сметаны, мясного фарша, либо топленого молока. Обычно им придавали треугольную форму»⁴.

Кроме того, из пшеничной муки кабардинцы готовили галушки (каб. – *куррозэ*). Тесто на галушки готовили также как на лакумы, месили и лепили длинный пласт, затем резали на мелкие кусочки и варили. Подавали блюдо с масляным соусом с солью и красным перцем⁵.

Следующим блюдом из пшеничной муки были сдобные лакумы, которые также называли *хворост* (каб. – *джэдыкIэрыпц*). В историографических источниках зафиксированы сведения, в которых отмечены распространенные способы приготовления блюда *джэдыкIэрыпц*. Например, Г.Х. Мамбетов отмечал, что *джэдыкIэрыпц* – это разновидность лакумов, которые готовились

¹ Информант Жанатаева Кара Цикуновна, с. Кишпек, КБАССР, дата записи 16.08.1957 г. (возраст на момент записи – 71 год) // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 15.

² Мамбетов Г.Х. Традиционная культура кабардинцев и балкарцев. Нальчик: Эль-фа, 2002. С. 136

³ Информант Мурзаканова Муслимат Азизовна, с. Каменноостское, КБАССР, дата записи 27.08.1957 г. (возраст на момент записи – 57 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 7.

⁴ Информант Мурзаканова Муслимат Азизовна, с. Каменноостское, КБАССР, дата записи 27.08.1957 г. (возраст на момент записи – 57 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 7.

⁵ Информант Мурзаканова Муслимат Азизовна, с. Каменноостское, КБАССР, дата записи 27.08.1957 г. (возраст на момент записи – 57 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 7.

из теста, замешенного на молоке или кислом молоке, а также на сметане с добавлением яиц, сахара»¹. Исследователи обращали внимание на то, что приготовление данного изделия требовало особого мастерства ввиду сложности выполнения. Так, З.М. Кешева установила, что тесто раскатывали тонким пластом, особым образом обертывали вокруг руки и жарили в большом количестве масла². По ее сведениям, *джэдык/эрыпц* является неременным атрибутом ритуальных и праздничных мероприятий и в настоящее время³.

В середине XX в. информанты – жители кабардинских населенных пунктов КБАССР – сохраняли сведения о традиционных способах приготовления *джэдык/эрыпц*. Например, информант М.А. Мурзаканова сообщала о том, что «тесто для приготовления *джэдык/эрыпц* замешивают без воды, на яйцах. Тесто тонко раскатывают, разделяют на кусочки и полученные кусочки соединяют концами и жарят в большом количестве масла»⁴. В этом же году другой информант К. Кадыкоева отмечала, что «при замешивании, по консистенции тесто должно быть крепче, чем тесто на хлеб»⁵. Схожую деталь в этом же году отмечала информант К.Ц. Жанатаева⁶.

Также информанты отмечали сходства и небольшие отличия между *джэдык/эрыпц* и национальным мучным блюдом плоской круглой формы, пожаренное во фритюре (каб. – *тхъурыжъ*). Так, например, информант М.А. Мурзаканова сообщала о том, что *джэдык/эрыпц* и *тхъурыжъ* очень похожи по рецепту, но при замешивании теста на *тхъурыжъ*, яйца не добавляют⁷. Информант К.Ц. Жанатаева отмечала, что «тесто на *тхъурыжъ* раскатывают

¹ Мамбетов Г.Х. Традиционная культура кабардинцев и балкарцев. Нальчик: Эль-фа, 2002. С. 135

² Кешева З.М. Национальная кухня кабардинцев как предмет брендинга // Вестник Кабардино-Балкарского института гуманитарных исследований. 2019. № 2(41). С. 54-60. DOI 10.31007/2306-5826-2019-2-41-54-60.

³ Кешева З.М. Национальная кухня кабардинцев как предмет брендинга // Вестник Кабардино-Балкарского института гуманитарных исследований. 2019. № 2(41). С. 54-60. DOI 10.31007/2306-5826-2019-2-41-54-60.

⁴ Информант Мурзаканова Муслимат Азизовна, с. Каменноостское, КБАССР, дата записи 27.08.1957 г. (возраст на момент записи – 57 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 7.

⁵ Информант Кадыкоева Кута с. Чегем второй, КБАССР, дата записи 12.08.1957 г. (возраст на момент записи – 92 года); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 10.

⁶ Информант Жанатаева Кара Цикуновна, с. Кишпек, КБАССР, дата записи 16.08.1957 г. (возраст на момент записи – 71 год) // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 15.

⁷ Информант Мурзаканова Муслимат Азизовна, с. Каменноостское, КБАССР, дата записи 27.08.1957 г. (возраст на момент записи – 57 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 7.

тонко, делают круглой формы, также как и во время приготовления *джэдыкIэрыпц, тхъурыжъ* наматывают на руку, перекручивают и жарят»¹.

Другим национальным мучным блюдом кабардинцев были так называемые макароны, приготовленные из пшеничной муки, топленого масла, сахара и меда (каб. – *мэкIэрон хъэлыуэ*). Полевые материалы второй половины 50-х гг XX в. содержат информацию о способах приготовления *мэкIэрон хъэлыуэ*. Например, жительница с. Баксаненок, информант А.А. Кунашева сообщала, что «при приготовлении данного блюда берут 20 желтков яиц и смешивают с одним стаканом меда, из этих ингредиентов замешивают крутое тесто»². Она поведала, что «тесто тонко раскатывают и нарезают на маленькие кусочки разных форм, а затем готовые формочки обжаривают также как лакумы в топленом масле, либо в курдючном жире и вынимают шумовкой»³. Заключительным этапом приготовления блюда *мэкIэрон хъэлыуэ* считалось, смешивание готовых жаренных формочек в котле с кипящим медом. По сведениям А.А. Кунашевой, «мед должен был достичь густой и тягучей консистенции, но ни в коем случае не пригореть»⁴. По завершении готовности *мэкIэрон хъэлыуэ*, массу выливали на блюдо и как только немного остынет, мокрыми руками равномерно все разглаживали и разрезали тонким ножом. Кроме того, по желанию можно было в котел с кипящим медом засыпать также кусочки пастилы, либо какие-нибудь маленькие круглые конфетки⁵.

Еще одним блюдом традиционной кабардинской кухни было просо с медом, поджаренное, а затем сваренное (каб. – *соку хъэлыуэ*). В середине XX в. информанты сохраняли сведения о традиционных способах приготовления

¹ Информант Жанатаева Кара Цикуновна, с. Кишпек, КБАССР, дата записи 16.08.1957 г. (возраст на момент записи – 71 год) // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 15.

² Информант Кунашева Аса Амбулиховна, с. Баксаненок, КБАССР, дата записи 17.08.1957 г. (возраст на момент записи – 98 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 14.

³ Информант Кунашева Аса Амбулиховна, с. Баксаненок, КБАССР, дата записи 17.08.1957 г. (возраст на момент записи – 98 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 14.

⁴ Информант Кунашева Аса Амбулиховна, с. Баксаненок, КБАССР, дата записи 17.08.1957 г. (возраст на момент записи – 98 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 14.

⁵ Информант Кунашева Аса Амбулиховна, с. Баксаненок, КБАССР, дата записи 17.08.1957 г. (возраст на момент записи – 98 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 14.

соку хьэлыуэ. Например, по сведениям информанта А.А. Кунашевой, нерушенное просо варили до тех пор, пока не набухнет и после долгого времени варки вынимали шумовкой, затем давали просохнуть. После просыхания высыпали в казан и, не давая подгореть, обжаривали до тех пор, пока не разбухнет, тщательно перемешивая кухонной деревянной лопаточкой. Следующим этапом засыпали все в кипящий густой мед. В меде на огне просо долго не находилось, его тщательно размешивали, а потом снимали с огня. Когда содержимое выливали на поверхность емкости, его либо выравнивали как халву, либо мокрыми руками лепили шарики размером чуть меньше яйца. А иногда лепили даже еще меньше кругляшки и склеивали их по три штуки одновременно. Также А. Кунашева отмечала, что жареное просо с медом готовили чаще по печальному поводу, но иногда по радостному поводу тоже могли готовить¹. Также, при приготовлении блюда *соку хьэлыуэ* просо рушили и варили в кастрюле с молоком. Сверху клали масло. Это блюдо очень ценили и часто готовили².

Схожую деталь в 1976 г. отмечала информант Б. Баракова, сообщая что «при приготовлении *соку хьэлыуэ*, просо рушат и начисто продувают, затем высыпают в кипящую воду и варят, помешивая до разбухания. Затем сваренное просо поджаривают в другой кастрюле. После этого отделяют просяную шелуху от пшена, тщательно перемалывают и продувают. Таким образом, соку смешивали с медом, кто хочет смешивал со сметаной, по желанию»³.

В народной памяти кабардинцев также сохранились сведения о приготовлении просяной похлебки с медом (каб. – *соку хьэнтхъуис*). Так, например, информант А.А. Кунашева сообщала о том, что «просяную похлебку готовили

¹ Информант Кунашева Аса Амбулиховна, с. Баксаненок, КБАССР, дата записи 17.08.1957 г. (возраст на момент записи – 98 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 14.

² Информант Кярова Нури Цуровна, с. Псыншоко, КБАССР, дата записи 28.07.1976 г. (возраст на момент записи – 72 года); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 50. Паспорт 5.

³ Информант Баракова Бидат, с. Псыншоко, КБАССР, дата записи 10.07.1976 г. (возраст на момент записи – 80 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 50. Паспорт 6.

так же, как просяную халву. Пшено засыпали в молоко и добавляли либо сахар, либо мед (по вкусу)»¹. Кроме того, она отмечала, что «просяную похлебку варили чаще в пост, так как она была калорийной и не вызывала жажду пить воду. Но помимо поста, эту похлебку по желанию варили и в другие дни»².

Еще одним из распространенных блюд из пшеничной муки в национальной кухне кабардинцев являлся слоеный хлеб (каб. – *щIакхъуэ зэтеупIэщIыкI*). О способах приготовления слоеного хлеба сохранились сведения в научных материалах исследователей. Так, например, З.М. Кешева отмечала, что тесто для этого блюда готовилось из яиц, сметаны, молока (или воды), затем его делили на несколько частей. Каждый пласт раскатывали отдельно, очень тонко, смазывая маслом, медом или посыпая сахаром. Затем пласты накладывали друг на друга, скатывали рулетом, выкладывали в сковороду спиралью³.

Кроме того, информанты второй половины 50-х гг. XX в. сообщали о способах приготовления слоеного хлеба. Например, информант М.А. Мурзаканова сообщала, что «слоеный хлеб готовят из пшеничной муки. Это одно из основных блюд»⁴. Тесто замешивали как на хлеб. После замешивания выкладывали пласт на стол и смазывали маслом, затем накрывали вторым пластом, смазывали и его, а затем и третий пласт. Все вместе скатывали рулетом и выкладывали в сковороду спиралью, затем еще раз поверху пройти скалкой и ставили на печь. Слоеный хлеб готовили как соленым, так и сладким. Для этого, исходя из предпочтений каждый слой сыпали по маслу либо сахаром, либо солью⁵.

¹ Информант Кунашева Аса Амбулиховна, с. Баксаненок, КБАССР, дата записи 17.08.1957 г. (возраст на момент записи – 98 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 14.

² Информант Кунашева Аса Амбулиховна, с. Баксаненок, КБАССР, дата записи 17.08.1957 г. (возраст на момент записи – 98 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 14.

³ Кешева З.М. Национальная кухня кабардинцев как предмет брендинга // Вестник Кабардино-Балкарского института гуманитарных исследований. 2019. № 2(41). С. 54-60. DOI 10.31007/2306-5826-2019-2-41-54-60.

⁴ Информант Мурзаканова Муслимат Азизовна, с. Каменноостское, КБАССР, дата записи 27.08.1957 г. (возраст на момент записи – 57 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 7.

⁵ Информант Мурзаканова Муслимат Азизовна, с. Каменноостское, КБАССР, дата записи 27.08.1957 г. (возраст на момент записи – 57 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 7.

Иногда при приготовлении слоеного хлеба тесто замешивали теплой водой, чтобы оно было не особо крепким. Затем его раскатывали скалкой и делили на отдельные пласты. Смазывали маслом каждый пласт и складывают друг на друга, затем все заворачивают как бублик и в сложенном виде сводили оба конца друг с другом. Выкладывали по размеру сковороды и жарили¹.

Одним из самых распространенных мучных блюд у кабардинцев были казинаки из жареного теста (каб. – *зикIэрис*). Об этом, в частности, в 1957 г. сообщала информант М.А. Мурзаканова, акцентируя внимание на том, что в кабардинской национальной кухне есть очень «необычное лакомство, казинаки из жареного теста»². Также она предоставила информацию о способах приготовления *зикIэрис*. Она отмечала, что при замешивании теста использовали пшеничную муку высшего сорта и просеивали через сито. Тесто готовили как на лакумы. После замешивания, тесто тонко раскатывали и нарежали полосочками шириной не более 0,5 см и жарили в большом количестве раскаленного масла. Слегка подрумянившиеся полоски теста выкладывали на большое блюдо, равномерно раскладывали и заливали смесью меда с сахаром. Затем блюду придавалась форма смоченными в холодной воде руками³.

Просо занимало одно из важных мест в гастрономической культуре кабардинцев. Сведения об употреблении проса в пищу и использовании его при приготовлении блюд национальной кухни у кабардинцев (шире – черкесов) были зафиксированы в источниках еще в XV в., например, Джорджио Интериано (вторая половина XV – начало XVI в.) на основе личных наблюдений писал, что: «...в Чиркасии зерновой хлеб не употребляется, хотя зерно и сеется, но взамен хлеба едят густо сваренное в котле просо, без соли, и называют его паста. Она делится на куски, которые подаются к трапезе»⁴.

¹ Информант Кадыкоева Кута с. Чегем второй, КБАССР, дата записи 12.08.1957 г. (возраст на момент записи – 92 года); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 10.

² Информант Мурзаканова Муслимат Азизовна, с. Каменноостское, КБАССР, дата записи 27.08.1957 г. (возраст на момент записи – 57 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 7.

³ Информант Мурзаканова Муслимат Азизовна, с. Каменноостское, КБАССР, дата записи 27.08.1957 г. (возраст на момент записи – 57 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 7.

⁴ АКБИЕА. С. 64.

Наиболее распространенным блюдом кабардинской национальной кухни, приготовляемым из проса и присутствующем в их современном рационе питания, была густо сваренная каша из очищенного проса – пшена (каб. – *nIactэ*). Сведения о приготовлении *nIactэ* сохранились в историко-этнографических источниках. Например, С.Хан-Гирей отмечал, что просяная и пшеничная крутая каша заменяла у черкесов употребление печеного хлеба. Такая каша обыкновенно варилась на воде, и когда зерна пшена разваривались надлежащим образом, то опускали в отдельную посуду всю жидкость из котла, в котором готовится каша, и к этой жидкости примешивают молока кислого или пресного и сыра, искрошенного в мелкие куски. Приготовленная таким образом похлебка некоторым образом употребляется как калмыцкий кирпичный чай, особенно в поле¹.

Кроме того, в историографических источниках сохранились сведения о том, что пшено являлось частью традиционной гастрономической культуры кабардинцев. Схожую деталь отмечал Г.Х. Мамбетов «...пища кабардинцев готовилась из пшена (каб. – *хугу*) и пшенной муки. Древнейшей и основной из них являлась крутая пшенная каша – паста (каб. – *хугу nIactэ*). Пшено для приготовления пасты обрабатывали в специальной ступе (каб. – *гухъу*) и варили. Отвар от ее приготовления употребляли как пшенный суп (каб. – *хугу хьэнтхъупс*). Пшенный суп готовился и со свежим сыром, заправляя сливочным маслом. В конце XIX – начале XX в. в пшенный суп стали добавлять картофель»². Е.Н. Студенецкая также обращала внимание на то, что «основу питания в Кабарде составляла паста (каб. – *nIactэ*). Пшенный отвар (каб. – *хьэнтхъупс*), заправленный кислым молоком, составлял главнейшую горячую пищу крестьянства. Из пшена делали муку, из которой пекли лепешки. Из пшеничной муки делали пироги с сыром и мясом»³.

¹ Хан-Гирей Записки о Черкесии. Нальчик: Книжное издательство «Эльбрус», 1978. С. 237.

² Мамбетов Г.Х. Традиционная культура кабардинцев и балкарцев. Нальчик: Эль-фа, 2002. С. 147

³ Студенецкая Е.Н. Материальная культура кабардинцев в XVI – начале XX вв. // Архив КБНИИ. Ф. № 10. Оп. № 5. Ед. хр. 10, 1963. С. 28.

О том, какое значение для кабардинцев имела пища из пшена, говорится и в научных материалах современных исследователей. Так, например, З.М. Кешева отмечала, что основной пищей кабардинцев во второй половине XIX – начале XX в. являлась крутая пшенная каша – паста (каб. – *nIastэ*). Это блюдо имело универсальный (повседневный и праздничный) характер. Пищевой рацион кабардинцев подбирался таким образом, чтобы *nIastэ* по вкусовым ощущениям наилучшим образом сочеталась с другими блюдами. Во второй половине XIX – начале XX в. в просяную кашу во время приготовления стали добавлять кукурузную, пшеничную муку, которые служили своеобразным связующим материалом. Постоянным жидким блюдом являлись пшенный суп (каб. – *хугу хьэнтхьупс*)¹.

Также о традициях приготовления пшенной каши (каб. – *nIastэ*) информант М.А. Мурзаканова отмечала, что прежде, чем готовить *nIastэ* сначала перебирали пшено, затем тщательно промывали теплой водой и опускали в кипящую воду. Во время варения пшенную массу следует сразу перемешивали один раз, затем резко убавляли огонь и дали крупе развариться. Нужно постоянно мешать до тех пор, пока паста не станет прилипать к посуде. Мешали специальной деревянной лопаточкой (каб. – *бэлагъ*). После того как *nIastэ* была приготовлена, ее выкладывали в удобное блюдо и придавали форму. Это делали, либо смоченными в холодной воде руками, либо с помощью *бэлагъ*². Рассказывая о способе приготовления *nIastэ*, жительница с. Верхний Акбаш, КБАССР информант Т.И. Шогенова в 1957 г. отмечала, что также готовили *nIastэ* с добавкой (каб. – *nIastэ хэудэ*). Блюдо получило такое название из-за того, что, когда варили пшено и оно находилось на стадии набухания, добавляли кукурузную муку, чтобы паста стала крепкой³. Также информант Т.И. Шогенова поведала, что это современный способ приготовления, но раньше

¹ Кешева З.М. Национальная кухня кабардинцев как предмет брендинга // Вестник Кабардино-Балкарского института гуманитарных исследований. 2019. № 2(41). С. 54-60. DOI 10.31007/2306-5826-2019-2-41-54-60.

² Информант Мурзаканова Муслимат Азизовна, с. Каменноостское, КБАССР, дата записи 27.08.1957 г. (возраст на момент записи – 57 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 7.

³ Информант Шогенова Тихан Исаковна, с. Верхний Акбаш КБАССР, дата записи 03.09.1957 г. (возраст на момент записи – 75 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 9.

люди не знали о том, что можно было готовить с добавкой и варили пшено без ничего¹. *Пастэ* ели и в горячем, и в холодном виде, предварительно срезав корочку².

Другим наиболее употребляемым в пищу блюдом у кабардинцев была пшеничная лепешка (каб. – *чыржын*). Сведения об употреблении пшеничных лепешек были зафиксированы в источниках еще в XVIII в., например, И.Ф. Бларамберг (1800-1878 гг.) на основе личных наблюдений писал, что: «...просо черкесы едят в виде каш на воде. Они делают мучные лепешки из пшеничной муки или проса, называемые «чурек», которые во всей Азии служат за место хлеба»³. В историографических источниках также сохранились сведения о способах приготовления пшеничных лепешек. Так, например, Е.Н. Студенецкая писала о том, что в связи с необходимостью длительных разъездов у кабардинцев выработалась и своеобразная дорожная пища – поджаренное пшено, просяная мука, заквашенная и смешанная с медом. Возили в кожаном мешке за седлом. В кожаных же сумках возили муку, замешав ее на воде скатывали прямо на ладони катышки теста и пекли их в золе костра⁴. В свою очередь, Г.Х. Мамбетов также отмечал, что чурек был широко распространенной мучной пищей кабардинцев. Различия в наименованиях лепешек объяснялась локальными особенностями их приготовления. В Большой Кабарде чурек назывался (каб. – *хьэлу*, *чыржын*), а в Малой Кабарде – (каб. – *хьэтыкъ*). Чурек готовился из такого же теста, что и мажаджа (каб. – *мэжаджэ*), но жарился на сковороде небольшими круглыми конусообразной формы кусками по 10-18 штук. Чурек жарился и из теста пшенной муки, замешенного на молоке⁵.

Еще одним традиционным национальным блюдом кабардинцев этой группы был хлеб, который называли мажаджа (каб. – *мэжаджэ*). О том, какое

¹ Информант Шогенова Тихан Исаковна, с. Верхний Акбаш КБАССР, дата записи 03.09.1957 г. (возраст на момент записи – 75 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 9.

² Информант Мурзаканова Муслимат Азизовна, с. Каменноостское, КБАССР, дата записи 27.08.1957 г. (возраст на момент записи – 57 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 7.

³ АКБИЕА. С. 365.

⁴ Студенецкая Е.Н. Материальная культура кабардинцев в XVI - нач. XX вв. // Архив КБНИИ. Ф. № 10. Оп. № 5. Ед. хр. 10, 1963. С. 33.

⁵ Мамбетов Г.Х. Традиционная культура кабардинцев и балкарцев. Нальчик: Эль-фа, 2002. С. 134.

значение для кабардинцев имела пища из пшена говорится и в научных материалах ученых и исследователей. Так, например, З.М. Кешева отмечала, что из пшеничного теста пекли хлеб мажаджа. Для его приготовления в кипящую воду засыпали пшеничную муку и варили несколько минут. Затем образовавшуюся массу перекладывали на стол и замешивали тесто. После этого тесто ставили в теплое место до приобретения определенной стадии, затем выкладывали на смазанную жиром сковороду и пекли¹.

В народной памяти кабардинцев также сохранились сведения о способах приготовления *мэжаджэ*. В далеком прошлом его готовили из проса, так как те времена кукуруза еще не вошла в повседневный оборот в полной мере. Способ приготовления: просо, пропущенное через просорушку, либо перемалывали мельницей, либо пшено мыли, сушили и перемалывали, затем смешивали с кипятком. Тесту давали немного постоять и потом выкладывали массу на сковороду, аккуратно разравнивая все по форме сковороды и жарили, либо жарили в специальных небольших отдельных печах².

Другим традиционным национальным блюдом кабардинцев этой группы были так называемые лепешки с внутренним жиром (каб. – *шэ хьэтыкъ*). В историографических источниках сохранились сведения о том, что лепешки являлись частью традиционной гастрономической культуры кабардинцев. Г.Х. Мамбетов отмечал, что «...если *шэ хьэтыкъ* готовился для торжественно-праздничных случаев, то в тесто добавляли немного меда и сахару...»³.

В архивных полевых материалах сохранились сведения о способах приготовления мучного кушанья *шэ хьэтыкъ*. Так, например, информант М.А. Мурзаканова сообщала, что при его приготовлении просо рушили, очищали от шелухи, мыли и высушивали. Затем, мытое пшено вручную перемалывали,

¹ Кешева З.М. Национальная кухня кабардинцев как предмет брендинга // Вестник Кабардино-Балкарского института гуманитарных исследований. 2019. № 2(41). С. 54-60. DOI 10.31007/2306-5826-2019-2-41-54-60.

² Информант Мурзаканова Муслимат Азизовна, с. Каменноостское, КБАССР, дата записи 27.08.1957 г. (возраст на момент записи – 57 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 7.

³ Мамбетов Г.Х. Традиционная культура кабардинцев и балкарцев. Нальчик: Эль-фа, 2002. С. 134.

чтобы оно стало мягким. После этого просеивали и замешивали тесто. Замешивали только на молоке и в тесто добавляли еще сметану, затем еще раз тщательно все перемешивали. Лепешки готовили круглой формы¹.

Еще одним мучным блюдом в традиционной системе питания кабардинцев были вареные лепешки из пшеничной муки – хатлама (каб. – *хьэлIамэ*). Сведения об употреблении пшеничных лепешек были зафиксированы в источниках еще в XVIII в.. Например, И.Ф. Бларамберг писал, что хатлама готовилась из перемолотого проса. Тесто для нее замешивали без дрожжей. Лепешки получались толщиной с палец².

В середине XX в. информанты – жители кабардинских населенных пунктов КБАССР сохраняли сведения о традиционных способах приготовления лепешек *хьэлIамэ*. Например, в 1957 г. информант М.А. Мурзаканова сообщала о том, что в прошлом кабардинцы готовили *хьэлIамэ* из рушенного проса и мытого пшена. Пшено мыли, сушили и вручную перемалывали. Тесто замешивали на кипяченной воде, подсыпая немного пшеничной муки. После замешивания тесто стояло недолго, после чего лепили изделия круглой формы и варили. Также информант М.А. Мурзаканова поведала нам о том, что существовали и обычаи приготовления *хьэлIамэ*. Когда ребенок выздоравливал после болезни, в честь выздоровления готовили эти лепешки, в количестве трех штук. Чтобы эти три лепешки не смешивались с другими, их вынимали, клали отдельно и по чуть-чуть отщипывали от каждой лепешки, чтобы дать съесть собаке. Водой, в которой варилась хатлама, купали ребенка. Это раньше считалось как благодарность Богу за выздоровление ребенка. Когда варили *хьэлIамэ* для мальчиков, ее лепили плотной и круглой формы. Выкладывали варить на самую поверхность, предварительно оставив на лепешке следы или отпечатки от трех пальцев³. В этом же г. другой информант К. Кадыкоева сообщала о способах приготовления лепешек *хьэлIамэ*. После того как просыная

¹ Информант Мурзаканова Муслимат Азизовна, с. Каменноостское, КБАССР, дата записи 27.08.1957 г. (возраст на момент записи – 57 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 7.

² АКБИА. С. 365.

³ Информант Мурзаканова Муслимат Азизовна, с. Каменноостское, КБАССР, дата записи 27.08.1957 г. (возраст на момент записи – 57 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 7.

мука была готова, ее делили на три части. Две части откладывали, а третью часть варили. После того как остынет, смешивали с двумя отложенными частями и замешивали тесто до тех пор, пока оно не станет эластичным. В воду, в которой варили *хьэлIамэ*, наливали кислое молоко и пили. С *хьэлIамэ* ели сыр, сливочное масло¹. Кроме того, в этом же г. информант М.А. Мурзаканова сообщала, что мамалыгу (каб. – *мырамысэ*) раньше делали из пшена. Во время приготовления хатламы, добавляли мамалыгу и смешивали, так как говорили, что мамалыга делает мягче хатламу. Саму мамалыгу ели с медом или маслом².

Особое место среди национальных блюд в кабардинской кухне из кукурузы занимала национальная халва (каб. – *хьэлыуэ*). В историографических источниках сохранились сведения о том, что халва являлась частью традиционной гастрономической культуры кабардинцев. Г.Х. Мамбетов отмечал, что готовили халву из пшеничной муки, которую засыпали в кипящее в котле масло, и замешивали деревянной лопаточкой. Когда же вся масса становилась сухой, ее заливали медом и снова поджаривали. Затем всю массу перекладывали на деревянный поднос или на стол и прессовали руками. Остывшую и спрессованную массу разрезали на куски-дольки (каб. – *хьэлыуэ IуицIэ*), придавая им форму квадратиков, треугольников и т.д.

Архивные полевые материалы середины 50-х гг. XX в. свидетельствуют о разнообразных способах приготовления кабардинской халвы (каб. – *хьэлыуэ*). Так, например, М.А. Мурзаканова сообщала о том, что халву готовили из пшена. При приготовлении халвы просо рушили, мыли и высушивали. Мытое пшено вручную перемалывали и тщательно просеивали. Топленое масло распускали в казанке и доводили до кипения. В кипящее масло, постепенно помешивая деревянной лопаточкой, засыпали пшеничную муку, прожаривая в течение 10-15 минут, затем снимали с огня и, постепенно помешивая, добавляли сахарный сироп до образования равномерной густой массы. Затем,

¹ Информант Кадькоева Кута с. Чегем второй, КБАССР, дата записи 12.08.1957 г. (возраст на момент записи – 92 года); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 8.

² Информант Мурзаканова Муслимат Азизовна, с. Каменноостское, КБАССР, дата записи 27.08.1957 г. (возраст на момент записи – 57 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 7.

снова ставили на медленный огонь и, вымешивая, жарили в течение нескольких минут. Готовую массу выкладывали на плоскую деревянную доску, придавая форму пласта, толщиной примерно 4-5 сантиметров. После того, как масса остынет, разрезали на кусочки ромбической или квадратной формы¹.

О способах приготовления халвы также сообщала информант К.Ц. Жанатаева. При приготовлении данного блюда просо рушили, мыли и давали просохнуть, затем перемалывали на ручной мельнице. В медный котел клали 2 килограмма топленого масла, 4 килограмма сахара, заливали большую чашу воды и доводили до кипения. Затем в котел добавляли муку, и как только она начнет схватываться, следом добавляли просяную муку и тщательно все перемешивая, жарили. После того как котел снимали с огня, халву начинали мять и толочь. На все это расход просяной муки 1 пуд (16 килограммов). Также К.Ц. Жанатаева отмечала, что был способ приготовления халвы на сковороде. Этот способ использовали хозяйки «на скорую руку», когда торопились. В просяную муку добавляли немного теплой воды и эту массу толокли и мяли ложкой. Выкладывая в сковороду первую партию, сразу же сверху посыпали сахарный песок и немного топленого масла. Всем этим доверху наполняли и прежде, чем начинать жарить, резали халву на куски. Халва имела свою форму и не рассыпалась. Халву ставили не только к женщинам на стол, но и к мужчинам².

При этом следует обратить внимание и на то, что в традиционной гастрономической культуре были и другие виды *хьэлыуэ*. Например, Г.Х. Мамбетов отмечал, что известны и такие разновидности национальной халвы: халва с арбузным медом (каб. – *тэрхьэлыуэ*), картофельная халва (каб. – *кIэртIоф хьэлыуэ*), сковородочная халва (каб. – *тебэ хьэлыуэ*), дэ хьэлыуэ ореховая халва (каб. – *дэ хьэлыуэ*)³. Кроме того, М.А. Мурзаканова сообщила о том, что также кабардинцы готовили яичную халву (каб. – *джэдыкIэ хьэлыуэ*)⁴. При

¹ Информант Мурзаканова Муслимат Азизовна, с. Каменноостское, КБАССР, дата записи 27.08.1957 г. (возраст на момент записи – 57 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 7.

² Информант Жанатаева Кара Цикуновна, с. Кишпек, КБАССР, дата записи 16.08.1957 г. (возраст на момент записи – 71 год) // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 15.

³ Мамбетов Г.Х. Традиционная культура кабардинцев и балкарцев. Нальчик: Эль-фа, 2002. С. 136

⁴ Информант Мурзаканова Муслимат Азизовна, с. Каменноостское, КБАССР, дата записи 27.08.1957 г. (возраст на момент записи – 57 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 7.

приготовлении яичной халвы желтки яиц выливали в кувшин, туда же добавляли необходимое количество сахара, затем все смешивали в кувшине и тщательно отбивали. Как только заканчивали отбивать, жарили в медной сковороде с дужкой, подвешивая над очагом. Как только халва в сковороде подрумянивалась, ее выкладывали в тарелку и нарезали на кусочки. По словам информанта, блюдо было необыкновенно вкусным, но готовили его единицы людей¹. Также информант К. Кадыкоева сообщала о том, что муку для халвы готовили также, как и для лепешки. Маслу давали закипеть, добавляли немного воды, в кипящее масло добавляли немного муки, если тесто схватывалось, начинали взбивать. После того как появлялся аппетитный жареный запах, перед тем как вынуть из сковороды, поливали сахарным сиропом. Муки уходило 10 банок, 2 килограмма сахара, масла уходило 2 литра, соль не добавляли².

Другим традиционным национальным блюдом кабардинцев из злаковых культур была твердая халва из просяной муки, сливочного масла и меда (каб. – *тхъурымбей*). В историографических источниках сохранились материалы об этом блюде. Так, Г.Х. Мамбетов сообщал, что «...чрезвычайно питательной и вкусной пищей кабардинцев являлась и твердая халва из просяной муки, сливочного масла и меда (каб. – *тхъурымбей*)»³. Тесто для *тхъурымбей* готовилось из пшеничной муки, которое замешивалось на молоке с добавлением определенного количества сметаны, яиц и масла. Иногда пшеничная мука замешивалась со сливками, медом или сахаром. Жарили на масле. По мнению Г.Х. Мамбетова, блюдо *тхъурымбей* с давних времен считалось пищей наездников и всех тех, кто отправлялся в далекий путь. С конца XIX в. в повседневной жизни *тхъурымбей* стали готовить реже, и оно превратилось в празднично-свадебную пищу⁴.

¹ Информант Мурзаканова Муслимат Азизовна, с. Каменноостское, КБАССР, дата записи 27.08.1957 г. (возраст на момент записи – 57 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 7.

² Информант Кадыкоева Кута с. Чегем второй, КБАССР, дата записи 12.08.1957 г. (возраст на момент записи – 92 года); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 8.

³ Мамбетов Г.Х. Традиционная культура кабардинцев и балкарцев. Нальчик: Эль-фа, 2002. С. 136

⁴ Мамбетов Г.Х. Традиционная культура кабардинцев и балкарцев. Нальчик: Эль-фа, 2002. С. 136

Еще в середине 50-х гг. XX в. жители кабардинских населенных пунктов КБАССР сохраняли сведения о традиционных способах приготовления *тхъурымбей*. Например, информант М.А. Мурзаканова сообщала о том, что это блюдо готовили из пшена. Пшено мыли, высушивали, затем вручную перемалывали и просеивали. Смешивали сливочное масло с медом и замешивали тесто. Форму делали небольшого размера, как печенье и плотной формы. Жарили аккуратно на сковороде. Эта халва была очень вкусной и калорийной¹. К. Кадыкоева в этом же году поведала, что если рассчитывать на то, чтобы пожарить это блюдо в два этапа, то были необходимы следующие ингредиенты: топленое масло 0,5 кг, 3 яйца, немного воды, чтобы растворить сахар. Сначала варили сахарную воду, туда же добавляли немного топленого масла и после того, как остынет добавляли муки и замешивали, затем при замешивании туда же кидали яйца и после этого, долго и тщательно месили².

Схожую деталь в 1957 г. отмечала информант К.Ц. Жанатаева, сообщая, что при приготовлении данного блюда брали только желтки яиц, добавляли сливки, немного соли, но сахара побольше и все смешивали. После этого засыпали пшеничную муку и замешивали тесто. Тесто месили крепкое. Готовое тесто делили на две равные части. Из одной половины лепили изделия круглой формы, размером с яичный желток, другую половину раскатывали скалкой и разрезали тесто в длину, размером с трех пальцев. Готовые разрезанные формы брали и пальцами закрепляли с обеих концов, затем выкладывали в кипящее масло и жарили. Другие заготовки из теста тоже жарили в масле. Вынимали шумовкой. По мнению К.Ц. Жанатаевой, к этим блюдам подавали чай с сахаром и что-нибудь кислое (обычно раньше подавали пастилу (каб. –

¹ Информант Мурзаканова Азизовна, с. Каменноостское, КБАССР, дата записи 27.08.1957 г. (возраст на момент записи – 57 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 7.

² Информант Кадыкоева Кута с. Чегем второй, КБАССР, дата записи 12.08.1957 г. (возраст на момент записи – 92 года); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 8.

мэрэзей)). Для приготовления *тхъурымбей* использовали 100 желтков яиц, полтора литра сливок, половину чайной ложки соли, пол килограмма сахара (сахар растворяют в сливках)¹.

Еще одной разновидностью блюд из злаковых культур, которая упоминалась в собранных в 50-е гг. XX в. в материалах полевых экспедиций, но в меньшей мере сохраняется в исторической памяти кабардинцев, была густая пшенная каша с добавлением кукурузной муки (каб. – *хуниц*). В историографических источниках сохранились сведения об его приготовлении. Например, Г.Х. Мамбетов отмечал, что для людей старшего поколения, не употреблявших бузу и другие напитки, готовилось специальное кушанье под названием *хуниц*. Его делали как обыкновенную мамалыгу, но жидкую, как каша, в которую добавляли небольшое количество солода и меда и укладывали в посуду. Через 24-48 часов *хуниц* был готов. Он приятен на вкус и в какой-то мере заменял хмельные напитки². В середине 50-х гг. XX в. информанты также сообщали о способах приготовления этого блюда. Например, М.А. Мурзаканова в 1957 г. сообщала о том, что *хуниц* можно было готовить из кукурузной муки, но прежде всего его начали готовить из проса³. Также она отмечала, что при приготовлении данного блюда муку тщательно смешивали с водой. Затем в кастрюлю наливали немного воды, ставили на огонь и понемногу подливали готовую смесь. После того как жидкость остынет, в кастрюлю добавляли небольшое количество солода и снова смешивали. Затем все наливали в чан, плотно его накрывали и ставили. Время готовности – 2-3 дня. По мнению М.А. Мурзакановой, в прошлом, кабардинцы очень любили *хуниц*. Это блюдо не любили лишь те, кто не мог употреблять алкоголь, бузу⁴.

В гастрономической культуре кабардинцев в качестве одного из часто употребляемых ингредиентов для приготовления блюд из пшеничной муки

¹ Информант Жанатаева Кара Цикуновна, с. Кишпек, КБАССР, дата записи 16.08.1957 г. (возраст на момент записи – 71 год) // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 15.

² Мамбетов Г.Х. Традиционная культура кабардинцев и балкарцев. Нальчик: Эль-фа, 2002. С. 149

³ Мамбетов Г.Х. Традиционная культура кабардинцев и балкарцев. Нальчик: Эль-фа, 2002. С. 146

⁴ Информант Мурзаканова Муслимат Азизовна, с. Каменноостское, КБАССР, дата записи 27.08.1957 г. (возраст на момент записи – 57 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 7.

выступал мед. В историкоэтнографических источниках сохранилось много упоминаний о традиционном пчеловодстве у кабардинцев и роли меда в их гастрономической культуре. История адыгского пчеловодства начала первой половины XIX в. иллюстрируется, прежде всего, материалами Г.Ю. Клапрота, посетившего Черкесию в 1807 г.¹. С. Хан-Гирей указывал, что дикие пчелы водились в горах и лесах, а домашние как в горах, так и по всему пространству черкесских земель². Пчельники приносили владельцам чрезвычайно много пользы: кроме употребления в повседневной жизни, мед и воск выступали одним из прибыльных товаров в торговле. Для домашнего же употребления мед составлял главнейшее лакомство³. Е.Н. Студенецкая отмечала, что мед считался полезным и целебным продуктом. Мед употреблялся и отдельно, и в составе различных кушаний, например, халва из меда и поджаренной муки, из него приготавливались и напитки. Основными напитками были брага из пшена, иногда с медом, пиво из ячменя⁴. Схожую отмечал Г.Х. Мамбетов, рассказывая, что в пищу кабардинцев входил мед, из которого готовили различные блюда⁵.

Постоянным жидким блюдом кабардинцев являлся пшенный суп (каб. – *хугу хъэнтхъуис*), заправленный кислым и обычным молоком, молоком, сливками, иногда добавлялось немного масла и перца.

1.3.2 Блюда, приготовленные с использованием ячменной муки.

Кроме того, в традиционной кухне кабардинцев готовили разнообразные национальные блюда из ячменя (каб. – *хъэ*). Архивные материалы, собранные во время полевых экспедиций, показывают, как в прошлом кабардинцы употребляли ячмень в пищу. Так, информант Т.И. Шогенова в 1957 г. сообщала о

¹ Адыги: Адыгейцы. Кабардинцы. Черкесы. Шапсуги / А. Х. Абазов, Х. И. Баков, Б. Х. Бгажноков [и др.]. Москва: Федеральное государственное унитарное предприятие "Академический научно-издательский, производственно-полиграфический и книгораспространительский центр "Наука", 2022. – 870 с. – (Серия «Народы и культуры»). ISBN 978-5-02-040924-8. – EDN JRZRAR. С. 225, 226.

И.Ф.Бларамберг, Кавказская рукопись: Ист. и этногр. описания народов Сев.Кавказа: Пер.с фр. г.Ставрополь: Книжное издательство 1992. С. 226-228

² Хан-Гирей Записки о Черкесии/ книжное издательство «Эльбрус». Нальчик, 1978. С. 223

³ Хан-Гирей Записки о Черкесии/ книжное издательство «Эльбрус». Нальчик, 1978. С. 223

⁴ Студенецкая Е.Н. Материальная культура кабардинцев в XVI - нач. XX вв. // Архив КБНИИ. Ф. № 10. Оп. № 5. Ед. хр. 10, 1963. С. 31.

⁵ Мамбетов Г.Х. Традиционная культура кабардинцев и балкарцев. Нальчик: Эль-фа, 2002. С. 146

том, что в давние времена, когда узнали о существовании ячменя, начали готовить ячменные блюда. Например, готовили мамалыгу из ячменя (каб. – *хьэмырэмысэ*)¹. При ее приготовлении ячмень рушили, мыли, вручную перемалывали, просеивали и после того, как закипит вода, засыпали в кастрюлю и варили. Либо в кипящую воду понемногу подсыпали муку, помешивая, затем поджаривали. После того как мамалыгу выкладывали в тарелку, ложкой посередине делали углубление и в это углубление наливали сахарную воду вперемешку с топленным маслом. Ячменную мамалыгу макали в это углубление и ели. Также ячменную мамалыгу могли есть и с мясными блюдами, и с сыром².

Кроме того, ячменную муку при приготовлении разных блюд можно было смешивать с кукурузной мукой. Ячмень тщательно перемалывали и замешивали, лепили маленькими кусочками и жарили как молочную халву. Из-за того, что эти кусочки маленькие и круглые, они получили название *тыкъцIыкIу* (букв. – маленькие кусочки). Чуть позднее, из ячменной муки начали готовить также, как из пшеничной, лепешки с жиром³.

Другим традиционным национальным блюдом кабардинцев этой группы был ячменный суп (каб. – *хьэгулывэ*). В историографических источниках зафиксированы сведения, в которых отмечены способы приготовления ячменного супа. Например, Г.Х. Мамбетов рассказывал, что из толченого ячменя кабардинцы готовили хьэгулывэ, который заправлялся свежим или кислым молоком, а также сливками. В отдельных случаях такой суп готовился с мясом, нарезанным мелкими кусками, перцем и чабрецом. *Хьэгулывэ* считался и целебной пищей. Им кормили больных с переломом ребер⁴. Также в архивных полевых материалах зафиксированы данные о способах приготовления ячменного супа. Например, информант А.А. Канукоев сообщал о том, что ячмень или пшено тщательно мололи, просеивали и промывали. Молодое мясо делили

¹ Информант Шогенова Тихан Исаковна, с. Верхний Акбаш КБАССР, дата записи 03.09.1957 г. (возраст на момент записи – 75 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 9.

² Информант Тихан Исаковна Шогенова, с. Верхний Акбаш КБАССР, дата записи 03.09.1957 г. (возраст на момент записи – 75 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 9.

³ Информант Тихан Исаковна Шогенова, с. Верхний Акбаш КБАССР, дата записи 03.09.1957 г. (возраст на момент записи – 75 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 9.

⁴ Мамбетов Г.Х. Традиционная культура кабардинцев и балкарцев. Нальчик: Эль-фа, 2002. С. 148

на мелкие куски и жарили на медном котле. Добавляли немного воды и варили мясо, потом добавляли ячменную или пшеничную крупу, затем соль, перец, чабрец и варили до готовности¹.

По мнению Т.И. Шогеновой, самая любимая и полезная еда, которую готовили кабардинцы из ячменя (каб. – *хьэ*) был ячменный суп (каб. – *хьэгулывэ*). Так, при приготовлении супа ячмень рушили, хорошенько очищали, мыли и добавляли зерно. Засыпали в воду и варили. После того как сварится, ячмень набухал как пшено и становился мягким. Также, в вареный ячмень можно было наливать молоко, сметану и пить как пшеничную похлебку. Либо отжимали лишнюю жидкость, поливали сверху медовой водой и ели².

1.3.3 Блюда, приготовленные с использованием кукурузной муки.

Также в традиционной кабардинской кухне готовили блюда из кукурузы (каб. – *нэртыху*). В научных исследованиях сохранились сведения о кукурузе. Так, например, Г.Х. Мамбетов отмечал, что со второй половины XIX в. пасту готовили и из кукурузной крупы (каб. – *нартыху зэтеуда*), которую получали путем грубого помола кукурузы на домашней ручной мельнице (каб. – *Іэцхьэл*). Наряду с пастой стали употреблять в пищу и мамалыгу из кукурузной муки (каб. – *нартыху мырамысэ*). В отличие от пасты, мамалыгу мог приготовить любой, и на это уходило 10-15 минут. Поэтому мамалыга стала важнейшим видом пищи работников животноводства³. Кроме того, Б.Х. Бгажноков рассказывал о том, что «...с XVIII в. начали возделывать кукурузу. Очень быстро этот злак распространился во всей Черкесии. Наряду с просом он стал восприниматься как «национальный» хлебный злак, получив название «богатырского проса» – *нартыху...*»⁴.

¹ Информант Канукоев Алий Асхадович, с. Лечинкай, КБАССР, дата записи 17.08.1957 г. (возраст на момент записи – 87 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 2.

² Информант Шогенова Тихан Исаковна, с. Верхний Акбаш КБАССР, дата записи 03.09.1957 г. (возраст на момент записи – 75 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 9.

³ Мамбетов Г.Х. Традиционная культура кабардинцев и балкарцев. Нальчик: Эль-фа, 2002. С. 133

⁴ Бгажноков, Б. Х. Пашенное земледелие и хлебные злаки в традиционной культуре кабардинцев // Вестник Кабардино-Балкарского института гуманитарных исследований. 2018., с. 13 № 3(38). С. 7-22. DOI 10.31007/2306-5826-2018-3-38-7-22.

О том, какое значение для кабардинцев имела кукуруза, говорится и в научных исследованиях. О.И. Кускарова отметила, что «...в полеводстве наряду с просом адыги уделяли большое внимание кукурузе, а в традиционной системе питания – продуктам и блюдам из кукурузной крупы и муки. Паста и мамалыга из кукурузной крупы и муки были необходимыми компонентами не только праздничных и ритуальных столов, но и ежедневных трапез...»¹. С. А. Арутюнов рассказывал о том, что «кукуруза вытеснила просо и пшеницу, став основным продуктом питания»².

Одним из распространенных традиционных национальных блюд кабардинцев был ритуальный суп (каб. – *аирыкъ*). О способах его приготовления супа из кукурузы сохранились сведения в историографических источниках. Например, Г.Х. Мамбетов отмечал, что кабардинцы один раз в год готовили суп *аирыкъ*. Он обязательно варился из семи компонентов: толченых зерен кукурузы, пшеницы, ячменя, пшена, фасоли, мяса, лука, поджаренного на масле. Нередко такой суп варился на молоке³. О том, какое значение для кабардинцев имел *аирыкъ*, говорится в научной литературе. Например, З.М. Кешева отмечала, что этот суп являлся обрядовой пищей, и его готовили через сорок дней после праздника Къурмэн⁴.

Кроме того, в 1957 г. информант Т.И. Шогенова сообщала о том, этот суп варили в больших котлах и раздавали соседям. По мнению Т.И. Шогеновой, несмотря на то, что у супа есть свой определенный рецепт, каждая семья готовит это его по-своему⁵. При приготовлении *аирыкъ*, кукурузу очищали от по-

¹ Кускарова О.И. Этнокультурные особенности традиционной пищи адыгов // Культурное наследие народов Юга России: итоги и перспективы изучения: Сборник материалов Всероссийской научно-практической конференции, Краснодар, 23 ноября 2022 года. Краснодар: Краснодарский государственный институт культуры, 2022. С. 145-149.

² Арутюнов С.А. Лекция 2. Хлеб, сыр, шашлык // Электронный ресурс. Режим доступа – https://vkvideo.ru/video887989645_456239046 (дата обращения 10.03.2024 г.)

³ Мамбетов Г.Х. Традиционная культура кабардинцев и балкарцев. Нальчик: Эль-фа, 2002. С. 148

⁴ Кешева З.М. Национальная кухня кабардинцев как предмет брендинга // Вестник Кабардино-Балкарского института гуманитарных исследований. 2019. № 2(41). С. 54-60. DOI 10.31007/2306-5826-2019-2-41-54-60.

⁵ Информант Шогенова Тихан Исхаковна, с. Верхний Акбаш КБАССР, дата записи 03.09.1957 г. (возраст на момент записи – 75 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 9.

чатков, поливали немного водой, чтобы легко отходила пленка. Потом засыпали все в ступу и толкли, затем варили¹. Схожие блюда были и у представителей других групп адыгского народа. Например, А.Д. Цикуниб говорила о том, что «...горячие жидкие блюда, если не считать бульонов и супа из фасоли и кукурузы, в том числе ритуального особого супа «ашрай», в пищевом рационе адыгов мало представлены...»².

Также одним из традиционных национальных блюд кабардинцев этой группы были лепешки из кукурузной муки (каб. – *чыржын*). В архивных материалах сохранились сведения о способах приготовления кукурузных лепешек *чыржын*. Рассказывая о способах их приготовления, информант Т.И. Шогенова сообщала, что для их приготовления кукурузу перемалывали, затем просеивали, замешивали, лепили маленькими кусочками и жарили. Информант сообщала, что на момент проведения интервью в Терском районе у этого блюда так и осталось название «кукурузная лепешка», но многие кабардинцы называли ее *чыржын*. Также, Т.И. Шогенова поведала о том, что *чыржын* – это не наше слово, оно заимствовано у осетин³.

Еще одним национальным мучным блюдом кабардинцев были так называемые кукурузные чуреки. Рассказывая о способе их приготовления, информант Т.И. Шогенова сообщала, что для начала кукурузную муку просеивали. Зимой месили тесто на кипящей воде, летом на горячей кипяченной воде. Во время замешивания, чтобы получилось вкуснее, в тесто подсыпали немного пшеничной муки. После того, как тесто готово, оно должно было постоять не меньше 1-2 часов, после чего можно начинать жарить. По мнению Т.И. Шогеновой, для того чтобы пирожки стали вкуснее, некоторые держали тесто до

¹ Информант Шогенова Тихан Исаковна, с. Верхний Акбаш КБАССР, дата записи 03.09.1957 г. (возраст на момент записи – 75 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 9.

² Цикуниб А.Д. Традиционная система питания адыгов: культурно-гигиенические и педагогические аспекты // Наука: комплексные проблемы. 2014. № 1(2). С. 40-50.

³ Информант Шогенова Тихан Исаковна, с. Верхний Акбаш КБАССР, дата записи 03.09.1957 г. (возраст на момент записи – 75 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 9.

утра. Потом руками лепили круглые пирожки и клали в сковороду. В сковороде выкладывали необходимое количество, затем накрывали сверху другой сковородой, посыпали углем и жарили¹.

Важным видом мучной пищи кабардинцев являлся хлеб из кукурузной муки (каб. – *мэжаджэ*). В историографических источниках сохранились сведения о нем. Например, Г.Х. Мамбетов сообщал, что при приготовлении *мэжаджэ* добавляли небольшое количество пшеничной муки, затем хлеб поджаривался одновременно с обеих сторон. Для пахарей, объединившихся в супружные союзы, *мэжаджэ* готовилась больших размеров. Ее пекли на специально устроенных очагах. Такой хлеб кабардинцы называли «мажаджа пахарей» (каб. – *вакIуэ мэжаджэ*)². Рассказывая о способе приготовления *мэжаджэ*, информант Т.И. Шогенова сообщала о том, что способ приготовления похож на то, как готовят кукурузные чуреки. Но отличия есть в размере. Кукурузные чуреки лепят маленькими и круглыми. А кукурузный хлеб лепят один под размер сковороды³.

Другим национальным мучным блюдом кабардинцев являлись лакумы из кукурузной муки (каб. – *нартыху лэкъум*). В архивных полевых материалах зафиксированы данные о том, как готовят лакумы из кукурузной муки. Например, информант Т.И. Шогенова сообщала о способе приготовления кукурузных лакумов. Она поведала, что тесто замешивали также, как и на кукурузный киржин и выкладывали жарить в кипящее масло⁴. Кроме того, Т.И. Шогенова отметила, что в тесто добавляли побольше пшеничной муки, либо при замешивании берут кукурузную муку с пшеничной поровну и жарят в большом количестве масла⁵.

¹ Информант Шогенова Тихан Исаковна, с. Верхний Акбаш КБАССР, дата записи 03.09.1957 г. (возраст на момент записи – 75 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 9.

² Мамбетов Г.Х. Традиционная культура кабардинцев и балкарцев. Нальчик: Эль-фа, 2002. С. 134

³ Информант Шогенова Тихан Исаковна, с. Верхний Акбаш КБАССР, дата записи 03.09.1957 г. (возраст на момент записи – 75 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 9.

⁴ Информант Шогенова Тихан Исаковна, с. Верхний Акбаш КБАССР, дата записи 03.09.1957 г. (возраст на момент записи – 75 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 9.

⁵ Информант Шогенова Тихан Исаковна, с. Верхний Акбаш КБАССР, дата записи 03.09.1957 г. (возраст на момент записи – 75 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 9.

Мамалыга (каб. – *мырамысэ*) была известной и очень питательной национальной пищей кабардинцев. В историографических источниках зафиксированы сведения о том, что из кукурузной муки готовили мамалыгу (каб. – *нартыху мырамысэ*). Так, например, Г.Х. Мамбетов отмечал, что при приготовлении *нартыху мырамысэ*, иногда добавляли курдючное сало (каб. – *цэ мырэмысэ*). В других случаях в мамалыгу добавляли выжарки после топления курдючного сала (каб. – *Іэгурыуэ*). Также мамалыга готовилась на поджаренной сметане со взбитыми яйцами, кукурузной мукой и свежим сыром¹. Кроме того, в архивных материалах сохранились сведения о способах приготовления мамалыги. Например, информант Т.И. Шогенова сообщала о том, что при ее приготовлении муку просеивали, высыпали в кипящую воду и тщательно варили, либо в кипящую воду понемногу подсыпали муку и одновременно мешали до густоты, затем жарили. По сведениям Т.И. Шогеновой, мамалыгу ели и с мясными, и с молочными блюдами².

В материалах полевых экспедиций середины 50-х гг. XX в. сохранились сведения о способах приготовления торта. Например, информант К.Ц. Жанатаева сообщала, что при приготовлении торта на 20 яиц наливали 1 стакан сметаны и этими продуктами замешивали тесто. Тесто замешивали крепким. Соль либо перец при замешивании теста не добавляли. Тесто тонко раскатывали под размер сковороды, сверху посыпали кукурузной мукой, затем, сверху муки посыпали сахаром. Таким образом, после каждого слоя теста, который выкладывали в сковороду, сверху посыпали мукой и сахаром, и так наполняли сковороду доверху. После того как сковорода заполнялась слоями теста, ее не ставили на огонь, а резали кусками как халву и на медленном огне пекли в печи, либо в духовке. После выпекания оставляли в сковороде, пока не остынет. Затем, как только остынет, аккуратно куски торта раскладывали по тарелкам³.

¹ Мамбетов Г.Х. Традиционная культура кабардинцев и балкарцев. Нальчик: Эль-фа, 2002. С. 133.

² Информант Шогенова Тихан Исаковна, с. Верхний Акбаш КБАССР, дата записи 03.09.1957 г. (возраст на момент записи – 75 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 9.

³ Информант Жанатаева Кара Цикуновна, с. Кишпек, КБАССР, дата записи 16.08.1957 г. (возраст на момент записи – 71 год) // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 15.

О приготовлении кукурузной халвы (каб. – *нартыху хьэлыуэ*) у кабардинцев есть упоминания в архивных полевых источниках. Так, например, информант Т.И. Шогенова сообщала, что прежде всего кукурузу мелко перемалывали, затем очищали и просеивали. В первую очередь вытапливали масло. После того как растопят масло, в него понемногу подсыпали муки, как при приготовлении мамалыги. Затем тщательно все перемешивали и жарили. Но есть и те, кто любят подливать в эту массу сметану. После того как заканчивали жарить, брали предварительно приготовленную сахарную воду и подливали ее в эту массу и, тщательно перемешивая, немного дожаривали до полной готовности. После этого массу выкладывали. Затем, как халва остывала, ее разрезали на кусочки¹. По мнению Т.И. Шогеновой, существует еще и другой способ приготовления халвы. Также, по желанию, сахарную воду могут заменить медом². В том же году, информант Т.И. Шогенова рассказывала о способах приготовления хатламы из кукурузы (каб. – *нартыху хьэлIамэ*). Информант поведала, прежде всего кукурузную муку просеивали и месили на вскипевшей воде, понемногу подсыпая пшеничной муки. После этого, тесту немного давали постоять, а иногда и сразу начинали готовить. Раскатывали тесто, делили на маленькие круглые кусочки, а иногда и длинной формы, затем аккуратно выкладывали в кипящую воду и варили³.

Еще одним излюбленным блюдом из кукурузы у кабардинцев была так называемая воздушная кукуруза (каб. – *нартыху гьэпIэнкIа*). Также в архивных материалах зафиксированы сведения о способах приготовления воздушной кукурузы. Информант Т.И. Шогенова в 1957 г. сообщала о способе приготовления воздушной кукурузы. Информант отмечала, что при приготовлении этого блюда, кукурузу хорошо сушат, а початки и просяную шелуху высыпают

¹ Информант Шогенова Тихан Исхаковна, с. Верхний Акбаш КБАССР, дата записи 03.09.1957 г. (возраст Информанта на момент записи – 75 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 9.

² Информант Шогенова Тихан Исхаковна, с. Верхний Акбаш КБАССР, дата записи 03.09.1957 г. (возраст Информанта на момент записи – 75 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 9.

³ Информант Шогенова Тихан Исхаковна, с. Верхний Акбаш КБАССР, дата записи 03.09.1957 г. (возраст Информанта на момент записи – 75 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 9.

в сухой таз, перемешивая в разогретом казане дают зернышкам лопаться. Поливали медом и ели. Кроме того, что воздушная кукуруза была одним из любимых лакомств детей и взрослых, также приготовление этого блюда считалось развлечением от скуки¹. Также, кабардинцы употребляли кукурузу в вареном и жареном виде. После того как созревала кукуруза, ее нанизывали на шампуры и жарили, либо запекали в печи². Кроме того, сырую кукурузу срывали, чистили и варили в воде. После того как сезон свежей сырой кукурузы заканчивался, зимой варили сушеную кукурузу»³.

Из муки жареной кукурузы кабардинцы готовили национальное кушанье (каб. – *хьэкъурт*). О способах приготовления *хьэкъурт* зафиксированы сведения в историографических источниках. Г.Х. Мамбетов отмечал «...из муки жареного ячменя, а позже кукурузы готовили *хьэкъурт*. Эта мука не портится и хранится долго. Поэтому он считался дорожной пищей, пищей наездников и скотоводов. Его ели, разбавив молоком или водой...»⁴. Также по сведениям левых источников есть информация о способах приготовления *хьэкъурт*. Так, например, информант Т.И. Шогенова сообщала о способе приготовления блюда *хьэкъурт*. Информант поведала о том, что в первую очередь кукурузу очищали от початков, затем высыпали все в казан и жарили до румяного цвета, а после этого все перемалывали. *Хьэкъурт* добавляли и в молоко, и в кислое молоко⁵.

Особыми вкусовыми качествами отличалось кабардинское кушанье, которое готовилось из кусков кукурузного теста, в которые закладывали мелкие куски курдючного сала (каб. – *щэ лампIырэ*). При приготовлении блюда *щэ лампIырэ* в кукурузную муку немного подсыпали пшеничной муки и тща-

¹ Информант Шогенова Тихан Исаковна, с. Верхний Акбаш КБАССР, дата записи 03.09.1957 г. (возраст на момент записи – 75 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 9.

² Информант Шогенова Тихан Исаковна, с. Верхний Акбаш КБАССР, дата записи 03.09.1957 г. (возраст на момент записи – 75 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 9.

³ Информант Шогенова Тихан Исаковна, с. Верхний Акбаш КБАССР, дата записи 03.09.1957 г. (возраст на момент записи – 75 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 9.

⁴ Мамбетов Г.Х. Традиционная культура кабардинцев и балкарцев. Нальчик: Эль-фа, 2002. С. 136

⁵ Информант Шогенова Тихан Исаковна, с. Верхний Акбаш КБАССР, дата записи 03.09.1957 г. (возраст на момент записи – 75 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 9.

тельно замешивали тесто. Готовое тесто разделяли на маленькие кусочки размером с хатламу и вручную лепили круглой формы. Внутри кусочка теста делали небольшое углубление. Жир разделяли на маленькие кусочки и заполняли им эти углубления. Также дополнительно лепили из теста крышечки, чтоб плотно закрыть ими эти углубления и для того, чтобы во время варки жир не мог оттуда вытекать. Затем, осторожно выкладывали все в кипящую воду и аккуратно варили¹. Кроме того, из кукурузной муки и курдючного жира готовили еще одно блюдо (каб. – *цормэ*). При его приготовлении жир разрезали маленькими кусочками, заливали водой и ставили варить. Варили до полуготовности. После этого, понемногу подсыпая кукурузной муки, периодически перемешивали и жарили².

Также информант Т.И. Шогенова поведала, что раньше *жэмыкуэ* готовили из хорошо промытого пшена, люди не знали, что *жэмыкуэ* и *кхъуейжъапхъэ* можно было готовить и из кукурузы. При приготовлении *жэмыкуэ* сметану наливали в казан и доводили до кипения. Кукурузную муку просеивали и готовили как мамалыгу, подсыпая муку и перемешивая до густоты. Жарили до тех пор, пока не выделится масло. Туда же можно добавить сыр и яйца³. Само блюдо *кхъуейжъапхъэ* называли так из-за того, что, когда готовили этот соус, закипала сметана и перед тем, как должно было выделиться масло, добавляли кукурузную муку и сыр⁴. Кроме того, по мнению информанта, блюдо из молочной сыворотки (каб. – *бэджынэ*) готовили также из кукурузной муки. При приготовлении *бэджынэ* кукурузную муку тщательно просеивали, свежую сыворотку процеживали и ставили на огонь. После того

¹ Информант Шогенова Тихан Исаковна, с. Верхний Акбаш КБАССР, дата записи 03.09.1957 г. (возраст на момент записи – 75 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 9.

² Информант Шогенова Тихан Исаковна, с. Верхний Акбаш КБАССР, дата записи 03.09.1957 г. (возраст на момент записи – 75 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 9.

³ Информант Шогенова Тихан Исаковна, с. Верхний Акбаш КБАССР, дата записи 03.09.1957 г. (возраст на момент записи – 75 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 9.

⁴ Информант Шогенова Тихан Исаковна, с. Верхний Акбаш КБАССР, дата записи 03.09.1957 г. (возраст на момент записи – 75 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 9.

как сыворотка закипала, в нее засыпали кукурузную муку и, не снимая с огня, варили, непрерывно помешивая¹.

1.3.4 Блюда, приготовленные из риса

В историографическом источнике Г.Х. Мамбетов описывал, что определенное место в пище кабардинцев занимал и рис (каб. – *прунж*). Из него готовили не только плов, но и рисовое жаркое (каб. – *прунж жьэрыкуей*), рисовый суп (каб. – *прунж хьэнтхъупс*) и т.д. Довольно распространенный был рисовый суп, заправленный поджаренным на масле луком и красным перцем. Рисовый суп нередко готовили и на молоке. В некоторых случаях отваренный рис добавляли в куриный, мясной бульон. Отварной рис с мясом (каб. – *прунж лыбжьэ*) готовился из отваренных риса и мяса, порезанного мелкими кусками, которые дожаривали на небольшом количестве сметаны. Затем их заливали медовым или сахарным сиропом и, добавив небольшое количество изюма, подавали на стол. Для приготовления плова (каб. – *пилэу*) варился рис, потом немного поджаривался на топленом масле, добавляли мед и изюм².

Также, Г.Х. Мамбетов отмечал, что баранина употреблялась в пищу и с рисом. Плов кабардинцы готовили из бараньего мяса, которое нарезалось мелкими кусками и поджаривалось на топленом масле³. Е.Н. Студенецкая сообщала о том, что из круп, кроме пшени, употребляли рис (редко, так как это покупной продукт)⁴.

Таким образом, растительная пища издавна занимала значительное место в гастрономической культуре кабардинцев. Следовательно, можно сделать вывод о том, что основными сельскохозяйственными культурами в гастрономической культуре кабардинцев были просо, пшеница, ячмень и кукуруза. Из проса готовили густую кашу из просяной или кукурузной муки (каб. – *пIастэ*), хлеб из пшеничной муки (каб. – *цIакхъуэ*), слоеный хлеб из пшеничной муки

¹ Информант Шогенова Тихан Исаковна, с. Верхний Акбаш КБАССР, дата записи 03.09.1957 г. (возраст на момент записи – 75 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 9.

² Мамбетов Г.Х. Традиционная культура кабардинцев и балкарцев. Нальчик: Эль-фа, 2002. С. 137

³ Мамбетов Г.Х. Традиционная культура кабардинцев и балкарцев. Нальчик: Эль-фа, 2002. С. 136

⁴ Студенецкая Е.Н. Быт и культура кабардинского народа в XVIII-XIX вв. // Архив КБНИИ. Ф. № 10. Оп. №5 Ед. хр. 8. 1953. С. 44

(каб. – *щІакхъуэ зытеупІэщІыкІ*), мучная лепешка (каб. – *чыржын*), мэжаджэ мучное изделие хлебного типа из пшеничной муки (каб. – *щІакхъуэ*), лепешки с внутренним жиром (каб. – *щэ хьэтыкъ*), булочки (каб. – *хьэтыкъ*), пирожки (каб. – *хьэлывэ*), пироги (каб. – *дэлэн*), лакумы из пшеничной муки (каб. – *лэкъум*), сырны лакумы (каб. – *кхъуей лэкъум*), поминальные лакумы (каб. – *жьэрымэ лэкъум*), хычины (каб. – *хьырышын*), казинаки из жареного теста, скрепленные медовым сиропом (каб. – *зыкІэрыс*), большие плоские лакумы круглой формы, зажаренные во фритюре (каб. – *тхъурыжъ*), твердая халва из просяной муки, сливочного масла и меда (каб. – *тхъурымбей*), джэдыкІэрыпщ (*хворост*), халва из пшеничной муки (каб. – *хьэлыуэ*), пшеничная мамалыга (каб. – *хугу мырамысэ*), кусочки вареного теста для бульона (каб. – *лэпс тепхъэ*), вареники (каб. – *псы хьэлывэ*), галушки из пшеничной муки (каб. – *курозэ*), макароны из пшеничной муки топленого масла, сахара и меда (каб. – *мэкІэрон хьэлыуэ*), хинкал (каб. – *хьэнкІал*), вареное просо с медом (каб. – *соку хьэлыуэ*), соку хьэнтхъупс вареное просо с медом (каб. – *соку хьэнтхъупс*), вареная лепешка из пшеничной муки (каб. – *хьэлІамэ*). Также готовили блюда из ячменя и ячменной муки. Например, ячменная мамалыга (каб. – *хьэ мырамысэ*), ячменные лепешки с внутренним жиром (каб. – *хьэ щэ хьэтыкъ*), ячменный суп (каб. – *хьэгулывэ*). Кроме того, существовало многообразие блюд, которые кабардинцы готовили из кукурузной муки: паста с добавлением кукурузной муки (каб. – *пІастэ хэудэ*), мучное изделие хлебного типа из кукурузной муки (каб. – *нартыху мэжаджэ*), хьэкъурт мука из жареной кукурузы (каб. – *хьэкъурт*), кукурузное тесто с кусочками курдючного сала (каб. – *щэ лъэмпІырэ*), кусочки жира, поджаренные с кукурузной мукой (каб. – *цормэ*), кукурузные лакумы (каб. – *нартыху лэкъум*), халва из кукурузной муки (каб. – *нартыху хьэлыуэ*), вареная кукуруза (каб. – *нартыху гъэва*), кукурузная мамалыга (каб. – *нартыху мырамысэ*), жареная кукуруза (каб. – *нартыху гъэжъа*), вареная лепешка из кукурузной муки (каб. – *нартыху хьэлІамэ*), национальное блюдо из пшеничной муки или кукурузной муки с добавлением солода и меда (каб. – *хупиц*), кукурузный суп (каб. – *аирыкъ*) и т.д. Кроме того, помимо мучных

блюд, которые готовили на кукурузной муке, были молочные блюда, такие как *кхъуейжъапхъэ*, *жэмыкуэ*, *бэджынэ*, в состав которых входила кукурузная мука. Встречались и блюда из риса – плов (каб. – *пилэу*), рисовое жаркое (каб. – *прунж жьэрыкуей*), рисовый суп (каб. – *прунж хьэнтхъупс*), отварной рис с мясом (каб. – *прунж лыбжъэ*). Все это говорит о многообразии мучных блюд в традиционной гастрономической культуре и их важности в системе жизнеобеспечения кабардинцев в прошлом.

1.4 Пища из фруктовых и ягодных культур

С развитием садоводства в традиционную гастрономическую культуру кабардинцев вошли яблоки, груши, сливы, вишни и разнообразные ягоды, которые употреблялись в пищу в натуральном, сушеном и консервированном виде и применялись для приготовления блюд из других продуктов. 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. Некоторые из них продолжают применяться в современной пищевой культуре и сохраняют свои аутентичные названия. Поэтому исследование блюд традиционной пищи кабардинцев из фруктовых и ягодных культур также имеет определенное значение для изучения особенностей их гастрономической культуры в настоящее время.

Сведения о том, что фруктовые и ягодные культуры являлись частью традиционной гастрономической культуры кабардинцев, были зафиксированы в источниках еще в начале XVI в. Например, Джорджио Интериано на основе личных наблюдений в 1692 г. писал о том, что «...почва настолько плодородна, что плоды прекрасно вызревают в изобилии, не требуя особого труда; у них нет других садов, кроме полей, покрытых дикими вишнями, яблонями,

орешником, грушевыми и другими фруктовыми деревьями...»¹. Николай Витсен на основе личных наблюдений в 1692 г. писал, что «...земля черкесов живописна, хороша и очень приятна; там есть долины, поля и леса, а также прекрасные источники; на воле растут цветы, тюльпаны красивые, дикие; встречаются также породы красивых кустарников, с короткими стеблями, вишневые деревья, яблони, груши, орех и т.п. Земля очень плодородная; у них нет садов, только поля»². Хан-Гирей отмечал, что «...вообще обыкновенные напитки черкес состоят из разных фруктов, как-то: из кислиц, груш, слив, терна, дикого винограда и прочее...»³.

Некоторые современные этнологи также определяют значимое место пищи из фруктов и ягод в традиционной гастрономической культуре народов Кавказа. Например, С. А. Арутюнов отмечал, что фруктовое плодоводство на Кавказе возникло в эпоху бронзы и включает выращивание яблок, груш, слив, абрикосов и винограда⁴. О том, что фруктовые культуры являлись частью традиционной гастрономической культуры кабардинцев, сохранились сведения в историографических источниках. Например, Г.Х. Мамбетов рассказывал, что с развитием садоводства в пищу кабардинцев вошли яблоки (каб. – *мыІэрысэ*), груши (каб. – *кхъужь*), сливы (каб. – *къымцІэ*), вишни (каб. – *шэдыгъуэ*) в натуральном, сушеном и консервированном виде. Также Г.Х. Мамбетов отмечал, что из фруктов к столу подавали яблоки (каб. – *мыІэрысэ*), груши (каб. – *кхъужь*), сливы (каб. – *къымцІэ*), абрикосы (каб. – *хуэрэджэ*), персики (каб. – *шэфтал*), изюм (каб. – *жузум*), сушеные фрукты (груши, яблоки, сливы). Из терна, черных и диких слив, а также кизила и абрикосов стали делать пастилу (каб. – *мэрэзей*)⁵.

О том, какие фруктовые культуры использовались в пищевой системе кабардинцев, говорится и в научных материалах ученых и исследователей.

¹ АКБIEA. С. 51.

² АКБIEA. С. 87.

³ Хан-Гирей Записки о Черкесии. Нальчик: Книжное издательство «Эльбрус». 1978. С. 238.

⁴ Арутюнов С.А. Леция2.Хлеб, сыр, шашлык. // Электронный ресурс. Режим доступа – https://vkvideo.ru/video887989645_456239046 (дата обращения 10.03.2024 г.)

⁵ Мамбетов Г.Х. Традиционная культура кабардинцев и балкарцев. Нальчик: Эльбрус, 1997. С. 205.

Например, в своей научной статье Л.Ж. Ширитова, Р.М. Жилова сообщали, что из фруктов кабардинцы употребляли яблоки, груши, сливы, абрикосы, персики, изюм, сушеные фрукты (груши, яблоки, сливы)¹. Кроме того, в 1957 г. житель с. Верхний Курп КБАССР информант К. Пшиншев сообщал о том, что в прошлом кабардинцев не особо интересовали вопросы, касающиеся фруктов. Те, у кого были фруктовые деревья во дворе, никогда не использовали их как способ заработать деньги. Если у кого-либо в селе были деревья, на которых росли фрукты, то их можно было срывать и есть всем, кто захочет. То есть все, у кого вообще не было фруктов, могли спокойно идти, срывать и кушать. «Сам хозяин деревьев думал не о своей наживе, а о том, как побольше раздать фруктов людям»². В том же году, К. Пшиншев сообщал о том, что яблок существует разнообразное количество видов и сортов. Некоторые виды и сорта созревают рано, а есть и те сорта, которые созревают поздно, а также сорта, созревающие вовремя. Они отличаются как по внешнему виду, так и по его видам и названиям. По мнению К. Пшиншева, раньше яблоки варили, посыпали сахаром и ели. Также яблоки разрезали на мелкие кусочки и сушили. Зимой яблоки ели в сушеном виде, готовили компот. Кроме того, яблоки варили и делали из них повидло, яблоки засаливали в чане и употребляли в пищу всю зиму. Либо, когда солили капусту, яблоки засаливали вместе с капустой. Кроме того, яблоки использовали как начинку для пирожков и другой мучной выпечки, а еще из яблок готовили водку³.

Также информант К. Пшиншев отмечал, что плоды дикой яблони (каб. – *мыйэ*), в народной памяти сохранилось название «кислица». Кислицу кабардинцы никогда не сажали и сами не выращивали. Дерево кислицы само по себе растет в лесу. Кабардинцы дерево кислицы могли использовать в своих целях. Либо плоды просто ели, либо разрезали на две части, нанизывали на нить и

¹Ширитова, Л. Ж. Особенности и традиции кабардинской и балкарской кухни // Известия Кабардино-Балкарского государственного аграрного университета им. В.М. Кокова. 2021. № 2(32). с. 165.

² Информант Пшиншев Казгерий, с. Верхний Курп, КБАССР, дата записи 06.09.1957 г. (возраст на момент записи – 78 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 13.

³ Информант Пшиншев Казгерий, с. Верхний Курп, КБАССР, дата записи 06.09.1957 г. (возраст на момент записи – 78 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 13.

высушивали, а иногда не вешая на нить, просто куда-нибудь засыпали и сушили. Эти сухофрукты ели зимой, когда не было свежих фруктов, либо делали из них компот. Кроме того, кабардинцы осенью засыпали кислицу под стог сена и ждали год. Проходила зима, и с наступлением весны стог убирали, а под ним так же, как и в первый день, в миске лежали яблоки. Они не портились, а просто стали немного мягче. Еще кислицу засыпали в чан и заливали водой, затем оставляли на всю зиму и за зиму яблочки не портились¹.

В полевых материалах сохранились сведения о грушах (каб. – *кхъужь*). Например, в 1957 г. информант К. Пшиншев сообщал о том, что грушей называли фрукт, который растет в лесу. Немного позже, когда увидели обычный плод груши, из-за внешней схожести его тоже называли грушей, но из-за того, что этот плод растет на дереве, добавили слово «культурная». В итоге получилось «груша культурная» (каб. – *кхъужьIэрысэ*)². По мнению К. Пшиншева, лесные груши ели только после того, как они созреют. Точно так же, как и кислицу, лесные груши разрезали, нанизывали на нить и сушили, либо куда-нибудь просто насыпали и сушили. В некоторых семьях были специальные печи, в которых сушили груши. В этих печах сушили также фрукты, которые начинали портиться. Все это делалось для того, чтобы запастись едой на зиму. В некоторых селах, к слову, в селе Урух, в отличие от других, с осени начинают заниматься сушкой груш. В Урухе, высушенные зимой груши смешивали поровну с кукурузой и жарили лепешки. Эти лепешки были гораздо вкуснее тех, которые жарили только из кукурузы. Но кабардинцы из других сел сушили фрукты в небольшом количестве. Эти сухофрукты они могли просто есть, варить из них компот, либо перемалывали на ручной мельнице, смешивали с сахаром и добавляют в пирожки, и т.д. Такие пирожки назывались «Грушевые пирожки» (каб. – *кхъужь хьэлывэ*)³. Либо употребляли в пищу просто

¹ Информант Пшиншев Казгерий, с. Верхний Курп, КБАССР, дата записи 06.09.1957 г. (возраст на момент записи – 78 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 13.

² Информант Пшиншев Казгерий, с. Верхний Курп, КБАССР, дата записи 06.09.1957 г. (возраст на момент записи – 78 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 13.

³ Информант Пшиншев Казгерий, с. Верхний Курп, КБАССР, дата записи 06.09.1957 г. (возраст на момент записи – 78 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 13.

как сладость, как смесь. Когда груши созревали, их доверху засыпали в чан или кувшин и заливали водой. В течение двух-трех дней, вода вытягивала из груш весь сок и становилась кислой. Эта кислая вода была приятной на вкус. Как только всю воду из-под груш выпивали, снова заливали чан или кувшин водой. Так хранили фрукты всю зиму. После того как вода переставала быть кислой, вынимали сами груши и употребляли в пищу¹.

Также сохранились сведения о таком сорте, как «дикая груша» (каб. – *кхъужьцIыкIу*). Информант К. Пшиншев сообщал о том, что если попробовать этот фрукт в недозрелом виде, то он невкусный и его невозможно есть. Но как только созреет, для людей этот фрукт вкуснее, чем яблоки. Груши срывали с деревьев и употребляли в свежем виде. Груши, как и яблоки также нарезали и сушили, но можно было сушить их и целиком. Груши ели зимой, готовили из них компот².

Рассказывая об айве (каб. – *хъэиуэ*), К. Пшиншев в этом же году сообщал о том, что айву кабардинцы выращивали редко. Айва не похожа на яблоко или грушу. Она созревала тогда, когда еще не было ни одного созревшего фрукта, другими словами, в самый разгар осени. Айву можно было есть целиком и варить из нее варенье³. Кроме того, существовало разнообразие способов использования слив в традиционной гастрономической культуре кабардинцев. Все виды и сорта слив, которые существуют, можно было употреблять в свежем виде, а также сушить. Из сливы кабардинцы раньше готовили пастилу (каб. – *мэрэзей*). Описывая способы приготовления пастилы, информант К. Пшиншев отмечал о том, что в казан наливали небольшое количество воды и насыпали сливы. Сливы варили до тех пор, не становилось однородной массой, как похлебка. Как только все сварилось, шумовкой вынимали косточки от

¹ Информант Пшиншев Казгерий, с. Верхний Курп, КБАССР, дата записи 06.09.1957 г. (возраст на момент записи – 78 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 13.

² Информант Пшиншев Казгерий, с. Верхний Курп, КБАССР, дата записи 06.09.1957 г. (возраст на момент записи – 78 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 13.

³ Информант Пшиншев Казгерий, с. Верхний Курп, КБАССР, дата записи 06.09.1957 г. (возраст на момент записи – 78 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 13.

фруктов и кожуру. Варили и после того, как закончится вода, до густоты. После того как заканчивали варить, намазывали на доску или фанеру масло (это делалось для того, чтобы легко отклеить пастилу), и выливали сливовую массу. Также из всех видов и сортов слив варили варенье¹. Также К. Пшиншев отмечал, что слива колючая (каб. – *пыжсьей*) созревала осенью. В прошлом, когда было мало фруктов, сливу собирали и приносили. Ее кушали, мяли, вынимали косточку, посыпали сахаром, смешивали все и использовали как начинку для пирожков. По мнению К. Пшиншева, в те времена повсюду были колючки и слив было много. Позже колючие сливы уже никому не были нужны, а даже если и нужны, найти их было сложно².

Рассказывая о винограде (каб. – *жызум*), информант К. Пшиншев сообщал о том, что виноград был двух видов. Больше знали о том виде винограда, который закапывали, а потом выкапывали. О винограде стало известно не так давно. Но кабардинцы с недавних пор перестали закапывать виноград, а начали выращивать его поверху. Кроме того, как просто есть, по-другому его никак не использовали. Также можно было встретить растущий вверх виноград и в лесу. Его тоже ели, но этот сорт винограда очень кислый, не такой, как домашний сорт, да и встретить его можно было не так часто³.

Сведения об использовании в пищу персиков (каб. – *шэфтал*) и абрикосов (каб. – *хуэрэджэ*) зафиксированы в материалах полевых экспедиций. Например, абрикос – это фрукт, который созревал один из первых. Его ели, потом еще разрезали на две части и сушили. Зимой добавляли в чай, а кроме того, из абрикоса готовили варенье и использовали как начинку для пирожков

¹ Информант Пшиншев Казгерий, с. Верхний Курп, КБАССР, дата записи 06.09.1957 г. (возраст на момент записи – 78 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 13.

² Информант Пшиншев Казгерий, с. Верхний Курп, КБАССР, дата записи 06.09.1957 г. (возраст на момент записи – 78 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 13.

³ Информант Пшиншев Казгерий, с. Верхний Курп, КБАССР, дата записи 06.09.1957 г. (возраст на момент записи – 78 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 13.

и далянов. Персик – это осенний фрукт, созревал позже. Использовали персики так же, как и абрикосы, но «по количеству созревания их меньше, чем абрикосов»¹.

О традициях использования мушмулы в 1957 г. сохранились сведения в архивных полевых материалах. Так, информант К. Пшиншев сообщал, что, если плод мушмулы (каб. – *къуицхъэмыш*) накроет снег, то с ним все равно ничего не случится. Кабардинцы во все времена очень любили этот фрукт и часто употребляли его. Мушмулу собирали для того, чтобы она лежала всю зиму. Из нее варили варенье, заливали водой, оставляли на пару дней и получившуюся воду пили всю зиму. Пожилые люди особенно любили мушмулу, но ее не выращивали в домашних условиях, этот фрукт рос только в лесу².

В народной памяти сохранились сведения об использовании ягодных культур в традиционной системе питания кабардинцев. Так, например, в материалах полевых экспедиций зафиксированы данные о способах использования вишни (каб. – *шэдыгъуэ*). Например, информант К. Пшиншев сообщал о том, что вишню ели в свежем виде, сушили и хранили, а также варили варенье³. Раньше те, у кого были вишневые деревья, приноровились готовить вишневую воду. При приготовлении вишневой воды, вишню засыпали в чан, заливали водой и спустя один-два дня воду можно было пить. Вода была приятная, с кислинкой. После того как всю воду из чана выпьют, снова заливали водой. И вот так делали до тех пор, пока не уйдет вся кислинка из ягод⁴.

О крыжовнике (каб. – *ицхъырыб*) информант сообщал, что это ягода, которая редко встречалась кабардинцам. И кроме того, как просто срывать ее с куста и есть, по-другому никак не использовали⁵.

¹ Информант Пшиншев Казгерий, с. Верхний Курп, КБАССР, дата записи 06.09.1957 г. (возраст на момент записи – 78 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 13.

² Информант Пшиншев Казгерий, с. Верхний Курп, КБАССР, дата записи 06.09.1957 г. (возраст на момент записи – 78 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 13.

³ Информант Пшиншев Казгерий, с. Верхний Курп, КБАССР, дата записи 06.09.1957 г. (возраст на момент записи – 78 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 13.

⁴ Информант Пшиншев Казгерий, с. Верхний Курп, КБАССР, дата записи 06.09.1957 г. (возраст на момент записи – 78 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 13.

⁵ Информант Пшиншев Казгерий, с. Верхний Курп, КБАССР, дата записи 06.09.1957 г. (возраст на момент записи – 78 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 13.

Об использовании кизила (каб. – *зей*) в традиционной системе питания кабардинцев информант сообщал, что кабардинцы всегда употребляли его в пищу. Но как другие фрукты, не могли его выращивать у себя. Кизил растет только в лесу. Люди ходили в лес и собирали его. Из него готовили пастилу, варили варенье. Также К. Пшиншев рассказывал о способах приготовления пастилы из кизила. По его словам, при приготовлении пастилы кизил насыпали в казан и заливали водой, чтобы не подгорел, и варили до тех пор, пока не достигал однородной густой массы, и затем шумовкой вынимали косточки. Следом кизилевую массу выливали на деревянную доску или фанеру, предварительно смазав маслом, оставляли на солнце. После того, как все просушивалось на солнце, пастилу снимали. Вот таким образом готовили пастилу. Зимой ее добавляли в чай. Кроме того, из кизила готовили варенье, а также саму ягоду употребляли в свежем виде¹.

О традициях сбора и способах употребления полевого тутовника (каб. – *мэракIуей*) информант сообщал, что его сбор раньше для кабардинцев считался целой церемонией. Парни верхом на лошадях, девушки в повозках с гармониями в руках весело шли за тутовником. Тутовник в те времена рос даже на сенокосных угодьях. Ягоды тутовника только ели и никак иначе не использовали. Помимо того, что ягоды просто ели, еще был способ приготовления тутовой воды. В чан засыпали ягоды, заливали доверху водой и оставляли на несколько дней. Через пару дней ягоды выделяли сок, и вода получалась кислой и приятной на вкус. Эту воду называли «ягодной водой» (каб. – *мэракIу-эпс*). Спустя время на полях уже не было места для тутовника, а у людей не было такого свободного времени, как раньше. Позже, везде появилось много фруктов, и ходить на поле за тутовником не было необходимости. Таким образом, в первую очередь созревал «тутовник культурный», одновременно созревала вишня и многие другие фрукты, поэтому в полевом тутовнике никому

¹ Информант Пшиншев Казгерий, с. Верхний Курп, КБАССР, дата записи 06.09.1957 г. (возраст на момент записи – 78 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 13.

не было нужды. Тутювник культурный тоже просто ели и не использовали его никак иначе¹.

Об использовании в пищу ежевики (каб. – *мэракIуапцIэ*) сохранились сведения в полевых материалах. Так, К. Пшиншев сообщал о том, что ежевика растет в поле. Она созревала ближе к осени. Ежевика тоже вызывала большой интерес во времена, когда не было большого выбора фруктов. По мнению информанта, в те времена было достаточно болот, топи и трясин. Ежевика произрастала в тех местностях, где было сыро. Ее тоже в основном только ели и не использовали никак иначе, но некоторые хозяйки иногда использовали ягоды ежевики в качестве начинки в пирожки².

Калина (каб. – *зэрыджэ*) как сезонная ягода регулярно употреблялась кабардинцами в пищу. Калину не сажали на огородах, она росла исключительно в лесах. Ягоды калины кабардинцы знали и использовали всегда и им не нужен был для этого какой-то особый повод. Калина – это зимняя ягода. Она созревала позже всех, после созревания и сбора урожая всех фруктов. Калина сама по себе на вкус неприятная, но есть те, кто с удовольствием ее ел. Пожилые люди ценили ягоды калины за то, что она полезна и обладает лечебным эффектом. Калину употребляли как в свежем виде, так и пили ее сок, а также варили из нее кисель³.

В сведениях полевых материалов есть информация о применении боярышника (каб. – *хьэмкIутIей*) в пищевой системе кабардинцев. Ягоды боярышника ели, но не сильно ценили. Собирали и употребляли боярышник осенью, после первых заморозков. По мнению информанта К. Пшиншева, если случайно встречались ягоды боярышника, можно было съесть, но ходить в поисках, чтобы специально собирать было незачем, потому как кроме как поесть,

¹ Информант Пшиншев Казгерий, с. Верхний Курп, КБАССР, дата записи 06.09.1957 г. (возраст на момент записи – 78 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 13.

² Информант Пшиншев Казгерий, с. Верхний Курп, КБАССР, дата записи 06.09.1957 г. (возраст на момент записи – 78 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 13.

³ Информант Пшиншев Казгерий, с. Верхний Курп, КБАССР, дата записи 06.09.1957 г. (возраст на момент записи – 78 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 13.

из боярышника ничего не готовили¹. Рассказывая об облепихе (каб. – къаз-макъ), информант сообщал, что ее можно было есть после первых заморозков. Облепиха – одна из самых кислых ягод, которые были. По мнению К. Пшиншева, не все кабардинцы ее употребляли, а тех, кто ел, было очень мало. По-другому ее не использовали и собирать ее было трудно².

В народной памяти кабардинцев сохранились сведения о том, что фрукты использовали и в сушеном виде. Например, информанты К. Кадыкоева и Ф. Кадыкоева сообщали о том, что яблоки и груши резали на кусочки и сушили на солнце. Лесные маленькие груши и яблочки сушили целиком. Высушенные, в качестве лакомства клали в чай, иногда предпочитали заваривать сушеные фрукты вместо чая. Из абрикосов вынимали косточку и тоже сушили³.

В историографических источниках сохранились сведения о способах приготовления пастилы (каб. – *мэрэзей*). Г.Х. Мамбетов рассказывал о том, что для приготовления *мэрэзей* отбирались целые и спелые плоды, которые хорошо промывали, освобождали от косточек и варили до готовности, жидкую массу разливали на немного промасленные доски и сушили на солнце. Затем ее снимали с помощью ножа большими кусками и хранили в скрученном виде или развешенными на балках. *Мэрэзей* подавался к чаю, он использовался и для приготовления начинок для пирожков⁴. Схожую деталь отмечал С.А. Арутюнов. В своих лекциях он рассказывал, что многие фрукты варили, раскатывали тонким слоем на деревянный пласт, высушивали и делали пастилу⁵. Также в материалах полевых экспедиций сохранились сведения о способах приготовления пастилы (каб. – *мэрэзей*). Так, например, информанты К. Кадыкоева и Ф. Кадыкоева сообщали о том, что алычу или сливу ставили варить, предварительно добавив совсем немного воды, закрыв крышкой. Снимали с

¹ Информант Пшиншев Казгерий, с. Верхний Курп, КБАССР, дата записи 06.09.1957 г. (возраст на момент записи – 78 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 13.

² Информант Пшиншев Казгерий, с. Верхний Курп, КБАССР, дата записи 06.09.1957 г. (возраст на момент записи – 78 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 13.

³ Информанты Кадыкоева Кута и Кадыкоева Фаризат, с. Чегем второй, КБАССР, дата записи 13.08.1957 г. (возраст на момент записи – 92 года, 65 лет.) // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 6.

⁴ Мамбетов Г.Х. Традиционная культура кабардинцев и балкарцев. Нальчик: Эль-фа, 2002. С. 149

⁵ Арутюнов С.А. Лекция 2. Хлеб, сыр, шашлык. // Электронный ресурс. Режим доступа – https://vkvideo.ru/video887989645_456239046 (дата обращения 10.03.2024 г.)

огня и протирали через металлическое сито. Образовавшуюся массу заливали на смазанную маслом деревянную доску или фанеру тонким слоем и сушили на солнце в течение двух дней¹. Также как показывают материалы полевых экспедиций 50-х гг. XX в., кроме сушки и приготовления пастилы фрукты солили. Так, например, дикие яблоки или груши высыпали в глубокий чан и заливали слегка подсоленной кипяченной водой. Для того, чтобы в чан не попало ничего лишнего, его сверху закрывали и ставили либо в подвал, либо в любое прохладное место. Таким образом, в течение месяца фрукты солились. Потом фрукты вынимали, чтобы поесть, а воду, которая была в чане вместе с фруктами, некоторые пили. На вкус вода была с кислинкой².

Таким образом, в гастрономической культуре кабардинцев использовались такие фруктовые и ягодные культуры, как яблоки (каб. – *мыІэрысэ*), груши (каб. – *кхъужь*), айва (каб. – *хъэиуэ*), вишня (каб. – *шэдыгъуэ*), слива (каб. – *къымыцІэ*), крыжовник (каб. – *цхъырыб*), виноград (каб. – *жызум*), кизил (каб. – *зей*), полевой тутовник (каб. – *мэракІуей*), ежевика (каб. – *мэракІуап-цІэ*), калина (каб. – *зэрыджэ*), боярышник (каб. – *хъэмкІутІей*), персики (каб. – *шэфтал*), абрикосы (каб. – *хуэрэджэ*), плоды мушмулы (каб. – *къуцхъэмышх*). Яблоки имели свою классификацию по сортам и по времени созревания. Они отличались как по внешнему виду, так и по именам. 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. Плоды груши (каб. – *кхъужь*) также имели свою классификацию по видам и названиям. Груши нанизывали на нить и сушили, также некоторые сушили в специальных печах, а также использовались при выпечке мучных блюд. Следовательно, груши употребляли в виде сухофруктов, варили компоты, а также перемалывали на ручной мельнице и ис-

¹ Информанты Кадыкоева Кута и Кадыкоева Фаризат, с. Чегем второй, КБАССР, дата записи 13.08.1957 г. (возраст на момент записи – 92 года, 65 лет.) // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 6.

² Информанты Кадыкоева Кута и Кадыкоева Фаризат, с. Чегем второй, КБАССР, дата записи 13.08.1957 г. (возраст на момент записи – 92 года, 65 лет.) // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 6.

пользовали при выпечке кукурузных лепешек. Плоды айвы (каб. – *хъэиуэ*) употребляли в свежем виде и варили варенье. Вишню (каб. – *шэдыгъуэ*) 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 (каб. – *къымцIэ*). Их использовали в свежем виде, сушили и готовили пастилу (каб. – *мэрэзей*). Ягоды крыжовника (каб. – *цхъырыб*) и виноград (каб. – *жызум*) употребляли в свежем виде, по-другому никак не использовали. Из кизила (каб. – *зей*) готовили пастилу, варили варенье и компот. Полевой тутовник (каб. – *мэракIуей*) ели в свежем виде и готовили тутовую воду, по-другому ее еще называли «ягодной водой» (каб. – *мэракIуэпс*). Ежевику (каб. – *мэракIуапцIэ*) употребляли в свежем виде и использовали в качестве начинки для пирожков. Калина (каб. – *зэрыджэ*) использовалась в свежем виде, также из нее готовили сок и варили кисель. Боярышник (каб. – *хъэмкIутIей*) употребляли в свежем виде. Персики (каб. – *шэфтал*) и абрикосы (каб. – *хуэрэджэ*) использовали в свежем и сушеном виде, готовили варенье и использовали как начинку для пирожков и далянов. Плоды мушмулы (каб. – *къуцхъэмышх*) собирали на зиму, употребляли в свежем виде, варили варенье и готовили из плодов мушмулы фруктовую воду. Фруктовые и ягодные культуры и блюда национальной кухни кабардинцев из них сохранили свои аутентичные названия и имеют определенное значение в их гастрономической культуре.

1.5 Пища из овощных, бахчевых и других культур

В гастрономической культуре кабардинцев пища из овощных, бахчевых и некоторых других культур также составляла неотъемлемую часть. Каждая овощная культура имела свои способы приготовления, консервирования, хранения и употребления. Некоторые виды овощей ели свежими, а также использовали в качестве компонентов при приготовлении разнообразных блюд. Бахчевые культуры тоже ели свежими, а ещё из них готовили блюда, сушили и

использовали их семена. Кроме того, в традиционной системе питания кабардинцев важную роль играли и другие культуры — например, фасоль и некоторые виды орехов.

1.5.1 Пища из овощных культур

Овощные культуры в традиционной системе питания кабардинцев занимали незначительное место, однако были известны овощи, которые достаточно часто употреблялись в пищу. Наибольшее распространение имели лук, чеснок, фасоль, тыква. Другие же овощные культуры появлялись в пище кабардинцев постепенно.

О том, что овощные культуры были частью традиционной гастрономической культуры кабардинцев, сохранились сведения в публицистических и историографических источниках. С.Хан-Гирей отмечал, что «капуста и бураки, квашенные с перцем, тыквы, арбузы и дыни, также квашенные с перцем и горчицею, составляют любимую пищу низовых черкес в зимнее время, равно как бобы и прочие, и прочие огородные растения, на зиму впрок заготавливаемые, которые в это время года бывают очень полезны, будучи приготавлиемы в виде похлебки»¹. Г.Х. Мамбетов отмечал, что овощи в традиционной пище кабардинцев занимали незначительное место, хотя чеснок, лук, фасоль, тыква и морковь были известны им давно². Из фасоли готовили только суп, а тыкву ели как в вареном, так и в печеном виде.

С конца XIX в. широкое распространение получает картофель³. Е.Н. Студенецкая упоминает об огородных растениях — луке, чесноке, редьке, свекле, бахчевых (тыкве), бытовавших у кабардинцев. По ее мнению, возможно, что часть из них местного происхождения, а другие заимствованы от русских соседей. Появление новых продуктов питания обогатило пищу, сделало ее более разнообразной⁴.

¹ Хан-Гирей Записки о Черкесии. Нальчик: Книжное издательство «Эльбрус». 1978. С. 237.

² Мамбетов Г.Х. Традиционная культура кабардинцев и балкарцев. Нальчик: Эльбрус, 1997. С. 204.

³ Мамбетов Г.Х. Традиционная культура кабардинцев и балкарцев. Нальчик: Эльбрус, 1997. С. 204.

⁴ Студенецкая Е.Н. Материальная культура кабардинцев в XVI - нач. XX вв. // Архив КБНИИ. Ф. № 10. Оп. №5 Ед. хр. 10, 1963. С. 32

Исследователи отмечали, что из прочих растительных продуктов наибольшее распространение у адыгов (в том числе и кабардинцев) имели фасоль, тыква и чеснок. Как отмечала О.И. Кускарова «...блюда из них преобладали в рационе питания неимущих слоев населения...»¹. Например, А.Д. Цикуниб отмечала, что из овощей адыги издавна выращивали лук, чеснок, фасоль, свеклу, белую адыгейскую тыкву². С. А. Арутюнов рассказывал о том, что «многие овощи, такие как картофель, помидоры, подсолнух и кукуруза, попали на Кавказ благодаря американским индейцам»³. Также С. А. Арутюнов говорил о том, что «...овощи долго не хранятся, поэтому их заготавливают в консервах»⁴. З.М. Кешева сообщала, что из «других видов растительной пищи значительную роль в приготовлении национальных кабардинских блюд играли перец (каб. – *шыбжый*), лук (каб. – *бжъын*), чабрец (каб. – *джэдгын*), чеснок (каб. – *бжъыныху*)»⁵.

Г.Х. Мамбетов сообщал о том, что пищу из картофеля (каб. – *кIэртоф*) кабардинцы стали готовить с 30-х гг. XIX в., но более широкое распространение он получил позже. Картофель употреблялся в пищу в жареном, вареном, печеном виде, из него готовились различные блюда: картофельная паста, жареная на масле или на сметане картошка, картофельная подлива и т.д. Он широко использовался и при приготовлении различных мучных блюд, супа, бульонов и т.д. Отварной картофель нередко заменял хлеб, и его ели с молочными и мясными блюдами⁶. Схожую деталь в 1952 г. отмечал информант А. Сарахов, сообщая о том, что картофель варили и ели в вареном виде. Также

¹ Кускарова О.И. Этнокультурные особенности традиционной пищи адыгов // Культурное наследие народов Юга России: итоги и перспективы изучения: Сборник материалов Всероссийской научно-практической конференции, Краснодар, 23 ноября 2022 года. Краснодар: Краснодарский государственный институт культуры, 2022. С. 145-149.

² Цикуниб А.Д. Традиционная система питания адыгов: культурно-гигиенические и педагогические аспекты // Наука: комплексные проблемы. 2014. № 1(2). С. 40-50.

³ Арутюнов С.А. Леция2.Хлеб, сыр, шашлык. // Электронный ресурс. Режим доступа – https://vkvideo.ru/video887989645_456239046 (дата обращения 10.03.2024 г.)

⁴ Арутюнов С.А. Леция2.Хлеб, сыр, шашлык. // Электронный ресурс. Режим доступа – https://vkvideo.ru/video887989645_456239046 (дата обращения 10.03.2024 г.)

⁵ Кешева З.М. Национальная кухня кабардинцев как предмет брендинга // Вестник Кабардино-Балкарского института гуманитарных исследований. 2019. № 2(41). С. 54-60. DOI 10.31007/2306-5826-2019-2-41-54-60.

⁶ Мамбетов Г.Х. Традиционная культура кабардинцев и балкарцев. Нальчик: Эль-фа, 2002. С. 146

готовили жаркое как отдельно, так и вместе с мясом. Кроме того, добавляли в мясной бульон и варили. По мнению информанта, картофель чистили, варили и готовили как пшеничную пасту и называли паста из картофеля (каб. – *κIэртоф nIастэ*). Картофель варили в чищенном виде и в кожуре, а также использовали как начинку к пирожкам. Кроме того, могли пропустить через мясорубку и добавить в мясной фарш для котлет, а также в целом виде жарили на сковороде, либо запекали в духовке или в печи. Также информант отмечал, что картофель варили, чистили, давили, заливали молоком и варили как кхъуейжъапхъэ. Приготовленное таким способом блюдо называли картофельная кхъуейжъапхъэ (каб. – *κIэртоф кхъуейжъапхъэ*)¹.

Рассказывая о капусте, А. Сарахов сообщал, что раньше кабардинцы не знали, что это такое и как ее использовать при приготовлении пищи. Капусту стали употреблять в пищу в более поздние времена. Ее засаливали в чане, а также тушили на масле, кроме того, употребляли соленую капусту как отдельное блюдо. Жарили капусту на масле и использовали как начинку для пирожков и далянов².

Напротив, лук имел широкое распространение при приготовлении пищи. Г.Х. Мамбетов отмечал, что из лука кабардинцы готовили даже специальное блюдо – поджаренный на масле лук с добавлением молока и муки (каб. – *бжъын лыбжъэ*), оно имело также и другое название (каб. – *бжъынцIыв*). Лук и чеснок считались целебной пищей³. Также А. Сарахов, рассказывая об употреблении лука в гастрономической культуре кабардинцев, сообщал о том, что его чистили, резали на маленькие кусочки и жарили на масле, затем добавляли в разные блюда, чтобы придать особый вкус. По мнению А. Сарахова, если жарили картофель, либо готовили пирожки и даляны, то во все эти блюда добавляли лук. Также при приготовлении мясных блюд тоже добавляли лук. Кроме того, сам лук употребляли и в сыром виде отдельно. Часто, кабардинцы

¹ Информант Сарахов Азиз, с. Верхний Курп, КБАССР, дата записи 07.09.1952 г. (возраст на момент записи – 59 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 12.

² Информант Сарахов Азиз, с. Верхний Курп, КБАССР, дата записи 07.09.1952 г. (возраст на момент записи – 59 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 12.

³ Мамбетов Г.Х. Традиционная культура кабардинцев и балкарцев. Нальчик: Эль-фа, 2002. С. 147

чистили много лука, резали, добавляли в молоко и варили. Туда же подсыпали немного пшеничной муки для густоты и ели вместе с пастой и с хлебом. Называли это блюдо луковое жаркое (каб. – *бжъын жьэрыкуей*)¹.

О чесноке (каб. – *бжъыныху*) А. Сарахов сообщал, что его кабардинцы знают давно и считают его полезным продуктом. Чеснок как продукт использовали многочисленными способами в прошлом. А. Сарахов описывал, что если варили мясо, то обязательно к нему готовили чесночный соус (каб. – *бжъыныху шыпс*). И неважно какое мясо, крупный или мелкий скот, курица или индюк. Если резали откормленного быка или корову, то обязательно засаливали мясо, смешивая толченый чеснок с солью и кусками складывали в чан. Таким образом, мясо стояло и не портилось. Также пожилые люди часто предпочитали употреблять чеснок и называли его лекарством².

Рассказывая об огурцах (каб. – *нащэ*), А. Сарахов также сообщал о том, что не у всех были средства на покупку огурцов и некоторые даже никогда их и не пробовали. Кроме того, многим тогда и дела не было до огурцов. Позже, кабардинцы начали сами выращивать и готовить малосольные огурцы. Также осенью стали засаливать в чане на зиму огурцы³.

Также А. Сарахов сообщал, что в прошлом, кабардинцы вообще не знали о помидорах. Если они и видели то, как их выращивали русские, то тем не менее относились к помидорам с недоверием. Они считали употребление помидоров в пищу греховным делом и называли их «*шыкIуртын*» (в переводе означает: шишка). На момент записи этих сведений многие пожилые люди помидоры называли «*бэдрэжан*». Также информант обратил внимание на то, что к середине XX в. большинство кабардинцев уже выращивали помидоры у себя

¹ Информант Сарахов Азиз, с. Верхний Курп, КБАССР, дата записи 07.09.1952 г. (возраст на момент записи – 59 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 12.

² Информант Сарахов Азиз, с. Верхний Курп, КБАССР, дата записи 07.09.1952 г. (возраст на момент записи – 59 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 12.

³ Информант Сарахов Азиз, с. Верхний Курп, КБАССР, дата записи 07.09.1952 г. (возраст на момент записи – 59 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 12.

на грядках. Из них готовили томат, кроме этого, солили и ели соленые помидоры¹.

В архивных полевых материалах сохранились сведения о способах применения перца (каб. – *шыбжый*). Например, информант А. Сарахов сообщал о том, что красный перец (каб. – *шыбжый плъыжъ*) у кабардинцев был всегда. Его употребление в пищу в качестве приправы к еде. Перец перемалывали ручной мельницей и хранили в виде муки»². Также информанты К. Кадыкоева и Ф. Кадыкоева сообщали о том, что масло, либо курдюк ставили варить и перед тем, как закипит, сыпали перцовую муку, после этого еще немного варили и было готово. Таким образом из перца готовили масло. Этим маслом заправляли супы, калмыцкий чай и другие блюда³.

Подводя итог, следует отметить, что овощные культуры использовались в традиционной системе питания кабардинцев. Например, такие как картофель (каб. – *кIэртоф*), перец (каб. – *шыбжый*), лук (каб. – *бжъын*), чабрец (каб. – *джэдгын*), чеснок (каб. – *бжъыныху*), огурцы (каб. – *нащэ*), помидоры (каб. – *бэдрэжан*). 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 являться отдельным компонентом определенных блюд.

1.5.2. Пища из бахчевых культур

Бахчевые культуры являлись частью традиционной гастрономической культуры кабардинцев и включались в рацион питания. Бахчевые культуры употребляли в свежем виде, высушивали и использовали их семена, а также готовили разнообразные блюда.

¹ Информант Сарахов Азиз, с. Верхний Курп, КБАССР, дата записи 07.09.1952 г. (возраст на момент записи – 59 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 12.

² Информант Сарахов Азиз, с. Верхний Курп, КБАССР, дата записи 07.09.1952 г. (возраст на момент записи – 59 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 12.

³ Информанты Кадыкоева Кута и Кадыкоева Фаризат, с. Чегем второй, КБАССР, дата записи 13.08.1957 г. (возраст на момент записи – 92 года, 65 лет.) // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 6.

Е.Н. Студенецкая сообщала о том, что бахчевые культуры, такие как арбузы (каб. – *хъэрбыз*), тыквы (каб. – *къэб*) были широко распространены у кабардинцев¹.

В архивных полевых материалах также сохранились сведения об употреблении бахчевых культур в гастрономической культуре кабардинцев. Рассказывая об арбузах, в 1952 г.А. Сарахов сообщал о том, что арбуз как бахчевую культуру кабардинцы знали давно. Раньше, когда единолично работали, выходили на пахоту и как получалось, делили между собой новые участки, на которых выращивали в том числе арбузы. Арбузы употребляли следующим образом: просто ели, разгрызали семена, освобождая от шелухи и готовили арбузный мед². О способах приготовления арбузного меда (каб. – *хъэрбыз фо*) сохранились сведения в материалах полевых экспедиций, собранных в 50-х гг. XX в. Например, информанты К. и Ф. Кадыкыевы сообщали о том, что при приготовлении арбузного меда арбуз разделяли на две части и вычищали мякоть, затем разминали руками до получения однородной массы, процеживали через сито или дуршлаг, отходы откидывали, а сок арбузный ставили на огонь и уже на медленном огне варили до получения густой тягучей коричневой массы. Арбузный мед можно было хранить до полугода. Его употребляли как лакомство вместе с чаем³. Схожую деталь отмечал в том же году информант А. Сарахов. Он сообщал, что при приготовлении арбузного меда арбуз делили на две части, вынимали всю мякоть ложкой и клали в казан. Во время варки, как только выделится весь арбузный сок, все содержимое казана процеживали через сито, чтобы убрать лишнюю жидкость. Арбузные семена отдельно клали и сушили. А выделившуюся арбузную жидкость всю выливали в казан и варили до полной густоты, только после этого снимали с огня. По мнению А. Сарахова, в те времена кабардинцы арбузы не продавали. Сами тоже не смогли

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

² Информант Сарахов Азиз, с. Верхний Курп, КБАССР, дата записи 07.09.1952 г. (возраст на момент записи – 59 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 12.

³ Информанты Кадыкыева Кута и Кадыкыева Фаризат, с. Чегем второй, КБАССР, дата записи 13.08.1957 г. (возраст на момент записи – 92 года, 65 лет.) // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 6.

бы много съесть, поэтому из оставшихся арбузов, чтобы они не испортились, вынимали мякоть и варили. Получившийся арбузный мед ели с пастой, хлебом и мамалыгой¹.

В материалах полевых экспедиций сохранились сведения о способах приготовления блюда тархалива (каб. – *тэрхэлыуэ*). Например, в 1952 г. информант А. Сарахов сообщал о том, что тархалива – это блюдо из арбузного меда, сметаны и муки. При приготовлении *тэрхэлыуэ* арбузный мед наливали в казан, и как только он начинал закипать, подсыпали немного пшеничной или курузной муки. Затем, хорошенько обжаривали, добавляли масло и готовили до густоты по консистенции мамалыги. Также готовили соленые арбузы. Их засаливали в чане².

В этом же году информант А. Сарахов сообщал о том, что дыни (каб. – *хъэуан*) выращивали наравне с арбузами. Но дыня созревала раньше, чем арбуз³. Так же, как из арбуза, из дыни готовили дыневый мед (каб. – *хъэуан фо*).

О приготовлении и использовании дыневого меда рассказывали информанты К. и Ф. Кадыкыевы. Они сообщали о том, что дыневый мед варили так же, как и арбузный. Дыневый мед приобретал более светло-желтый цвет, и сам мед становился прозрачным, как настоящий пчелиный мед⁴.

В историографических источниках сохранились сведения о блюдах из тыквы. Например, Г.Х. Мамбетов отмечал, что кабардинцы хорошо знали блюда из тыквы (каб. – *къэб*). Ее ели в вареном и жареном виде, с сыром, молоком и сметаной. Тыква варилась и в кожуре, и в очищенном виде маленькими и большими кусками. Известны и тыквенные начинки для приготовления пирога, они добавлялись и в тесто, из которого жарили чурек. Из тыквы гото-

¹ Информант Сарахов Азиз, с. Верхний Курп, КБАССР, дата записи 07.09.1952 г. (возраст на момент записи – 59 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 12.

² Информант Сарахов Азиз, с. Верхний Курп, КБАССР, дата записи 07.09.1952 г. (возраст на момент записи – 59 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 12.

³ Информант Сарахов Азиз, с. Верхний Курп, КБАССР, дата записи 07.09.1952 г. (возраст на момент записи – 59 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 12.

⁴ Информанты Кадыкыева Кута и Кадыкыева Фаризат, с. Чегем второй, КБАССР, дата записи 13.08.1957 г. (возраст на момент записи – 92 года, 65 лет.) // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 6.

вилось и специальное блюдо – вареная в молоке тыква. Популярной среди крестьян была тыквенная подлива (каб. – *къэбынц*). Она готовилась из вареной тыквы, в которую добавляли перец, лук, соль и небольшое количество молока. Тыквенную подливу заготавливали в большом количестве, на всю зиму¹. Схожую деталь отмечали Л.Ж. Ширитова и Р.М. Жилова, рассказывая о том, что из тыквы готовили тыквенный соус. Также тыква употреблялась в вареном, жареном и запеченном виде².

О способах приготовления блюд из тыквы сохранились сведения в материалах полевых экспедиций. Так, например, в 1952 г. информант А. Сарахов сообщал о том, что тыква была распространенной бахчевой культурой в традиционной пищевой культуре кабардинцев. Тыкву употребляли в варенном виде, иногда с молоком. Также тыкву жарили на сковороде, либо запекали в печи. Кроме этого, по мнению А. Сарахова, из тыквы готовили тыквенный соус. Тыкву варили и снимали с нее кожуру. Затем в казане мякоть разминали, заливали сметану и помешивая варили. Приготовленное блюдо использовали как закуску. Точно так же варили на сметане, посыпая перцем, тщательно перемешивая, заливали в глиняный кувшин и оставляли. Данное блюдо особенно любили пожилые люди. Также, по мнению информанта, тыкву использовали в качестве начинки для выпечки к блюдам, тонко резали и смешивали со сметаной³. Кроме того, информанты К.и Ф. Кадыкыевы сообщали о том, что при приготовлении тыквенного соуса, тыкву резали на части и варили кусками. Затем вынимали мякоть и переминали. Образовавшийся тыквенный фарш складывали в емкость, накрывали крышкой и оставляли на ночь в теплом помещении. На следующий день кипятили молоко с красным жгучим перцем (перчили по вкусу), заливали тыквенный фарш, перемешивали и процеживали через редкое сито⁴.

¹ Мамбетов Г.Х. Традиционная культура кабардинцев и балкарцев. Нальчик: Эль-фа, 2002. С. 146

² Ширитова Л.Ж. Особенности и традиции кабардинской и балкарской кухни // Известия Кабардино-Балкарского государственного аграрного университета им. В.М. Кокова. 2021. № 2(32). с. 160-166.

³ Информант Сарахов Азиз, с. верхний Курп, КБАССР, дата записи 07.09.1952 г. (возраст на момент записи – 59 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 12.

⁴ Информанты Кадыкыева Кута и Кадыкыева Фаризат, с. Чегем второй, КБАССР, дата записи 13.08.1957 г. (возраст на момент записи – 92 года, 65 лет.) // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 6.

Таким образом, бахчевые культуры играли значимую роль в гастрономической культуре кабардинцев. Арбузы, дыни и тыкву употребляли как в свежем виде, так и готовили из них самостоятельные блюда. Из арбуза готовили арбузный мед (каб. – *хьэрбыз фо*), тархалива – блюдо из арбузного меда, сметаны и муки (каб. – *тэрхэлыуэ*). Из дыни также готовили дыневый мед (каб. – *хьэуан фо*). Тыкву употребляли в вареном виде, в запеченном виде, использовали как начинку к лепешкам, а также готовили тыквенный соус (каб. – *кьэбынс*). Кроме того, высушивали и использовали семена тыквы.

1.5.3 Пища из других видов культур

В традиционной гастрономической культуре кабардинцев использовали фасоль и некоторые виды орехов. В историографических источниках сохранились сведения о способах применения фасоли в кабардинской кухне. Например, Г.Х. Мамбетов писал о том, что издавна кабардинцы употребляли в пищу фасоль (каб. – *джэри*). Из нее делали *джэрилыбжъэ* – блюдо из фасоли, которую варили в молоке и добавляли поджаренный на масле лук, чабрец и перец. Широкое распространение имел фасолевый суп, особенно с картофелем, мясом. Фасолевый суп считался целебным, им кормили простуженных, он «вылечивал» от кашля¹. З.М. Кешева отмечала, что кабардинцы употребляли в пищу и фасоль большей частью зимой и осенью. По ее сведениям, наиболее употребляемым в пищу был и суп с картофелем, и фасолью (каб. – *джэри хьэнтхъупс*), фасоль использовалась и для начинки пирогов².

В материалах полевых исследований сохранились сведения об орехах. Так, например, в 1957 г. информант К. Пшиншев сообщал о том, что орехи (каб. – *дэ*) бывают двух видов. Одни называют большими, другие маленькими.

¹Мамбетов Г.Х. Традиционная культура кабардинцев и балкарцев. Нальчик: Эль-фа, 2002. С. 146

² Кешева З.М. Национальная кухня кабардинцев как предмет брендинга // Вестник Кабардино-Балкарского института гуманитарных исследований. 2019. № 2(41). С. 54-60. DOI 10.31007/2306-5826-2019-2-41-54-60.

Большие – это те, которые сажали семьи у себя во дворах и выращивали. Маленькие орешки (каб. – *дэ цІыкІу*) – это те, которые росли в лесу. Эти сорта орехов просто употребляли и по – другому не использовали¹. Кроме того, в этом же году информант сообщал о том, что орешки бука (каб. – *пиІий*) кабардинцы знали достаточно давно и использовали их вместо обычного ореха. По вкусу была незначительная разница с орехом. Но буковые орехи созревали по времени позже, чем обычные орехи².

Таким образом, из фасоли готовили фасолевый соус (каб. – *джэрилыбжэ*), фасолевый суп (каб. – *джэри хэнтхъунс*), а также использовали в качестве начинки для пирогов. Орехи (каб. – *дэ*), маленькие орешки (каб. – *дэ цІыкІу*), орешки бука (каб. – *пиІий*) просто употребляли, по-другому никак не использовали.

В заключение следует отметить, что овощные, бахчевые и другие виды культур использовались в традиционной системе питания кабардинцев. Например, овощные культуры, такие как картофель (каб. – *кІэртоф*), перец (каб. – *шыбжий*), лук (каб. – *бжъын*), чабрец (каб. – *джэдгын*), чеснок (каб. – *бжъыныху*), огурцы (каб. – *нацэ*), помидоры (каб. – *бэдрэжан*). 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 являться отдельным компонентом определенных блюд. Что касается бахчевых культур, а именно арбузы (каб. – *хъэрбыз*), дыни (каб. – *хъэуан*) и тыква (каб. – *къэб*) употребляли как свежем виде, так и готовили из них самостоятельные блюда. Из арбуза готовили арбузный мед (каб. – *хъэрбыз фо*), также блюдо тархалива – это блюдо из арбузного меда, сметаны и муки (каб. – *тэрхъэлыуэ*). Из дыни также готовили дыневый мед (каб. – *хъэуан фо*). Тыкву употребляли в вареном виде и запеченном виде, использовали как начинку к лепешкам, а также готовили тыквенный соус (каб. – *къэбышнс*).

¹ Информант Пшиншев Казгерий, с. Верхний Курп, КБАССР, дата записи 06.09.1957 г. (возраст на момент записи – 78 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 13.

² Информант Пшиншев Казгерий, с. Верхний Курп, КБАССР, дата записи 06.09.1957 г. (возраст на момент записи – 78 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 13.

Кроме того, высушивали и использовали семена тыквы. Рассматривая другие виды культур в традиционной пищевой системе кабардинцев, такие как фасоль и некоторые виды орехов, следует отметить, что из фасоли готовили фасолевый соус (каб. – *джэрилыбжэ*¹), фасолевый суп (каб. – *джэрихьэнтхъуэс*), а также использовали в качестве начинки для пирогов. Из орехов ничего не готовили и не использовали в блюдах как ингредиент. В основном, орехи (каб. – *дэ*), маленькие орешки (каб. – *дэ цIыкIу*), орешки бука (каб. – *пицIий*) просто собирали и ели.

1.6 Напитки в традиционной гастрономической культуре

Напитки в традиционной гастрономической культуре кабардинцев играли определенную роль. Их также можно дифференцировать по разным основаниям. Например, ранее мы давали характеристику напиткам, произведенным из кисломолочных продуктов (*шху* – кислый напиток из молока и сыворотки²), фруктовых и ягодных культур (*кхъужьыс* – грушевая вода, *мыIэрысэс* – яблочная вода, *шэдыгъуэс* – вишневая вода, *мэракIуэс* – вода из ягод тутового дерева). Кроме того, отмечали, что из фруктовых и ягодных культур варили компоты.

При этом в традиционной гастрономической культуре кабардинцев были и напитки, произведенные из других субпродуктов – трав, злаковых и т.п. Их условно можно разделить на чайные и алкогольсодержащие. 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 (каб. – *шей удз*), рододендрона (каб. – *къуцхьэхъу шей*), шиповника (каб. – *хьэцыбанэ шей*), вишни (каб. – *балий шей*). Распространенным чайным напитком был калмыцкий чай (каб. – *къалмыкъ шей*). Также существовали алкогольсодержащие напитки, например, такие как буза (каб. – *махъсымэ*), «черная водка» (каб. –

¹ Приложение № 2. Фото 11.

² Приложение № 2. Фото 5.

фадэ фIыцIэ), «красная водка» (каб. – *фадэ плъыжъ*), медовуха (каб. – *мэр-эмэжъей*) и т.д.

Сведения об употреблении чая (каб. – *шей*) были зафиксированы в источниках еще XIX в., например, Карл Кох (1809-1879 гг.) на основе личных наблюдений писал, что к тому времени чай и кофе еще не были в массовом обиходе у черкесов. Зафиксированные единичные случаи употребления чая и кофе были ничем иным, как заимствованием. Точное время вхождения чая и кофе в гастрономическую культуру кабардинцев установить сложно¹. Но, о том, что напитки являлись частью традиционной гастрономической культуры кабардинцев, сохранились сведения и в историографических источниках советского периода. Например, Г.Х. Мамбетов отмечал, что ежедневной пищей являлся чай (каб. – *шей*), известный кабардинцам с давних времен. Заварку в прошлом готовили из чайной травы – иван-чая. Она росла в горах. Для чая заварку делали также из рододендрона, шиповника, вишни. Чай, заваренный шиповником и иван-чаем, считался целебным. Особенно широкое распространение имел калмыцкий чай. Кабардинцы не готовили отдельно заварку. Чай пили ложками из чашек, заправляя его молоком, сливками и добавляя иногда масло, соль и черный перец. Представители зажиточных слоев населения употребляли чай с сахаром или медом, а бедные нередко ограничивались чаем без молока. Вместе с тем следует обратить внимание на то, что чай с сахаром в середине XIX в. еще был новым и редким явлением в гастрономической культуре кабардинцев. Угощение гостей чаем с сахаром в какой-то мере подчеркивало зажиточность семьи даже в начале XX в.² Е.Н. Студенецкая отмечала, что чай (преимущественно «калмыцкий» плиточный), немногие покупные продукты, вошедшие в быт в XIX в. Большая часть кабардинцев, однако, могла употреблять эти кушанья лишь в редких случаях³.

¹ АКБИЕА. С. 608.

² Мамбетов Г.Х. Традиционная культура кабардинцев и балкарцев. Нальчик: Эль-фа, 2002. С. 147.

³ Студенецкая Е.Н. Быт и культура кабардинского народа в XVIII-XIX вв. // Архив КБНИИ. Ф. № 10. Оп. №5 Ед. хр. 8. 1953. С. 44

Об употреблении калмыцкого чая в традиционной гастрономической культуре кабардинцев сохранилось описание и в историографии. Например, Л.Ж. Ширитова и Р.М. Жилова отмечали, что из жидкой пищи кабардинцы, наряду с молочной, употребляли чай, суп, бульон и т.д. Особенно широкое распространение имел калмыцкий чай (каб. – *къалмыкъ шей*)¹.

Кабардинцы вполне закономерно пополнили широкий список народов, воспринявших культуру употребления калмыцкого чая, многочисленности которого были особенно популярны у степных народов и горцев. Это объяснимо с этноэкологической точки зрения – для приготовления такого чая необходимы продукты животноводства – молоко, сливки, масло. Н.Л. Жуковская в отношении кочевников Центральной Азии подметила, что с появлением калмыцкого чая весь свободный запас свежего молока стал использоваться для его приготовления². Было бы удивительно, если традиция приготовления и употребления калмыцкого чая не нашла бы развития у кабардинцев, для которых основным занятием в XVI-XIX вв. являлось скотоводство, которое было наиболее экологически целесообразным в силу их проживания в особых природно-географических условиях, способствовавших развитию в большей степени именно скотоводства, а не земледелия³.

Следует отметить, что культура употребления черного чая с сахаром стала одной из важнейших форм заимствования кабардинцами элементов мировой культуры, происходивших при посредничестве и воздействии русской культуры⁴. Своеобразный характер этого многовекового процесса с участием народов Северного Кавказа и русских в свое время подметил В.А. Дмитриев, перечисливший все его многочисленные ипостаси: «взаимодействие колониального типа, борьба разных цивилизаций, тесная межэтническая кооперация, взаимопомощь на бытовом уровне и многое другое. В их числе и взаимное

¹ Ширитова Л.Ж. Особенности и традиции кабардинской и балкарской кухни // Известия Кабардино-Балкарского государственного аграрного университета им. В.М. Кокова. 2021. № 2(32). С. 160-166.

² Жуковская Н.Л. Пища кочевников центральной Азии (к вопросу об экологических основах формирования модели питания) // Советская этнография, 1979. №5. С. 70-71

³ Гарданов В.К. Историк и этнограф/ сост. А.И.Мусукаев.Нальчик, 1994. С. 27

⁴ Дмитриев В.А. Типы этнокультурных заимствований на Северном Кавказе // Субэтносты в СССР.1986. С. 29-48

обогащение материальной культуры, каждой из сторон контакта»¹. На подобное взаимообогащение культур питания контактирующих народов обратил внимание и Р.Н. Дзагов, заметивший, что кабардинцы обменялись чайной традицией с русскими, среди которых появились любители калмыцкого чая².

Таким образом, процесс включения черного чая в пищевой рацион кабардинцев является частным случаем вытеснения одного заимствования, более древнего, другим. Калмыцкий чай (каб. – *къалмыкъ шей*), служивший одной из основных составляющих кабардинской кухни (особенно крестьянской), начал уступать свои позиции черному сладкому чаю (каб. – *шей къарэ*), ставшему одним из самых популярных заимствований и легко вписавшемуся в меню не только кабардинцев, но и других народов Северного Кавказа. Данная тенденция стала доминирующей в советский и постсоветский периоды, хотя и на сегодняшний день эти два напитка представлены в системе питания кабардинцев, занимая в ней неравные доли.

Алкогольсодержащие напитки являлись частью традиционной гастрономической культуры кабардинцев и готовились в домашних условиях. Существовали такие напитки как: буза (каб. – *махъсымэ*), «черная водка» (каб. – *фадэ фIыцIэ*), «красная водка» (каб. – *фадэ плъыжэ*), медовуха (каб. – *мэр-эмэжьей*) и т.д. Все перечисленные напитки являлись слабоалкогольными и готовились из натуральных растительных продуктов.

О том, что алкогольсодержащие напитки издавна присутствовали в гастрономической культуре у кабардинцев зафиксированы сведения в источниках еще в XIX в. Например, И.Ф. Блаرامберг (1800-1878 гг.) во время путешествий писал: «...из проса черкесы также делают наполовину перебродивший напиток, который они называют «фада» или «фада-хуш, что значит «белая фада»; также они делают медовый напиток «фада-плиш» или «красная фада»,

¹ Дмитриев В.А. Типология русско-северокавказских заимствований в материальной культуре // Россия и Кавказ – сквозь два столетия. СПб., 2001. С. 58

² Дзагов Р.Н. Взаимодействие культур в процессе формирования многонационального населения Кабарды (XIX-нач. XX вв.). Нальчик, 2009. С. 134-135

куда они добавляют хмельной мед. Этот последний напиток приводит к головным болям и потере сознания на несколько часов, поэтому его пьют только по большим праздникам и с умеренностью»¹. Исследования, проводимые во время полевых экспедиций, показывают, что алкогольсодержащие напитки употреблялись кабардинцами. Например, в 1957 г. информант Л.Т. Токбаева (с. Камлюково, КБАССР) сообщала о том, что существовали разные виды хмельных напитков, которые употребляли кабардинцы: водка, осетинская водка, самогон, вино (из винограда), пиво, спирт, буза и другие. Из всего перечисленного, кабардинцы чаще всего пили бузу (каб. – *махъсымэ*) и медовуху (каб. – *мэрэмэжьей*) – национальный алкогольсодержащий напиток, приготовленный из пшеничного сусла и меда особым способом, но реже всего пили русскую и осетинскую водку. Бузу и мэрэмэжьей готовили сами. Раньше бузу готовили из проса².

О том, что буза издавна присутствовала в гастрономической культуре у кабардинцев, зафиксированы сведения в источниках еще в XVI в., например, Джорджио Интериано (вторая половина XV – начало XVI в.) сообщал: «...самый обыкновенный напиток у этого народа составляет вода, вскипяченная с медом и небольшим количеством проса, затем в течении 10 дней не трогают его, а потом снова кипятят. Этот напиток охмеляет также сильно, как и вино. Впрочем, черкесы не сильно предаются пьянству. Вместо стаканов, они употребляют рога диких буйволов и других животных; обычно все пьют стоя»³. Также Хан-Гирей отмечал, что «...бражный черкесский напиток называется баххсима – род браги, приготовляемый ими из проса. Лучшего сорта этого рода напиток называли мармезий, приготовленный на меду, вкусом сладкий, но чрезвычайно крепкий и нечувствительным образом производящий сильное опьянение»⁴.

¹ АКБIEA.C.365.

² Информант Токбаева Лиза Толкачевна, с. Камлюково, КБАССР, дата записи 29.08.1957 г. (возраст на момент записи – 58 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 5.

³ АКБIEA.C.51.

⁴ Хан-Гирей Записки о Черкесии/ книжное издательство «Эльбрус». Нальчик, 1978. С. 239

В историографических источниках также сохранились сведения об алкогольсодержащих напитках кабардинцев. Например, Г.Х. Мамбетов рассказывал о том, что из традиционных напитков у кабардинцев, как и у многих мусульманских народов, которым религия запрещала пить вино, употребляли бузу – алкогольсодержащий напиток, изготавливавшийся преимущественно из проса, реже – из кукурузы. Ее делали из заквашенного и прожаренного теста пшеничной, а позже кукурузной муки, в которую добавляли солод, заливали водой и оставляли на 2-3 дня в кадучке для брожения. Для достижения большей крепости в бузу добавляли мед и выдерживали еще несколько дней. В бузу нередко добавляли сахар. Кабардинцы делали бузу различных качеств, например, медовая буза (каб. – *мэрэмэжъей*), для этого в кадучку с бузой добавляли большое количество меда и ее закапывали в землю на несколько месяцев. Такая буза по своей крепости не уступала даже спирту¹.

О способах приготовления бузы также упоминается в материалах ученых и исследователей. Например, З.М. Кешева сообщала, что для приготовления бузы (каб. – *махъсымэ*) в муку засыпали в кипящую воду и варили, затем, дав жидкости остыть, добавляли в нее размятый солод, переливали в кадучку, заливали остывшей кипяченой водой, наглухо закрывали и оставляли бродить. После этого жидкость процеживали сначала через сито, затем через марлю, выливали в чистую кадучку и добавляли мед. Процесс приготовления *махъсымэ* был трудоемким². Схожую деталь отмечали Л.Ж. Ширитова и Р.М. Жилова. Они писали о том, что кабардинцы готовили бузу из заквашенного и прожаренного теста из пшеничной, а позже кукурузной муки, в которую добавляли солод (каб. – *кIытэ*), заливали водой и оставляли на 2-3 дня для брожения. Для увеличения крепости в бузу добавляли мед и выдерживали еще несколько дней³.

¹ Мамбетов Г.Х. Традиционная культура кабардинцев и балкарцев. Нальчик: Эль-фа, 2002. С. 149.

² Кешева З.М. Национальная кухня кабардинцев как предмет брендинга // Вестник Кабардино-Балкарского института гуманитарных исследований. 2019. № 2(41). С. 54-60. DOI 10.31007/2306-5826-2019-2-41-54-60.

³ Ширитова, Л. Ж. Особенности и традиции кабардинской и балкарской кухни // Известия Кабардино-Балкарского государственного аграрного университета им. В.М. Кокова. 2021. № 2(32). С. 160-166.

В архивных материалах сохранились сведения информантов о способах приготовления бузы (каб. – *махъсымэ*). Так, например, в 1957 г. информант К. Кадыкоева сообщала о том, что из пшениной муки готовили тесто без соли. Муку замешивали на теплой воде. Полученное тесто разделяли на лепешки, которые обжаривались с двух сторон на сковороде. После того как лепешки остывали, их крошили на мелкие кусочки, складывали в кастрюлю и заливали водой, затем добавляли пшеничную муку, перемешивали и варили на медленном огне до получения однородной массы, которая должна была иметь консистенцию не очень густой каши. Кастрюлю снимали с огня, чтобы немного остыла, после чего добавляли дрожжей и давали перебродить в течение нескольких часов. Тем временем, кипятили воду и после того, как она остывала, заливали ею перебродившую массу, размешивали и процеживали через сито. Отходы отжимали и выбрасывали. А в жидкую часть добавляли мед, либо сахар и разливали в глиняные кувшины, которые плотно закрывали и оставляли на несколько дней. Крепость этого напитка была не высокой. Но если выдерживали более длительный срок, периодически добавляя мед или сахар, брага приобретала значительную крепость¹. В том же году информант Т.И. Шогенова поведала, что при приготовлении бузы кукурузу перемалывали, муку замешивали так же, как на чуреки и жарили как хлеб или чурек. Потом разводили все водой, жарили как сусло для самогона и добавляли солод, затем хорошенько все смешивали. Но также еще могли добавить пшеничную муку. Ставили на медленный огонь, после чего отходы отжимали и выбрасывали. Варили одну ночь, либо одну ночь и пол дня. После завершения варки жидкость процеживали через сито. Процеженную жидкость наливали в какую-нибудь емкость и одну ночь, либо один день варили на медленном огне². Также в 1975 г. жительница с. Заюково, КБАССР информант Н. Шерхова рассказывала, что при приготовлении бузы, в первую очередь смешивали поровну муку

¹ Информант Кадыкоева Кута, с. Чегем второй, КБАССР, дата записи 12.08.1957 г. (возраст на момент записи – 92 года); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 8.

² Информант Тихан Исхаковна Шогенова, с. Верхний Акбаш КБАССР, дата записи 03.09.1957 г. (возраст на момент записи – 75 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 9.

и солод, независимо от того пшеничная мука или кукурузная. Мука не должна была быть при приготовлении и сильно грубой, и сильно мягкой. Точно также и солод, ячмень, кукуруза, пшеница. Разводили все теплой водой до жидкого состояния. Затем смешивали и варили до тех пор, пока не станет сладким и после этого жарили. Сусло жарили и клали в кувшин. После того как все остывало, снова добавляли сусло. На пять ведер клали два ведра. В смешанном виде давали постоять один день, помешивали, добавляя воды. В бузу заливали теплую воду. Получали то, что образовалось. В другую массу добавляли мед и оставляли¹. Рассказывая о способах приготовления бузы, в 1976 г. жительница с. Камлюково, КБАССР информант Ж. Кокова сообщала, что при приготовлении бузы, во время брожения сусло давало шумный звук и поэтому буза получила название «шумная буза» (каб. – *махъсымэ быркъу*). Кроме этого, готовили и жидкую бузу. При приготовлении жидкой бузы в готовый напиток добавляли сахар, тщательно все смешивали и через сито промывали, чтоб не попал осадок, либо другое содержимое напитка².

Кроме того, информант Ж. Кокова сообщала о способах приготовления красной бузы (каб. – *махъсымэ плъыжь*). При приготовлении красной бузы кипятили воду и независимо от того просяная или кукурузная мука на кипятке месили тесто. После замешивания заливали в сковороду и жарили лепешку, затем охлаждали, клали в миску и разминали до однородной массы. После чего добавляли ячменный солод, кукурузный солод, накрывали крышкой и ставили на 1 сутки для брожения, периодически снимая пену и процеживая через сито. Кроме того, в готовую *махъсымэ* добавляли сахар и это придавало напитку красный цвет³.

В народной памяти сохранились сведения о способах приготовления алкогольсодержащего напитка, приготовленного из пшеничного сусла и меда (каб.

¹ Информант Шерхова Нафиля, с. Заюково КБАССР, дата записи 03.09.1957 г. (возраст на момент записи – 75 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 50. Паспорт 2.

² Информант Кокова Жамисат, с. Камлюково, КБАССР, дата записи 15.07.1976 г. (возраст на момент записи – 69 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 50. Паспорт 4.

³ Информант Кокова Жамисат, с. Камлюково, КБАССР, дата записи 15.07.1976 г. (возраст на момент записи – 69 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 50. Паспорт 4.

– *мэрэмэжсьей*). Например, информант Л.Т. Токбаева сообщала о том, что при приготовлении *мэрэмэжсьей* в самый низ чана выкладывали мед в сотах, сверху клали сусло, затем снова клали мед в сотах и вот таким образом чан наполняли доверху и закапывают в землю. В случае необходимости в земле его можно было держать долго, иногда до 20 лет. И все это время оно сохраняло свои вкусовые качества. После выкапывания чана, по мнению информанта, напиток получался настолько крепким, что достаточно было выпить 1 стакан, после чего он сразу сбивал с ног¹. В том же году, схожую деталь отмечал житель с. Куба, КБАССР информант Х. Нибежев сообщал о том, что при приготовлении *мэрэмэжсьей* в чан выкладывали сусло в первую очередь, а затем мед в сотах, по очереди и так доверху. Чан заполняли также плотно, как при заполнении сыром. Выкапывали яму, чан плотно закрывают и закапывают. Так, в земле он мог простоять 1 год, а мог и дольше и сусло начинало расслаиваться. Затем выкапывали и напиток был готов к употреблению. Чем дольше он находился под землей, тем он становится крепче².

В полевых материалах, собранных во второй половине 50-х гг. XX в., зафиксированы сведения о способах приготовления водки (каб. – *фадэ*). Например, информант Т.И. Шогенова сообщала, что при приготовлении *фадэ* в первую очередь перемалывали зерна кукурузы. Как есть, не просеивая, высыпали муку в чан, заливая воду, периодически помешивали, как кукурузную похлебку, накрывали или укутывали и оставляли на 3-4 дня. Затем жарили сусло для самогона. После этого, опять эту массу выкладывали в чан. Тем временем, кукурузу мочили и клали в теплое место на три дня, и она начинала прорастать. Затем кукурузу сушили и перемалывали. Когда сусло клали в чан, туда же засыпали молотую массу из проросшей кукурузы, это и называлось солодом, но люди этот процесс называли: «водка замешана». После этого чан стоял

¹ Информант Токбаева Лиза Толкачевна, с. Камлюково, КБАССР, дата записи 29.08.1957 г. (возраст на момент записи – 58 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 5.

² Информант Нибежев Хамирза, с. Куба, КБАССР, дата записи 10.06.1957 г. (возраст на момент записи – 75 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 11.

3-4 дня на медленном огне. Потом чан открывали и начинали перегонять жидкость в большой таз. Таз готовили специально с крышкой по размеру, плотно и крепко закрывающей поверхность и не дающей возможности, и места выходить пару. На крышке таза была небольшая дорожка, в которую вставлялась трубка, длиной 1-1,5 метра. Один конец трубочки был в чане, а другой конец был закреплен выше, на крышке таза, в который должна была стекать жидкость. Эта трубочка вставлялась так плотно, что через дырочки, где она была установлена с обеих концов, были исключены любые протечки.

Кроме этого способа, был еще и другой. Муку месили в чане, а готовили также, как кукурузные лепешки и жарили на сковороде. Но пожаренные лепешки затем мяли, добавляли воды и смешивали как похлебку. Затем жарили как сусло для самогона, добавляли солод, тщательно все смешивали и оставляли в чане. Чан стоял 3-4 дня и варился, после завершения варки начинали гнать водку¹. Рассказывая о способах приготовления черной водки (каб. – *фадэ фIыцIэ*), в 1976 г. информант К. Гонгапшева (с. Сармаково, КБАССР) сообщала о том, что черной водкой называли хмельной напиток, который являлся одним из разновидностей *махъсымэ*. Тонкой водкой (каб. – *фадэ пIацIэ*) называли то, что образовывалось на поверхности бузы после брожения. А то, что внизу образовывалось на дне, называли черной водкой (каб. – *фадэ фIыцIэ*). Черный цвет напитку придавало сусло, в состав которого входил жаренный ячмень. *Махъсымэ* чаще всего готовили из красного просеянного проса. Кроме того, делали из пшена, но, когда готовили из пшена, напиток получался особенно красивым².

В целом, напитки в гастрономической культуре кабардинцев делились на чайные и алкогольсодержащие. Чай заваривали из чайной травы иван-чая (каб. – *шей удз*), рододендрона (каб. – *къуцхъэхъу шей*), шиповника (каб. – *хъэцы-*

¹ Информант Шогенова Тихан Исаковна, с. Верхний Акбаш КБАССР, дата записи 03.09.1957 г. (возраст на момент записи – 75 лет); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 9.

² Информант Гонгапшева Куля, с. Сармаково КБАССР, дата записи 09.07.1976 г. (возраст на момент записи – 82 года); // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 50. Паспорт 7.

банэ шей), вишни (каб. – *балий шей*). Также распространенным чайным напитком был калмыцкий чай (каб. – *кьалмыкъ шей*). Также, существовали алкогольсодержащие напитки, например, такие как буза (каб. – *махъсымэ*), «черная водка» (каб. – *фадэ фIыцIэ*), «красная водка» (каб. – *фадэ плъыжъ*), медовуха (каб. – *мэрэмэжъей*) и т.д. Все перечисленные алкогольсодержащие напитки являлись слабоалкогольными и готовились из натуральных растительных продуктов.

Таким образом, традиционная гастрономическая культура кабардинцев характеризуется широким разнообразием блюд из мяса (баранина, говядина, птица и др.), кисломолочной (из первичного и вторичного молочного сырья), сельскохозяйственной продукции (просо, ячмень, кукуруза, рис и др.), фруктовых (яблоки, груши, айва, вишня, слива и др.), овощных (картофель, перец, лук, чеснок, огурцы, помидоры и др.) и бахчевых (арбуз, дыня и тыква и др.) культур и наличием чайных (из иван-чая, рододендрон и шиповника, вишни и др.) и алкогольсодержащих напитков. Разные блюда готовились с опорой на разные технологии, кабардинцы знали способы приготовления блюд путем варения, жарки, сушки, тушения, консервации и т.д. Почти все блюда национальной кухни кабардинцев были в большей мере аутентичными, и в меньшей – заимствованными, а также сохранили свои старинные названия на родном языке и имели определенное значение в их гастрономической культуре, что во многом составляет один из основных маркеров их этнокультурной идентичности.

ГЛАВА 2. ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА КАБАРДИНЦЕВ В ПЕРВОЙ ЧЕТВЕРТИ XXI В.: ОСНОВНЫЕ ТЕНДЕНЦИИ И ОСОБЕННОСТИ РАЗВИТИЯ

2.1 Трансформация блюд из мяса в повседневной жизни и обрядовых практиках

Современная гастрономическая культура кабардинцев характеризуется стремлением к аутентичности и устойчивости, а также активным использованием новых технологий и медиа в трансляции знаний о них в массы. При этом на фоне стремительной глобализации у кабардинцев сохраняется стремление к возвращению к местным продуктам, традиционным рецептам национальной кухни. В настоящее время современные технологии и социальные сети играют значимую роль в формировании гастрономической культуры, позволяя 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, определяющих его этническое самосознание. По-прежнему в обиходе сохраняются наименования традиционных блюд на кабардино-черкесском языке. Кроме того, в настоящее время наблюдается ревитализация некоторых элементов традиционной гастрономической культуры, их применение в обрядах жизненного цикла (празднованиях рождения детей, их «первого шага», свадьбах и т.п.). 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 (кафе, рестораны и т.п.). В их меню входят кабардинские блюда, которые популярны не только для жителей, но и для многочисленных гостей КБР и некоторых других регионов проживания кабардинского населения. Как и в прошлом, в настоящее время кабардинцы готовят блюда из мяса, кисломолочных продуктов, злаковых культур, фруктов и ягод,

овощей и т.п. В определенной форме сохраняются и традиционные напитки (компоты, чай, алкогольсодержащие) и т.д. Излишне доказывать, что они сохраняются в адаптивной под современные реалии форме, что связано с взаимовлиянием гастрономической культуры соседних народов, развитием техники и технологий приготовления продуктов питания, информатизацией общества и т.п. Поэтому исследование современного состояния традиционной гастрономической культуры кабардинцев вызывает значительный научный интерес.

В современной культуре питания кабардинцев значительное место по-прежнему отводится мясной пище. При исследовании особенностей трансформации традиционной гастрономической культуры и форм ее существования в настоящее время большой интерес представляют сведения профессионалов, работающих на предприятиях общественного питания (рестораны, залы торжеств, кафе и т.п.) и специализирующихся на приготовлении блюд кабардинской национальной кухни, в том числе и для проведения массовых мероприятий (для организации свадеб и других торжеств, привлечения туристов и т.п.). Их сведения представляют значительный научный интерес для исследования особенностей трансформации гастрономической культуры кабардинцев под влиянием разных факторов (глобализация, производство продуктов питания в промышленных масштабах и т.п.). Среди них были опрошены представители как кабардинского народа, так и других, но специализирующиеся на приготовлении блюд традиционной кабардинской кухни. При этом многие специалисты отмечают полезные свойства основных мясных блюд традиционной кухни кабардинцев. Например, шеф-повар ресторана «Мельница» Х. Макоев (г. Нальчик КБР) сообщал о том, что в настоящее время при употреблении сушеного мяса (каб. – *лыгъур*)¹ вместе с пастой (каб. – *пIастэ*) сохраняются их полезные свойства и, как правило, его не употребляли в пищу в больших количествах, так как оно являлось достаточно калорийным². Также, о мясной пище

¹ Приложение № 2. Фото 4.

² Полевые материалы автора. Шеф-повар ресторана «Мельница» Макоев Хизир, г. Нальчик, КБР. Дата записи 06.02.2025 г.

шеф-повар гранд-кафе «Гости» Максим сообщал о том, что в настоящее время в числе классических блюд кабардинской кухни наибольшим спросом в местах общественного питания пользуется *лыгъур* в различных вариациях: копченая говядина с пастой, сушеное мясо из баранины с пастой¹ и т.п. Кроме того, шеф-повар ресторана «Нальчик» Хасан, сообщая о мясной пище, акцентировал внимание на том, что раньше в каждой семье разводили кур и поэтому часто готовили курицу в сметане (каб. – *джэдлыбжьэ*)². Примечательно, что при этом он дифференцировал приготавливаемые блюда в зависимости от гендерного состава участников трапезы. Он отмечал, что «если раньше в дом приходили гости и были только женщины, то резали курицу или индюка, а если в доме были мужчины, то для гостей закалывали барана или ягненка»³. В числе популярных мясных блюд прошлого он обозначал колбасу из внутренностей (каб. – *жэрумэ*). При этом он тоже особо отметил, что со временем традиционная культура питания кабардинцев изменилась. По мнению шеф-повара, в настоящее время, когда в дом приходят гости, то хозяева чаще готовят шашлык из курицы, либо заказывают доставку из ресторана. И акцентированно указал, что сейчас «не все, как раньше, готовят джэдлыбжьэ с пастой»⁴. Все этого говорит о том, что в настоящее время в мясной пище кабардинцев сохраняются некоторые элементы их традиционной пищевой культуры, но в адаптивной под современные реалии форме.

С.А. Арутюнов в своих лекциях рассказывал о том, что в кавказской кухне существует разделение между домашней вареной пищей и внешней жареной

¹ Полевые материалы автора. Шеф-повар ресторана гранд-кафе «Гости» Максим, г. Нальчик, КБР. Дата записи 11.02.2025 г.

² Полевые материалы автора. Шеф-повар ресторана «Нальчик», Хасан, г.Нальчик, КБР. Дата записи 12.02.2025 г.

³ Полевые материалы автора. Шеф-повар ресторана «Нальчик», Хасан, г.Нальчик, КБР. Дата записи 12.02.2025 г.

⁴ Полевые материалы автора. Шеф-повар ресторана «Нальчик», Хасан, г.Нальчик, КБР. Дата записи 12.02.2025 г.

пищей. Сейчас на праздниках подают и вареное, и жареное мясо одновременно. По мнению С. А. Арутюнова, «мясо считается престижной пищей, но не основной»¹.

Труды современных исследователей также отчасти подтверждают, что в настоящее время важное место в кабардинской национальной кухне занимают мясные блюда. З.М. Кешева писала, что мясные продукты, которые готовили кабардинцы, были разнообразны как по методам обработки, так и по видовому составу животных и птиц, мясо которых употреблялось в пищу. Излюбленным мясом являлась баранина, несколько реже готовили говядину и козлятину. Основными способами приготовления мяса являлись жарение, тушение, копчение и варка². Она отмечала, что у кабардинцев в большей мере было распространено мясо, жареное на вертеле (в основном баранина) над раскаленными углями. В особых случаях целые туши домашнего скота или диких животных нанизывались на вертел и прожаривались над очажным огнем посредством медленного вращения³. М.Ф. Пафова писала о том, что, как и в прошлом, адыги конца XX в. баранину считают первым, в смысле престижности блюдом, но высоко ценят и говядину, разводят много кур, мясо которых употребляют в меньшей степени⁴.

В народный памяти кабардинцев до сих пор сохраняются представления о том, что мясная пища в прошлом занимала важное место в традиционной системе питания кабардинцев. Традиционное жилище было спланировано таким образом, чтобы создавались условия для производства и длительного хранения продуктов питания, в том числе и мясной пищи. Застольный этикет кабардинцев был сложным и разработанным, регламентированным до самых мелких деталей. И это отчасти накладывает отпечаток и на их современный

¹ Арутюнов С.А. Лекция 2. Хлеб, сыр, шашлык. // Электронный ресурс. Режим доступа – https://vkvideo.ru/video887989645_456239046 (дата обращения 10.03.2024 г.)

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

³ Кешева З.М. Национальная кухня кабардинцев как предмет брендинга // Вестник Кабардино-Балкарского института гуманитарных исследований. 2019. № 2(41). С. 54-60.

⁴ Пафова М.Ф. Традиционная система питания адыгов (XIX-XX вв.): автореф. дисс. канд. ист. н-к. Москва: 1992. С. 19.

пищевой рацион и культуру проведения застолий. Это подтверждается и материалами полевых исследований. Так, например, в 2023 г. в ходе сбора полевых материалов, жительница г. Нальчик (КБР) информант А.Д. Гетежева сообщала о том, что с давних времен кухня в их домовладении находилась во дворе отдельно от основного дома, над ней был чердак, на котором всегда хранилось сушеное мясо¹. По мнению жительницы с. Шитхала (КБР) информанта Х.Х. Каноковой особое место в традиционном застольном этикете кабардинцев занимали строгие нормы обращения с пищей, прежде всего – мясной: правила ее подачи и распределения. При подаче блюд на стол всегда учитывался возраст и статус собравшихся гостей. Также имело значение, какие именно части животного подаются тому или иному участнику застолья. Если, например, брать курицу, то самой почетной частью считался желудок и грудинка, а если в качестве примера брать баранину, то самая почетная ее часть – правая половина головы барана².

В настоящее время многие информанты сохраняют сведения о способах приготовления и хранения мясных блюд в прошлом. В числе основных технологий прошлого в этой сфере называют высушивание (которому предшествовало отбивание, засаливание, обмазывание подсолнечным маслом и т.п.)³, создание специальных условий для хранения (подвешивание в чердачном помещении (каб. – *унащхъэ*), хранение в ящиках подвальных помещениях (каб. – *щIы унэ*) и т.п.)⁴. Для таких технологий чаще использовалось козье мясо и говядина⁵.

Традиционно в современных гастрономических практиках кабардинцев широко применение блюд из баранины. В экспертном интервью шеф-повар

¹ Полевые материалы автора. Информант Гетежева Ася Даниловна, г. Нальчик, КБР, дата записи 16.04.2023 г. (возраст на момент записи – 63 года);

² Полевые материалы автора. Информант Канокова Хаишат Хабиевна, с. Шитхала, КБР, дата записи 19.04.2023 г. (возраст на момент записи – 67 лет);

³ Полевые материалы автора. Информант Черкесова Заира Мухамедовна, с. Залукокоаже, КБР, дата записи 20.04.2023 г. (возраст на момент записи – 62 года);

⁴ Полевые материалы автора. Информант Черкесова Заира Мухамедовна, с. Залукокоаже, КБР, дата записи 20.04.2023 г. (возраст на момент записи – 62 года);

⁵ Полевые материалы автора. Информант Черкесова Заира Мухамедовна, с. Залукокоаже, КБР, дата записи 20.04.2023 г. (возраст на момент записи – 62 года);

ресторана «Нальчик» Хасан сообщал о том, что из всех кабардинских блюд отдельное внимание и предпочтение он отдавал приготовлению баранины. Шеф-повар отметил, что готовит баранину разными способами: как в свежем и сушеном виде, так и жарит ее на шампурах или на сковороде. По мнению шеф-повара, баранина идеально подходит и к пшенной, и к кукурузной пасте. После употребления баранины многие запивают горячим бульоном¹.

О полезных свойствах баранины сохранились сведения в полевых материалах. Например, информант А.Д. Гетежева, в 2023 г. сообщала, что польза баранины заключалась в первую очередь в том, что в ней было большое содержание белка. Этот продукт практически диетический, легкоусвояемый и полезный для здоровья. По мнению информанта, в баранине довольно мало жира и холестерина, а вот белковая составляющая мяса представлена целым рядом ценных и незаменимых аминокислот, без которых организм не может нормально функционировать. Овечье мясо хорошо усваивается и считается, что от баранины пользы будет больше, если употреблять ее вареной. Полезен и бульон, сваренный на баранине, особенно при гастрите с низкой кислотностью. Высокое содержание железа в баранине делает это мясо незаменимым продуктом в рационе людей, страдающих анемией. Восстановления нормального состава крови (выработка гемоглобина) и есть основная польза бараньего мяса². Это во многом и определяет популярность блюд традиционной национальной кухни кабардинцев в современных практиках общественного питания в местах проживания кабардинцев.

В экспертном интервью, управляющая рестораном «Глянец» М. Кожаева, сообщала о том, как и в прошлом использовали вяленое мясо для приготовления основных блюд традиционной мясной кухни кабардинцев. М. Кожаева сообщала, что мясо вяленое, которое долгое время висело в теплом месте (на солнце или над огнем), вялили с целью, чтобы его можно было взять, закинуть

¹Полевые материалы автора. Шеф-повар ресторана «Нальчик», Хасан, г.Нальчик, КБР. Дата записи 12.02.2025 г.

² Полевые материалы автора. Информант Гетежева Ася Даниловна, г.Нальчик, КБР, дата записи 16.04.2023 г. (возраст на момент записи – 63 года);

к себе в котомку и отправиться в путь¹. Информация о способах вяления, копчения и хранения баранины сохраняется в народной памяти кабардинцев вплоть до настоящего времени. Так, например, в 2023 г. житель с. Сармаково (КБР) информант Б.М. Кармоков сообщал о том, что до появления холодильников люди старались разными способами сделать все, чтобы продукты дольше хранились. Сооружали большие деревянные бочки, изготавливали их таких размеров, чтобы можно было уместить целиком барана. Барана резали, разделявали по частям и выкладывали в бочку, обильно посыпая солью между частями мяса. Таким образом, мясо хранилось определенное время. После того, как из мяса вытечет вся жидкость, его вытаскивали из бочки и сушили. По мнению информанта, отсутствие холодильников никак не способствовало тому, чтобы еда портилась или утрачивала свои питательные свойства². Рассказывая о способах хранения баранины, в том же году, житель с. Каменно-мостское (КБР) информант А.З. Мамхегов сообщал о том, что мясо кабардинцы ели круглогодично, в разные времена года. Он отмечал, что в давние времена, кабардинцы закалывали скот, солили мясо, поднимали на чердак и сушили там до конца зимы и весны. А некоторые, использовали для хранения продуктов подвалы и погреба³. Также, житель с. Верхний Куркужин (КБР) информант А.М. Кочесоков сообщал о том, что самым распространенным способом хранения мяса у адыгов было вяление и копчение, которое встречается у всех народов Северного Кавказа. По его мнению, исконно кабардинским рецептом считается способ вяления мяса (с использованием крапивы) на сквозняке либо под притолокой печи (над очагом). Мясо освежеванного барашка (обычно окорок или ребра и грудинку вместе с позвоночной частью) особым образом разрезали, натирали солью и подвешивали на необходимом расстоя-

¹ Полевые материалы автора. Управляющая рестораном «Глянец» Кожаева Марина, г.Нальчик, КБР, дата записи 10.02.2025 г.

² Полевые материалы автора. Информант Кармоков Бетал Мухадинович, с. Сармаково, КБР, дата записи 11.04.2023 г. (возраст на момент записи – 76 лет);

³ Полевые материалы автора. Информант Мамхегов Аслан Заурбиевич, с. Каменно-мостское, КБР, дата записи 11.04.2023 г. (возраст на момент записи – 70 лет);

нии над очагом (дымом). Дым (жар), который проходил через крапиву, «заряжался фитонцидами» и передавал мясу необычный характерный вкус, а также консервирующие свойства. Вяленое подобным образом мясо употреблялось в пищу как в вареном, так и в жареном виде¹.

Кроме того, житель с. Карагач (КБР) информант М.Т. Башоров сообщал о том, что мясные блюда раньше хранились долго при помощи сушки. Мясо отбивали, засаливали и давали соли как следует впитаться, потом подвешивали и мазали подсолнечным маслом, а иногда обтирали кукурузной мукой, чтобы высушить и обматывали мясо марлей, чтобы мухи не садились. Баранину могли высушивать целиком. С говядиной так делать не могли до тех пор, пока не отделяли мясо от костей, так как кости говядины крупнее². Схожую деталь отметила жительница с. Залукокоаже (КБР) информант З.М. Черкесова. Она поведала о том, что сушить можно было и баранину, и говядину. Обычно сушили реберные части – бараний бок, передние и задние ляжки. Перед сушением, мясо пластовали ровным слоем, с двух сторон натирали солью. Каждая хозяйка, в случае неожиданного прихода гостей, в течение 15-20 минут, пока варится паста, могла накрыть достойный праздничный стол из нескольких мясных блюд. Но если же гостей ждали заранее, то готовили свежее мясо. Затем куски мяса клали в специальную посуду, плотно накрывали и выдерживали сутки в холодном месте. После чего, мясо подвешивали в хорошо проветриваемом месте, чтобы стек выделившийся сок. Обычно это делали вечером, чтобы до утра мясо обветрилось. Утром мясо снимали, клали в большую посуду, накрывали марлей и оставляли до вечера. Вечером его вывешивали и оставляли до тех пор, пока оно не высушится до конца. Для защиты от мух его

¹ Полевые материалы автора. Информант Кочесоков Аслан Мухабович, с. верхний Куркужин, КБР, дата записи 14 апреля 2023 г. (возраст на момент записи – 77 лет);

² Полевые материалы автора. Информант Башоров Муса Тогидович, с. Карагач, КБР, дата записи 16.04.2023 г. (возраст на момент записи – 78 лет);

обильно смазывали использованным подсолнечным маслом или посыпали кукурузной мукой¹. Также З.М. Черкесова отметила, что вяленое мясо могло храниться очень долгое время. Из него можно было готовить разнообразные блюда, которые легко усваивались, были калорийны и вкусны. Чтобы мясо долго не портилось, оно должно было быть без костей. Для вяления брали свежую мякоть кусками от 1 до 2 килограмм. Мясо пластовали толщиной в 2-3 сантиметра, мыли в холодной воде. В посуду с холодным рассолом мясо закладывали так, что вода их полностью покрывала, накрывали крышкой и ставили на сутки в прохладное место. Вечером мясо доставали, давали стечь рассолу, снова посыпали мелкой солью, и подвешивали снова в прохладном проветриваемом месте. Утром подсохшее мясо снимали, перекладывали в большую посуду, и, накрыв марлей, ставили в прохладное место. Вечером мясо снова подвешивали до утра. Если к этому времени, мясо покрылось тонкой корочкой и стало упругим на ощупь, то оно считается провяленным. Его снимали, клали в эмалированную или керамическую посуду и, обвязав верх посуды марлей, ставили в прохладное темное место.

З.М. Черкесова поведала, что в настоящее время сырое мясо летом надо хранить в холодильнике, иначе оно быстро портится. Но раньше существовали свой определенный способ хранения сырого мяса, который чаще всего применялся, в основном, на горных пастбищах. От костей отделялась мякоть. Мясо, нарезанное большими кусками весом по 2 кг, пластовали и солили (однако, можно было и не солить его). Дно посуды или кастрюли выкладывали свежей жгучей крапивой, слоем 2-3 см, на крапиву клали слой мяса, затем снова слой крапивы, за ним слой мяса и т.д. Причем мясо надо было утрамбовывать. На самый верх клали толстый слой крапивы. Посуду плотно закрывали крышкой и опускали в предварительно вырытую яму. Сверху посуды также клали слой крапивы, затем яму закрывали. Заготовленное таким способом мясо не порти-

¹ Полевые материалы автора. Информант Черкесова Заира Мухамедовна, с. Залукокоаже, КБР, дата записи 20.04.2023 г. (возраст на момент записи – 62 года);

лось в течение недели. По мере надобности, мясо брали из кастрюли, оставшееся мясо опять накрывали свежей крапивой. Если каждый день менять крапиву сверху посуды, то мясо может храниться еще более длительное время¹.

О способах хранения баранины в традиционной гастрономической культуре кабардинцев рассказывала также жительница с. Герменчик (КБР) информант Ф.М. Бакова². Информант поведала о том, как ее отец мариновал бараньи ножки и голову. По ее данным, обработанную баранью голову и ноги отваривали как обычно до готовности. Вынимали из бульона, охлаждали, мякоть отделяли от костей и нарезали кусочками. Выкладывали мясо в бочку и заливали чесночным соусом, приготовленным на сметане. Добавляли красный стручковый острый мелко нарезанный перец, и тщательно перемешивали. Бочку плотно закрывали и ставили в темное прохладное место. Обычно это блюдо готовили осенью и хранили до весны. Перед употреблением куски мяса вынимали из чесночного соуса, промывали холодной кипяченой водой, клали в тарелку и поливали свежеприготовленным чесночным соусом. Это блюдо употребляли в холодном виде с пастой или хлебом.

Также применялись способы заготовки жареного мяса. Для этого мясо основательно мыли, солили, перчили, все это тщательно перемешивали и выдерживали 25-30 минут, чтобы просолилось. Затем, в разогретый котел с жиром выкладывали подготовленные куски мяса и перемешивая жарили со всех сторон до появления румяной корочки. Готовому мясу давали остыть, перекладывая в глубокую посуду, заливали выделившимся жиром и, накрыв плотно крышкой, ставили в холодное место. Такое мясо могло храниться 3-4 месяца. По мере надобности брали необходимое количество мяса и жарили до готовности. Подавали в горячем виде с пастой, хлебом и киржинами. Готовили мы в основном на топленом жире. Так как внутренний бараний жир долго не хранился, его необходимо было растапливать. Перед растапливанием жир мыли

¹ Полевые материалы автора. Информант Черкесова Заира Мухамедовна, с. Залукокоаже, КБР, дата записи 20.04.2023 г. (возраст на момент записи – 62 года);

² Полевые материалы автора. Информант Бакова Фатима Муаедовна, с. Герменчик, КБР, дата записи 20.04.2023 г. (возраст на момент записи – 73 года);

теплой водой, резали небольшими кусками, закладывали в котел, подливали немного холодной воды и ставили на слабый огонь, так как на сильном огне жир подгорит, не успев растопиться¹.

Также, о традиционных способах хранения мяса рассказывала жительница с. Герменчик (КБР) информант З.Х. Нагорова. Она поведала о том, как хранили мясо во времена ее детства. З.Х. Нагорова рассказывала, что их дедушка делал ящики, которые открывались как сундуки и туда для хранения складывали сушеное мясо. Мясо сушилось с крапивой и с другими разными травами. Все это хранилось в подвальном помещении (каб. – *щІы унэ*). Сушилось также козье мясо, говядина. Засушивали на солнце и плотно складывали в ящики обильно посолив, чтобы не завелись черви. В те времена бумаги практически не было, и куски мяса часто заворачивали в листья лопуха². Также, житель с. Анзорей (КБР) информант М.А. Казиев сообщал о том, что зимой мясо хранили на подоконниках и в прохладном месте, а летом выкладывали мясо в глиняные кувшины, предварительно обильно посолив каждый кусочек и опускали на хранение в подвал³.

В прошлом не менее популярными мясными блюдами были блюда из баранины. Шеф-повар ресторана «Мельница» Х. Макоев сообщал о том, что баранину всегда ценили и ценят сейчас⁴. Но так как жир этого мяса тугоплавкий, после того как сварили барана, вслед за мясом к столу обязательно подавали горячий бульон (каб. – *лэпс*). Он способствовал расщеплению жира в организме человека после еды⁵.

¹ Полевые материалы автора. Информант Бакова Фатима Муаедовна, с. Герменчик, КБР, дата записи 20.04.2023 г. (возраст на момент записи – 73 года);

² Полевые материалы автора. Информант Нагорова Зухра Хамидбиевна, с. Герменчик, КБР, дата записи 22.04.2023 г. (возраст на момент записи – 58 лет);

³ Полевые материалы автора. Информант Казиев Мухамед Ахмедович, с. Анзорей, КБР, дата записи 25.04.2023 г (возраст на момент записи – 69 лет);

⁴ Полевые материалы автора. Шеф-повар ресторана «Мельница» Макоев Хизир, г.Нальчик, КБР, дата записи 06.02.2025 г.

⁵ Полевые материалы автора. ПМА. Шеф-повар ресторана «Мельница» Макоев Хизир, г.Нальчик, КБР, дата записи 06.02.2025 г.

В гастрономической культуре кабардинцев также существовал обычай подачи бараньей головы. Управляющая рестораном «Глянец» М. Кожаева сообщала о том, что вареное мясо с тузлучным соусом тоже обязательно всегда будет на столе. По мнению М. Кожаевой, стараются готовить баранью голову, которую надо разделывать, так как баранья голова тоже должна присутствовать на столе. То есть, есть такие блюда, которые будут обязательно на любом застолье и как в семье, так и в ресторане, везде¹.

Об использовании масла бараньего хвоста зафиксированы сведения в полевых материалах. Например, информант М.Т. Башоров сообщал о том, что существовала и существует курдючная порода баранов. Это те бараны, у которых на хвосте образовывался жир. Курдюк (каб. – *мэлкIапэ*) разрезали пополам, если был большой, если был небольшой оставляли как есть, обсыпали солью и вешали сушить².

О применении субпродуктов баранины шеф-повар ресторана «Нальчик» Хасан сообщал, что большинство гостей республики приходят в их ресторан для того, чтобы попробовать «кабардинскую колбасу» (каб. – *тхъэмцIыгъуныбэ*). Это блюдо пользуется популярностью не только среди местных жителей, но и среди приезжих гостей. К *тхъэмцIыгъуныбэ* заказывают горячую пасту и свежеприготовленный чесночный соус (каб. – *бжъыныху шыпс*)³. Исследователи также обращали внимание на то, что субпродукты часто использовали в традиционной системе питания кабардинцев. Например, З.М. Кешева в научном исследовании сообщала о том, что для приготовления *тхъэмцIыгъуныбэ* говяжьей или баранью печень тщательно размельчают, добавляют внутренний жир, мелко нарезанный лук и специи. Этой массой начиняют сычуг (каб. – *нэкъыцIэ*) и тщательно закрепляют концы. В отличие от других видов колбас *тхъэмцIыгъуныбэ* не сушат, а употребляют

¹ Полевые материалы автора. Управляющая рестораном «Глянец» Кожаева Марина, г.Нальчик, КБР, дата записи 10.02.2025 г.

² Полевые материалы автора. Информант Башоров Муса Тогидович, с. Карагач, КБР, дата записи 16.04.2023 г. (возраст на момент записи – 78 лет);

³ Полевые материалы автора. Шеф-повар ресторана «Нальчик» Хасан, г.Нальчик, КБР, дата записи 12.02.2025 г.

только в вареном виде с чесночной подливой¹. Шеф-повар ресторана «Нальчик» Хасан сообщал, что каждый день в ресторан приходит много туристов, иногда разом пятьдесят человек, а иногда доходит и до ста человек, и персонал ресторана старается всячески уделить внимание всем гостям без исключения, вкусно накормить и доставить гастрономическое удовольствие. По его мнению, чаще всего гости республики заказывают *жэрумэ*, горячую пасту и свежеприготовленный чесночный соус².

В экспертных интервью шеф-повара ресторанов г. Нальчик рассказывали о традиционном мясном блюде *либжа* и повышенном спросе на него как со стороны местных жителей, так и со стороны гостей республики. Управляющая рестораном «Глянец» М. Кожаева отметила, что *либжа* подают с горячей пастой. При подогреве блюдо не теряет своих свойств, а вкус становится более насыщенным. Кроме того, информант отметила, что блюдо *либжа* легко разложить и подавать, в отличие, например, от европейской кухни, где необходимо сформировать на тарелке разные композиции, добавить зелени, гарнира, соуса и т.д.³

Шеф-повар ресторана «Нальчик» Хасан сообщал о том, что технология блюд на сегодняшний день меняется. По мнению шеф-повара, то, что было раньше в рецептах и то, что сейчас существенно разнится. Многие по своему усмотрению и вкусу заменяют приправу и вносят корректировки в исконные кабардинские рецепты. Это изменения видны и в самих способах приготовления, и в подаче блюд. Например, в кабардинское блюдо *либжэ* многие сейчас добавляют морковь, болгарский перец, а кто-то даже грибы... тем самым, блюдо теряет свою аутентичность. Если готовить это блюдо правильно, то в мясо надо добавлять только соль, перец и лук, а то, что добавляют сейчас – это своего рода нововведения⁴.

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

² Полевые материалы автора. Шеф-повар ресторана «Нальчик» Хасан, г.Нальчик, КБР, дата записи 12.02.2025 г.

³ Полевые материалы автора. Управляющая ресторана «Глянец» Кожаева Марина, г.Нальчик, КБР, дата записи 10.02.2025 г.

⁴ ПМА. Шеф-повар ресторана «Нальчик» Хасан, г.Нальчик, КБР, дата записи 12.02.2025 г.

Л.Ж. Ширитова и Р.М. Жилова отмечали, что распространенным мясным блюдом и в настоящее время является *лыцIыкIулыбжъэ*. Оно готовилось из небольших кусков вареного, а потом поджаренного мяса, которое подавалось в подливе. Подлива готовилась из поджаренного на масле лука, муки, сметаны, чабреца, перца, чеснока и мяса. Из кусков вареного или жареного мяса готовилось и *лылыбжъэ*. Его подлива состоит из пережаренного на масле лука с перцем¹.

Блюда из курятины издавна были частью традиционной гастрономической культуры кабардинцев. На современном этапе они продолжают занимать важное место, как при проведении массовых мероприятий, так и в повседневной жизни. Например, управляющая рестораном «Глянец» М. Кожаева сообщала о том, что больше всего любила готовить курицу в сметанном соусе (каб. – *джэдлыбжъэ*), которая подается с *пIастэ*. При приготовлении *джэдлыбжъэ* возможны варианты и некоторые отклонения от общих рецептов. По ее мнению, каждая хозяйка готовит это блюдо по-своему². Кроме того, шеф-повар ресторана при отеле «Гранд Кавказ» Анастасия, сообщала, что современные веяния вносят какие-то свои коррективы. По ее мнению, если раньше в *джэдлыбжъэ* добавляли чабрец и красный перец, то в настоящее время при его приготовлении иногда добавляют паприку. Она отмечала, что у кабардинцев раньше не было паприки. Был чабрец (каб. – *джэдгын*). Сейчас паприку иногда добавляют в это блюдо для цвета. Шеф-повар считает, что надо стараться не использовать нововведений при приготовлении национальных блюд³. Информант отметила, что особенность блюда из курятины *джэдлыбжъэ* в том, что при приготовлении используются мясо домашней курицы и качественные

¹ Ширитова, Л. Ж. Особенности и традиции кабардинской и балкарской кухни // Известия Кабардино-Балкарского государственного аграрного университета им. В.М. Кокова. 2021. № 2(32). С. 160-166.

² Полевые материалы автора. Управляющая ресторана «Глянец» Кожаева Марина, г.Нальчик, КБР, дата записи 10.02.2025 г.

³ Полевые материалы автора. Шеф-повар ресторана при отеле «Гранд-Кавказ» Анастасия, г. Нальчик, КБР. Дата записи 14.02.2025 г.

натуральные молочные продукты для сметанного соуса, благодаря чему соус получается нежным и очень вкусным¹.

По словам М. Кожаевой, *джэдлыбжьэ* было и есть одним из излюбленных блюд, но, к сожалению, после того как домашние куры стали дефицитом, блюдо перестало быть интересным. Также, М. Кожаева поведала, что молодежь, которая сейчас ест в огромных количествах куриную грудку, выращенную на фермах, к сожалению, не попробовали настоящей кабардинской курицы, которая не была такой мягкой и не разжевывалась так быстро. По мнению М. Кожаевой, в этом плане, конечно, пример – это французы, которые сохраняют своих кур, так как, можно сказать, что у них под это все подведена целая философия, каждый фермер не позволит себе прикармливать курицу не тем, чем надо. Они должны оставаться в том состоянии, в котором были несколько веков назад. Например, в некоторых семьях это блюдо готовили следующим образом: курицу обжаривали в собственном соку и в оставшемся после жарки масле обжаривали муку. Муку брали одну ложку, которую обжаривали до золотого состояния, потом добавляли сметану и потихонечку доливали кипяченую воду, чтобы сбалансировать состав соуса с мясом, чтоб он был и не жидким, и не густым и т.д. В итоге, либжа получалась золотистого цвета².

Также, Анастасия отметила, что будущее за традиционной аутентичной кухней. Все эти истории про молекулярную кухню, про европейскую и т.д. они имеют место быть, но национальная кабардинская кухня благодаря своим традициям, вкусам, своей натуральностью и неповторимостью всегда будет пользоваться спросом и люди, не только живущие здесь, но и приезжающие всегда будут стремиться к настоящему...именно к настоящей кабардинской кухне³.

¹ Полевые материалы автора. Шеф-повар ресторана при отеле «Гранд-Кавказ» Анастасия, г. Нальчик, КБР. Дата записи 14.02.2025 г.

² Полевые материалы автора. Управляющая ресторана «Глянец» Кожаева Марина, г.Нальчик, КБР, дата записи 10.02.2025 г.

³ Полевые материалы автора. Шеф-повар ресторана при отеле «Гранд-Кавказ» Анастасия, г.Нальчик, КБР, дата записи 14.02.2025 г.

Мясо домашней курицы жестковатое и готовится дольше, чем бройлерная курятина¹. Схожую деталь отметил и шеф-повар ресторана «Мельница» Х. Макоев. Шеф-повар сообщал о том, что раньше жарили курицу или варили индейку, чтобы проявить уважение к гостю. А сейчас курицу ставят во время мероприятий на стол как одно из блюд и по наблюдениям часто замечал, что она так и остается нетронутой. По мнению Х. Макоева, жареная курятина сегодня уже никому не интересна. Вареную индейку ставят женщинам на стол, но точно также и индейка уже никому не интересна².

Кроме того, З.М. Кешева сообщала, что наиболее популярным блюдом остается курятина со сметанной подливой (каб. – *джэдлыбжьэ*), которую едят с пастой³.

В настоящее время в гастрономической культуре кабардинцев при проведении массовых мероприятий как в местах общественного питания, так и в домашних условиях сохраняются некоторые традиционные обрядовые практики, связанные с употреблением мяса в пищу (например, обычай подачи бараньей головы, каб. – *мэл щхьэ хабзэ*). Управляющая рестораном «Глянец» М. Кожаева сообщала о том, что вареное мясо с тузлучным соусом тоже обязательно всегда будет на столе (как на официальных мероприятиях, так и в повседневной практике)⁴.

Рассказывая о блюдах из яиц, информант Б.М. Кармоков сообщал о том, что куриные яйца имели значимую роль в кабардинской кухне, так как обладали высокой пищевой ценностью, содержали сбалансированный состав полноценных белков, жиров, витаминов и минеральных солей. Кабардинцы традиционно готовили из яиц вкусные и питательные блюда, простые и быстрые в приготовлении. Яичницы и омлеты в кабардинской кухне могли состоять как

¹ Полевые материалы автора. Шеф-повар ресторана при отеле «Гранд-Кавказ» Анастасия, г.Нальчик, КБР, дата записи 14.02.2025 г.

² Полевые материалы автора. Шеф-повар ресторана «Мельница» Макоев Хизир, г.Нальчик, КБР, дата записи 06.02.2025 г.

³ Кешева З.М. Национальная кухня кабардинцев как предмет брендинга // Вестник Кабардино-Балкарского института гуманитарных исследований. 2019. № 2(41). С. 54-60.

⁴ Полевые материалы автора. Управляющая ресторана «Глянец» Кожаева Марина, г.Нальчик, КБР, дата записи 10.02.2025 г.

из одних яиц, так и с различными добавками. Например, в настоящее время наиболее востребованным блюдом во многих семьях является глазунья в сметане (каб. – *джэдыкIэнэкъиж*). В глубокую чугунную сковороду наливали сметану, добавляли немного кукурузной муки или манной крупы, соли по вкусу, все это хорошо размешивали, ставили на медленный огонь и кипятили при постоянном помешивании в течении пяти минут. Туда же осторожно разбивают яйца (желток должен оставаться целым), закрывают крышкой и оставляют на медленном огне до тех пор, пока не свернется белок. Подавалась глазунья в горячем виде¹. Также, Б.М. Кармоков делился воспоминаниями из детства про сладкий омлет. По словам информанта, сейчас, наверное, это для многих будет в диковинку, но раньше сладкий омлет (каб. – *джэдыкIэжъапхъэ IэфI*) был одним из любимых его блюд. Для его приготовления брали яйца с нужным количеством сахара (по вкусу) и взбивали до густой пены, затем готовую массу выливали в горячую чугунную посуду с маслом и запекали. Интересен тот факт, что в настоящее время яйца едят в основном на завтрак, а сладкий омлет являлся блюдом, которое подавалось именно к ужину².

При этом важны сведения о том, как со временем менялись практики приготовления и употребления в пищу мясных блюд. Например, как отмечалось, в прошлом баранину употребляли в вареном (каб. – *мэл гъэва*), и жареном виде (каб. – *мэл гъэжъа*). Вареная баранина относилась раньше к повседневной пище, кроме того вареную баранину готовили на праздничных мероприятиях, а также на ритуальных. Жареную баранину готовили чаще на праздничные мероприятия. Жареные бараньи ребрышки готовили на свадьбу, либо к приходу дорогих гостей. В современных обрядовых практиках вареную баранину употребляют, как и в прошлом в качестве повседневной трапезы, а также готовят на праздничных и поминальных мероприятиях. Что касается жареной баранины, то в современное время ее готовят на праздничные мероприятия, а также

¹ Полевые материалы автора. Информант Кармоков Бетал Мухадинович, с. Сармаково, КБР, дата записи 22.04.2023 г. (возраст на момент записи – 77 лет);

² Полевые материалы автора. Информант Кармоков Бетал Мухадинович, с. Сармаково, КБР, дата записи 22.04.2023 г. (возраст на момент записи – 77 лет);

жареная баранина входит в повседневное меню. Из баранины жарят шашлык. Шашлык в современное время – это мясное блюдо, которое пользуется популярностью и считается одним из популярных блюд как у кабардинцев, так и у представителей других народов. Шашлык готовят во время отдыха на природе, также семьи, которые живут в частных домах и имеют дачи, где есть мангал. Также, шашлык неизменно является блюдом, которое подается на свадьбах и на других праздничных мероприятиях. На похоронах и поминках шашлык не готовят и не подают. Жареная баранина включена в меню кафе и ресторанов и в сведениях экспертного интервью следует отметить, что жареная баранина пользуется спросом не только среди местных жителей, а также среди гостей республики. Кроме того, из баранины как в прошлом, так и в настоящем готовят сушеное мясо (каб. – *лыгъур*) с пшенной массой (каб. – *пIа-стэ*). Блюдо входит как в повседневное меню, также подается в качестве горячего на свадьбах и других праздничных застольях.

Кроме того, из баранины варили бульон (каб. – *лэпс*), а также использовали субпродукты для приготовления отдельных блюд, таких как сальтисон (каб. – *жэрумэ*), ливерная колбаса (каб. – *тхъэмцIыгъуныбэ*). Бульон (каб. – *лэпс*) в современных обрядовых практиках считается повседневной пищей, также его варят и подают как на праздничных, так и на ритуальных мероприятиях. Ливерная колбаса (каб. – *тхъэмцIыгъуныбэ*) и сальтисон (каб. – *жэрумэ*) в некоторых семьях, как и раньше относят к повседневной пище, на поминальные мероприятия, а также, на такие как свадьба и другие торжества. Кроме того, как в прошлом, так и на сегодняшний день на праздничных застольях у кабардинцев присутствует обычай дележа бараньей головы (каб. – *мэл цхъэ*). Этот ритуал символизирует единство и общность, а также является важным элементом празднования различных торжеств, таких как свадьбы, праздники и другие значимые события. Например, глаза, уши и язык – это деликатесы, которые часто достаются самым уважаемым гостям. В современных об-

рядовых практиках дележ головы барана может служить символом благополучия и изобилия. В традициях кабардинцев считается, что чем лучше и щедрее пройдёт этот ритуал, тем больше удачи и счастья принесёт он в дом.

Козлятина никогда не считалась престижной едой. Мясо козлятины варили и готовили бульон. Бульон обладал полезными свойствами. Использовали козлятину для личного повседневного употребления. В современное время о козлятине слышно достаточно мало, чаще всего используют не само мясо, а молоко и жир в лечебных целях, так как молоко и жир козы обладают целебными свойствами для организма человека.

В рационе питания кабардинцев видное место занимает говядина. Говядину как в прошлом, так и в настоящее время варили, жарили, сушили, тушили и т.д., например, блюдо из говядины (каб. – *либжьэ*). *Либжьэ* подают как на праздничные застолья, так и на ритуальные. Блюдо готовится из небольших кусков мяса и подается в подливе.

Сохранились сведения о приготовлении мясных блюд из *конины* и *крольчатины*. Эти мясные блюда не пользовались особым спросом, но упоминания о них есть в архивных полевых источниках. На сегодняшний день о мясных блюдах из этих животных известно достаточно мало. Что касается *конины*, то в современное время из конины готовят колбасу в промышленных масштабах и продают в специализированных продуктовых магазинах или мясных лавках. *Крольчатина* считается диетическим и полезным мясом, готовится разными способами (в сметане, в жареном виде итд.) и относится к повседневной пище.

Мясо домашней птицы имело свою классификацию по статусу престижности. Самым престижным мясом считалась индюшати́на (каб. – *гуэгушыл*). В настоящее время, индюк – традиционное блюдо кабардинцев, которое готовят для праздников и по поводу почётных гостей. Куряти́на уступала индюшатине, несмотря на свою универсальность и частоту использования и занимала второе место. Курятину (каб. – *джэдыл*) и индюшатину (каб. – *гуэгушыл*) едят в вареном и жареном виде, готовя из них традиционные национальные блюда.

Из традиционных жидких блюд кабардинцы употребляли куриный бульон (каб. – *джэдлэпс*).

Из курятины готовили традиционное блюдо с подливой *джэдлыбжьэ*. С одной стороны, *джэдлыбжьэ* – это ритуальная пища, её готовят на праздники и похороны. С другой – повседневное блюдо, которое можно увидеть на столе в любой кабардинской семье. У курицы самая почетная часть – это желудок (каб. – *нэгъэгъу*). В обрядовых практиках прошлого, как и в настоящем *нэгъэгъу* является главной достопримечательностью на кабардинском столе, и право его разделить принадлежало старшему застолья. Стоит отметить, что в современное время, кроме всего перечисленного из куриной грудки готовят фарш, из которого жарят котлеты. Куриный фарш считается диетическим продуктом и пользуется спросом больше, чем говяжий.

Кроме того, в гастрономической культуре кабардинцев используются блюда из яиц. Например, яйца, приготовленные в сметане, иными словами *глазунья в сметане* (каб. – *джэдыкІэнэкъиж*), обычный омлет (каб. – *джэдыкІэжъапхъэ*), сладкий омлет (каб. – *джэдыкІэжъапхъэ ІэфІ*). Все эти блюда готовятся и употребляются в качестве повседневной пищи. Мясо гуся и утки считались непрестижными, поэтому их использование также оставалось в рамках повседневной пищи. В традиционной гастрономической культуре кабардинцев использовалось *масло бараньего хвоста*. Курдючный бараний жир вытапливали и использовали для жарки и тушения блюд. Из курдюка готовили особые блюда – жареный курдюк (каб. – *кІапэ гъэжъа*), вареный курдюк (каб. – *кІапэ гъэва*), копченая или вяленая колбаса (на каб. – *нэкуль*), сычуг барана (каб. – *нэкъыцІэ*). В современное время об использовании масла бараньего хвоста упоминается редко. С использованием сычуга барана готовят сыр.

Таким образом, на сегодняшний день мясная пища в традиционной гастрономической культуре кабардинцев сохранилась и продолжает развиваться. В настоящее время отчасти меняются формы приготовления традиционных блюд. В местах общественного питания г. Нальчик 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 курятины. Из баранины готовят сушеное мясо (каб. – *лыгъур*) с пшенной массой (каб. – *пIастэ*), употребляют баранину в жареном (*мэл гъэжъа*) и вареном (каб. – *мэл гъэва*) виде, варят из баранины бульон (каб. – *лэпс*), а также используют субпродукты для приготовления отдельных блюд, таких как сальтисон (каб. – *жэрумэ*) и ливерная колбаса (каб. – *тхъэмцIыгъуныбэ*). Кроме того, на сегодняшний день на праздничных застольях у кабардинцев присутствует обычай бараньей головы (каб. – *мэл цхъэ*). Говядину также употребляют в жареном (каб. – *лы гъэжъа*), вареном виде (каб. – *лы гъэва*), а также сушат и коптят. Курятину употребляют в жареном и вареном виде, а также готовят кабардинское национальное блюдо – курицу в сметане (каб. – *джэдлыбжъэ*). Также в гастрономической культуре кабардинцев используются блюда из яиц. Например, яйца, приготовленные в сметане, иными словами глазунья в сметане (каб. – *джэдыкIэнэкъиж*), обычный омлет (каб. – *джэдыкIэжъапхъэ*), сладкий омлет (каб. – *джэдыкIэжъапхъэ IэфI*). 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.

2.2 Особенности приготовления и употребления в пищу блюд из кисломолочных продуктов

Как и прежде, важным элементом традиционной гастрономической культуры кабардинцев остаются молочные продукты, отличающиеся разнообразием. О разнообразии и способах приготовления кисломолочных продуктов в

наши дни рассказали шеф-повара предприятий общественного питания, информанты полевых экспедиций 2023 г., научные исследователи и ученые. Основу рациона составляют кисломолочные продукты, такие как кислое молоко, сметана, сливочное и топленое масло и разнообразные виды сыра. Кроме того, до наших дней у кабардинцев сохраняется значительное количество технологий приготовления кисломолочных блюд, основанных на рецептах традиционной гастрономической культуры. Однако, следует отметить, что шеф-повара предприятий общественного питания г. Нальчик поведали о том, что «на сегодняшний день приобретать и использовать натуральные и свежие кисломолочные продукты не всегда удается, для того чтобы качество держать на высоком уровне»¹.

Шеф-повар ресторана при отеле «Гранд-Кавказ» Анастасия сообщала о том, что молочные блюда в их ресторане не готовятся и это связано с тем, что сейчас с натуральным качественным молоком в нашей республике определенные сложности. На данный момент даже хороший сыр тоже очень сложно найти. Сыр делают на пепсине, а на самом деле настоящий сыр должны готовить из сычуга, но производители упростили себе задачу и готовят сыр на пепсине, а это совсем не то... «По мнению Анастасии, натуральный сыр, без химии и порошка, действительно можно найти в сёлах — у людей, которые ещё придерживаются традиций, не нарушая технологий...». Анастасия также отметила, что в республике есть люди, которые могут гарантировать, что сыр настоящий, без химии и порошка, поэтому для ресторана сыр закупают у проверенных поставщиков, для того чтобы качество держать на высоком уровне².

Рассказывая об использовании и хранении молочных продуктов, жительница г. Нальчик (КБР) информант К.М. Дыгова сообщала о том, что молочные продукты в семье хранились в неотапливаемой комнате. Из воспоминаний детства К.М. Дыгова рассказывала, что после прихода из школы, заходила в эту

¹ Полевые материалы автора. Шеф-повар ресторана при отеле «Гранд-Кавказ» Анастасия, г.Нальчик, КБР, дата записи 14.02.2025 г.

²Полевые материалы автора. Шеф-повар ресторана при отеле «Гранд-Кавказ» Анастасия, г.Нальчик, КБР, дата записи 14.02.2025 г.

комнату и тем временем на столе лежал горячий домашний хлеб, мамалыга горячая и масло. «Помню, как мама вслед за мной заходила в эту комнату и звала поесть, но я отказывалась, потому что была уже сыта, и мама каждый раз меня ругала, что я перебивала себе аппетит и нормально не питалась»¹. В домашних условиях готовили сметану и также ножом ее можно было отрезать»². Кроме того, информант А.М. Кочесоков также отмечал, что большое место в структуре питания адыгов всегда занимала молочная пища. Она была самой разнообразной. Из молока и сметаны готовили высококалорийные и легкоусвояемые блюда³.

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 (каб. – *къундэпсо*)⁴, пшенный суп с добавлением кисломолочных продуктов (каб. – *хъантхъупс*)⁵, кисломолочный напиток (каб. – *иху*)⁶, сырный соус (каб. – *кхъуей шыпс*)⁷.

Так, оставшуюся после приготовления сыра сыворотку наливали в кастрюлю, верх обвязывали двойным слоем марли, ставили в теплое место на 15-16 суток, для брожения. При этом марля должна была касаться сыворотки, чтобы на ней оседала пена, образующаяся во время брожения. Марлю время от времени стирали в холодной воде. Готовое *къундэпсо* на вкус становилось

¹ Полевые материалы автора. Информант Дыгова Кантина Мухабовна, г.Нальчик, КБР, дата записи 17.04.2023 г. (возраст на момент записи – 85 лет);

² Полевые материалы автора. Информант Дыгова Кантина Мухабовна, г.Нальчик, КБР, дата записи 17.04.2023 г. (возраст на момент записи – 85 лет);

³ Полевые материалы автора. Информант Кочесоков Аслан Мухабович, с. верхний Куркужин, КБР, дата записи 23.04.2023 г. (возраст на момент записи – 77 лет);

⁴ Полевые материалы автора. Информант Гетежева Ася Даниловна, с. Герменчик, КБР, дата записи 16.04.2023 г. (возраст на момент записи – 63 года);

⁵ Полевые материалы автора. Информант Гетежева Ася Даниловна, с. Герменчик, КБР, дата записи 16.04.2023 г. (возраст на момент записи – 63 года);

⁶ Полевые материалы автора. Информант Кочесоков Аслан Мухабович, с. верхний Куркужин, КБР, дата записи 23.04.2023 г. (возраст на момент записи – 77 лет);

⁷ Полевые материалы автора. Информант Балкарова Хаишат Даниловна, г.Нальчик, КБР, дата записи 28.03.2022 г. (возраст на момент записи – 59 лет);.

кисловатым. Его хранили в прохладном месте. Использовали также для заправки в *хъантхъунс*¹.

Сведения о кисломолочном напитке (каб. – *иху*) были зафиксированы в материалах полевых экспедиций. Например, информант А.М. Кочесоков сообщал о том, что в прошлом кислое молоко фактически заменяло третье блюдо. Оно хорошо способствует пищеварению, содержит жизненно необходимые витамины и утоляет жажду. Его ели с чуреком, мамалыгой, хлебом. Готовят *иху* различными способами. Прежде всего молоко необходимо вскипятить, дать отстояться до температуры 40-45 градусов добавить закваску. Затем его размешивают, укутывают и оставляют на несколько часов в утепленном виде. После того, как молоко заквасится, его помещали в прохладное место и давали остыть. По мнению А.М. Кочесокова, при приготовлении кислого молока необходимо было соблюдать определенные условия, в противном случае молоко испортится. Например, нельзя заквашивать при температуре 45 градусов. Нельзя добавлять в молоко воду². Кроме того, была отмечена сезонная особенность употребления данного кисломолочного продукта. Например, житель с. Дугулубгей (КБР) информант А.Х. Хатухов сообщал о том, что существовал кисломолочный продукт *иху*, который употребляли и в зимнее, и в осеннее время, но особенно его употребляли в жаркое время, практически вместо воды, или даже смешивали с водой и называли (каб. – *ихунс*). На работе, на сенокосе, когда в лес за дровами ходили, этот напиток часто использовали³.

Также в упоминаниях полевых информантов есть сведения об использовании сырного рассола в традиционной гастрономической культуре кабардинцев. Так, например, жительница г. Нальчик (КБР) информант Х.Д. Балкарова сообщала о том, что в детстве очень часто любили готовить сырный соус (каб. – *кхъуей шынс*). Для этого брали сырный рассол, процеживали через двойной

¹ Полевые материалы автора. Информант Гетежева Ася Даниловна, с. Герменчик, КБР, дата записи 16.04.2023 г. (возраст на момент записи – 63 года);

² Полевые материалы автора. Информант Кочесоков Аслан Мухабович, с. верхний Куркужин, КБР, дата записи 23.04.2023 г. (возраст на момент записи – 77 лет);

³ Полевые материалы автора. Информант Хатухов Аскер Хажбиевич, с. Дугулубгей, КБР, дата записи 24.04.2023 г. (возраст на момент записи – 72 года);

слой марли, добавляли густую сметану, перемешивали; очищенный чеснок толкли без соли, клали в рассол, посыпали красным молотым перцем и тщательно перемешивали. Ели сырный соус с пастой и марамысой. Употребляли чаще всего зимой, преимущественно на завтрак и обед¹.

В ходе проведения экспертного интервью были выявлены данные о приготовлении и употреблении сыра в традиционной гастрономической культуре кабардинцев. Например, шеф-повар ресторана «Нальчик» Хасан сообщал о том, что кабардинцы готовили разнообразные блюда из молока. Например, из свежего молока получался сыр высокого качества. Сыр делали и мягким, и твердым, сушили на солнце. Самый вкусный сыр был тот, который готовили в горах на пастбищах из свежего надоенного молока. В настоящее время такой сыр большая редкость. Если его и делают, то только в селах².

О способах приготовления и использовании копченного сыра рассказала управляющая ресторана «Глянец» М. Кожаева. Она поведала о том, что меняется технология приготовления блюд. Кроме мясных блюд, также было хорошо развито и сыроварение. Это знаменитые кабардинские сыры. По мнению М. Кожаевой, появляется новое оборудование, новые закваски, и вообще продукты все практически меняются... М. Кожаева занимается кейтерингом и это не только свадьбы, это и банкеты, и сватовство... и там идет своего рода коллаборация, и национальной кухни и европейской, то есть идут закуски и салаты европейские, но при этом многие гости спрашивают местный кабардинский сыр³. Например «мы хотим сыр не пармезан или моцареллу, а хотим наш местный кабардинский сыр»⁴.

Развитие скотоводства сыграло существенную роль в сельском хозяйстве кабардинцев и также стало источником для разнообразных молочных изделий,

¹ Полевые материалы автора. Информант Балкарова Хаишат Даниловна, г.Нальчик, КБР, дата записи 28.03.2022 г. (возраст на момент записи – 59 лет);

² Полевые материалы автора. Шеф-повар ресторана «Нальчик» Хасан, г.Нальчик, КБР, дата записи 12.02.2025 г.

³ Полевые материалы автора. Управляющая ресторана «Глянец» Кожаева Марина, г.Нальчик, КБР, дата записи 10.02.2025г.

⁴ Полевые материалы автора. Управляющая ресторана «Глянец» Кожаева Марина, г.Нальчик, КБР, дата записи 10.02.2025г.

в том числе и сыров. Домашнее сыроделие позволило народу оригинально использовать сыры для приготовления различных блюд.

В настоящее время в некоторых пунктах общественного питания практикуется приготовление блюд из молочных продуктов с опорой на классические рецепты кабардинской кухни. Это подтверждается сведениями экспертных интервью. Например, шеф-повар ресторана «Нальчик» Хасан сообщал о том, что и сейчас, и в прошлом кабардинцы готовили очень разнообразные блюда из молока. Он подчеркивал, сыр высокого качества получался исключительно из свежего молока. В прошлом сыр делали и мягким, и твердым, сушили на солнце. Вкусным считался тот сыр, который готовили в горной местности на пастбищах из свежего надоенного молока. Сейчас такой сыр большая редкость. Если его и делают, то только в селах¹. Это отражено и в современной культуре питания кабардинцев. Например, информант А.Д. Гетежева сообщала о способах приготовления и хранения сычужного сыра сообщал, что в прошлом из молока делали разнообразные продукты: сыр, кефир, сметану, творог, масло сливочное, масло топленое и т.д. Он отмечал, что при приготовлении сыра в домашних условиях для быстрого свертывания молока использовали сычуг (каб. – *лъатэ*). Действующим началом является сычужный фермент (химозин) – фермент желудочного сока. После забоя животного выделяли сычуг, мыли в проточной воде, внутрь засыпали полную горсть соли. Сычуг присаливался снаружи, а затем вялился. Сычуг помещали в сыворотку – *иэжыпс* (целиком или частями)². В настоящее время технология приготовления сычужного сыра существенно изменилась.

Информант М.Т. Башоров сообщал о способах приготовления и хранения сычужного сыра. По его сведениям, чтобы молоко хранилось немного подольше, его кипятили. Из молока делали разнообразные продукты: сыр, кефир,

¹ Полевые материалы автора. Шеф-повар ресторана «Нальчик» Хасан, г.Нальчик, КБР, дата записи 12.02.2025 г.

² Полевые материалы автора. Информант Гетежева Ася Даниловна, г.Нальчик, КБР, дата записи 16.04.2023 г. (возраст на момент записи – 63 года);.

сметану, творог, масло сливочное, масло топленое и т.д. По мнению информанта, существовало два способа приготовления сыра в домашних условиях. В обоих случаях для быстрого свертывания молока использовали сычуг (каб. – *лъатэ*). Лучше было держать его в керамической посуде (с не очень широким горлом). Только что надоенное, еще теплое или подогретое (примерно до 40 градусов) молоко, поливали небольшим количеством сычужного сока, на расчет 1 столовая ложка на литр молока, размешивали и оставляли на несколько минут в теплом месте, закрыв крышкой. Как только свернувшийся белок отделялся от сыворотки, осторожно руками собирали его в один комок, слегка отжимали (чтобы не раздавить массу), придавали форму и выкладывали в сито, дуршлаг или просто на слегка наклоненную доску, чтобы сыворотка стекала беспрепятственно. Сыр подсаливали и оставляли на 10-12 часов. Затем нарежали на доли (по 300-350 граммов) и укладывали в посуду с широким горлом или в деревянную кадку под гнет. Обычно заготовка сыра происходила летом и осенью. Когда посуду заполняли до краев, сверху сыр накрывали чистым полотном, затем ложили гнет. Иногда в сыворотку нарезали очищенный чеснок. К зиме такой сыр вызревал, приобретая приятную остроту¹.

Также о способах и правилах приготовления сычужного сыра рассказала информант З.М. Черкесова. Информант сообщала, что сразу, после того как резали барана или теленка из туши быстро вынимали желудок, разрезали вдоль и вычищали ножом, промывая в холодной воде. Нельзя было промывать желудок слишком долго, иначе молоко будет слишком долго скисать. Промытый желудок посыпали крупной солью, сворачивали и оставляли на ночь в холодном месте, для дозревания. Затем желудок разворачивали и сушили на сквозняке, в тени до полуготовности, после чего сушили до готовности на солнце. После чего высушенный желудок отряхивали от соли и закладывали в холодную сыворотку. Накрывали крышкой и давали киснуть в течение двух

¹ Полевые материалы автора: Информант Башоров Муса Тогидович, с. Карагач, КБР, дата записи 16.04.2023 г. (возраст на момент записи – 78 лет);

суток. З.М. Черкесова поведала о том, что сычуг считался готовым, если желудок оседал на дно посуды, а сыворотка поднималась наверх и становилась прозрачной. При приготовлении сыра, молоко процеживали, подогревали до 35-40 градусов, добавляли сычуг и быстро перемешивали деревянной ложкой. Накрывали крышкой и настаивали 5-7 минут, пока молоко не свернется. После закваски сыр оседал. Его вынимали двумя руками, формировали в виде крупных лепешек толщиной 1,5-2 см. Клади в тарелку, натирали с обеих сторон солью и давали остыть 15-20 минут. Сыр хранили в деревянных бочках. После приготовления сыра его резали, закладывали в бочку, посыпали солью. Бочку заполняли почти до самого верха, верх накрывали чистой марлей и на нее укладывали груз, иначе сыр всплывал и мог быть пористым. Если груз был слишком тяжелым, то сыр становился твердым и сухим. В бочку сыворотку не заливали, так как обычно хватало выделяющейся из сыра сыворотки. В бочку с сыром можно было добавить и чеснок. Если сыворотка не закрывала сыр полностью, то доливали холодную подсоленную сыворотку. Для длительного хранения в сыворотку добавляли сметану¹.

В материалах полевых экспедиций сохранились сведения об использовании и хранении копченного сыра (каб. – *кхъуей плыжь*) в традиционной гастрономической культуре кабардинцев. Например, информант А.М. Кочесов сообщал о том, что, у кабардинцев копченный сыр имел традиционную форму сырной головки-диска, символизирующего солнце, и нежную корочку карамельного цвета. Готовился исключительно из натурального цельного молока. По его сведениям, этот сыр коптили над крапивой, как и мясо. Его готовили в основном из коровьего молока, а также – из овечьего и козьего. Кабардинский копченый сыр всегда отличался высокими вкусовыми качествами и хранился долгое время². Также информант А.Д. Гетежева сообщала о том, что

¹ Полевые материалы автора: Информант Черкесова Заира Мухамедовна, с. Залукокоаже, КБР, дата записи 20.04.2023 г. (возраст на момент записи – 62 года);

² Полевые материалы автора. Информант Кочесов Аслан Мухабович, с. верхний Куркужин, КБР, дата записи 23.04.2023 г. (возраст на момент записи – 77 лет);

при приготовлении копченного сыра цельное молоко доводили почти до кипения, медленно половником его поливали по краям сычужным соком и затем продолжали периодически подливать сок до тех пор, пока не всплывет белая шапка массы. Выжимали осторожно, придавая ей округлую форму. Выкладывали в дуршлаг или сито и давали стечь сыворотке. В глубокую посуду с плотно закрывающейся крышкой наливали круто подсоленную теплую сыворотку и в нее на сутки опускали сыр, затем коптили или сушили¹.

Этот сыр был не только вкусным и питательным, но и незаменимым продуктом в походных условиях наряду с кукурузными лепешками, с которыми его ели². Также, М.Т. Башоров сообщал о том, что при приготовлении копченного сыра цельное молоко доводили почти до кипения, медленно половником его поливали по краям сычужным соком и затем продолжали периодически подливать сок до тех пор, пока не всплывет белая шапка массы. Выжимали осторожно, придавая ей округлую форму. Выкладывали в дуршлаг или сито и давали стечь сыворотке. В глубокую посуду с плотно закрывающейся крышкой наливали круто подсоленную теплую сыворотку и в нее на сутки опускали сыр, затем коптили или сушили. Этим способом получали особый сорт сыра – копченный сыр (каб. – *кхъуей пльжъ*)³. Схожую деталь отметила жительница с. Карагач (КБР) информант М.И. Котепахова в 2026 г. Она сообщала о том, что при приготовлении сыра из сычуга после забоя домашнего животного сычуг вырезают и моют. По словам информанта, промывать сычуг следует аккуратно, чтобы не вымыть ферменты, после чего необходимо вывесить на солнце, расправить и просушить. Если погодные условия не позволяют, то сычуг следует просушить в теплом месте. Сушился сычуг по времени несколько дней, чтобы он стал твердым, предварительно подготовив раствор. Затем сле-

¹ Полевые материалы автора. Информант Гетежева Ася Даниловна, г.Нальчик, КБР, дата записи 16.04.2023 г. (возраст на момент записи – 63 года);.

² Полевые материалы автора. Информант Кочесоков Аслан Мухабович, с. верхний Куркужин, КБР, дата записи 23.04.2023 г. (возраст на момент записи – 77 лет);

³ Полевые материалы автора. Информант Башоров Муса Тогидович, с. Карагач, КБР, дата записи 16.04.2023 г. (возраст на момент записи – 78 лет);

довало разрезать на несколько частей сычуг таким образом, чтобы они поместились в трехлитровый баллон. Готовую жидкость заливали в баллон с сычугом и оставляли на три дня. Через три дня раствор насыщался пепсином. При приготовлении раствора для сычужного сыра первоначально следует нагреть молоко до комнатной температуры и чашку раствора сычуга заливаем в теплое молоко. Спустя час сыворотка от рассола отделялась и оседала на дно, после чего следовало с помощью специального сито вынимать все, что осело на дне. Затем с обеих сторон солили сыр грубой солью. После того как посолили, оставшаяся жидкость понемногу стекала в резервуар. Приготовленный сыр убирали в холодильник на пару дней. После готовности сыра, разрезали его, клали в банку, заливали рассолом и добавляли чеснок (по вкусу)¹.

Информант З.М. Черкесова сообщала о том, что для приготовления копченого сыра, его формировали большего размера чем обычно, с обеих сторон натирали солью, клали в тарелку и на двое суток ставили в прохладное место, для того чтобы сыр пропитался солью, а излишки сыворотки стекли. Затем сыр клали в плетенку из прутьев, внизу разводили огонь, на нее клали жгучую крапиву коптили сыр ее дымом в течение 18-20 часов, за это время сыр переворачивали 2-3 раза. Верх сыра покрывался красной коркой, внутри же он оставался мягким. Если сыр предназначался для длительного хранения, после копчения его еще сушили на солнце. В старину копченный сыр был походной пищей кабардинских воинов, охотников, пастухов. Они набирали воду из нарзанного источника, крошили в него копченный сыр и ели ложкой получившуюся кашу с походным хлебом. Эта пища была очень питательна и калорийна².

Об использовании сметаны (каб. – *шатэ*) и способах ее заготовки в традиционной гастрономической культуре питания также сохранились сведения

¹ Полевые материалы автора. Информант Котепахова Марина Иналовна, с. Карагач, КБР, дата записи 04.01.2026 г. (возраст на момент записи – 70 лет);

² Полевые материалы автора. Информант Черкесова Заира Мухамедовна, с. Залукокоаже, КБР, дата записи 20.04.2023 г. (возраст на момент записи – 62 года);

в народной памяти кабардинцев. Например, информант М.Т. Башоров сообщал о том, что домашнюю густую сметану кабардинцы заготавливали ближе к осени¹. Кроме того, информант Б.Х. Кармоков сообщал о том, что ценным и широко применяемым в кабардинской кухне молочным продуктом являлась сметана. Также, он отмечал, что из сметаны получали обладавшее изысканными вкусовыми качествами масло (каб. – *тхъуцIынэ*)². Рассказывая о способах хранения сливочного масла, он отметил, что в прошлом сливочное масло хранили в воде, сменяя теплую воду на холодную³.

Так как, при наступлении зимы, коров не доили, то в прошлом в это время кабардинцы вместо молока ели в основном сметану. Обычно для приготовления брали большой глиняный кувшин и прежде, чем наливать в него сметану, сыпали на дно соль, затем заливали сметану и сверху еще раз посыпали солью. В емкости на дне делали маленькое отверстие, с помощью которого медленно стекала вся вода. Это делалось для того, чтобы соль вытягивала из сметаны всю жидкость, и сметана становилось густой⁴.

Также информант З.М. Черкесова сообщала о способах хранения кисломолочных продуктов. Сметану заготавливали на зиму. В керамическую или глиняную посуду насыпали немного соли, заливали свежую сметану, снова солили и снова наливали свежую сметану, пока не наполнят посуду. Сверху посыпали солью и заливали только что растопленным маслом, а затем охлажденным до 35-40 градусов. Посуду сверху обвязывают марлей в 3-4 слоя и ставят в темное место. Сметану обычно заготавливают осенью. Такая сметана хранилась долгое время, ели ее до весны⁵. Кроме того, информант Б.М. Кармоков

¹ Полевые материалы автора. Информант Башоров Муса Тогидович, с. Карагач, КБР, дата записи 16.04.2023 г. (возраст на момент записи – 78 лет);

² Полевые материалы автора. Информант Кармоков Бетал Мухадинович, с. Сармаково, КБР, дата записи 22.04.2023 г. (возраст на момент записи – 77 лет);

³ Полевые материалы автора. Информант Кочесоков Аслан Мухабович, с. верхний Куркужин, КБР, дата записи 23.04.2023 г. (возраст на момент записи – 77 лет);

⁴ Полевые материалы автора. Информант Башоров Муса Тогидович, с. Карагач, КБР, дата записи 16.04.2023 г. (возраст на момент записи – 78 лет);

⁵ Полевые материалы автора. Информант Черкесова Заира Мухамедовна, с. Залукокоаже, КБР, дата записи 20.04.2023 г. (возраст на момент записи – 62 года);

сообщал о том, что ценным и широко применяемым в кабардинской кухне молочным продуктом являлась сметана. Б.Х. Кармоков отмечал, что из сметаны получали невероятное по вкусу масло¹. Также, рассказывая о способах хранения сливочного масла (каб. – *тхъуцІынэ*), информант М.А. Казиев поведал, что сливочное масло хранили в воде, сменяя теплую воду на холодную².

Информант З.М. Черкесова сообщала о способах приготовления топленого сливочного масла (каб. – *тхъу гъэвэжа*), которые использовала еще ее бабушка. Так как сливочное масло считалось скоропортящимся продуктом, его перетапливали. Когда из него выпаривалась вся влага, оно могло храниться долгое время. После этого осадок (каб. – *тхъуцІэж*), остающийся на дне котла, выкладывали деревянной лопаткой в посуду, оставляя в котле лишь пригоревшую часть. *ТхъуцІэж* получался желтоватый, густой, с ароматным запахом³. О схожей процедуре приготовления *тхъуцІэж* говорил и шеф-повар ресторана «Нальчик» Хасан. По его мнению, из полученного сливочного масла готовили топленое масло, а потом уже из топленого масла выделялось небольшое количество масла⁴. Также информант К.М. Дыгова сообщала, что *тхъуцІэж* часто употребляли в пищу с мамалыгой⁵.

Кроме того, информант З.М. Черкесова сообщала, что при приготовлении топленого масла в котел наливали небольшое количество воды, ставили на слабый огонь, закладывали сливочное масло и кипятили. При этом на поверхности появлялась белая пена. Пену не снимали, а сбрызгивали холодной водой, и она растворялась. Далее масло кипятили, помешивая, пока не образуется чистое топленое масло желтого цвета. Иногда кипятили только до первых признаков появления масла, то есть не до полной готовности, а лишь до тех

¹ Полевые материалы автора. Информант Кармоков Бетал Мухадинович, с. Сармаково, КБР, дата записи 22.04.2023 г. (возраст Информанта на момент записи – 77 лет);

² Полевые материалы автора. Информант Казиев Мухамед Ахмедович, с. Анзорей, КБР, дата записи 25.04.2023 г. (возраст Информанта на момент записи – 69 лет);

³ Полевые материалы автора. Информант Черкесова Заира Мухамедовна, с. Залукокоаже, КБР, дата записи 20.04.2023 г. (возраст на момент записи – 62 года);

⁴ Полевые материалы автора. Шеф-повар ресторана «Нальчик» Хасан, г.Нальчик, КБР, дата записи 12.02.2025 г.

⁵ Полевые материалы автора. Информант Дыгова Кантина Мухабовна, г.Нальчик, КБР, дата записи 17.04.2023 г. (возраст Информанта на момент записи – 85 лет);

пор, пока оно растопится. Такое масло хранилось недолго. Чтобы топленое масло лучше расслоилось, котел ставили на огонь слегка под уклоном. Чистое масло сливали и заполняли им кувшин, остужали, накрывали крышкой и ставили в темное прохладное место¹.

По сведениям шеф-повара ресторана «Нальчик» Хасана, из полученного сливочного масла готовили топленое масло, а потом уже из топленого масла выделялось небольшое количество масла, которое называлось *тхъуцІэж*². Шеф-повар отметил: «его можно было намазывать на хлеб и кушать, также можно было есть вместе с пастой пшениной и кукурузной. Вкус этого масла необыкновенный и до сих пор сохранился в памяти»³. Также информант К.М. Дыгова сообщала о том, что также всей семьей часто использовали ручную маслобойку. В маслобойку наливали сметану и крутили до тех пор, пока не получится сливочное масло. Сливочное масло ставили на огонь для того, чтобы получить топленое масло. В процессе приготовления топленого масла образовывался осадок (каб. – *тхъуцІэж*), который часто употребляли с мамалыгой⁴.

Еще одним блюдом этой группы, о котором в настоящее время сохраняются богатые сведения в народной памяти кабардинцев, является сметанный соус с сыром (каб. – *кхъуейжъапхъэ*). Рассказывая о способах его приготовления, информант З.М. Черкесова сообщала, что муки или крупы добавлялось больше, до получения густой массы, как мамалыга. Готовое блюдо подавали как в горячем, так и в холодном виде. В первом случае его раскладывали ло-

¹ Полевые материалы автора. Информант Черкесова Заира Мухамедовна, с. Залукокоаже, КБР, дата записи 20.04.2023 г. (возраст на момент записи – 62 года);

² Полевые материалы автора. Шеф-повар ресторана «Нальчик» Хасан, г.Нальчик, КБР, дата записи 12.02.2025 г.

³ Полевые материалы автора. Шеф-повар ресторана «Нальчик» Хасан, г.Нальчик, КБР, дата записи 12.02.2025 г.

⁴ Полевые материалы автора. Информант Дыгова Кантина Мухабовна, г.Нальчик, КБР, дата записи 17.04.2023 г. (возраст Информанта на момент записи – 85 лет);

паточкой на посуду. К этому блюду обязательно подавалось в отдельной посуде кислое молоко¹. При приготовлении мамалыги, мучного блюда на сметане с сыром (каб. – *жэмыкуэ*), нарезали свежий сыр на мелкие кусочки, или мяти его руками, положив в чугунный казанок, разбивали туда же одно яйцо, перемешивали ложкой до получения однородной массы. Затем заливали сметану и ставили на медленный огонь. Варили при непрерывном помешивании (чтобы не пригорел сыр) до полного растворения сыра вместо комочков появлялись тонкие нити. Блюдо подавалось в горячем виде с пастой².

О способах приготовления и употребления в пищу таких блюд как *кхъуейжъапхъэ* и *жэмыкуэ* во время экспертного интервью поделились своими наблюдениями шеф-повара предприятий общественного питания г. Нальчик. Так, например, в экспертном интервью, управляющая ресторана «Глянец» М. Кожаева сообщала о том, что *кхъуейжъапхъэ* и *жэмыкуэ* – блюда, которые уходят в прошлое и их стали реже готовить. В настоящее время, из воспоминаний детства М. Кожаева также отметила: «бабушка нам готовила эти блюда, и мы с удовольствием их ели. Это не очень полезная еда, скажем так. Но какие-то позиции будут востребованы всегда»³. Кроме того, шеф-повар ресторана при отеле «Гранд Кавказ» Анастасия сообщала о том, что *кхъуейжъапхъэ* заказывают лишь те люди, которые знают это блюдо⁴. Шеф-повар ресторана «Мельница» Х. Макоев сообщал о том, что *жэмыкуэ* многие берут как закуску, а также к этому блюду заказывают кисломолочный продукт (каб. – *иху*)⁵.

¹ Полевые материалы автора. Информант №20: Черкесова Заира Мухамедовна, с. Залукокоаже, КБР, дата записи 20.04.2023 г. (возраст на момент записи – 62 года);

² Полевые материалы автора. Информант №20: Черкесова Заира Мухамедовна, с. Залукокоаже, КБР, дата записи 20.04.2023 г. (возраст на момент записи – 62 года);

³ Полевые материалы автора. Управляющая ресторана «Глянец» Кожаева Марина, г.Нальчик, КБР, дата записи 10.02.2025г.

⁴ Полевые материалы автора. Шеф-повар ресторана при отеле «Гранд-Кавказ», Анастасия, г.Нальчик, КБР, дата записи 14.02.2025 г.

⁵ Полевые материалы автора. Шеф-повар ресторана «Мельница» Макоев Хизир, г.Нальчик, КБР, дата записи 06.02.2025 г.

Рассказывая о способах приготовления сметанного соуса с сыром (каб. – *кхъуейжъапхъэ*), информант Б.М. Кармоков сообщал, что муки или крупы добавлялось больше до получения густой массы, как мамалыга. Готовое блюдо подавали как в горячем, так и в холодном виде. В первом случае его раскладывали лопаточкой на посуду. К этому блюду обязательно подавалось в отдельной посуде кислое молоко. Во втором случае массу выкладывали в блюдо, придавая ей форму и когда остывало, нарезали ломтями¹.

При приготовлении жэмыкуэ нарезали молодой сыр на очень мелкие кусочки или мяли его руками, положив в чугунный казанок, разбивали туда же одно яйцо, перемешивали ложкой до получения однородной массы. Затем заливали сметану и ставили на медленный огонь. Варили при непрерывном помешивании (чтобы не пригорел сыр) до полного растворения сыра, пока вместо комочков появлялись тонкие нити. На этом этапе сметана под действием высокой температуры становилась жидкой, как молоко. Для того, чтобы блюдо приобрело нужную консистенцию (густой сметаны), прибавляли кукурузную муку или манную крупу и, продолжая непрерывно помешивать, варили еще 5-6 минут. Затем снимали с печки и оставляли еще на несколько минут. Если сметана была высокой жирности, то через некоторое время она покрывалась вытопившимся маслом. Если масла было очень много, то его сливали в отдельную посуду. Блюдо подавалось в горячем виде с пастой².

Определенный интерес при исследовании поставленной проблемы вызывают результаты сопоставительного анализа о том, как именно менялись способы приготовления, хранения и употребления в пищу тех или иных продуктов. Так, например, молочную сыворотку для закваски первых блюд (каб. – *къундапсо*) использовали как в прошлом, так используют и в настоящее время. В прошлом молочная сыворотка была незаменимым продуктом, так как в традиционной гастрономической культуре кабардинцев без ее использования

¹ Полевые материалы автора. Информант Кармоков Бетал Мухадинович, с. Сармаково, КБР, дата записи 22.04.2023 г. (возраст Информанта на момент записи – 77 лет);

² Полевые материалы автора. Информант Кармоков Бетал Мухадинович, с. Сармаково, КБР, дата записи 22.04.2023 г. (возраст Информанта на момент записи – 77 лет);

практически не обходилось приготовление кисломолочных блюд. Например, из сыворотки готовились некоторые разновидности сыра, такие как молочный сыр (каб. – *кърурт*), сыра мата (каб. – *матэ*), рассыпчатый сыр (каб. – *кхъуей лъальэ*), сыр в чане (каб. – *чей кхъуей*), копченый сыр (каб. – *кхъуей плъыжъ*); а также сычужный сыр (каб. – *кхъуей лъатэ*). Кроме того, с помощью молочной сыворотки готовилось старинное блюдо (каб. – *бэджынэ*), кислое молоко (каб. – *иху*), «зимнее кислое молоко» (каб. – *щІымахуэиху*), блюдо из консервированного молока, в состав которого входила молочная сыворотка и сметана (каб. – *ихуз*), творог (каб. – *шэгъэубэнджа*). В настоящее время в традиционной гастрономической культуре кабардинцев *къундапсо* также используется, но следует отметить, что не все вышеперечисленные блюда на основе сыворотки смогли сохраниться и дойти до наших дней, а лишь некоторые из них. В современной гастрономической практике *къундапсо* используется и как отдельное блюдо для заправки первых блюд, так и в качестве производного продукта. Например, на основе *къундапсо* на сегодняшний день готовят такие кисломолочные блюда как копченый сыр (каб. – *кхъуей плъыжъ*), сычужный сыр (каб. – *кхъуей лъатэ*), сыр в чане (каб. – *чей кхъуей*), а также кисломолочный напиток (каб. – *иху*), либо напиток *иху*, разбавленный водой (каб. – *ихупс*).

Если рассматривать каждое блюдо по отдельности, то следует отметить, что, например, копченый сыр (каб. – *кхъуей плъыжъ*) на сегодняшний день входит как в повседневное меню практически каждой семьи, также используется и в поминальной трапезе. Отдельно стоит отметить, что с давних времен у кабардинцев существовал обряд подвязывания красного сыра (каб. – *кхъуейплъыжъкІэрыщІэ*), который проводился в честь рождения сына. Суть обряда состояла в том, что перед состязанием строили сооружение не менее 5 метров – два столба с прочной перекладиной. К перекладине подвешивали головку копченого сыра, промасленный кожаный ремень и различные подарки, и призы, подготовленные членами семьи и односельчанами. Молодые мужчины должны были на руках подняться по ремню, откусить кусочек сыра и

дотянуться до одного из призов. Праздник также мог сопровождаться различными скачками и игрищами, но основой праздника оставался именно красный сыр. В современных обрядовых практиках обычай подвязывания красного сыра в связи с рождением в семье сына снова возрождается.

Сычужный сыр (каб. – *кхъуей лъатэ*) и в прошлом, и в настоящем входит в повседневную трапезу в традиционной гастрономической культуре кабардинцев.

Кисломолочный напиток (каб. – *иху*) употребляют как напиток, также добавляют сметану и чеснок и готовят чесночный соус (каб. – *бжъыныху шыпс*), кроме того, *иху* подают с выпечкой, тыквой, мамалыгой итд.

Также, стоит отметить, что такие блюда как молочный сыр (каб. – *къурт*), сыра мата (каб. – *матэ*), рассыпчатый сыр (каб. – *кхъуей лъальэ*), старинное блюдо (каб. – *бэджынэ*), «зимнее кислое молоко» (каб. – *цIымахуэиху*), блюдо из консервированного молока, в состав которого входила молочная сыворотка и сметана (каб. – *ихуз*), творог (каб. – *шэгъэубэнджа*) готовились в домашних условиях в прошлом и используются в повседневной трапезе.

Также, в прошлом и в настоящем готовятся и используются в традиционной гастрономической культуре такие кисломолочные продукты как сырный соус (каб. – *кхъуей шыпс*), сметана (каб. – *шатэ*), осадок сливочного масла (каб. – *тхъуцIэж*), сливочное масло (каб. – *тхъу цIынэ*). Кроме того, кабардинцы готовили такие блюда как сметанный соус с сыром (каб. – *кхъуейжъапхъэ*), мамалыга на сметане с сыром (каб. – *жэмыкуэ*). Эти два блюда в прошлом считались повседневной трапезой и чаще всего употреблялись на завтрак вместе с кислым молоком (каб. – *иху*). В современных реалиях *кхъуейжъапхъэ* готовят к поминальной трапезе. Кроме того, эти блюда также можно отнести и к повседневной трапезе, а также увидеть в меню многих предприятий общественного питания г.Нальчик. *Кхъуейжъапхъэ* и *жэмыкуэ* – это блюда, которые на сегодняшний день пользуются спросом не только среди местных жителей, но и среди многочисленных гостей нашей республики.

Следует отметить, что в прошлом многие блюда кабардинской кисломолочной кухни готовились в домашних условиях из натуральных продуктов для личного употребления. И о многих из них сохраняется информация в исторической памяти кабардинцев в настоящее время. В их числе: сваренное с пшеном и с добавлением сыра (каб. – *шэ зэхэгъажьэ*); ритуальное блюдо, в состав которого входит молоко и мука (каб. – *тхъэбывэ*); молочное блюдо, с добавлением пшена (каб. – *шэ зэцIэгъагъуэ*); молочное блюдо из свежего коровьего молока с добавлением муки (каб. – *цкIэрыцэ*); пенки от кипяченного и топленного молока (каб. – *шатэпхъампэ*); топленая сметана (каб. – *шатэ цIэгъэпцтхъа*), сметана, приготовленная при помощи «деревянной палки» (каб. – *шатэ пхъафэ*); абазинская сметана (каб. – *абазэ шатэ*); топленое масло (каб. – *шатэпхъафэ*); каймак (каб. – *шэ цIэгъэпцтхъа*) и др. готовились в домашних условиях из натуральных продуктов для личного употребления в далеком прошлом. Однако, в настоящее время некоторые из перечисленных кисломолочных продуктов, изготавливают на молочных заводах в промышленных масштабах.

Все это говорит о том, что современная кисломолочная продукция, основанная на гастрономических традициях кабардинцев, пользуется определенным спросом как на их исторической родине, так и за ее пределами. В настоящее время употребляется в пищу большой набор старинных кисломолочных блюд, сохраняются их названия на кабардино-черкесском языке, отмечается повышение спроса на некоторые из них во время проведения массовых мероприятий и т.п. Некоторые гастрономические практики в области кисломолочной продукции сохраняются у кабардинцев и в повседневной жизни.

В целом, анализ полевых материалов и результатов экспертных интервью показывает, что в настоящее время в народной памяти кабардинцев сохраняется большой пласт информации о кисломолочных блюдах традиционной национальной кухни, рецептах их приготовления и способах хранения. Многие названия сохраняются на родном языке (сыворожка / *шэжыпс*, копченый сыр / *кхъуей плыжъ*, сметана / *шатэ*, масло / *тхъуцIынэ*, топленое масло / *тхъу*

гъэвэжа, осадок от приготовления топленого масла / *тхъуцІэж*, сметанный соус с сыром / *кхъуейжъапхъэ*). Некоторые из них продолжают употреблять в пищу в настоящее время, однако изменились сами способы их приготовления, качество ингредиентов и т.п. В настоящее время производить молочную продукцию в промышленных масштабах не всегда рентабельно, в связи с чем возникают некоторые сложности с ингредиентами для приготовления блюд. Зачастую получается, чтобы сохранить аутентичность блюд, поварам приходится использовать заменяющие ингредиенты. Кисломолочная продукция в настоящее время не пользуется столь широкой популярностью, как в прошлом. Сегодня круг блюд гораздо стал уже, чем в традиционной гастрономической культуре кабардинцев 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.

2.3 Пища из злаковых культур

Схожие тенденции трансформации традиционной гастрономической культуры (адаптация под современные реалии, сохранение названий на кабардино-черкесском языке, повышение спроса во время проведения массовых мероприятий и т.п.) прослеживаются у кабардинцев в настоящее время и в отношении пищи из злаковых культур. В повседневной практике кабардинцев и во время проведения массовых мероприятий по-прежнему используются блюда, приготовленные из пшеничной и кукурузной муки. Материалы экспертных интервью и полевые исследования дают возможность выявить основные элементы народной памяти кабардинцев в этом аспекте гастрономической культуры и отметить векторы ее трансформации в настоящее время.

2.3.1 Блюда, приготовленные из пшеничной муки (общие сведения)

В ходе исследования шеф-повара предприятий общественного питания подробно рассказывали о блюдах, приготовленных из пшеничной муки традиционным способом. Так, например, шеф-повар ресторана «Нальчик» Хасан сообщал о том, что блюда из пшеницы среди гостей региона не пользуются большим спросом¹. При этом он обращал внимание на то, что гости республики особое предпочтение отдают национальным мучным блюдам, а особенно часто заказывают лакумы (каб. – *лэкъум*)² и даляны (каб. – *дэлэн*). Также шеф-повара отмечают, что приезжие гости зачастую интересуются рецептами и технологиями приготовления лакумов. Кроме того, предпочтение отдают мучным сладостям национальной кухни, а именно: хворосту (каб. – *зыкIэрыс*), кабардинской халве (каб. – *хьэлыуэ*), тонким пышным завернутым лакумам (каб. – *тхьурыжь*), слоеному хлебу (каб. – *щIакхъуэзытеупIэщIыкI*)³. Шеф-повар ресторана при отеле «Гранд-Кавказ» Анастасия отметила, что «лакумы и даляны – это традиционные блюда, без которых уже никуда... они готовятся и на праздники, и на поминки»⁴. Схожую деталь отмечал шеф-повар гранд-кафе «Гости» Максим, сообщая о том, что наиболее предпочитаемыми блюдами в кабардинской кухне являются лакумы и даляны. По его мнению, на первый взгляд технология их приготовления кажется простой, но у каждого из них свой рецепт, качество приготовления свое, и никто не делает одно и то же блюдо одинаково⁵. Шеф-повар отметил, что даже если говорить о лакумах, то все без исключения их готовят по-разному. У кого-то они получаются плотными внутри, а у кого-то пустыми. У одних по вкусу они сладкие, а у других соленые. Но он считает, что «правильные» лакумы лакумы — те, которые пышные, а внутри пустые⁶.

¹ Полевые материалы автора. Шеф-повар ресторана «Нальчик» Хасан, г.Нальчик, КБР. Дата записи 12.02.2025 г.

² Приложение 2. Фото 6.

³ Полевые материалы автора. Шеф-повар ресторана «Нальчик» Хасан, г.Нальчик, КБР. Дата записи 12.02.2025 г.

⁴ Полевые материалы автора. Шеф-повар ресторана при отеле «Гранд-Кавказ» Анастасия, г. Нальчик, КБР. Дата записи 14.02.2025 г.

⁵ Полевые материалы автора. Шеф-повар гранд-кафе «Гости» Максим, г. Нальчик, КБР. Дата записи 11.02.2025 г.

⁶ Полевые материалы автора. Шеф-повар гранд-кафе «Гости» Максим, г. Нальчик, КБР. Дата записи 11.02.2025 г.

Такие мучные блюда, как хворост (каб. – *зыкIэрыс*¹) и тонкие пышные завернутые лакумы (каб. – *тхъурыжъ*) всегда являлись блюдами, которые кабардинцы готовили исключительно к праздничным мероприятиям: к свадьбам и рождению детей или другим радостным событиям. В современных обрядовых практиках *зыкIэрыс* и *тхъурыжъ* также готовят на праздничные события.

В гастрономической культуре кабардинцев с давних времен *пIастэ* считается одним из основных блюд, которая часто заменяет хлеб. *ПIастэ* готовили из пшена и из кукурузы. Во время сбора экспертных интервью шеф-повара заведений общественного питания делились своими знаниями и мнением о пшенном продукте *пIастэ*. Например, шеф-повар ресторана «Мельница» Х. Макоев сообщал о том, что блюдо *пIастэ* во все времена считалось основным блюдом традиционной кабардинской кухни. По его мнению, существует представление о том, что продукт, из которого сделана *пIастэ*, помогает пищеварению, и благодаря этому, вместе с *пIастэ* вся остальная пища переваривается легко². Кроме того, шеф-повар ресторана при отеле «Гранд-Кавказ» Анастасия сообщала о том, что первое впечатление о *пIастэ* (из пшенной или кукурузной муки) у многих неоднозначное, но есть гости, которые возвращаются к ним не один раз и уже сами спрашивают и заказывают *пIастэ*. То есть, с первого раза не всем нравится это блюдо, но потом, на второй или третий раз гости уже сами просят это блюдо³. Шеф-повар гранд-кафе «Гости» Максим сообщал о том, что в ресторане, в котором он работает, стараются готовить как можно больше интересных кабардинских блюд. Но *пIастэ* пользуется невысоким спросом среди посетителей. Опираясь на собственный опыт и практику, он рассказал: «по мнению группы туристов, которая ужинала в кафе и их ужин состоял из блюд национальной кухни, но *пIастэ* они называли «пшенными брикетами», не понимая вкус блюда»⁴.

¹ Приложение № 2. Фото 14.

² Полевые материалы автора. Шеф-повар ресторана «Мельница» Макоев Хизир, г.Нальчик, КБР, дата записи 06.02.2025 г.

³ Полевые материалы автора. Шеф-повар ресторана при отеле «Гранд-Кавказ» Анастасия, г. Нальчик, КБР. Дата записи 14.02.2025 г.

⁴ Полевые материалы автора. Шеф-повар гранд-кафе «Гости» Максим, г. Нальчик, КБР. Дата записи 11.02.2025 г.

Кроме того, управляющая ресторана «Мельница» М. Апшева сообщала о том, что туристам не нравится *пIастэ*. По ее сведениям, они не понимают это за блюдо и считают его безвкусным и пресным. М. Апшева отметила, что когда гости заказывают *пIастэ* к блюдам с соусом, то ее кушают. Но когда заказывают отдельно, чтобы попробовать, либо как гарнир, то они не понимают ее вкусовых и питательных свойств. Многие гости отзываются, что *пIастэ* – непонятный для них продукт и блюдо. Но по мнению управляющей, в любом случае, как и роллы, гостям следует дать возможность почаще пробовать это блюдо, чтобы оно им понравилось, и они его поняли¹.

В традиционной гастрономической культуре без блюда из пшена (каб. – *пIастэ*) не обходилось ни одно мероприятие. *ПIастэ* считалась повседневным кушаньем, кроме того, его готовили и на праздничные мероприятия, а также и на ритуальные. *ПIастэ* всегда ценилась и зачастую заменяла хлеб. Кроме того, следует отметить, что *пIастэ* готовили не только из пшена, но также из кукурузы (каб. – *нартыху пIастэ*). Помимо своей универсальности и незаменимости *пIастэ* обладала полезными свойствами: при употреблении совместно даже с жирными и высококалорийными блюдами она способствовала расщеплению жиров и правильному пищеварению. Также в прошлом при приготовлении *пIастэ* готовили пшенный суп (каб. – *хугу хьэнтхъунс*), на сегодняшний день это блюдо также пользуется спросом, его готовят в семьях в качестве повседневной трапезы, а также подают гостям на предприятиях общественного питания. В настоящее время *пIастэ* не теряет своей значимости и продолжает оставаться одним из главных блюд в традиционной национальной кухне. В современных обрядовых практиках *пIастэ* считается повседневной пищей кабардинцев, также готовится и на свадьбах, на праздниках при рождении детей, обрядах «первого шага» ребенка, а также входит в число блюд, которые готовятся в похоронные и поминальные дни. Кроме того, *пIастэ* готовят во многих предприятиях общественного питания. Однако, анализ экспертных интервью

¹ Полевые материалы автора. Управляющая ресторана «Мельница» Апшева Мелихан, г.Нальчик, КБР, дата записи 06.02.2025г.

с шеф-поварами г. Нальчик показывает, что гости нашей республики не понимают вкус блюда *пIастэ* и считают его пресным. Что касается *пIастэ* из кукурузы, то следует отметить, что во многих семьях и на предприятиях общественного питания его также подают, но спросом больше пользуется *пIастэ* из пшена.

Шеф-повар ресторана «Нальчик» Хасан отметил, что в настоящее время особым спросом пользуется пшенный суп (каб. – *хугу хьэнтхьунс*). Его заказывают, чтобы поесть и в самом ресторане, и доставкой на дом¹. Он обращал внимание на то, что в процессе приготовления пасты можно было очень просто получить пшенный суп. При этом он считает, что «это единственный суп у кабардинцев, который мог быть подан как первое блюдо»².

Сведения шеф-поваров, собранные во время экспертных интервью по этой части, во многом подтверждаются и материалами полевых исследований. Например, информант А.Д. Гетежева сообщала, что из пшена готовили суп – *хьэнтхьунс* и *пIастэ* – крутую кашу без соли, которую ели с мясом и с другими блюдами, заменяя ею хлеб³. Таким образом, следует отметить, что отношение к пшенной пасте в настоящее время неоднозначное. Кабардинцы считают пшенную пасту незаменимой и ценной едой, тогда как у гостей КБР такого мнения не сложилось.

Об использовании и способах приготовления пшенной и кукурузной *пIастэ* сохранились сведения и в народной памяти кабардинцев. Например, информант А.З. Мамхегов сообщал о том, что кабардинцы любили есть *пIастэ*. *ПIастэ* делали из пшенной и кукурузной муки. В кухне кабардинцев просу отводилось очень большое место. Оно, прежде всего, было хлебом. Одним из самых распространённых блюд из проса были и в настоящее время является *пIастэ*, которая подается ко всем вторым блюдам вместо хлеба. Также, А.З.

¹Полевые материалы автора. Шеф-повар ресторана «Нальчик» Хасан, г.Нальчик, КБР. Дата записи 12.02.2025 г.

²Полевые материалы автора. Шеф-повар ресторана «Нальчик» Хасан, г.Нальчик, КБР. Дата записи 12.02.2025 г.

³Полевые материалы автора. Информант Гетежева Ася Даниловна, г.Нальчик, КБР. Дата записи 16.04.2023 г. (возраст Информанта на момент записи 63 года).

Мамхегов отмечал, что по традиции, должны были подаваться на стол вторые блюда, а затем уже первые. *Пастэ* ели и едят также с молочными продуктами. Итак, *пастэ*, или проще сказать, крутая пшенная каша без соли. Технология ее приготовления проста, но требовала определенного навыка. Готовилась она в чугунном казанке. Пшено предварительно тщательно промывали в горячей воде и опускали в казанок с кипящей водой. Массу следовало сразу помешать, затем резко убавить огонь и дать крупе развариться. Вымешать уже хорошо на сильном огне деревянной лопаткой (каб. – *бэлагъ*) до тех пор, пока паста не станет прилипать к посуде, выкладывали пасту в удобную посуду и давали время принять форму (для этого деревянную лопаточку периодически необходимо было смачивать холодной водой, а некоторые вместо лопаточки смачивали руки холодной водой и помогали пасте принять форму своими руками). При приготовлении пасты брали соотношение пшена и воды 1:3. Но, если пшено было старым и залежалым, оно могло не взять всю воду. В этих случаях, для получения нужной консистенции добавляли немного кукурузной муки или манной крупы. В процессе приготовления пасты можно было очень просто получить пшенный суп, который носил название (каб. – *хугу хьэнтхъупс*). Это единственный суп у адыгов, который мог быть подан как первое блюдо»¹. Также информант А.Д. Гетежева сообщала, что из пшена готовили суп – *хьэнтхъупс*, *пастэ* – крутую кашу без соли, которую ели с мясом и с другими блюдами, заменяя ею хлеб. Польза этого злака заключалась в том, что зерновые продукты (крупы, мука) являются ценным источником питательных веществ, витаминов, микроэлементов, пищевых волокон. Пшенная каша или «паста» препятствует образованию жировых отложений².

Все это говорит о том, что в кабардинской национальной кухне хлеб бывает несколько видов. Среди них встречается пшеничный хлеб (каб. – *щлакхъуэ*), кукурузная лепешка (каб. – *чыржын*), лепешка (каб. – *мэжаджэ*),

¹ Полевые материалы автора. Информант Мамхегов Аслан Заурбиевич, с. Каменноостское, КБР. Дата записи 11.04.2023 г. (возраст на момент записи – 70 лет);

² Полевые материалы автора. Информант № 19: Гетежева Ася Даниловна, г.Нальчик, КБР. Дата записи 16.04.2023 г. (возраст на момент записи – 63 года);

а также слоеный хлеб (каб. – *щIакхъуэ зэтеупIэщIыкI*). Пшеничный хлеб (каб. – *щIакхъуэ*) пекли из пшеничной муки в каждой семье и этот вид хлеба относился к повседневной трапезе. В настоящее время, многие хозяйки выпекают хлеб в домашних условиях, и он также относится к повседневной пище. Кукурузная лепешку (каб. – *чыржын*) в давние времена кабардинцы готовили на завтрак и употребляли вместе с кислым молоком. *Чыржын* относилось к категории повседневной пищи. В наши дни, *чыржын* не у всех вызывает интерес, но есть любители этого блюда, которые часто готовят его. Также *чыржын* включено в меню некоторых кафе и ресторанов г. Нальчик. Также, как и в прошлом, лепешка относится к категории повседневных блюд. Слоеный хлеб (каб. – *щIакхъуэ зэтеупIэщIыкI*) неотъемлемая часть традиционной гастрономической культуры кабардинцев. Вкус слоеного хлеба (каб. – *щIакхъуэ зэтеупIэщIыкI*) зависит от локальных особенностей народа. В некоторых районах хлеб готовят сладким, а в некоторых только соленым. Многие хозяйки пекут такой хлеб на заказ. Некоторые любители готовят по давно сложившемуся классическому рецепту, но есть и те, кто при выпечке этого хлеба добавляет яблоки, груши, разнообразные ягоды, миндаль и т.д. То есть, можно сделать вывод о том, что блюдо сохранилось, но претерпевает своего рода трансформацию. *ЩIакхъуэ зэтеупIэщIыкI* как раньше, так и сейчас относится к категории повседневных блюд.

В целом, следует отметить, что отношение к пшеничной пасте было неоднозначным. Кабардинцы считают пшеничную пасту незаменимой и ценной едой, чего нельзя сказать о гостях нашей республики, которые не понимали вкус этого блюда.

В экспертном интервью управляющая рестораном «Глянец» М. Кожаева сообщала о том, что в гастрономической культуре кабардинцев, как в прошлом, так и в настоящем готовят лепешку (каб. – *мэжаджэ*), которую также называют *мэжаджэ*, *чурек*, *хэтыкъ*¹. По ее мнению, *мэжаджэ* – это «просто

¹ Полевые материалы автора. Управляющая рестораном «Глянец» М.Кожаева, г. Нальчик, КБР. Дата записи 10.02.2025 г.

пшено, залитое кипятком и пожаренное без масла, которое может выдерживать долгую дорогу и оставаться при этом съедобным»¹. Во время сбора полевых материалов информант А.З. Мамхегов сообщали о том, что в настоящее время хлеб из пшениной муки (*мэжаджэ*) готовят также, как и чуреки из пшениной муки. Выстоявшее тесто выкладывают в предварительно смазанную жиром сковороду и выпекали в духовке, как хлеб². Также информант А.З. Мамхегов сообщал о том, что хатламу (каб. – *хьэлIамэ*) употребляли в пищу в горячем и холодном виде вместо хлеба³.

В экспертном интервью управляющая рестораном «Глянец» М. Кожаева сообщала о том, что в гастрономической культуре кабардинцев, как в прошлом, так и в настоящем готовят лепешку (каб. – *мэжаджэ*), которую также называют *мэжаджэ*, *чурек*, *хьэтыкъ*. По мнению М. Кожаевой, это просто пшено, залитое кипятком и пожаренное без масла, которое может выдерживать долгую дорогу и оставаться при этом съедобным⁴. Также информант А.З. Мамхегов сообщал о том, хлеб из пшениной муки (*мэжаджэ*) готовили также, как и чуреки, из пшениной муки. Выстоявшее тесто выкладывают в предварительно смазанную жиром сковороду и выпекают в духовке, как хлеб⁵. Информант А.З. Мамхегов сообщал о том, что хатламу (каб. – *хьэлIамэ*) также делали из кукурузной и пшениной муки. Замешивали тесто, давали выстояться в теплом месте 1-2 часа, затем лепили тонкие лепешки круглой или овальной формы, опускали в кипящую подсоленную воду и варили до тех пор, пока лепешки не всплывут на поверхность. Перед тем как подавать лепешки на стол,

¹ Полевые материалы автора. Управляющая рестораном «Глянец» М.Кожаева, г. Нальчик, КБР. Дата записи 10.02.2025 г.

² Полевые материалы автора. Информант Мамхегов Аслан Заурбиевич, с. Каенномостское, КБР. Дата записи 11.04.2023 г. (возраст Информанта на момент записи – 70 лет);

³ Полевые материалы автора. Информант Мамхегов Аслан Заурбиевич, с. Каенномостское, КБР. Дата записи 11.04.2023 г. (возраст Информанта на момент записи – 70 лет);

⁴ Полевые материалы автора. Управляющая рестораном «Глянец» Кожаева Марина, г.Нальчик, КБР. Дата записи 10.02.2025 г.

⁵ Полевые материалы автора. Информант Мамхегов Аслан Заурбиевич, с. Каенномостское, КБР. Дата записи 11.04.2023 г. (возраст Информанта на момент записи – 70 лет);

их надо ополоснуть в холодной воде. Ели вместо хлеба, в горячем и холодном виде¹.

Лепешка (каб. – *мэжаджэ*), которую также называют *мэжаджэ*, *чурек*, *хьэтыкъ* готовилась в прошлом как из пшениной, так и из кукурузной муки. Кроме того, что лепешка употреблялась в повседневном меню, также имела свою обрядовую традицию. Когда в семье, ребенок делал первый шаг, члены семьи пекли для него хлеб из пшениной или кукурузной муки, который назывался «хлеб первого шага» (каб. – *лъэтеувэ мэжаджэ*). Также на этот праздник готовилась кабардинская халва (каб. – *хьэлыуэ*). В настоящее время редко можно услышать о приготовлении «хлеба первого шага» (каб. – *лъэтеувэ мэжаджэ*), но достаточно часто семья готовит на «праздник первого шага» ребенку кабардинскую халву (каб. – *хьэлыуэ*). Это блюдо относится к категории ритуальных и готовится накануне разнообразных массовых мероприятий, в том числе поминальных и свадебных.

Кроме того, в настоящее время сохранились сведения о рецептах приготовления другого традиционного блюда национальной кухни кабардинцев – халвы (каб. – *хьэлыуэ*)². Например, информант А.Д. Гетежева сообщала, что прежде всего, топленое коровье масло наливали в казанок. В кипящее масло постепенно, помешивая его деревянной лопаточкой, засыпали пшеничную муку, хорошо прожаривали в течение 10-15 минут, затем снимали с огня и добавляли постепенно сладкую медовую воду до образования равномерной густой массы. Готовую массу выкладывали на плоское блюдо, придавая форму пласта толщиной примерно 4-5 сантиметров. После того, как она остывала, разрезали на кусочки ромбической или кубической формы, размером 4/4 сантиметра или несколько больше. Халва лежала долгое время и не портилась³.

¹ Полевые материалы автора. Информант Мамхегов Аслан Заурбиевич, с. Каменноостское, КБР. Дата записи 11.04.2023 г. (возраст Информанта на момент записи – 70 лет);

² Приложение № 2. Фото 7.

³ Полевые материалы автора. Информант Гетежева Ася Даниловна, г.Нальчик, КБР. Дата записи 16.04.2023 г. (возраст Информанта на момент записи – 63 года);

Для усиления вкусовых качеств блюд мучной пищи как в прошлом, так и в настоящее время применяются другие продукты. Например, по мнению жительницы с. Лечинкай (КБР) информанта М.М. Кардановой, мед по-прежнему является одним из основных компонентов сладких мучных блюд¹.

Мед во все времена считался одним из ценных продуктов в гастрономической культуре кабардинцев. Например, информант М.М. Карданова сообщала о том, что в рационе питания кабардинцев особое место занимает мед. Мед употребляют в пищу, в основном, с кислым молоком, пирогами, маслом².

В ходе сбора полевых материалов и экспертных интервью нами не были обнаружены сведения о примерении блюд из ячменной муки в современных гастрономических практиках.

2.3.2 Блюда, приготовленные из кукурузной муки

Рассказывая в экспертном интервью о блюдах из кукурузной муки, шеф-повар ресторана «Нальчик» сообщал о том, что кабардинская кухня полезная, калорийная, блюда могут долго храниться и не портиться. Исходя из этого, в прошлом некоторые блюда кабардинской кухни использовались как походная пища. Например, если взять с собой и съесть лепешку из кукурузной муки (каб. – *чыржын*), кисломолочный продукт (каб. – *иху*), сушеное мясо, то сил и энергии могло хватить почти на весь день». Однако по мнению шеф-повара ресторана «Мельница» Х. Макоева, «мало кто, на сегодняшний день интересуется таким блюдом как *чыржын* (кукурузная лепешка), поэтому в меню оно не включено. Все знают, что такое *чыржын*, но никто не спрашивает это блюдо»³. По мнению шеф-повара, связано это с изобилием еды и изобилием разных заведений⁴.

¹ Полевые материалы автора. Информант Карданова Масират Мухадиновна, с. Лечинкай, КБР. Дата записи 26.04.2023 г. (возраст Информанта на момент записи – 74 года);

² Полевые материалы автора. Информант Карданова Масират Мухадиновна, с. Лечинкай, КБР. Дата записи 26.04.2023 г. (возраст на момент записи – 74 года);

³ Полевые материалы автора. Шеф-повар ресторана «Мельница» Макоев Хизир, г.Нальчик, КБР. Дата записи 06.02.2025 г.

⁴ Полевые материалы автора. Шеф-повар ресторана «Мельница» Макоев Хизир, г.Нальчик, КБР. Дата записи 06.02.2025 г.

Также, шеф-повар ресторана «Мельница» Х. Макоев сообщал о том, что в дорогу люди брали с собой кукурузную лепешку (каб. – *чыржын*) и сушеное мясо. По мнению шеф-повара, мало кто, на сегодняшний день интересуется таким блюдом как *чыржын* (кукурузная лепешка), поэтому в меню оно не включено. Все знают, что такое *чыржын*, но никто не спрашивает это блюдо. По мнению шеф-повара, связано это с изобилием еды и изобилием разных заведений¹. Он считает, что «раньше ресторанов и кафе не было и люди готовили так, чтобы максимально разнообразить свой рацион питания, а сейчас, не выходя из дома, можно заказать доставкой еду кухни любого народа и нет необходимости искать какой-то рецепт и что-либо готовить. Ритм жизни диктует свои условия»². В сведениях полевых материалов информант А.З. Мамхегов сообщал о том, что чуреки (каб. – *чыржын*) готовили также из кукурузной и пшеничной муки³. Просеивали муку в большую чашку. Растворяли соль (по вкусу) в крутом кипятке, ошпаривали этим раствором муку, размешивая деревянной лопаточкой, и таким образом готовили крутое тесто. Раскидывали его в чашку, а затем давали остыть, придавая нужную форму, накрывали тесто и оставляли на несколько часов в теплом месте. Из готового теста лепили круглые или овальной формы лепешки (любого диаметра) толщиной в 1,5-2 сантиметра, выкладывали в раскаленную чугунную сковороду, предварительно смазанную жиром, закрывали крышкой и пекли не на очень сильном огне до затвердения верха лепешки, а затем переворачивали и подрумянивали вторую сторону. Чуреки подавали в горячем или холодном виде с маслом, сыром, сметаной, кислым молоком, молоком, мясом.

Рассказывая о способах приготовления ритуального супа *аирыкъ*, шеф-повар ресторана при отеле «Гранд-Кавказ» Анастасия сообщала о том, что это блюдо пользуется особым спросом не только среди местных жителей, но и

¹ Полевые материалы автора. Шеф-повар ресторана «Мельница» Макоев Хизир, г.Нальчик, КБР. Дата записи 06.02.2025 г.

² Полевые материалы автора. Шеф-повар ресторана «Мельница» Макоев Хизир, г.Нальчик, КБР. Дата записи 06.02.2025 г.

³ Полевые материалы автора. Информант Мамхегов Аслан Заурбиевич, с. Каменноостское, КБР, дата записи 11.04.2023 г. (возраст на момент записи – 70 лет);

среди гостей из разных уголков России. Она отметила, что «это блюдо ритуальное и имеет свою историю, его готовили в день Ашура, но в настоящее время его чаще готовят и едят как повседневное, так и по желанию гостей»¹. Кроме того, информант А.Д. Гетежева сообщала, что *ашрыкъ* – ритуальный суп из вяленого мяса. Это старинное аутентичное адыгское (черкесское) блюдо². По сведениям жительницы, г. Нарткала (КБР) информанта М.Х. Бижоевой, его традиционно готовили весной. Блюдо символизировало ожидаемые в новом году урожай, изобилие в семье, поэтому ашрык делали в каждом доме. По мнению информанта, уже в наши дни обряд приготовления этого блюда совпадает с мусульманским праздником – днем Ашура, который отмечают через 40 дней после праздника Курман-Байрам. В прошлом его обычно варили в котлах большого объема и угощали друзей, родственников, соседей³.

Кроме того, информант М.Т. Башоров, сообщал, что *ашрыкъ* – ритуальный суп из вяленого мяса. Это старинное аутентичное адыгское (черкесское) блюдо имеет языческие корни. Традиционно его готовили весной. Блюдо символизировало ожидаемые в новом году урожай, изобилие в семье, поэтому ашрык делали в каждом доме. В период исламизации Северного Кавказа многие языческие традиции сохранились и стали мусульманскими, в том числе и ашрык. Его обычно варили в котлах большого объема и угощали друзей, родственников, соседей⁴.

В гастрономической культуре кабардинцев как в прошлом, так и в настоящее время лакумы готовили и из кукурузной муки (каб. – *нартыху лэкъум*). Например, информант М.Т. Башоров сообщал, что раньше долгое время лакумы из кукурузной муки могли храниться. Лакумы подавались как в горячем,

¹ Полевые материалы автора. Шеф-повар ресторана при отеле «Гранд-Кавказ» Анастасия, г. Нальчик, КБР. Дата записи 14.02.2025 г.

² Полевые материалы автора. Информант Гетежева Ася Даниловна, г. Нальчик, КБР. Дата записи 16.04.2023 г. (возраст Информанта на момент записи – 63 года);

³ Полевые материалы автора. ПМА. Информант Бижоева Мадина Хасанбиевна, г. Нарткала, КБР. Дата записи 28.04.2023 г. (возраст Информанта на момент записи – 71 год)

⁴ Полевые материалы автора. Информант №15 Башоров Муса Тогидович, с. Карагач, КБР. Дата записи 16.04.2023 г. (возраст на момент записи – 78 лет);

так и в холодном виде. В настоящее время лакумы из кукурузной муки готовятся реже, чем из пшеничной. Тесто готовили, так же как на обыкновенные лакумы на дрожжах. Лепили небольшие круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. (не более), опускали в кипящее масло и обжаривали с обеих сторон, переворачивая¹.

В целом же, лакумы (каб. – *лэкъум*) как в прошлом, так и в настоящее время считаются одним из неперенных атрибутов кабардинской национальной кухни. В прошлом, лакумы пекли и для повседневной трапезы, на праздничные мероприятия, а также на похороны и поминки. Одного строго определенного рецепта для лакумов не было, каждая хозяйка замешивала тесто по своему, но главным правилом было то, чтобы после замешивания тесто поднималось. Отличия в приготовлении лакумов были только в их форме и вкусе. На праздничные мероприятия лакумы готовили прямоугольной, квадратной или в форме ромба. На похороны и поминки готовили лакумы круглой формы и эти такие лакумы называли (каб. – *жъэрымэ*). Вкус лакумов зависел от предпочтений членов семьи. Некоторые любили сладкие лакумы и при замешивании добавляли немного сахара, кто-то отдавал предпочтение соленым лакумам, и они употреблялись вместо хлеба, также были любители и нейтральных лакумов, которые зачастую употребляли с сыром, зеленью и другими продуктами. Также в кабардинской национальной кухне готовили лакумы из кукурузной муки (каб. – *нартыху лэкъум*), которые также имели свои отличия по вкусу и форме. В современных обрядовых практиках при приготовлении лакумов все сохранилось именно так, как было раньше. Лакумы пекут и для повседневной трапезы, на праздничные мероприятия, а также на похороны и поминки (каб. – *жъэрымэ*). Также, как и в прошлом, форму лепили в зависимости от обрядности. На похороны лепят и пекут круглой формы, на праздники квадратной и прямоугольной формы. В повседневной трапезе лакумы лепят любой формы, также для детей могут лепить лакумы в форме бубликов, либо других

¹ Полевые материалы автора. Информант Башоров Муса Тогидович, с. Карагач, КБР. Дата записи 16.04.2023 г. (возраст на момент записи – 78 лет);

разнообразных форм и посыпают их сахарной пудрой. Кроме того, в некоторых семьях, как и раньше, готовят лакумы из кукурузной муки (каб. – *нартыху лэкъум*). Также, особой популярностью пользуются лакумы у гостей нашей республики. Лакумы включены в меню многих ресторанов и кафе нашего города и считаются одним из излюбленных кушаний.

О приготовлении и употреблении воздушной кукурузы (каб. – *нартыху гъэпIэнкIа*) сохранились сведения в полевых материалах. Например, информант М.Т. Башоров сообщал о том, что в прошлом кроме основных блюд также готовили воздушную кукурузу. Он отмечал, что раньше «это блюдо считалось детской едой. В те времена не было ни конфет, ни печенья и дети очень радовались, когда им готовили воздушную кукурузу»¹. По его сведениям, в настоящее время надобность в такой технологии отпала, так как пищевая промышленность располагает современным оборудованием. Также респондент отметил, что кукурузу употребляли в вареном и жареном виде². Воздушную кукурузу (каб. – *нартыху гъэпIэнкIа*) готовили как лакомство для детей и развлечения для молодых людей. Всем нравилось потрескивание зерен кукурузы на сковороде. В современное время *нартыху гъэпIэнкIа* можно готовить как самим, так и купить в магазине, в кинотеатре. Блюдо употребляют чаще во время досуга и развлечений.

Для этого лучше всего использовали сорта кукурузы «белая кремнистая». Пшеничные отруби или шелуху от проса хорошо обжаривали в казанке. Затем насыпали немного кукурузы и, непрерывно помешивая, жарили, до тех пор, пока все зерна не потрескаются. Готовые распустившиеся зерна оказываются на поверхности отрубей, легко снимаются, после чего можно сыпать следующую порцию. Не следовало насыпать одновременно более одного стакана кукурузы, если казанок имел диаметр даже не менее 40 сантиметров.

¹ Полевые материалы автора. Информант Башоров Муса Тогидович, с. Карагач, КБР. Дата записи 16.04.2023 г. (возраст на момент записи – 78 лет);

² Полевые материалы автора. Информант Башоров Муса Тогидович, с. Карагач, КБР. Дата записи 16.04.2023 г. (возраст на момент записи – 78 лет);

Шеф-повар ресторана «Нальчик» Хасан, г. Нальчик, КБР, сообщал о том, что из обжаренной и перемолотой в порошок кукурузы (каб. – *хьэкъурт*) готовили калорийное блюдо, этот порошок «можно было добавлять в кислое молоко и пить, либо смешивать с медом и есть»¹.

Кроме того, шеф-повар ресторана «Мельница» Х. Макоев г. Нальчик (КБР) сообщал о том, что исконно старые рецепты многих блюд традиционной национальной кухни кабардинцев уже потеряны, и в настоящее время некоторые из них не пользовались бы большим спросом². Из собственных детских воспоминаний шеф-повар рассказывал, как каждый день его бабушка жарила кукурузную лепешку, и также часто заваривали *хьэкъурт*. По его наблюдениям, в настоящее время уже всем этим не пользуются, а по детству все это еще было³. В ходе сбора полевых материалов также были получены сведения о том, как в прошлом кабардинцы готовили *хьэкъурт*, часть повседневного рациона⁴.

Например, информант М.Т. Башоров сообщал о способах приготовления *хьэкъурт*. Зерна зрелой сухой кукурузы хорошо обжаривали в чугунном котле, помешивая. Зерна должны были равномерно подрумяниться, после этого давали остыть, провеять и размолоть. Полученная мука имела приятный запах, могла долго храниться. *Хьэкъурт* считался готовым полуфабрикатом в давние времена. Употребляли с водой, молоком, кефиром, медом. Он обладал высокой энергетической ценностью, был очень полезен для здоровья и мог долго не портиться. Точно также поступали и с пшеном. Просо равномерно обжаривали при постоянном помешивании в котле, затем давали остыть и толкли в деревянной ступе для полного очищения от шелухи. Крупу провеивали. Затем ее заливали молоком, парным или кипяченным на несколько часов. Это блюдо

¹ Полевые материалы автора. Шеф-повар ресторана «Нальчик» Хасан, г.Нальчик, КБР. Дата записи 12.02.2025 г.

² Полевые материалы автора. Шеф-повар ресторана «Мельница» Макоев Хизир, г.Нальчик, КБР. Дата записи 06.02.2025 г.

³ Полевые материалы автора. Шеф-повар ресторана «Мельница» Макоев Хизир, г.Нальчик, КБР. Дата записи 06.02.2025 г.

⁴ Полевые материалы автора. Информант Дыгова Кантина Мухабовна, г.Нальчик, КБР. Дата записи 17.04.2023 г. (возраст на момент записи – 85 лет);

употребляли в пищу как жидкую кашу или суп в холодном виде. Часто полученный порошок из кукурузы и пшена брали с собой в военные походы, на работу в поля, на пастбища и т.д.¹... Также информант К.М. Дыгова сообщала о том, что кабардинцы очень часто использовали в своем рационе питания муку жареной кукурузы (каб. – *хьэкъурт*). Молодую кукурузу употребляли в вареном виде, а иногда нанизывали на шампуры и целыми кочанами обжаривали зрелую кукурузу, перемалывали и получалась кукурузная мука. Жареную кукурузную муку можно было разбавлять айраном, медом, сахаром. Эта мука была очень вкусной и обладала ценными и полезными свойствами. В давние времена эта еда была очень распространенной, и кабардинцы ее часто использовали в своем рационе. Сейчас это блюдо готовят единицы. Кроме того, более старые зерна кукурузы перемешивали со свежими и таким образом кукуруза хранилась долгое время и не пропадала. Впоследствии, эти зерна превращались в кукурузную муку и из нее готовили разнообразные блюда. В старой кукурузе было больше витаминов, чем в молодой и ее было легче перемалывать, чем молодую². Муку перемолотой жареной кукурузы (каб. – *хьэкъурт*) раньше использовали как походную пищу из-за своей пользы и калорийности. Смешивали с напитками, добавляли в бульоны. В настоящее время его в некоторых семьях также используют и относят *хьэкъурт* к повседневной пище. Вареную и жареную кукурузу (каб. – *нартыху гъэва, нартыху гъэжъа*) также употребляли в традиционной гастрономической культуре кабардинцев и относили к повседневной пище. Эти блюда и сейчас относятся к повседневной пище. В прошлом и в наши дни обряд массового приготовления супа (каб. – *ашрыкъ*) совпадает с исламским праздником – днём Ашура, который отмечают через 40 дней после Курман-Байрам. Кроме того, в современное время любители *ашрыкъ* готовят и в обычные дни, а также это блюдо подают в кафе и ресторанах.

¹ Полевые материалы автора. Информант Башоров Муса Тогидович, с. Карагач, КБР. Дата записи 16.04.2023 г. (возраст на момент записи – 78 лет);

² Полевые материалы автора. Информант Дыгова Кантина Мухабовна, г. Нальчик, КБР. Дата записи 17.04.2023 г. (возраст Информанта на момент записи – 85 лет);

Мамалыгу из кукурузной муки (каб. – *нартыху мырамысэ*) готовили во все времена. Употребляли вместе с кислым молоком. И в прошлом и в настоящее время *нартыху мырамысэ* относится к блюдам, которые считаются повседневными.

Такие блюда, как халва из просяной муки, сливочного масла и меда (каб. – *тхъурымбей*), кушанье из пшеничной муки, яичных желтков и сметаны (каб. – *джэдыкIэрыпц*), кусочки варенного теста для бульона, профитроли (каб. – *лэпс тепхъэ*), хатлама, вареная лепешка из пшеничной муки (каб. – *хьэлIамэ*), пшено, обжаренное в смеси топленного сливочного масла с орехом и медом (каб. – *сэку*), лакумы из сыра (каб. – *кхъуей лэкъум*), жаренные пирожки, схожие по внешнему виду и способам приготовления с ватрушками (каб. – *хьэлывэ*), хинкал (каб. – *хьэнкIал*), макароны, приготовленные из пшеничной муки, топленного масла, сахара и меда (каб. – *мэкIэрон хьэлыуэ*), просо с медом, поджаренное, а затем сваренное (каб. – *соку хьэлыуэ*), блюдо из пшеничной муки, которое готовилось путем варки (каб. – *хупц*), мамалыгу из ячменя (каб. – *хьэ мырэмысэ*), ячменный суп (каб. – *хьэгулывэ*), кукурузной муки и курдючного жира готовили блюдо (каб. – *цормэ*), кабардинское кушанье, которое готовилось из кусков кукурузного теста, в которые закладывали мелкие куски курдючного сала (каб. – *цэ лампIырэ*), рисовое жаркое (каб. – *прунж жьэрыкуей*), рисовый суп (каб. – *прунж хьэнтхъупс*), отварной рис с мясом (каб. – *прунж лыбжъэ*) готовили и употребляли в прошлом. Некоторые из них готовят крайне редко, а некоторые остались в далеком прошлом. Связано это порой с трудоемкостью рецептов, так как некоторые блюда требуют длительной подготовки, а также из-за изменения гастрономических привычек, новых технологий, изобилия и доступности продуктов, которые вытеснили некоторые блюда. Например, ячменный суп (каб. – *хьэгулывэ*), либо рисовый суп (каб. – *прунж хьэнтхъупс*) уже долгие годы не вызывают интерес, так как появилось разнообразие других супов, которые можно приготовить дома, либо поесть в ресторанах и кафе.

2.3.3 Блюда, приготовленные из риса

О применении традиционных блюд из риса в современных гастрономических практиках информации не встречается. Рис употребляется в пищу в качестве гарнира вместе с другими блюдами. Сведений о применении традиционных блюд из риса и из ячменной муки в современной гастрономической культуре кабардинцев в ходе сбора полевых материалов и проведения экспертных интервью также выявлено не было.

Таким образом, 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 под современные реалии, 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 (*пIастэ, лэкъум, дэлэн, зыкIэрыс, хьэлыуэ, тхъурыжъ, щIакхъуэзытеупIэщIыкI* и др.). В местах общественного питания наиболее востребованными 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. Установлено, что 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, пшенная паста до сих пор воспринимается кабардинцами как часть традиционной гастрономической культуры и широко распространена в пищевые практики, то у гостей республики она пользуется меньшим спросом. Все это подчёркивает место и значимость блюд из злаковых культур в современной гастрономической культуре кабардинцев (как в обрядовых практиках, так и в повседневной жизни).

2.4 Этнокультурная специфика употребления в пищу фруктов и ягод

В прошлом фрукты и ягоды являлись частью традиционной гастрономической культуры кабардинцев. Они отличались отличались ассортиментом, сезонностью и полезными свойствами. Фрукты и ягоды употреблялись как в свежем виде, так и в сушеном. Кроме того, из них готовили свежие напитки, соления, пастилу и др. В настоящее время фрукты и ягоды также широко употребляются в пищу (консервирование фруктов, изготовление варенья, повидла, компотов и солений¹) и в полной мере сохраняют свои названия в кабардино-черкесском языке. Кроме того, трансформация традиционной гастрономической культуры кабардинцев в части блюд из фруктов и ягод во многом обусловлена современными формами хозяйствования. Например, в настоящее время у кабардинцев развито садоводство. Некоторые используют фрукты для приготовления пищи, а некоторые производят в промышленных масштабах. При этом садоводство в настоящее время развивается в сторону промышленного производства, а не для личного потребления.

В народной памяти кабардинцев сохранились сведения об употреблении в пищу фруктов и ягод. Так, например, в 2023 г. информант, М.М. Карданова сообщала о том, что широко развитое в прошлом среди кабардинцев садоводство способствовало тому, что они выращивали и употребляли в пищу разнообразный и обширный ассортимент фруктов: яблоки (каб. – *мыІэрысэ*), груши (каб. – *кхъужь*), сливы (каб. – *къымцІэ*), вишни (каб. – *шэдыгъуэ*), виноград (каб. – *жызум*) и т.п., которые употреблялись как в свежем, так и в сушеном виде². В том же году А.Х. Хатухов обращал внимание на то, что в летнее время в полях и предгорных районах КБР было очень много земляники (каб. – *губгъуэ мэракІуэ*), также был сезон тутового дерева (каб. – *мэракІуей*). Осенью люди шли в лес и собирали мушмулу (каб. – *къуцхъэмышх*). Кроме этого, в

¹ Пафова М.Ф. Традиционная система питания адыгов (XIX-XX вв.): Автореф. дисс. канд. ист. н-к. – Москва, 1992. 24 с.

² Полевые материалы автора. Информант Карданова Масират Мухадиновна, с. Лечинкай, КБР. Дата записи 26.04.2023 г. (возраст на момент записи – 74 года);

лесу собирали дикие ягоды: терн (каб. – *пыжсей*), боярышник (каб. – *хьэмкIутIей*), облепиху (каб. – *къазмакъ*). По словам респондента, у кабардинцев практиковался сбор почек с деревьев боярышника, маленькой вишни, яблонь, которые потом вываривали как чай, то есть делали травяной напиток (каб. – *удзыпс*)¹. Кроме того, житель с. Исламей (КБР) информант И.А.Багов в 2023 г. сообщал о том, что при консервировании использовали плоды дикой яблони (каб. – *мыйэ*), груш (каб. – *кхъужь*) и маленьких шишечек (каб. – *шыкIуртIым*)². Нередко собранные фрукты заливали водой. Так, информант А.Х. Хатухов также сообщал, что после сбора маленькие дикие груши засыпали в бочку, заливали холодной водой и оставляли на зиму. После груши употребляли в пищу, а воду из-под них пили (каб. – *кхъужьыпс*). По словам респондента, *кхъужьыпс* обладала тонизирующим свойством и была похожа на лимонад³. В полевых материалах сохранились данные об употреблении в пищу фруктов в сушеном виде: например, пастила (каб. – *мэрэзей*)⁴.

В народной памяти кабардинцев сохранились сведения об употреблении в пищу фруктовых и ягодных культур. Так, например, в 2023 г. информант М.М. Карданова сообщала о том, что широко развитое среди кабардинцев садоводство способствовало тому, что они выращивали разнообразный и обширный ассортимент фруктов: яблоки (каб. – *мыIэрысэ*), груши (каб. – *кхъужь*), сливы (каб. – *къымцIэ*), вишни (каб. – *шэдыгъуэ*), виноград (каб. – *жызум*) и т.п., которые употреблялись как в свежем, так и в сушеном виде⁵.

В том же году информант А.Х. Хатухов рассказывал о том, что в летнее время в полях и горных районах было очень много земляники (каб. – *губгъуэ мэракIуэ*), также был сезон тутовника (каб. – *мэракIуей*). Осенью люди шли в

¹ Полевые материалы автора. Информант Хатухов Аскер Хажбиевич, с. Дугулубгей, КБР. Дата записи 24.04.2023 г. (возраст на момент записи – 72 года);

² Полевые материалы автора. Информант Багов Ислам Артурович, с. Исламей, КБР. Дата записи 25.04.2023 г. (возраст на момент записи – 63 года);

³ Полевые материалы автора. Информант Хатухов Аскер Хажбиевич, с. Дугулубгей, КБР. Дата записи 24.04.2023 г. (возраст на момент записи – 72 года);

⁴ Полевые материалы автора. Информант Гетежева Ася Даниловна, г.Нальчик, КБР. Дата записи 16.04.2023 г. (возраст на момент записи – 63 года);

⁵ Полевые материалы автора. Информант Карданова Масират Мухадиновна, с. Лечинкай, КБР, дата записи 26.04.2023 г. (возраст на момент записи – 74 года);

лес и собирали мушмулу (каб. – *къущхъмышх*). Мушмула – это кислый дикий фрукт, в котором очень много витаминов. Но он тоже в зимнее время хранился несколько месяцев, поэтому его собирали осенью. Хранили его в прохладном месте, иногда доставали понемногу, выкладывали в чашку и ели всей семьей. Также собирали осенью маленькие лесные орешки в лесу. Кроме этого, в лесу собирали дикие ягоды: терн (каб. – *пыжьей*), боярышник (каб. – *хъэмкIутIей*), облепиху (каб. – *къазмакъ*). По мнению информанта, также у кабардинцев практиковалось собирать почки с деревьев боярышника, с дикой вишни, с яблонь собирали почки и все это вываривали как чай, то есть делали травяной напиток (каб. – *удзыпс*)»¹. О способах хранения и заготовок фруктовых культур на зиму в 2022 г. рассказала информант Х.Д. Балкарова. Информант сообщала о том, что с наступлением осени, вся семья занималась заготовкой яблок и груш на зиму. Для хранения яблок и груш выкапывали яму, глубиной 2 метра. Дно ямы выкладывали сухой соломой, слоем примерно 15-20 см, на нее рядами укладывали плоды, а сверху опять стелили солому. Так заполняли яму доверху. Сверху клали больше соломы, на нее помещали деревянную доску, которую засыпали землей. По мнению информанта, яблоки и груши хранились так всю зиму, сохраняя свежесть.² Кроме того, информант И.А. Багов (с. Исламей, КБР) в 2023 г. сообщал о том, что при консервировании использовали плоды дикой яблони (каб. – *мыйэ*), груш (каб. – *кхъужь*) и маленьких шишечек (каб. – *шыкIуртIым*). Заливали плоды водой и настаивали в бочках, после чего использовали все эти напитки как компоты³.

Рассказывая о диких яблоках, информант А.Х. Хатухов сообщал о том, что они были очень кислые, русские их кислицей называют. По мнению А.Х. Хатухова, пока они под морозом не побудут, их вообще невозможно кушать.

¹ Полевые материалы автора. Информант Хатухов Аскер Хажбиевич, с. Дугулугей, КБР, дата записи 24.04.2023 г. (возраст на момент записи – 72 года);

² Полевые материалы автора. Информант Балкарова Хаишат Даниловна, г.Нальчик, КБР, дата записи 28.03.1983 г. (возраст на момент записи – 59 лет);

³ Полевые материалы автора. Информант Багов Ислам Артурович, с. Исламей КБР. Дата записи 25.04.2023 г. (возраст на момент записи – 63 года);

Но их привозили в мешках в большом количестве и высыпали в солому, хранили в амбарах и когда мороз ударял, их заносили в дом и уже эта кислота понемногу исчезала и их потом тоже в большом количестве ели¹. Также информант А.Х. Хатухов сообщал об использовании груш в традиционной пищевой системе кабардинцев. Информант поведал о том, что груши все были сезонные. Зимой груши тоже произрастали, но они не считались столь полезными. По мнению информанта А.Х. Хатухова, если груша или яблоко быстро не портились, то это считалось плохим знаком, то есть, раз в них не заводились бактерии, люди видели в этом какой-то подвох. Дикие груши и дикие яблоки собирали в очень большом количестве. Дикие груши сушили и растирали в муку и добавляли в разные продукты. Эта мука обладала своими целебными свойствами. Например, если у человека было расстройство желудочно-кишечного тракта, то грушевая мука эффективно помогала справиться с этим. Кроме того, дикие маленькие груши засыпали в бочку, заливали холодной водой и оставляли на зиму на улице. И вот уже в зимнее время выходили из дома, пробивали лед, собирали оттуда эти груши, через сито заносили в дом и практически все время их ели, то есть они так затягивали человека, что их постоянно хотелось есть, как семечки. Этот продукт обладал полезными свойствами. Он не похож на обычные домашние груши, так как внутри плода крупинки, похожие на песочек, которые вычищают весь пищеварительный тракт. А воду из под этих груш тоже выпивали (каб. – *кхъужьыпс*). Она обладала тонизирующим свойством и была похожа на лимонад².

Также в сведениях полевых материалов сохранились данные об употреблении в пищу фруктовых культур в сушеном виде. Так, например, в 2023 г.

¹ Полевые материалы автора. Информант Хатухов Аскер Хажбиевич, с. Дугулугей, КБР. Дата записи 24.04.2023 г. (возраст на момент записи – 72 года);

² Полевые материалы автора. Информант Хатухов Аскер Хажбиевич, с. Дугулугей, КБР. Дата записи 24.04.2023 г. (возраст на момент записи – 72 года);

информант А.Д. Гетежева сообщала о том, что яблоки резали дольками, нанизывали на нить и сушили на крыше дома, получались так называемые «сушки»¹.

Рассказывая о способах приготовления пастилы (каб. – *мэрэзей*), информант Ф.М. Шогенова (г. Нальчик, КБР) сообщала о том, что из фруктов готовили пастилу. Пастилу обычно готовили из слив разных сортов, но можно было и из яблок. Для этого очищенные плоды варили с добавлением небольшого количества воды (не более одного стакана на 1 килограмм плодов) в течение 1-1,5 часов. Затем процеживали через дуршлаг (отжимки выбрасывали) и снова варили при непрерывном помешивании в течение примерно одного часа. Загустевшую массу разливали тонким слоем по поверхности деревянных фанерных щитов, предварительно покрытых воском, внутренним жиром или парафином. Доски выставляли на солнце и пастилу хорошо просушивали. Готовые пласты отделяли от досок, сворачивали рулоном и заворачивали в чистую бумагу. Хранили в сухом месте².

Схожую деталь отметила информант Х.Д. Балкарова, она сообщала о том, что из яблок ее бабушка готовила всей семье пастилу. Готовили пастилу из яблок ранних сортов, удаляли плодоножки, разрезали на части, клали в кастрюлю, заливали кипятком, накрывали крышкой и варили на медленном огне 15-20 минут, периодически перемешивая. Если яблоки были не очень свежими, то варили дольше, до образования однородной массы. Крышку кастрюли не снимали без надобности, чтобы сохранить приятный запах яблок. Отварные яблоки протирали через металлическое сито. Протертую горячую массу наливали на специальную плоскую доску, смазанную топленным маслом и тонким слоем, распределяли по всей поверхности и сушили на крыше дома под прямыми солнечными лучами примерно 15-20 часов. Затем, готовую пастилу охлаждали, заворачивали в марлю и хранили в холодном месте.

¹ Полевые материалы автора. Информант Гетежева Ася Даниловна, г.Нальчик, КБР. Дата записи 16.04.2023 г. (возраст на момент записи – 63 года);

² Полевые материалы автора. Информант Шогенова Фатима Муаедовна, г.Нальчик, КБР. Дата записи 28.04.2023 г. (возраст на момент записи – 73 года);

Примерно также готовилась пастила из абрикосов. В посуду наливали кипяток, добавляли сахар, перемешивали, ставили на плиту, давали прокипеть до растворения сахара, затем процеживали. Готовый сироп переливали в другую посуду, клали очищенные от косточек, протертые абрикосы ставили на слабый огонь и варили, перемешивая, в течение 2-3 часов. Готовая масса должна была быть без комочков, красивого цвета, тягучей по консистенции. Пастилу остужали, выливали тонким слоем на смазанную маслом деревянную доску и сушили как обычно. Готовую пастилу аккуратно снимали с доски, заворачивали рулетом и хранили в сухом, прохладном, защищенном от света месте. Может храниться долго. Употребляли с чаем¹.

Кроме того, в научном исследовании М.Ф. Пафова сообщила о консервировании фруктов и овощей на зиму. М.Ф. Пафова рассказала о том, что совершенно новым для адыгов является массовое консервирование фруктов и овощей на зиму, изготовление варений, повидла, компотов и солений, пришедшее к адыгам сравнительно позже, чем заготовка сухофруктов. С небольшими затратами для себя каждая семья обеспечивается на зиму нужными продуктами, которые разнообразят пищу, придают ей определенные вкусовые и питательные качества².

Сравнительная характеристика элементов традиционной и современной гастрономической культуры кабардинцев показывает, что в прошлом фруктовым и ягодным культурам отводилось значительное внимание в пищевых практиках. Из фруктовых культур, в упоминаниях информантов можем отметить такие как яблоки (каб. – *мыІэрысэ*), груши (каб. – *кхъужь*), сливы (каб. – *къымцІэ*), вишню (каб. – *шэдыгъуэ*), виноград (каб. – *жызум*) и т.п., которые употреблялись как в свежем, так и в сушеном виде. Из ягод такие как земляника (каб. – *губгъуэ мэракІуэ*), малина (каб. – *мэмкъутей*), тутовник (каб. – *мэракІуей*), мушмула (каб. – *къуцхъэмышх*), из диких ягод такие, как терн (каб.

¹ Полевые материалы автора. Информант Балкарова Хаишат Даниловна, г.Нальчик, КБР. Дата записи 28.03.1983 г. (возраст на момент записи – 59 лет);

² Пафова М.Ф. Традиционная система питания адыгов (XIX-XX вв.): автореферат диссертации на соискание ученой степени канд. ист. н-к. Москва, 1992. с. 20.

– *пыжьей*), боярышник (каб. – *хъэмкIутIей*), облепиха (каб. – *къазмакъ*). Все фруктовые и ягодные культуры имеют *этнографизмы*, то есть свои названия на кабардино-черкесском языке. Их употребляют в свежем виде, сушат, варят компоты, готовят пастилу. Сами фрукты и ягоды, а также блюда, либо напитки, которые из них готовятся относятся к повседневной пище. Например, яблоки как в прошлом, так и в настоящем нанизывали на нить и сушили. Груши также, как и раньше сушат, растирают их в муку и добавляют в разные продукты. Эта мука, как отмечалось, обладает своими целебными свойствами. Например, если у человека расстройство пищеварения, то грушевая мука эффективно помогает справиться с этим. Кроме того, дикие маленькие груши засыпают в бочку, заливают холодной водой и оставляют на зиму на улице. А воду из-под этих груш тоже выпивают (каб. – *кхъужьыпс*). Она обладала тонизирующим свойством и была похожа на лимонад. Сливы (каб. – *къымыцIэ*) в прошлом употребляли в свежем виде, а также из них готовили пастилу (каб. – *мэрэзей*). В современное время сливы также употребляют в свежем виде, сушат, получая чернослив, а также готовят пастилу. Кто-то готовит пастилу в домашних условиях, а также ее изготавливают на заводах в промышленных масштабах из яблок, груш, слив, абрикосов и т.д. Вишню, как и раньше едят в свежем виде, а также варят компот. Виноград (каб. – *жызум*) употребляется в свежем и сушеном виде (в виде изюма).

Также у кабардинцев практиковался сбор почек с деревьев боярышника, с маленькой вишни и с яблонь. Собирали почки и все это вываривали как чай, то есть делали травяной напиток (каб. – *удзыпс*). Консервирование плодов дикой яблони (каб. – *мыйэ*), груш (каб. – *кхъужь*) и маленьких шишечек (каб. – *шыкIуртIым*). Заливали плоды водой и настаивали в бочках, после чего использовали все эти напитки как компоты. Все эти напитки употреблялись в рамках повседневной трапезы. В настоящее время в традиционной гастрономической культуре кабардинцев также используются такие фруктовые и ягодные культуры как айва (каб. – *хъэиуэ*), крыжовник (каб. – *цхъырыб*), кизил

(каб. – *зей*), крыжовник (каб. – *цхъырыб*), ежевика (каб. – *мэракIуапцIэ*), калина (каб. – *зэрыджэ*), персики (каб. – *шэфтал*), абрикосы (каб. – *хуэрэджэ*), полевой тутовник (каб. – *мэракIуей*), персики (каб. – *шэфтал*) и абрикосы (каб. – *хуэрэджэ*), плоды мушмулы (каб. – *къуцхъэмышх*). Некоторые из перечисленных фруктовых и ягодных культур многие стали использовать реже, чем в прошлом, так как часть блюд и напитков, которые готовили в прошлом, в настоящее время готовят крайне редко. Например, в прошлом, ягоды полевого тутовника (каб. – *мэракIуей*) ели в свежем виде и готовили тутовую воду, по-другому ее еще называли «ягодной водой» (каб. – *мэракIуэпс*). Ежевику (каб. – *мэракIуапцIэ*) употребляли в свежем виде и использовали в качестве начинки для пирожков. Калину (каб. – *зэрыджэ*) употребляли в свежем виде, также из нее готовили сок и варили кисель. Боярышник (каб. – *хъэмкIутIей*) употребляли в свежем виде. Персики (каб. – *шэфтал*) и абрикосы (каб. – *хуэрэджэ*) использовали в свежем и сушеном виде, готовили варенье и использовали как начинку для пирожков и далянов. Плоды мушмулы (каб. – *къуцхъэмышх*) собирали на зиму, употребляли в свежем виде, варили варенье и готовили из плодов мушмулы фруктовую воду.

Таким образом, в народной памяти кабардинцев, а также в научных работах исследователей сохранились сведения об употреблении в пищу фруктов и ягод. Респонденты сообщали о том, что с развитием садоводства кабардинцы выращивали и употребляли в пищу разнообразный ассортимент фруктов и ягод, которые ели свежими или сушили. Из них варили компоты и варенье, готовили фруктовую воду. Некоторые ягоды служили начинкой и добавлялись в выпечку. Кроме того, из некоторых фруктов готовили пастилу. Со временем изменились как способы хранения фруктовых и ягодных культур, так и технологии приготовления блюд из них. Если раньше фрукты хранили под сеном, в погребах или холодных подвалах... то сегодня их размещают в специальных холодильных камерах. Также в промышленных масштабах производят соки, воды, варенья и пастилу. В современных условиях у большинства семей есть возможность обеспечить себя необходимыми продуктами.

2.5 Пища из овощных, бобовых, бахчевых культур и напитки

2.5.1 Пища из овощных культур

Пища из овощей, бобовых и бахчевых культур остается важной частью современной гастрономической культуры кабардинцев. Так, информант М.А. Казиев сообщал о том, что в настоящее время из овощей используются в пищу картофель, огурцы, помидоры, перец, лук, чеснок и др. Как в прошлом, так и в настоящее время широко распространено употребление картофеля (каб. – *кIэртоф*) в пищу¹. Кроме того, информант Х.Д. Балкарова отметила, что его добавляли в супы, соусы, вареное и жареное мясо и др. В вареный и жареный картофель добавляли чесночную соль (каб. – *бжъыныху шыгъу*)².

По мнению информанта Х.Д. Балкаровой, как в прошлом, так и в настоящее время огурцы (каб. – *нацэ*) употребляются в свежем виде, а также являются одним из компонентов при приготовлении салатов, кроме того, огурцы солят (каб. – *нацэ фIэIу*) и готовят малосольными (каб. – *мацIэу цыугъэ нацэбэгъу*)³. В прошлом, по мнению информанта М.Х. Бижоевой широко практиковалось консервирование овощей в дубовых бочках (каб. – *фандырэ*): засоленные огурцы (каб. – *нацэ фIэIу*), помидоры (каб. – *бэдрэжан фIэIу*), капуста (каб. – *къэбыстэ фIэIу*)⁴.

Информант М.Х. Бижоева (г. Нарткала, КБР) отмечала, что в прошлом помидоры (каб. – *бэдрэжан*) 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 салатов⁵.

¹ Полевые материалы автора. Информант Казиев Мухамед Ахмедович, с. Анзорей, КБР. Дата записи 25.04.2023 г. (возраст на момент записи – 69 лет);

² Полевые материалы автора. Информант Балкарова Хаишат Даниловна, г.Нальчик, КБР. Дата записи 28.03.2022 г. (возраст на момент записи – 59 лет);

³ Полевые материалы автора. Информант Балкарова Хаишат Даниловна, г.Нальчик, КБР. Дата записи 28.03.2022 г. (возраст на момент записи – 59 лет);

⁴ Полевые материалы автора. ПМА. Информант Бижоева Мадина Хасанбиевна, г.Нарткала, КБР. Дата записи 28.04.2023 г. (возраст на момент записи – 71 год)

⁵ Полевые материалы автора. ПМА. Информант Бижоева Мадина Хасанбиевна, г.Нарткала, КБР. Дата записи 28.04.2023 г. (возраст на момент записи – 71 год)

Информант А.Д. Гетежева отмечала, что использование в гастрономической культуре кабардинцев перца (каб. – *шыбжый*) обладает целым рядом полезных свойств: улучшает обмен веществ, нормализует кровообращение головного мозга, разжижает кровь, улучшает пищеварение, стимулирует работу печени и поджелудочной железы (у тех, кто не страдает хроническими заболеваниями этих органов)¹. Кроме того, информант Х.Д. Балкарова сообщала, что в традиционной гастрономической культуре кабардинцев использовали как раньше, так и в настоящее время перцовое топленое масло (каб. – *шыбжый тхъу гъэвэжа*)².

Рассказывая о способах хранения картофеля, информант М.А. Казиев сообщал о том, что картофель (каб. – *кІэртоф*) выкапывали и помещали в глубокую яму, либо закапывали в землю, и таким образом картофель хранился до весны³. Кроме того, информант М.Х. Бижоева сообщала о том, что картофель именно тот овощ, который часто используется в традиционной гастрономической культуре кабардинцев.

Также чесночную соль разводили со сметаной и кефиром. Очищенный чеснок клали в ступку, добавляли соль и толкли до образования однородной массы. Полученную чесночную массу перекладывали в сухую стеклянную и эмалированную посуду и накрыв крышкой ставили в прохладное место. Эту смесь мы заготавливали осенью, она хранилась длительное время, не теряя своих качеств. Блюда с добавлением толченого чеснока, лучше не солить, так как в самом чесноке достаточно соли. Эти бочки устанавливали в тех же подвалах, где хранили продукты. Вырывали глубокую яму и вставляли дверцу. В подвалах могло храниться по несколько бочек.

¹ Полевые материалы автора. Информант Гетежева Ася Даниловна, г.Нальчик, КБР. Дата записи 16.04.2023 г. (возраст на момент записи – 63 года);

² Полевые материалы автора. Информант Балкарова Хаишат Даниловна, г.Нальчик, КБР. Дата записи 28.03.2022 г. (возраст на момент записи – 59 лет);

³ Полевые материалы автора. Информант Казиев Мухамед Ахмедович, с. Анзорей. Дата записи 25.04.2023 г. (возраст на момент записи – 69 лет);

Из воспоминаний своего детства информант М.Х. Бижоева отметила, как в огороде вырос один куст помидор и дедушка даже боялся к нему притрагиваться. Он вырыл этот куст вилами, вынес на улицу и выбросил. На сегодняшний день, помидоры выращивают на грядках в огородах, в теплицах. Употребляют их как в свежем виде, также используют как компонент в салатах. Кроме этого, помидоры засаливают в банках, бочках и т.д.¹

О пользе перца (каб. – *шыбжий*) и его использовании в гастрономической культуре кабардинцев сохранились сведения полевых материалов. По мнению информанта А.Д. Гетежевой, этот продукт также уничтожает вредную микрофлору и гнилостные бактерии, тормозит рост клеток рака, улучшает иммунитет и выработку эндорфинов, препятствует образованию тромбов². Так, например, информант Х.Д. Балкарова сообщала о том, что помимо обычного топленого масла, в их семье в подвале хранится перцовое топленое масло. В котле растапливали масло, перемешивая, добавляли перец молотый острый, пассеровали на очень слабом огне до тех пор, пока масло не станет красноватого оттенка. Котел снимали с плиты и настаивали 5-6 минут. На дне котла оставался осадок. Затем из котла сливали чистое перцовое масло в сухую посуду и охлаждали. Хранили под закрытой крышкой на холоде. По мнению информанта, перцовое масло можно было использовать при приготовлении супов, соусов, блюд из мяса и птицы и т.д. Также перцовое масло может храниться долго в прохладном месте³.

Пища из бобовых. Рассказывая об использовании в пищу других видов культур, управляющая рестораном «Глянец» М. Кожаева сообщала о том, что из фасоли (каб. – *джэри*) готовят блюдо из фасоли (каб. – *джэрицлыбжъэ*). Фасоль – это тоже одна из наших древних культур и на основе фасоли тоже готовили блюда. Я абсолютно убеждена в том, что кабардинская кухня была,

¹ Полевые материалы автора. Информант Бижоева Мадина Хасанбиевна, г.Нарткала, КБР, дата записи 28.04.2023 г. (возраст на момент записи – 71 год)

² Полевые материалы автора. Информант Гетежева Ася Даниловна, с. Герменчик, КБР, дата записи 16.04.2023 г. (возраст на момент записи – 63 года);

³ Полевые материалы автора. Информант Балкарова Хаишат Даниловна, г.Нальчик, КБР, дата записи 28.03.2022 г. (возраст на момент записи – 59 лет);

есть и будет»¹. Также информант М.Т. Башоров сообщал о том, что наибольшее распространение в кабардинских рецептах получила красная фасоль. Этот продукт издавна мололи в муку, варили, тушили, готовили пюре, добавляли в супы, вторые блюда и закуски. Как известно, фасоль содержит большое количество белка, поэтому муку из фасоли тоже очень часто брали кабардинцы с собой в дорогу, в военные походы, так как она была очень питательная, вкусная и полезная и тоже могла долго храниться. Главным условием было хранение в сухом месте, не допуская в фасоль попадания влаги². Схожую деталь отметила информант К.М. Дыгова, она сообщала о том, что в начале сезона молодую фасоль и горох варили и ели сразу, а более созревшую со временем тоже перемалывали и употребляли в пищу³.

2.5.2. Пища из бахчевых культур

Бахчевые культуры в традиционной системе питания кабардинцев по-прежнему занимают важное место. Арбузы (каб. – *хъарбыз*), дыни (каб. – *хъэуан*) и тыкву (каб. – *къэб*) употребляют в пищу как в свежем, так и в приготовленном виде. Тыкву употребляют как в вареном виде (каб. – *къэб гъэва*), так и в качестве начинки для пирогов (каб. – *дэлэн къэб дэльу*). Например, информант Х.Д. Балкарова (г. Нальчик, КБР) сообщала, что каждую осень, когда созревала тыква, ее варили и всей семьей ели с медом. Кроме этого, часто употребляли тыквенный соус (каб. – *къэбышнс*), вернее было бы назвать его напитком из тыквы⁴.

Так, например, шеф-повар ресторана «Мельница» Х. Макоев сообщал о том, что тыкву употребляют как в вареном виде (каб. – *къэб гъэва*), так и в качестве начинки для пирогов. Также шеф-повар отметил, что в Лескенском

¹ Полевые материалы автора. Управляющая рестораном «Глянец» Кожеева Марина, г.Нальчик, КБР. Дата записи 10.02.2025 г.

² Полевые материалы автора. Информант Башоров Муса Тогидович, с. Карагач, КБР. Дата записи 16.04.2023 г. (возраст на момент записи – 78 лет);

³ Полевые материалы автора. Информант Дыгова Кантина Мухабовна, г.Нальчик, КБР. Дата записи 17.04.2023 г. (возраст на момент записи – 85 лет);

⁴ Полевые материалы автора. Информант Балкарова Хаишат Даниловна, г.Нальчик, КБР. Дата записи 28.03.2022 г. (возраст на момент записи – 59 лет);

районе особенно готовили пироги с тыквой (каб. – *дэлэн къэб дэлъу*). По мнению Х. Макоева, большинство блюд готовили в соответствии с территориальной местностью региона¹.

Информант Х.Д. Балкарова рассказывала о способах приготовления данного блюда. Для этого блюда лучше всего было использовать не круглую, но сладкую тыкву. Отваривали тыкву кусками, вынимали мякоть и переминали (о мясорубке тогда не все знали и не у всех она была). Фарш складывали в глубокую посуду, закрывали крышкой и оставляли на ночь в теплом помещении (на утро фарш приобретал кисловатый запах). На следующий день кипятили молоко с красным жгучим перцем (перчили по вкусу), заливали тыквенный фарш, хорошо перемешивали и процеживали через мелкое сито. Заливали в керамическую посуду. Употребляли мы это блюдо в виде подливы или приправы. Блюдо очень приятное на вкус, полезное и питательное. Кроме того, из арбуза готовили мед (каб. – *хъарбыз фо*) и дынный мед (каб. – *хъэуан фо*), который был полезен для желудочно-кишечного тракта, а также при заболеваниях полости рта².

2.5.3. Алкогольсодержащие и травяные напитки в современной гастрономической культуре кабардинцев. В настоящее время алкогольсодержащие и травяные напитки по-прежнему остаются важной частью гастрономической культуры кабардинцев. По сведениям шеф-повара ресторана «Нальчик» Хасана, особый интерес у гостей республики вызывает алкогольсодержащий напиток махсыма (каб. – *махъсымэ*). С *махъсымэ* происходит организация встреч и проводов гостей. *Махъсымэ* является одним из востребованных напитков как у местных жителей, так и у гостей республики. Чтобы правильно

¹ Полевые материалы автора. Шеф-повар ресторана «Мельница» Макоев Хизир, г.Нальчик, КБР. Дата записи 06.02.2025 г.

² Полевые материалы автора. Информант Балкарова Хаишат Даниловна, г.Нальчик, КБР. Дата записи 28.03.2022 г. (возраст на момент записи – 59 лет);

приготовить *махъсымэ* требуется несколько недель. Сохранилось много разных способов приготовления *махъсымэ*¹. Он не сильно опьяняет, если употреблять его в ограниченных количествах. Помимо того, что уходит время на само приготовление, большая часть времени уходит на ожидание брожения. Напиток должен бродить и каждый раз надо следить за ним и помешивать. Способов приготовления существует много самых разнообразных. И каждый готовит его по своему рецепту².

Рассказывая об употреблении чая в гастрономической культуре кабардинцев, информант З.Х. Нагорова сообщала о том, что у кабардинцев большой популярностью как в прошлом, так и в настоящее время пользуются чаи из разных трав. Чай (каб. – *шей къарэ*), например, готовили из травы, которую собирали и сушили, она нам известна под названием «иван-чай». Кроме того, готовили разнообразное количество лекарственных травяных чаев³.

Таким образом, пища из овощей, бобовых и бахчевых культур является составляющей современной гастрономической культуры кабардинцев. В настоящее время из овощей используются в пищу картофель, огурцы, помидоры, перец, лук, чеснок и др. Все перечисленные овощи широко применяются в пищу в настоящее время. Картофель (каб. – *кIэртoф*) добавляют в супы, употребляют в качестве гарнира, жарят, варят и добавляют в начинку к пирогам. Огурцы (каб. – *нащэ*) употребляются в свежем виде, а также являются одним из компонентов при приготовлении салатов, кроме того, огурцы солят (каб. – *нащэ фIэIу*) и готовят малосольными (каб. – *мащIэу щыугъэ нащэбэгу*). Помидоры (каб. – *бэдрэжан*) 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 (каб.

¹ Полевые материалы автора. Шеф-повар ресторана «Нальчик» Хасан, г.Нальчик, КБР. Дата записи 12.02.2025 г.

² Полевые материалы автора. Шеф-повар ресторана «Нальчик» Хасан, г.Нальчик, КБР. Дата записи 12.02.2025 г.

³ Полевые материалы автора. Информант Нагорова Зухра Хамидбиевна, с. Герменчик, КБР. Дата записи 22.04.2023 г. (возраст на момент записи – 58 лет);

– *шыбжый*) употребляют в настоящее время, он обладает целым рядом полезных свойств: улучшает обмен веществ, нормализует кровообращение головного мозга, разжижает кровь, улучшает пищеварение, стимулирует работу печени и поджелудочной железы (у тех, кто не страдает хроническими заболеваниями этих органов). Кроме того, из перца готовят перцовое топленое масло (каб. – *шыбжый тхъу гъэвэжа*). 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 (каб. – *бжъыныхушыпс*¹) и чесночную соль (каб. – *бжъыныху шыгъу*). В настоящее время, как и в прошлом в пищу употребляются блюда из фасоли (каб. – *джэрицлыбжъэ*). 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 (каб. – *хъарбыз*), дыни (каб. – *хъэуан*) и тыкву (каб. – *къэб*) употребляют в пищу как в свежем, так и в приготовленном виде. Кроме того, из арбуза готовят арбузный мед (каб. – *хъарбыз фо*), и дынный мед (каб. – *хъэуан фо*). Тыкву употребляют как в вареном виде (каб. – *къэб гъэва*), так и в качестве начинки для пирогов (каб. – *дэлэн къэб дэлъу*). Также готовят из тыквы блюдо тыквенный соус (каб. – *къэбшыпс*). Алкогольсодержащие и травяные напитки в современной гастрономической культуре кабардинцев употребляются нечасто и в ограниченных количествах, однако по-прежнему занимают значимое место в гастрономической культуре кабардинцев. Все это говорит о том, что в настоящее время в обиходе широко практикуется приготовление и употребление в пищу большого и разнообразного количества блюд из овощей, бобовых и бахчевых культур.

¹ Приложение № 2. Фото 12.

2.6 Повседневность и формы репрезентации кабардинской кухни в настоящее время

Анализ полевых материалов, экспертных интервью и данных визуальной антропологии позволяет выявить некоторые особенности сохранения коллективной памяти о гастрономической культуре кабардинцев, изучить особенности ее отражения в повседневных практиках (как в быту, так и в местах общественного питания и проведения массовых мероприятий), выявить специфику их репрезентации в средствах массовой информации и информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также предложить авторский прогноз о перспективах развития традиционной кабардинской кухни в краткосрочной и долгосрочной перспективе. Все это отражает современное состояние этого аспекта культуры кабардинцев, по-прежнему является одним из основных маркеров их этнокультурной идентичности и отчасти выражает традиционные духовно-нравственные ценности в сфере нематериальной культурного наследия.

В ходе исследования определенный интерес представляли сведения о блюдах традиционной кухни кабардинского народа и степени сохранения их названий на кабардино-черкесском языке, об изменчивости или модернизации условий их приготовления в современных условиях, влиянии современных технологий и социальных сетей на гастрономическую культуру кабардинцев, частоте употребления в пищу блюд национальной кухни в быту или в гостях, на праздничных и траурных мероприятиях, в местах общественного питания, о тех, которые остаются в коллективной памяти, но не практикуются в настоящее время, о наличии навыков приготовления блюд национальной кухни у носителей кабардинской этнокультурной идентичности, об употреблении блюд национальной кухни в обрядовой практике, спросе туристов на блюда кабардинской национальной кухни, источниках получения информации, знании рецептов о блюдах национальной кухни, их полезных для здоровья качествах и т.п.

Анализ полевых материалов, собранных январе – феврале 2026 г., показывает, что большинство представителей современного кабардинского населения сохраняет сведения о блюдах традиционной кухни своего народа и знает их названия на родном языке. В ходе опроса в числе основных блюд упоминались: курица в сметане (каб. – *джэдлыбжъэ*)¹; копченое мясо в соусе (каб. – *лыгъурлибжъэ*)²; бульон (каб. – *лэпс*)³; сушеное мясо (каб. – *лыгъур*)⁴; гусь с галушками, политый чесноком с маслом (каб. – *цIырт*)⁵; мясо в соусе (каб. – *либжъэ*)⁶; ливерная колбаса (каб. – *тхъэмцIыгъуныбэ*)⁷; вареная баранина (каб. – *мэлыл гъэва*)⁸; кукурузная каша на сметане с сыром (каб. – *жэмыкуэ*)⁹; соус сметанный с сыром (каб. – *кхъуейжъапхъэ*)¹⁰; красный сыр (каб. – *кхъуей плъыжъэ*)¹¹; сливочный соус (каб. – *шыпс*)¹²; кислое молоко (каб. – *иху*)¹³; круто сваренное пшено (каб. – *пIастIэ*)¹⁴; лакумы, пончики из теста (каб. – *лэкъум*)¹⁵; хворост (каб. – *зыкIэрыс*)¹⁶; халва (каб. – *хъэлыуэ*)¹⁷; пшениный суп (каб. – *хугу хъэнтхъупс*)¹⁸; пирог (каб. – *дэлэн*)¹⁹; мучное сладкое кушанье (каб. – *джэдыкIэрыпцI*)²⁰; хатык мучное лакомство из пшени, топленого масла и сахара (каб. – *хъэтыкъ*)²¹; вареники (с картошкой, сыром, вишней) (каб. – *псыхъэлывэ*)²²; слоеный хлеб (каб. – *цIакхъуэ зытеупIэцIыкI*)²³; пирожки (каб.

¹ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 24 опросных листах.

² ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 27 опросных листах.

³ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 11 опросных листах.

⁴ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 23 опросных листах.

⁵ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 21 опросных листах.

⁶ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 33 опросных листах.

⁷ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 10 опросных листах.

⁸ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 6 опросных листах.

⁹ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 17 опросных листах.

¹⁰ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 14 опросных листах.

¹¹ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 5 опросных листах.

¹² ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 17 опросных листах.

¹³ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 4 опросных листах.

¹⁴ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 45 опросных листах.

¹⁵ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 35 опросных листах.

¹⁶ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 19 опросных листах.

¹⁷ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 20 опросных листах.

¹⁸ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 8 опросных листах.

¹⁹ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 30 опросных листах.

²⁰ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 5 опросных листах.

²¹ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 3 опросных листах.

²² ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 7 опросных листах.

²³ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 7 опросных листах.

– *мэжаджэ*)¹; жареные пирожки с сыром и мясом (каб. – *хьэлывэ*)²; кукурузный суп (каб. – *аирыкъ*)³; круто сваренная кукурузная крупа, мамалыга (каб. – *пIастIэ*)⁴; хакурт блюдо на основе муки из прожаренных зерен кукурузы (каб. – *хьэкIурт*)⁵; сладкий рис (каб. – *прунж Iэф*)⁶; глазунья в сметане (каб. – *джэдыкIэнэкъижэ*)⁷; калмыцкий чай (каб. – *къэлмыкъ шей*)⁸; тыквенный соус (каб. – *къэб шыпс*)⁹; арбузный мед со сметаной (каб. – *тэрхьэлыуэ*)¹⁰; блюдо из фасоли (каб. – *джэришлыбжэ*)¹¹; лепешка из кукурузной муки (каб. – *чыржын*)¹²; картофель, приготовленный на сметане (каб. – *кIэртIоф-лыбжэ*)¹³; чесночный соус (каб. – *бжьыныху шыпс*)¹⁴; чесночная соль (каб. – *бжьыныху шыгъу*)¹⁵; мучное сладкое кушанье (каб. – *джэдыкIэрыпц*)¹⁶; пирожки (каб. – *мэжаджэ*)¹⁷; глазунья в сметане (каб. – *джэдыкIэнэкъижэ*)¹⁸; калмыцкий чай (каб. – *къэлмыкъ шей*)¹⁹; пшеничный суп (каб. – *хугу хьэнтхьупс*)²⁰; хакурт блюдо на основе муки из прожаренных зерен кукурузы (каб. – *хьэкIурт*)²¹; хатык мучное лакомство из пшеницы, топленого масла и сахара (каб. – *хьэтыкъ*)²²; тыквенный соус (каб. – *къэб шыпс*)²³; арбузный мед со сметаной (каб. – *тэрхьэлыуэ*)²⁴; фруктовая пастила (каб. – *мэрэзей*)²⁵.

¹ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 7 опросных листах.

² ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 5 опросных листах.

³ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 20 опросных листах.

⁴ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 6 опросных листах.

⁵ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 2 опросных листах.

⁶ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 6 опросных листах.

⁷ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 5 опросных листах.

⁸ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 2 опросных листах.

⁹ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 2 опросных листах.

¹⁰ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 1 опросном листе.

¹¹ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 26 опросных листах.

¹² ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 9 опросных листах.

¹³ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 6 опросных листах.

¹⁴ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 9 опросных листах.

¹⁵ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 4 опросных листах.

¹⁶ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 5 опросных листах.

¹⁷ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 7 опросных листах.

¹⁸ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 6 опросных листах.

¹⁹ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 2 опросных листах.

²⁰ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 3 опросных листах.

²¹ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 2 опросных листах.

²² ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 3 опросных листах.

²³ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 2 опросных листах.

²⁴ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 1 опросном листе.

²⁵ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 1 опросном листе.

В числе блюд традиционной кухни кабардинцев, которые в настоящее время употребляются в пищу в домашних, бытовых условиях, респонденты отмечали *джэдлыбжэ*¹ и *джэдшыпс*², *пIастIэ*³, *лэкъум*⁴, *зыкIэрыс*⁵, *хьэлыуэ*⁶, *жэмыкуэ*⁷, *кхъуейжъапхъэ*⁸, *щIакхъуэзытеупIэщIыкI*⁹, *лыгъурлибжэ*¹⁰, *дэлэн*¹¹, *тхъэмщIыгъуныбэ*¹², *джэрилыбжэ*¹³, *иху*¹⁴, *мырымысэ*¹⁵, *хугу хьэнтхъупс*¹⁶, *лыбжэ*¹⁷, *аирыкъ*¹⁸, *кIэртIофшыпс*¹⁹, *хьэлывэ*²⁰, *цIыртI*²¹, *жъэрыкуей*²², *хъарбыз фo*²³, *прунж IэфI*²⁴, *кхъуей*²⁵, *чыржын*²⁶, *мэрэзей*²⁷, *джэдыкIэ нэкъиж*²⁸, *жэмыкуэ*²⁹, *лыгъур*³⁰, *джэдыкIэрыпц*³¹, *шыпс*³². Рассказывая о своих наиболее предпочитаемых блюдах национальной кухни, респонденты чаще отмечали следующие: *джэдлыбжэ*³³, *пIастIэ*³⁴, *лэкъум*³⁵,

¹ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 28 опросных листах.

² ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 3 опросных листах.

³ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 24 опросных листах.

⁴ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 16 опросных листах.

⁵ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 3 опросных листах.

⁶ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 9 опросных листах.

⁷ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 1 опросных листах.

⁸ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 10 опросных листах.

⁹ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 4 опросных листах.

¹⁰ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 2 опросных листах.

¹¹ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 12 опросных листах.

¹² ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 5 опросных листах.

¹³ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 11 опросных листах.

¹⁴ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 3 опросных листах.

¹⁵ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 6 опросных листах.

¹⁶ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 1 опросном листе.

¹⁷ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 15 опросных листах.

¹⁸ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 5 опросных листах.

¹⁹ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 3 опросных листах.

²⁰ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 3 опросных листах.

²¹ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 10 опросных листах.

²² ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 4 опросных листах.

²³ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 1 опросном листе.

²⁴ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 1 опросном листе.

²⁵ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 1 опросном листе.

²⁶ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 3 опросных листах.

²⁷ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 1 опросных листах.

²⁸ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 1 опросных листах.

²⁹ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 1 опросных листах.

³⁰ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 5 опросных листах.

³¹ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 1 опросном листе.

³² ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 11 опросных листах.

³³ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 25 опросных листах.

³⁴ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 59 опросных листах.

³⁵ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 60 опросных листах.

зыкІэрыс¹, хьэлыуэ², жэмыкуэ³, кхъуейжъапхъэ⁴, цІакхъуэзытеупІэщІыкІ⁵, лыгъурлибжъэ⁶, дэлэн⁷, тхъэмщІыгъуныбэ⁸, джэришлыбжъэ⁹, иху¹⁰, мырымысэ¹¹, хугу хъэнтхъупс¹², лыбжъэ¹³, ашырыкъ¹⁴, кІэртІофшыпс¹⁵, хьэлывэ¹⁶, цІыртІ¹⁷, жьэрыкуей¹⁸, прунж ІэфІ¹⁹, кхъуей²⁰, чыржын²¹, джэдыкІэ нэкъиж²², жэмыкуэ²³, лыгъур²⁴, джэдыкІэрыпщ²⁵, шыпс²⁶.

На вопрос о том, «какие блюда традиционной национальной кухни вы умеете готовить?», были получены следующие ответы, что большинство респондентов готовят такие блюда, как: джэдлыбжъэ²⁷, пІастІэ²⁸, лэкъум²⁹, зыкІэрыс³⁰, хьэлыуэ³¹, жэмыкуэ³², кхъуейжъапхъэ³³, цІакхъуэзытеупІэщІыкІ³⁴, лыгъурлибжъэ³⁵, дэлэн³⁶, тхъэмщІыгъуныбэ³⁷, джэришлыбжъэ³⁸,

¹ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 51 опросных листах.

² ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 39 опросных листах.

³ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 24 опросных листах.

⁴ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 64 опросных листах.

⁵ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 12 опросных листах.

⁶ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 69 опросных листах.

⁷ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 59 опросных листах.

⁸ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 39 опросных листах.

⁹ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 41 опросных листах.

¹⁰ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 13 опросных листах.

¹¹ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 6 опросных листах.

¹² ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 21 опросном листе.

¹³ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 15 опросных листах.

¹⁴ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 25 опросных листах.

¹⁵ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 13 опросных листах.

¹⁶ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 3 опросных листах.

¹⁷ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 19 опросных листах.

¹⁸ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 24 опросных листах.

¹⁹ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 23 опросном листе.

²⁰ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 11 опросном листе.

²¹ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 13 опросных листах.

²² ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 8 опросных листах.

²³ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 10 опросных листах.

²⁴ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 55 опросных листах.

²⁵ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 3 опросном листе.

²⁶ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 37 опросных листах.

²⁷ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 25 опросных листах.

²⁸ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 29 опросных листах.

²⁹ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 20 опросных листах.

³⁰ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 5 опросных листах.

³¹ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 9 опросных листах.

³² ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 10 опросных листах.

³³ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 14 опросных листах.

³⁴ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 12 опросных листах.

³⁵ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 20 опросных листах.

³⁶ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 24 опросных листах.

³⁷ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 15 опросных листах.

³⁸ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 18 опросных листах.

*иху*¹, *мырымысэ*², *хугу хэнтхэупс*³, *лыбжэ*⁴, *ашырыкъ*⁵, *кIэртIофшыпс*⁶, *хэлывэ*⁷, *цIыртI*⁸, *жэарыкуей*⁹, *хъарбыз фо*¹⁰, *прунж IэфI*¹¹, *кхъуей*¹², *чыржын*¹³, *мэрэзей*¹⁴, *джэдыкIэ нэкъиж*¹⁵, *жэмыкуэ*¹⁶, *лыгъур*¹⁷, *джэдыкIэрытиц*¹⁸, *шыпс*¹⁹. Некоторые респонденты ответили, что не умеют готовить блюда кабадинской национальной кухни²⁰. На вопрос о том, «рецепты каких блюд национальной кабардинской кухни вы знаете лучше?», респонденты отметили следующие: *джэдлыбжэ*²¹, *пIастIэ*²², *лэкъум*²³, *хэлыуэ*²⁴, *жэмыкуэ*²⁵, *кхъуейжъапхэ*²⁶, *лыгъурлибжэ*²⁷, *дэлэн*²⁸, *мырымысэ*²⁹, *лыбжэ*³⁰, *ашырыкъ*³¹, *хэлывэ*³², *лыгъур*³³, *шыпс*³⁴.

Определенный интерес в ходе исследования представляла информация о частоте употребления блюд национальной кухни в быту, на праздничных и траурных мероприятиях, в местах общественного питания и т.п. Большинство

¹ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 3 опросных листах.

² ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 6 опросных листах.

³ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 11 опросном листе.

⁴ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 15 опросных листах. (См. Приложение № 2. Фото 2)

⁵ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 5 опросных листах.

⁶ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 3 опросных листах.

⁷ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 3 опросных листах.

⁸ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 10 опросных листах.

⁹ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 4 опросных листах.

¹⁰ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 1 опросном листе.

¹¹ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 1 опросном листе.

¹² ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 1 опросном листе.

¹³ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 3 опросных листах.

¹⁴ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 9 опросных листах.

¹⁵ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 8 опросных листах.

¹⁶ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 10 опросных листах.

¹⁷ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 5 опросных листах.

¹⁸ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 1 опросном листе.

¹⁹ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 37 опросных листах.

²⁰ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 24 опросных листах.

²¹ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 19 опросных листах.

²² ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 29 опросных листах.

²³ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 32 опросных листах.

²⁴ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 9 опросных листах.

²⁵ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 5 опросных листах.

²⁶ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 12 опросных листах.

²⁷ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 29 опросных листах.

²⁸ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 32 опросных листах.

²⁹ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 6 опросных листах.

³⁰ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 15 опросных листах.

³¹ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 5 опросных листах.

³² ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 4 опросных листах.

³³ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 25 опросных листах.

³⁴ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 37 опросных листах.

респондентов ответили, что блюда традиционной национальной кухни употребляют в пищу часто (ежедневно или через день)¹. Другие сообщили, что употребляют блюда традиционной национальной кухни регулярно, до 3-4 раз в неделю².

Практически все респонденты упоминали о полезных качествах блюд национальной кухни. Большинство из них отметили, что полезными свойствами обладают такие блюда национальной кухни, как: *джэдлыбжсьэ*³, *пIастIэ*⁴, *джэрилыбжсьэ*⁵, *шху*⁶, *мырэмысэ*⁷, *хугу хьэнтхьупс*⁸, *цIыртI*⁹, *кхъуей*¹⁰, *чыржын*¹¹, *мэжаджэ*¹², *бжьыныху шыпс*¹³.

Респонденты отвечали, что в местах общественного питания (кафе, ресторанах и т.п.) чаще в пищу употребляются такие блюда традиционной национальной кухни, как: *джэдлыбжсьэ*¹⁴, *пIастIэ*¹⁵, *лэкъум*¹⁶, *хьэлыуэ*¹⁷, *жэмыкуэ*¹⁸, *кхъуейжьапхьэ*¹⁹, *щIакхъуэзытеупIэщIыкI*²⁰, *лыгъурлибжсьэ*²¹, *дэлэн*²², *тхьэмщIыгъуныбэ*²³, *джэрилыбжсьэ*²⁴, *лыбжсьэ*²⁵, *ашыркъ*²⁶, *хьэлывэ*²⁷,

¹ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 96 опросных листах.

² ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 12 опросных листах.

³ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 25 опросных листах.

⁴ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 41 опросных листах.

⁵ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 11 опросных листах.

⁶ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 23 опросных листах.

⁷ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 6 опросных листах.

⁸ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 27 опросном листе.

⁹ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 12 опросных листах.

¹⁰ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 11 опросном листе.

¹¹ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 13 опросных листах.

¹² ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 10 опросных листах.

¹³ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 12 опросных листах.

¹⁴ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 35 опросных листах.

¹⁵ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 42 опросных листах.

¹⁶ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 54 опросных листах.

¹⁷ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 3 опросных листах.

¹⁸ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 2 опросных листах.

¹⁹ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 3 опросных листах.

²⁰ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 1 опросном листе.

²¹ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 46 опросных листах.

²² ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 59 опросных листах.

²³ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 1 опросном листе.

²⁴ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 18 опросных листах.

²⁵ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 10 опросных листах.

²⁶ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 2 опросных листах.

²⁷ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 3 опросных листах.

цIыртI¹, кхъуей², чыржын³, жэмыкуэ⁴, лыгъур⁵, шыпс⁶ и др. Большинство респондентов отвечали, что на современных кабардинских свадьбах чаще подаются следующие блюда традиционной национальной кухни: *джэдлыбжъэ⁷, пIастIэ⁸, лэкъум⁹, хъэлыуэ¹⁰, лыгъурлибжъэ¹¹, дэлэн¹², тхъэмцIыгъуныбэ¹³, лыбжъэ¹⁴, цIыртI¹⁵, кхъуей¹⁶, лыгъур¹⁷, шыпс¹⁸*.

Значительная часть респондентов ответила, что в настоящее время употребление блюд национальной кухни практикуется в таких обрядах, как: сватовство¹⁹ и свадьба²⁰, рождение ребенка²¹, укладывание ребенка в люльку²², первый шаг ребенка²³, похороны²⁴ и связанные с ними последующие поминальные мероприятия²⁵, день Ашура²⁶, Ураза Байрам²⁷.

Многие опрошенные акцентировали внимание на то, что блюда кабардинской национальной кухни пользуются большим спросом у гостей Кабардино-

¹ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 10 опросных листах.

² ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 1 опросном листе.

³ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 4 опросных листах.

⁴ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 2 опросных листах.

⁵ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 19 опросных листах.

⁶ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 6 опросных листах.

⁷ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 33 опросных листах.

⁸ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 44 опросных листах.

⁹ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 53 опросных листах.

¹⁰ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 6 опросных листах.

¹¹ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 62 опросных листах.

¹² ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 59 опросных листах.

¹³ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 2 опросном листе.

¹⁴ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 66 опросных листах.

¹⁵ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 3 опросных листах.

¹⁶ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 2 опросных листах.

¹⁷ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 42 опросных листах.

¹⁸ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 6 опросных листах.

¹⁹ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 16 опросных листах.

²⁰ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 58 опросных листах.

²¹ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 29 опросных листах.

²² ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 61 опросных листах.

²³ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 46 опросных листах.

²⁴ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 69 опросных листах.

²⁵ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 56 опросных листах.

²⁶ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 12 опросных листах.

²⁷ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 10 опросных листах.

Балкарии. По мнению респондентов, наибольшим спросом у туристов, посещающих территорию КБР, пользуются такие блюда как: *джэдлыбжсьэ*¹, *лэк-зум*², *кхъуейжъапхъэ*³, *лыгъурлибжсьэ*⁴, *дэлэн*⁵, *тхъэмцIыгъуныбэ*⁶, *лыбжсьэ*⁷, *ашрыкъ*⁸, *цIыртI*⁹, *кхъуей*¹⁰, *чыржын*¹¹, *лыгъур*¹², *шыпс*¹³.

На вопрос о том, как часто вас угощают блюдами традиционной национальной кухни в гостях, большинство респондентов отвечали, что блюдами национальной кухни угощают часто¹⁴, лишь некоторые отметили, что угощают редко¹⁵. На вопрос о том, известны ли респондентам блюда традиционной национальной кухни, которые уже не практикуются в настоящее время, респонденты отмечали кабардинский праздничный салат XIX в. с грецкими орехами, луком, укропом, уксусом и оливковым маслом. «Рецепт Бларамберга, найден в опубликованных книгах»¹⁶. Также в одном опросном листе респондент отметил блюдо, которое готовят из арбузного меда, сметаны и муки (каб. – *тэрхъэлыуэ*)¹⁷. Остальные респонденты отмечали, что о таких блюдах им неизвестно¹⁸.

По отзывам респондентов, информацию о блюдах национальной кухни получают из рассказов членов семьи и старшего поколения¹⁹, из тематических блогов в социальных сетях²⁰, из специализированной литературы²¹, телевидения²². Рассказывая о знакомых изданиях рецептов блюд национальной кухни,

¹ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 35 опросных листах.

² ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 64 опросных листах.

³ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 5 опросных листах.

⁴ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 27 опросных листах.

⁵ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 69 опросных листах.

⁶ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 6 опросном листе.

⁷ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 43 опросных листах.

⁸ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 2 опросных листах.

⁹ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 4 опросных листах.

¹⁰ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 9 опросном листе.

¹¹ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 4 опросных листах.

¹² ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 29 опросных листах.

¹³ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 16 опросных листах.

¹⁴ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 81 опросном листе.

¹⁵ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 4 опросных листах.

¹⁶ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 1 опросном листе.

¹⁷ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 1 опросном листе.

¹⁸ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 83 опросных листах.

¹⁹ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 47 опросных листах.

²⁰ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 59 опросных листах.

²¹ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 16 опросных листах.

²² ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 8 опросных листах.

респонденты перечислили следующие: «Кухня народов Кабардино-Балкарии», составитель М.А. Бзбзев и О.Х. Таов¹; «Кабардинская кухня» Ф. Карданова²; «Адыгэ шхыныгъуэхэр» Бориса Кубатиева³; «Кухня гор» Залины Борисовой⁴; «Адыгейская кухня» Руслана Джамирзе⁵; «Блюда кабардинской кухни» Т. Кокова⁶; Энциклопедия адыгской (черкесской) культуры⁷; сборник рецептов от министерства культуры КБР⁸; книги Т. Лоовой и сборники рецептов северокавказской кухни⁹; старые записи из архива Института гуманитарных исследований КБР¹⁰. Рассказывая о блюдах национальной кухни, респонденты отметили, что для получения информации обращаются к следующим ресурсам: к книгам и кулинарным сборникам¹¹, печатным изданиям и их онлайн-версиям в библиотеках и магазинах¹². Кроме того, обращаются к интернет-порталам и сайтам о еде¹³, сайтам с рецептами¹⁴, а также туристическим порталам и блогам, посвященным Кавказу¹⁵. На вопрос о том, «какие субъекты (домохозяйки, шеф-повара ресторанов, блогеры и т.п.) в большей мере в настоящее время сохраняют традиционную национальную кухню?», респонденты отвечали, что в настоящее время бабушки в селах – это «хранители» традиционной национальной кухни¹⁶. А шеф-повара и блогеры – это «продвиженцы»¹⁷.

В ходе анализа полевых материалов было установлено, что в настоящее время меняются условия приготовления блюд традиционной национальной кухни кабардинцев: иногда используются заменяющие ингредиенты, модер-

¹ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 4 опросных листах.

² ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 3 опросных листах.

³ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 6 опросных листах.

⁴ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 3 опросных листах.

⁵ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 5 опросных листах.

⁶ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 6 опросных листах.

⁷ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 4 опросных листах.

⁸ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 6 опросных листах.

⁹ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 8 опросных листах.

¹⁰ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 3 опросных листах.

¹¹ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 35 опросных листах.

¹² ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 42 опросных листах.

¹³ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 58 опросных листах.

¹⁴ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 29 опросных листах.

¹⁵ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 21 опросных листах.

¹⁶ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 49 опросных листах.

¹⁷ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 52 опросных листах.

низируются технологии их производства и т.п. Некоторые респонденты обращали внимание на то, что все это отчасти приводит к изменению их вкусовых качеств, аутентичности блюд традиционной кухни и т.п. Другие отмечали, что качество приготовления блюд со временем ухудшается, т.к. для их приготовления используются продукты уже не домашнего производства¹. На вопрос о том, «меняется ли в настоящее время национальная кухня», мнения респондентов разделились. Некоторые считают, что в настоящее время меняются рецепты², технологии приготовления³ и подача блюд национальной кухни⁴. Но большинство респондентов считают, что блюда национальной кухни не меняются⁵. Отвечая на вопрос о том, «вливают ли современные технологии и социальные сети на формирование современной гастрономической культуры», все респонденты без исключения отметили, что современные технологии и социальные сети влияют на формирование современной гастрономической культуры⁶.

В настоящее время большой пласт информации о блюдах традиционной кабардинской кухни представлен в средствах массовой информации и информационно-телекоммуникационной сети «Интернет». Анализ этого пласта информации дает возможность сформировать представления о формах репрезентации этой сферы культуры кабардинцев в мировом глобальном пространстве. В числе блюд традиционной национальной кухни кабардинцев, представленных в блогосфере и медиaprостранстве наиболее часто демонстрируются лакумы (каб. — *лэкъум*)⁷, копчёное мясо в сливочном соусе (каб. — *лыгъур-лыбжъэ*)⁸; яичница-глазунья в сметане (каб. — *джэдыкIэнэкъиж*)⁹; фасолевый

¹ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. — выявлено в 106 опросных листах.

² ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. — выявлено в 27 опросных листах.

³ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. — выявлено в 19 опросных листах.

⁴ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. — выявлено в 37 опросных листах.

⁵ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. — выявлено в 52 опросных листах.

⁶ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. — выявлено в 95 опросных листах.

⁷ Пост о приготовлении лакумов на канале «Истории из КБР» в (ТГ и МАХ) // Электронный ресурс. Режим доступа: <https://t.me/storieskbr/6528> (дата обращения - 25.11.2025 г.)

⁸ Пост о приготовлении копченного мяса в сливочном соусе на канале «Истории из КБР» в (ТГ и МАХ) // Электронный ресурс. Режим доступа: <https://max.ru/storieskbr/AZwznRyflWA> (дата обращения - 25.11.2025 г.)

⁹ Пост о приготовлении яичницы-глазуньи в сметане на канале «Истории из КБР» в (ТГ и МАХ) // Электронный ресурс. Режим доступа: <https://max.ru/storieskbr/AZxIMuLpbOI> // (дата обращения - 26.11.2025 г.)

соус (каб. – *джэш шыпс*)¹; жареное сушеное мясо с пастой (каб. – *лыгъур гъэжъа*)²; блюдо из кукурузной или пшеничной муки, молочных продуктов, сметаны и яиц (каб. – *кхъуейжъапхъэрэ пIастэрэ*)³; несладкий пирог с различными начинками (каб. – *дэлэн*)⁴; курица в сливочной подливке (каб. – *джэд шыпс*)⁵; тушеное мясо в сметане (каб. – *лыцIыкIулыбжъэ*)⁶ и др.

В блогосфере есть несколько каналов с большим количеством подписчиков и просмотров контента, на которых размещается информация о блюдах традиционной кухни кабардинцев (в большинстве случаев, в виде коротких видеороликов). Наибольшей популярностью на странице «Истории из КБР» в социальных сетях пользуются ролики о приготовлении *лакумов* от 6 февраля 2026 г. (более 3500 просмотров на 21.03.2026 г.), *лыгъурлыбжъэ* от 9 февраля 2026 г. (более 3600 просмотров на 21.03.2026 г.), *лыгъур гъэжъа* от 13 февраля 2026 г. (более 3600 просмотров на 21.03.2026 г.), *кхъуейжъапхъэрэ пIастэрэ* от 14 февраля 2026 г. (более 3400 просмотров на 21.03.2026 г.), *дэлэн* от 3 марта 2026 г. (более 2400 просмотров на 21.03.2026 г.), *джэш шыпс* от 2 февраля 2026 г. (более 3400 просмотров на 21.03.2026 г.), *лыбжъэ* от 9 февраля 2026 г. (более 3.900 просмотров на 21.03.2026 г.), *джэдыкIэнэкъиж* от 10 февраля 2026 г. (более 4000 просмотров на 21.03.2026 г.)⁷. Канал примечателен тем, что на нем демонстрируются короткие видеоролики (в основном длительностью около 1 минуты) с этапами приготовления тех или иных блюд и в завершении – блюдо в готовом виде. Всего на канале с 25 ноября 2025 г. представлено

¹ Пост о приготовлении фасолевого супа на канале «Истории из КБР» в (ТГ и МАХ) // Электронный ресурс. Режим доступа: <https://max.ru/storieskbr/AZwPguJmJXY> (дата обращения - 26.11.2025 г.)

² Пост о приготовлении жареного сушеного мяса с пастой на канале «Истории из КБР» в (ТГ и МАХ) // Электронный ресурс. Режим доступа: <https://max.ru/storieskbr/AZwPguJmJXY> (дата обращения - 26.11.2025 г.)

³ Пост о приготовлении блюда из кукурузной или пшеничной муки, молочных продуктов, сметаны и яиц на канале «Истории из КБР» в (ТГ и МАХ) // Электронный ресурс. Режим доступа: <https://max.ru/storieskbr/AZxczikyFzM> (дата обращения - 28.11.2025 г.)

⁴ Пост о приготовлении о несладком пироге с различными начинками на канале «Истории из КБР» в (ТГ и МАХ) // Электронный ресурс. Режим доступа: <https://max.ru/storieskbr/AZy0SOG8WII> (дата обращения - 28.11.2025 г.)

⁵ Пост о приготовлении курицы в сливочной подливке на канале «Истории из КБР» в (ТГ и МАХ) // Электронный ресурс. Режим доступа: https://max.ru/storieskbr/AZzdg_sSJmg (дата обращения - 28.11.2025 г.)

⁶ Пост о приготовлении тушеного мяса в сметане на канале «Истории из КБР» в (ТГ и МАХ) // Электронный ресурс. Режим доступа: <https://max.ru/storieskbr/AZxDFMTWeo0> (дата обращения - 30.11.2025 г.)

⁷ Пост о приготовлении блюд национальной кухни на канале «Истории из КБР» в (ТГ и МАХ) // Электронный ресурс. Режим доступа: <https://max.ru/storieskbr/AZxIMuLpb0I> (дата обращения - 30.11.2025 г.)

около 100 таких видеороликов, с суммарным количеством просмотров более 370 000. В некоторых случаях блюда традиционной национальной кухни демонстрировались на ведущих российских телеканалах в популярных телепередачах. Например, в телепередаче «Битва шефов» на канале «Пятница» демонстрировались такие блюда, как *дэлэн, лыгъурлыбжъэ и пIастэ*¹ (дата эфира: 8 февраля 2026 г.)². Кроме того, в телепередаче «Битва шефов» на канале «Пятница» демонстрировалось кабардинское национальное блюдо *джэд-лыбжъэ* (дата эфира: 11 января 2025 г.)³. Все это говорит о популяризации традиционной кабардинской культуры, брендинговании блюд национальной кухни, повышении привлекательности региона для гостей и туристов, механизмах сохранения и трансляции знаний о культуре в массах и т.п.

Особое внимание привлекают ролики о кабардинских национальных блюдах, размещенные на странице Республиканской детско-молодежной общественной организации волонтеров Кабардино-Балкарской Республики «Помоги ближнему». Известные блогеры рассказывают в данных роликах о приготовлении лакумов (каб. – *лэкъум*)⁴ от 9 ноября 2023 г., адыгейского сыра (каб. – *адыгэ кхъуей*)⁵ от 14 декабря 2023 г., жареной баранины (каб. – *мэл гъэжъа*)⁶ от 24 августа 2023 г., мяса в соусе (каб. – *лыцIыкIулыбжъэ*)⁷ от 2 сентября 2023 г., жареного сушеного мяса (каб. – *лыгъур гъэжъа*)⁸ от 8 сентября 2023 г., мамалыга из кукурузной крупы (каб. – *нартыху пIастэ*)⁹ от 15

¹ Приложение № 2. Фото 10.

² Телепередача «Битва шефов» (ВКонтакте) // Электронный ресурс. Режим доступа: https://vkvideo.ru/video-211219037_456241024?list=012bb60e9f02a40292 (дата обращения - 30.11.2025 г.)

³ Телепередача «Битва шефов» (ВКонтакте) // Электронный ресурс. Режим доступа: https://vkvideo.ru/video-203150576_456239912 (дата обращения - 30.11.2025 г.)

⁴ РДмоов КБР «Помоги ближнему» (ВКонтакте) // Электронный ресурс. Режим доступа: https://vk.ru/wall-58240512_1532 (дата обращения - 30.11.2025 г.)

⁵ РДмоов КБР «Помоги ближнему» (ВКонтакте) // Электронный ресурс. Режим доступа: https://vk.ru/wall-58240512_1542 (дата обращения - 30.11.2025 г.)

⁶ РДмоов КБР «Помоги ближнему» (ВКонтакте) // Электронный ресурс. Режим доступа: https://vk.ru/wall-58240512_1504 (дата обращения - 30.11.2025 г.)

⁷ РДмоов КБР «Помоги ближнему» (ВКонтакте) // Электронный ресурс. Режим доступа: https://vk.ru/wall-58240512_1505 (дата обращения - 30.11.2025 г.)

⁸ РДмоов КБР «Помоги ближнему» (ВКонтакте) // Электронный ресурс. Режим доступа: https://vk.ru/wall-58240512_1505 (дата обращения - 30.11.2025 г.)

⁹ РДмоов КБР «Помоги ближнему» (ВКонтакте) // Электронный ресурс. Режим доступа: https://vk.ru/wall-58240512_1509 (дата обращения - 30.11.2025 г.)

сентября 2023 г., курица в сметанном соусе (каб. – *джэдлыбжьэ*)¹ от 30 октября 2023 г., запеченная тыква (каб. – *къэб гъэжъа*)² от 1 ноября 2023., блюдо из фасоли (каб. – *джэрилыбжьэ*)³ от 14 ноября 2023 г. В каждом ролике, блогеры стараются не только рассказать, но и показать способы и технологии приготовления национальных блюд, максимально придерживаясь классических способов приготовления и подачи.

Кроме того, на странице ВК размещено видео шеф-повара ресторана «Высота 5642» в г. Москва Артура Гедгафова от 17 февраля 2022 г. Он рассказывал о способах приготовления кабардинского пирога с картошкой (каб. – *дэлэн*). Ролик собрал 16 833 просмотра. Шеф-повар отметил, что многие посетители ресторана путают кабардинский пирог *дэлэн* с осетинским пирогом. Он поведал, что существуют три основных отличия кабардинского пирога *дэлэн* от осетинских пирогов: специи, тесто и технология приготовления⁴.

Также на странице Восточная кухня, современные блогеры показывают пошагово рецепты кабардинских национальных блюд. Отдельное внимание заслуживает блюдо кабардинской кухни, которое состоит из сметаны, яиц, кукурузной крупы и свежего сыра (каб. – *жэмыкуэ*)⁵ от 3 октября 2023 г. На канале «Ранчо у Санчо» к блогеру обратились подписчики с просьбой приготовить курицу под названием гедлибже по-кабардински (каб. – *джэдлыбжьэ*)⁶ от 22 декабря 2024 г. Блогер рассказывал обо всех необходимых ингредиентах, которые используются при приготовлении данного блюда. Готовилось блюдо на свежем воздухе, на бульоне, однако при добавлении сметаны, использовалась не домашняя, а в стаканчике промышленного производства. К гарниру

¹ РДмоов КБР «Помоги ближнему» (ВКонтакте) // Электронный ресурс. Режим доступа: https://vk.ru/wall-58240512_1521 (дата обращения - 30.11.2025 г.)

² РДмоов КБР «Помоги ближнему» (ВКонтакте) // Электронный ресурс. Режим доступа: https://vk.ru/wall-58240512_1524 (дата обращения - 30.11.2025 г.)

³ РДмоов КБР «Помоги ближнему» (ВКонтакте) // Электронный ресурс. Режим доступа: https://vk.ru/wall-58240512_1536 (дата обращения - 30.11.2025 г.)

⁴ Шеф-повар ресторана «Высота-5642» (ВКонтакте) // Электронный ресурс. Режим доступа: https://vkvideo.ru/video-25988584_456240493 (дата обращения - 30.11.2025 г.)

⁵ Videоблог на странице Восточная кухня (ВКонтакте) // Электронный ресурс. Режим доступа: https://vk.ru/wall-53130652_471387 (дата обращения - 30.11.2025 г.)

⁶ Videоблог на странице Ранчо у Санчо (Яндекс) // Электронный ресурс. Режим доступа: <https://yandex.ru/video/touch/preview/8333261570818402663> (дата обращения - 01.12.2025 г.)

предлагает подать либо картофельное пюре, либо макароны. Таким образом, стоит отметить, кухня популяризируется, так как известна не только в Кабардино-Балкарской Республике, но также и за ее пределами, в отдельных уголках России. Блогеры стараются не отходить от установленных рецептов, однако некоторые продукты заменяют (как например, сметану) и к гарниру не готовят *пIастэ*, а предлагают к *джэдлыбжъэ* привычные для их образа жизни макароны, либо пюре.

В кулинарной передаче «Наша кухня» на телеканале Архыз-24 от 28 июня 2020 г. ведущая Олеся Стародуб вместе с гостем Артуром Шеожевым готовили кабардинское блюдо *лыцIыкIулыбжъэ*. В состав блюда входят такие ингредиенты как мясо (говядина), лук, морковь, паприка и томатная паста (по желанию). Готовят данное блюдо в собственном соку с овощами и специями. Гость телепередачи отметил, что *лыцIыкIулыбжъэ* – блюдо, которое подают самым первым на всех праздниках. По правилам, *лыцIыкIулыбжъэ* готовили на костре в большом казане, непрерывно помешивая, что делает вкус этого блюда насыщеннее и ароматнее¹.

В видеоблоге «Кулинарная лавка» от 1 марта 2025 г. рассказывали о том, что на протяжении многовековой истории, народы Северного Кавказа выработали своеобразный и богатый ассортимент национальных блюд, правила приготовления и приема пищи. Черкесы с древних времен занимались скотоводством, птицеводством и земледелием и это отражается на составе и особенностях народных блюд, среди которых главное место занимают баранина, говядина и птица. Причем приготовление мясных блюд имеет свои определенные правила. В частности, требуется правильная разделка мяса. Его режут по частям, согласно анатомическому строению, для того чтобы при любых способах его приготовления форма строения сохранялась, чтобы делить его по старшинству. Это является одним из условий эстетичного оформления стола и со-

¹ Кулинарная передача «Наша кухня» (Яндекс) // Электронный ресурс. Режим доступа: <https://yandex.ru/video/touch/preview/7858991223021133690> (дата обращения - 01.12.2025 г.)

блюдоение этикета. Многие народы Кавказа часто готовят гедлибже и ли-
цуклибже, но кабардинцы являются непосредственно родоначальниками этих
блюд и готовят их своеобразно. Подготовленную и обработанную тушку ку-
рицы разделявают на части и погружают в кипящую воду. Чтобы мясо не по-
лучилось безвкусным и неприятным, мясо слегка подсаливают. Варят в зави-
симости от возраста мяса. При любом огне снимают пену. Готовое мясо вы-
кладывают в глубокую миску и заправляют чесночной солью. *Либжъэ* готовят
из поджаренной муки, лука, красного перца, сливочного масла и остывшего
бульона. К мясным блюдам непременно подается *пIастэ*. Сваренная круто-
пшенная каша, в которую при приготовлении добавляют манную крупу, режут
ножом и подают к столу вместо хлеба и гарнира одновременно¹.

Определенный научный интерес представляют сведения специалистов и
обывателей о перспективах развития национальной кухни кабардинцев. Эти
сведения отражают как современное ее состояние, так и основные аспекты ее
возможного будущего. Мнения специалистов основаны на личном опыте и по-
знаниях в сфере гастрономической культуры в современных меняющихся
условиях (глобализации, коммерциализации традиционной кухни, множе-
ственного изготовления и т.п.). При этом гастрономическая культура все
также остается одним из основных маркеров этнокультурной идентичности
кабардинцев, блюда сохраняют названия на национальном языке и т.п. Отве-
чая на вопрос «какое будущее есть у национальной кухни?», все респонденты
убеждены в том, что у национальной кухни безусловно есть будущее². По мне-
нию респондентов, национальная еда в будущем не выйдет из повседневных
практик: «можно есть суши или пиццу, но, когда хочется «домашнего тепла»,
мы всегда возвращаемся к джэдлыбжъэ и пасте. Это наш культурный код»³.

В этом плане рассмотрим мнения специалистов о перспективах развития
кабардинской кухни. Так, шеф-повар гранд-кафе «Гости» Максим, в беседе 11

¹ Videоблог «Кулинарная лавка» (Яндекс) // Электронный ресурс. Режим доступа:
<https://yandex.ru/video/touch/preview/12623258031204281225> (дата обращения - 01.12.2025 г.)

² ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 96 опросных листах.

³ ПМА. 2026. 24.01.2026–13.02.2026 г. – выявлено в 96 опросных листах.

февраля 2025 г. сообщал, что в настоящее время кабардинская кухня востребована и устойчиво развивается. Заведение, в котором он работает в должности шеф-повара, рассчитано не только на жителей КБР, но и на туристов. Он акцентировал внимание именно на том, что его заведение чаще посещают именно для того, чтобы «попробовать национальную кухню, познать ее»¹. Он отмечал, что особенностью заведения, в котором он работает, является качественное информирование посетителей о традиционной кабардинской кухне перед заказом блюд со стороны официантов, и говорил о повышенном интересе посетителей в отношении такой информации².

Шеф-повар ресторана при отеле «Гранд Кавказ», специализирующегося на приготовлении блюд кабардинской национальной кухни, Анастасия, в беседе 14 февраля 2025 г. сообщала о том, что считает, что «будущее за традиционной аутентичной кухней»³. Она особо отмечала: «Все эти истории про модулярную кухню, про европейскую и т.д., они имеют место быть, но национальная кабардинская кухня благодаря своим традициям, вкусам, своей натуральности и неповторимости всегда будет пользоваться спросом, и люди, не только живущие здесь, но и приезжающие всегда будут стремиться именно к настоящей кабардинской кухне»⁴. Говоря о перспективах развития национальной кухни кабардинцев, шеф-повар Анастасия при отеле «Гранд-Кавказ» уверена, что «кабардинская кухня всегда будет держать высокую планку, опять же за счет своей уникальности»⁵. Также Анастасия отмечала о важности передачи рецептов приготовления блюд национальной кухни следующим поколе-

¹ Полевые материалы автора. Шеф-повар гранд-кафе «Гости» Максим, г. Нальчик, КБР. Дата записи 11.02.2025 г.

² Полевые материалы автора. Шеф-повар гранд-кафе «Гости» Максим, г. Нальчик, КБР. Дата записи 11.02.2025 г.

³ Полевые материалы автора. Шеф-повар ресторана при отеле «Гранд-Кавказ» Анастасия, г. Нальчик, КБР. Дата записи 14.02.2025 г.

⁴ Полевые материалы автора. Шеф-повар ресторана при отеле «Гранд-Кавказ» Анастасия, г. Нальчик, КБР. Дата записи 14.02.2025 г.

⁵ Полевые материалы автора. Шеф-повар ресторана при отеле «Гранд-Кавказ» Анастасия, г. Нальчик, КБР. Дата записи 14.02.2025 г.

ниям. Она говорила о национальной кухне кабардинцев: «это история, которую нужно сохранять, и только в этом случае все может сохраниться на долгие годы, а может и на века...»¹.

Управляющая рестораном «Глянец» М. Кожаева говорила о том, что «раньше вообще было невозможно представить себе, что появится ресторан кабардинской кухни. Зачем? Потому что вся кухня наша – это кухня домашнего приготовления. То есть любая хозяйка готовит прекрасно у себя дома всю эту еду»². В числе основных условий появления пунктов общественного питания, специализировавшихся на приготовлении блюд национальной кухни кабардинцев, она выделяла: изменение условий и ритма жизни в целом, увеличение занятости трудоспособного населения, развитие разных форм туризма и т.д. И это, по мнению М. Кожаевой, говорит о том, что «люди готовы пойти в ресторан национальной кухни и готовы потратить там много денег, хотят привести туда своих гостей, гордиться своей кухней»³. Она считает, что «у ресторанов, которые будут заниматься исключительно национальной кухней, есть большое будущее»⁴ причем как в Кабардино-Балкарской Республике, так и за ее пределами.

Все это говорит о том, что специалисты едины во мнении о том, что национальная кухня кабардинцев будет развиваться, и спрос на нее будет повышаться как у обывателей, так и у туристов. Вместе с тем снижение спроса на услуги организаций общественного питания, специализирующихся на традиционной кухне, не прогнозируется. В настоящее время гастрономическая культура кабардинцев продолжает меняться, сохраняя основные аутентичные качества, но трансформируясь под влиянием современных тенденций (глобализации, коммерциализации традиционной кухни, изменении условий жизни

¹ Полевые материалы автора. Шеф-повар ресторана при отеле «Гранд-Кавказ» Анастасия, г. Нальчик, КБР. Дата записи 14.02.2025 г.

² Полевые материалы автора. Управляющая рестораном «Глянец» Кожаева Марина, г. Нальчик, КБР. Дата записи 10.02.2025 г.

³ Полевые материалы автора. Управляющая рестораном «Глянец» Кожаева Марина, г. Нальчик, КБР. Дата записи 10.02.2025 г.

⁴ Полевые материалы автора. Управляющая рестораном «Глянец» Кожаева Марина, г. Нальчик, КБР. Дата записи 10.02.2025 г.

и т.п.). В народной памяти кабардинцев сохраняются сведения о способах приготовления, особенностях употребления в пищу, условиях хранения и консервирования, питательных свойствах и т.п. Многие аутентичные качества блюд национальной кухни кабардинцев сохраняются в мясной пище, пище из кисломолочных продуктов, злаковых культур, фруктов, ягод, овощей, бахчевых и других культур, а также – напитков. Многие из них до сих пор сохраняют названия на национальном языке и употребляются в пищу, как в быту, так и в местах общественного питания (кафе, рестораны, залы торжеств и т.п.). В числе блюд мясной пищи в настоящее время наиболее употребимы колбаса из внутренностей (*жэрумэ*), сушеное мясо (*лыгьур*), курица в сметане (*джэд-лыбжэ*), «кабардинская колбаса» (*тхъэмцIыгъуныбэ*), бульон (*лэпс*), мясное блюдо (*либжа*), баранья голова (*мэл цхъэ*), жареная говядина (*лы гъэжъя*), вареная говядина (*лы гъэва*), жареная баранина (*мэл гъэжъя*), вареная баранина (*мэл гъэва*). В числе молочных блюд – молочная сыворотка (*къундэпс*), пшеничный суп с добавлением кисломолочных продуктов (*хъантхъупс*), кисломолочный напиток (*шху*), сырный соус (*кхъуей шыпс*), копченый сыр (*кхъуей пльжэ*), сметана (*шатэ*), сливочное масло (*тхъуцIынэ*), топленое масло (*тхъу гъэвэжа*), осадок топленого сливочного масла (*тхъуцIэж*), сметанный соус с сыром (*кхъуейжъапхъэ*), мучное блюдо на сметане с сыром (*жэмыкуэ*). В числе блюд из злаковых культур – блюда из пшеницы (*пIастэ*), лакумы (*лэкъум*), даляны (*дэлэн*), хворост (*зыкIэрыс*), кабардинская халва (*хъэлыуэ*), тонкие пышные завернутые лакумы (*тхъурыжэ*), слоеный хлеб (*цIакхъуэзыте-упIэцIыкI*)¹, лепешка (*мэжаджэ*), хатлама (*хъэлIамэ*), лепешка из кукурузной муки (*чыржын*), ритуальный кукурузный суп (*аирыкъ*), лакумы из кукурузной муки (*нартыху лэкъум*), воздушная кукуруза (*нартыху гъэпIэнкIа*), обжаренная и перемолотая в порошок кукуруза (*хъэкъурт*). В числе блюд из фруктов – травяной напиток (*удзыпс*), консервирование плодов дикой яблони (*мыйэ*), грушевая вода (*кхъужъыпс*), пастила (*мэрэзей*). В числе блюд из ово-

¹ Приложение 2. Фото 8.

щей, бобовых и бахчевых культур – чесночная соль (*бжъыныху шыгъу*), соленые огурцы (*нащэ фIэIу*), малосольные огурцы (*мащIэу щыугъэ нащэбэгъу*), соленые помидоры (*бэдрэжан фIэIу*), капуста (*къэбыстэ фIэIу*), перцовое топленое масло (*шыбжий тхъу гъэвэжа*), пироги с тыквой (*дэлэн къэб дэлъу*), тыквенный соус (*къэбышынс*), блюдо из фасоли (*джэрицлыбжъэ*). В числе напитков – алкогольсодержащий напиток махсыма (*махъсымэ*), чай из разных трав, черный чай (*шей къарэ*).

Традиционная пища кабардинцев вызывает большой интерес в информационной телекоммуникационной сети – Интернет (в блогах, тематических сайтах и т.п.). На сегодняшний день в блогосфере существует большое количество ресурсов (каналов), на которых провидится информация о рецептах и способах приготовления блюд традиционной кухни кабардинцев. Контент предложен в разных форматах: видео, прямые эфиры с кухни, обзоры блюд и т.п. Анализ полевых материалов и источников визуальной антропологии показывает, что в ходе опроса респонденты перечисляли блюда, которые больше всего им известны и чаще употребляются в пищу в домашних условиях, в гостях, на предприятиях общественного питания и т.п. Кроме того, были затронуты гастрономические предпочтения туристов в отношении национальной кухни кабардинцев, а также блюда, которые подаются на современных свадьбах. Отдельное внимание также уделялось приготовлению и употреблению блюд кабардинской национальной кухни в обрядовых практиках. Большинство представителей современного кабардинского населения сохраняют сведения о блюдах традиционной кухни своего народа и знают их названия на родном языке. Примечательно, что в коллективной памяти кабардинцев сохраняются сведения и о блюдах национальной кухни, которые уже не практикуются в настоящее время. В целом, исследование выявило значительный корпус блюд, сохраняющих актуальность в различных сферах общественной жизни в настоящее время. Вместе с тем, респонденты в большинстве своем обращали внимание на то, что 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, передающихся 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 по мнению респондентов, некоторые блюда традиционной национальной кухни обладают полезными свойствами для здоровья и некоторые из них применяются в настоящее время в оздоровительных целях. Современные технологии и социальные сети влияют на формирование современной гастрономической культуры, тем не менее, респонденты убеждены, что у национальной кухни есть будущее. Они считают, что национальная кухня не исчезнет, потому что это не просто еда, а часть культуры и памяти и основа этнокультурной идентичности кабардинцев.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В результате исследования был сделан ряд выводов:

1. Основу традиционной гастрономической культуры кабардинцев в разное время составляли продукты животноводства. Мясная пища занимала ведущее место в традиционной гастрономической культуре кабардинцев. Продукты животноводства использовались в повседневной, праздничной и ритуальной жизни. Баранина широко использовалась в кабардинской кухне и имела статус престижности. При этом, мясу овцы черной масти предписывались лучшие вкусовые качества. Баранину жарили, варили, сушили, а также употребляли в копченом виде. Из субпродуктов баранины также готовили блюда национальной кухни. Мясо козы не имело почетного статуса в традиционной гастрономической культуре кабардинцев. Оно исключалось из меню гостя и поминального застолья. В рационе питания кабардинцев не последнее место занимает говядина. Блюда из говядины варили, жарили, сушили, тушили и использовали как на праздничные, так и на ритуальные застолья. По данным архивных полевых материалов конина использовалась в традиционной гастрономической культуре кабардинцев, употреблялось мясо конины и крольчатины. Мясо конины употреблялось в пищу крайне редко. Мясо кролика использовалось в гастрономической культуре кабардинцев. Крольчатину употребляли в жареном и вареном виде. Кроме того, кролика готовили в сметане. Мясо домашней птицы имело свою классификацию по статусу престижности. Самым престижным мясом считалась индюшатина. Курятина уступала индюшатине, несмотря на свою универсальность и частоту использования и занимало второе место. Мясо гуся и утки считались непрестижными, поэтому их использование оставалось в рамках повседневной пищи. Блюда из курятины готовили, как в повседневной жизни, так и на праздничные и ритуальные мероприятия. Индюшатину готовили чаще по радостным событиям. Утку и гуся готовили только в повседневной трапезе.

2. Молочная пища также занимала важное место в гастрономической культуре кабардинцев. Разнообразие способов употребления молока (сырое, кипяченое, цельное, снятое, парное) и его использование в различных блюдах подчеркивает его фундаментальное значение для культуры их питания в прошлом. Одним из основных элементов традиционной гастрономической культуры кабардинцев были молочные продукты, также отличавшиеся значительным разнообразием. Основу рациона составляли кисломолочные продукты, такие как кислое молоко, масло и сыр, при приготовлении которых до сих пор используются старинные рецепты и методы. Их специфика заключалась в том, что большинство их заготавливалось впрок. Кроме того, до наших дней у кабардинцев сохраняется значительное количество принципов приготовления кисломолочных блюд, основанных на рецептах традиционной гастрономической культуры. Большинство молочных блюд в своей основе состояли из молочной сыворотки, которая выдерживалась определенное время и использовалась для закваски блюд. С помощью молочной сыворотки готовили такие блюда как: кислое молоко (каб. – *шху*), блюдо, которое готовили из молочной сыворотки из-под сыра (каб. – *къурт*), «зимнее кислое молоко» (каб. – *щӀымахуэшху*), блюдо из консервированного молока, в состав которого входила молочная сыворотка и сметана (каб. – *шхуз*), молочное блюдо, сваренное с пшеном и с добавлением сыра (каб. – *шэ зэхэгъажьэ*), разновидность копченого сыра (каб. – *матэ*), творог (каб. – *шэгъэубэнджа, кхъуейлъальэ*). Множество блюд кабардинской национальной кухни состояло из вторичного молочного сырья. С помощью молочной сыворотки готовили такие блюда как: кислое молоко (каб. – *шху*), блюдо, которое готовили из молочной сыворотки из-под сыра (каб. – *къурт*), «зимнее кислое молоко» (каб. – *щӀымахуэшху*), блюдо из консервированного молока, в состав которого входила молочная сыворотка и сметана (каб. – *шхуз*), молочное блюдо, сваренное с пшеном и с добавлением сыра (каб. – *шэ зэхэгъажьэ*), разновидность копченого сыра (каб. – *матэ*), творог (каб. – *шэгъэубэнджа, кхъуейлъальэ*). Из молока готовили некоторые раз-

новидности сыра, сметану, сливочное масло и топленое масло. Из сметаны готовили такие блюда как *кхъуейжъапхъэ* (сметанный соус с сыром) и *жэмыкуэ* (мамалыга на сметане с сыром), а также подливу при приготовлении курицы в сметане (каб. – *джэдлыбжьэ*). Кроме того, из сметаны готовят сливочное (каб. – *тхъу цІынэ*) и топленое масло (каб. – *тхъу гъэвэжа*). Также в пищу употребляли осадок сливочного масла (каб. – *тхъуцІэж*). Кроме того, из молочных продуктов готовили такие блюда как *кхъуейжъапхъэ* и *жэмыкуэ*. В целом, многообразие молочных блюд в традиционной гастрономической культуре кабардинцев имело свои специфические характеристики и особенности, которые были обусловлены их составом, сезонностью, способами приготовления, длительностью приготовления и хранения, полезными свойствами, а также обрядовыми особенностями. Такие особенности выражались, например, в сезонности. «Зимнее кислое молоко» (каб. – *цІымахуэишу*), кисломолочный консервированный продукт, выдержанный в течении нескольких месяцев (каб. – *ишуэ*), которое заготавливалось осенью и хранилось, позволяя не портиться в течение всей зимы. Когда корова перестает давать молоко, *ишуэ* становится незаменимым продуктом – его добавляют в супы или едят просто так. Обычно *ишуэ* хранили в глиняных кувшинах. Кроме того, некоторые новидности сыра могли заготавливаться впрок и храниться на протяжении длительного времени, например, сычужный сыр (каб. – *кхъуей лъатэ*), красный сыр (каб. – *кхъуей плъыжь*), сыр в чане (каб. – *чей кхъуей*).

3. Пища растительного происхождения в гастрономической культуре кабардинцев занимала важное место наряду с пищей животного происхождения, что связано с особенностями их хозяйственного уклада жизнедеятельности в прошлом и высоким уровнем развития земледелия (производством просо, пшеницы, ячменя, кукурузы), наряду со скотоводством. Этот блок гастрономической культуры широко представлен блюдами, приготовляемыми из пшеничной, просяной, ячменной, кукурузной муки, а также в определенной мере блюдами из риса. Основным блюдом, заменявшим хлеб, была густая каша из

просяной или кукурузной крупы «пIастэ», которая имела повсеместное распространение как в повседневной, так и в обрядовых практиках. Мучные блюда у кабардинцев отличались широким разнообразием, они готовили изделия хлебного типа, лакумы, булочки, пирожки, казинаки из жаренного теста, скрепленные медовым сиропом, халву из просяной муки, сливочного масла и меда, вареное тесто для бульона, вареники, вареные лепешки из пшеничной муки и т.п. Некоторые мучные блюда готовились исключительно для ритуальных практик (например, *хьэкъурт*, *жьэрымэ лэкъум*). В народной памяти кабардинцев до настоящего времени сохраняется большой пласт информации о видах мучных блюд и способах их приготовления в прошлом. Мучные изделия готовили различными способами: как варили, так и жарили. При этом соотношение мучных блюд в традиционной гастрономической культуре кабардинцев со временем менялось – если поначалу преобладали блюда из пшеничной и просяной муки, то к началу XX в. в повседневных практиках видно место начали занимать блюда из кукурузной муки. Кроме того, в прошлом набор мучных блюд также во многом зависел от социального статуса потребителей (например, представители привилегированных сословий в большинстве своем употребляли в пищу пшеничный хлеб). Почти все мучные блюда имели свое название на кабардино-черкесском языке. Способы приготовления мучных блюд у представителей разных групп кабардинского народа были типологическими схожими, хотя некоторые из них могли приобретать локальные особенности.

4. Гастрономическая культура кабардинцев богата разнообразными способами использования фруктов и ягод, которые сохранили свои аутентичные названия и играют важную роль в национальной кухне. Это сфера их гастрономии отличается от других широким спектром культур – в прошлом кабардинцы использовали в пищу значительное количество фруктов и ягод, включая яблоки, груши, айву, вишню, сливу, крыжовник, виноград, кизил, тутовник, ежевику, калину, боярышник, персики, абрикосы и мушмулу. При этом

использовались разнообразные способы обработки – фрукты и ягоды употреблялись как в свежем виде, так и подвергались различным видам обработки (сушка – яблоки, груши, вишня, слива, персики, абрикос; варка / варенье – айва, вишня, кизил, персики, абрикосы, мушмула; приготовление компотов – яблоки, груши, кизил; приготовление напитков – вишневая вода, тутовая вода ("ягодная вода"), фруктовая вода из мушмулы, соки и киселя из калины; пастила – слива, кизил; выпечка – в качестве начинки для пирожков (яблоки, ежевика, персики, абрикосы), начинка для далянов (персики, абрикосы), добавление в мучные блюда (груши), выпечка кукурузных лепешек с перемолотыми грушами и др.). Яблоки и груши имели свою классификацию по сортам/видам и времени созревания/названиям, что подчеркивает их значимость и детальное знание кабардинцев о них в прошлом. Фруктовые и ягодные культуры, а также блюда из них, как и другие блюда традиционной гастрономической культуры кабардинцев сохранили свои аутентичные названия на кабардино-черкесском языке. Все это демонстрирует глубокую связь кабардинцев с природой в прошлом, сопряжено с их традиционными формами хозяйствования и отражает их умение максимально использовать доступные фруктовые и ягодные ресурсы, создавая разнообразные блюда, которые являются неотъемлемой частью их гастрономической культуры.

5. В прошлом кабардинцы широко использовали разнообразные овощные, бахчевые и другие культуры в своей гастрономической культуре, употребляя их как в свежем, так и в приготовленном виде, а также в качестве самостоятельных блюд или компонентов других кулинарных изделий. Овощи (картофель, перец, лук, чеснок, огурцы, помидоры) употреблялись как в свежем виде, так и в качестве самостоятельных блюд или компонентов других блюд. Бахчевые культуры (арбуз, дыня, тыква) также были многофункциональны: их употребляли в пищу в свежем виде, из них готовили отдельные блюда (например, арбузный и дынный мед), а также тархалива (блюдо из арбузного меда, сметаны и муки (каб. – *тэрхъэлыуэ*). Тыкву варили, запекали,

использовали в качестве начинки и готовили из нее соусы. Семена тыквы высушивали и употребляли в пищу в сушеном виде. Другие культуры, такие как фасоль, активно использовались в приготовлении соусов, супов и начинок для пирогов. Орехи же, в основном, употреблялись в пищу в сыром виде, без дальнейшей кулинарной обработки. В целом, традиционная кабардинская кухня прошлого демонстрировала богатое кулинарное наследие в области овощных, бахчевых и других культур, основанное на умелом использовании ими доступных растительных ресурсов, что позволяло создавать разнообразные и питательные блюда. Аналогично другим блюдам традиционной гастрономической культуры кабардинцев, также сохранился широкий лексический пласт на кабардино-черкесском языке для обозначения блюд из овощных, бахчевых и других культур.

6. Напитки в традиционной гастрономической культуре кабардинцев играли определенную роль как в повседневной жизни, так в обрядовых практиках и имели разнообразные формы приготовления и употребления. В народной памяти кабардинцев до сих пор сохраняются сведения об их видах и названиях, способах приготовления и обрядах употребления. Напитки приготавливались из кисломолочных продуктов, фруктовых и ягодных культур. Помимо этого, в традиционной гастрономической культуре были широко применимы чайные, производимые в основном из трав и плодов кустарников, и алкоголь-содержащие из солода, трав, меда, проса, кукурузы и т.п. При этом культура чаепития (в особенности, с сахаром и медом) стала проникать в гастрономические практики кабардинцев с середины XIX в. Чай заваривали из чайной травы иван-чая (каб. – *шей удз*), рододендрона (каб. – *къущхъэхъу шей*), шиповника (каб. – *хъэцыбанэ шей*), вишни (каб. – *балий шей*). Также распространенным чайным напитком был калмыцкий чай (каб. – *къалмыкъ шей*). 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, происходивших при

посредничестве и воздействии русской культуры. В числе алкогольсодержащих напитков были буза (каб. – *махъсымэ*), «черная водка» (каб. – *фадэ фIыцIэ*), «красная водка» (каб. – *фадэ плъыжэ*), медовуха (каб. – *мэрэмэжъей*) и т.д. Все они были слабоалкогольными и готовились из натуральных растительных продуктов.

7. Мясная пища в традиционной гастрономической культуре кабардинцев сохранилась и в настоящее время, однако меняются рецепты, технология приготовления и подача блюд. Кроме этого, на трансформацию гастрономической культуры кабардинцев в настоящее время значительную роль оказывает информатизация общества с опорой на современные технологии передачи информации в сети Интернет (специализированные сайты, социальные сети и т.п.). Значимую роль в сохранении сведений о блюдах традиционной гастрономической культуры кабардинцев в настоящее время и их трансляции в практике играют специалисты – шеф-повара пунктов общественного питания, которые, сохраняя аутентичные свойства блюд, адаптируют их под современные реалии, делают их доступными и привлекательными для широкого круга потребителей (как для самих носителей культуры, так и для соседей, гостей, туристов и т.п.). При этом некоторые из них вносят определенные корректировки в традиционные рецепты, но стараются сохранить их аутентичные свойства. Традиционная пища кабардинцев стала одной из основных позиций в рационе пунктов общественного питания (кафе, ресторанов и т.п.). В местах общественного питания г. Нальчик основные позиции блюд кабардинской кухни включены в меню. Как и в прошлом, особой популярностью как в повседневной жизни, так и в обрядовых практиках или в местах общественного питания пользуются мясные блюда из баранины и ее субпродуктов, говядины и курятины. В настоящее время баранину употребляют в сушеном, жареном и вареном виде. Кроме того, из баранины варят бульоны, а также используют субпродукты для приготовления отдельных блюд. Также в наши дни на праздничных застольях у кабардинцев сохраняются некоторые ритуальные обычаи,

например, раздел бараньей головы (каб. – *мэл ицхьэ*). Говядину также употребляют в жареном, вареном виде, а также сушат и коптят. Курятину употребляют в жареном и вареном виде, а также готовят кабардинское национальное блюдо – курицу в сметане (каб. – *джэдлыбжьэ*). Кроме того, в гастрономической культуре кабардинцев используются блюда из яиц, такие как глазунья в сметане, обычный омлет, сладкий омлет. Все мясные блюда и в настоящее время сохранили свои названия на кабардино-черкесском языке. При этом в народной памяти кабардинцев сохраняются сведения о рецептах, способах приготовления, консервации и хранения мясных блюд в прошлом. В ходе исследования было установлено, что рацион мясных блюд в современной гастрономической культуре не претерпел существенных изменений по сравнению с рационом других видов блюд (из кисломолочных продуктов, злаковых культур и т.п.).

8. По сравнению с прошлым в настоящее время большинство блюд молочной кухни изготавливают на молочных заводах с применением заменяющих натуральные ингредиенты добавок. Однако некоторые жители сел и фермеры по сей день изготавливают в домашних условиях копченый сыр, сыр в рассоле из сычуга, творог, закваску, кисломолочный напиток *ицху*, сливочное масло, топленое масло, сметану и т.д., что во многом способствует сохранению традиционной гастрономической культуры кабардинцев в настоящее время. При этом количество блюд кисломолочной кухни в настоящее время заметно сократилось, по сравнению с прошлым. Например, на сегодняшний день многие носители культуры уже не сохраняют сведения о таком виде сыра как (каб. – *кьурт*), отличающийся плотной консистенцией и кисловатым вкусом, который ранее употреблялся как самостоятельное блюдо или ингредиент для других блюд. Из него кабардинцы в прошлом готовили специальное блюдо – *бэджынэ*. *Къундапсо* также использовался в качестве универсальной приправы при приготовлении широкого спектра блюд. Также в настоящее время вышло из повседневного употребления «зимнее кислое молоко» (каб. – *ицIымахуэицху*), которое использовали для заквашивания молока. Кроме того,

сегодня в гастрономической культуре кабардинцев не употребляют такие блюда как осадок сливочного масла (каб. – *тхъуццIэж*), молочное блюдо, сваренное с пшеном и с добавлением сыра (каб. – *шэ зэхэгъажьэ*), ритуальное блюдо, в состав которого входит два ингредиента: молоко и мука (каб. – *тхъэбывэ*). Также незнакомым блюдом у кабардинцев на сегодняшний день является молочное блюдо, с добавлением пшена у кабардинцев (каб. – *ццIэрыццэ*). *ЩцIэрыццэ* – это блюдо, которое готовится из свежего молока коровы сразу после отела. Также в народной памяти практически не отложились сведения о молочном блюде *шатэпхъампэ* – пенки от кипяченного и топленого молока, высушенные на деревянной развилке. Одним из важных видов сметаны в гастрономической культуре кабардинцев, которые упоминались исключительно в источниках, но остались в народной памяти, была так называемая абазинская сметана (каб. – *абазэ шатэ*). В настоящее время о таком виде сметаны неизвестно даже старшему поколению. Все эти молочные блюда остались в прошлом ввиду того, что большинство блюд отличалось специфическими способами приготовления и хранения. Кроме того, некоторые блюда имели свою сезонность и длительность приготовления.

9. В современном рационе представлены и пользуются спросом такие блюда из пшена как (каб. – *пIастэ*), а также о таких национальных мучных блюдах как лакумы (каб. – *лэкъум*), даляны (каб. – *дэлэн*). Кроме того, гости заведений предпочтение отдают мучным сладостям национальной кухни, а именно: хворосту (каб. – *зыкIэрыс*), кабардинской халве (каб. – *хъэлыуэ*), тонким пышным завернутым лакумам (каб. – *тхъурыжь*), слоеному хлебу (каб. – *ццIакхъуэзытеупIэццIыкI*). Большинство блюд готовятся как на праздничные, так и на траурные мероприятия. Также в гастрономической культуре кабардинцев, как в прошлом, так и в настоящем готовят лепешку, которая состоит из пшена, залитого кипятком и пожаренная без масла, которое может выдерживать долгую дорогу и оставаться при этом съедобным (каб. – *мэжаджэ*), которую также называют *чурек*, *хъэтыкъ*. Также в пищу в горячем и холодном

виде употребляли вместо хлеба хатламу (каб. – *хьэлIамэ*). Кроме того, в настоящее время сохранились сведения о способах приготовления кабардинской халвы (каб. – *хьэлыуэ*). Анализ показывает, что рецепты, способы приготовления и подача этих блюд со временем изменились. Кроме того, исследования показывают, что из пшеничной муки в современное время некоторые блюда уже не готовят в традиционной гастрономической культуре кабардинцев. Например, такие блюда как сырные лакумы (каб. – *кхъуей лэкъум*), твердая халва из просяной муки, сливочного масла и меда (каб. – *тхъурымбей*), кусочки варенного теста для бульона (каб. – *лэпс тепхъэ*), макароны из пшеничной муки топленого масла, сахара и меда (каб. – *мэкIэрон хьэлыуэ*), вареное просо с медом (каб. – *соку хьэлыуэ*).

10. Блюда из кукурузной муки кабардинской национальной кухни полезные, калорийные, могут долго храниться и не портиться. Например, кукурузная лепешка (каб. – *чыржын*), лакумы из кукурузной муки (каб. – *нартыху лэкъум*), ритуальный суп из кукурузы и вяленого мяса (каб. – *ашрыкъ¹*), воздушную кукурузу (каб. – *нартыху гъэпIэнкIа*). Кроме того, следует отметить, что помимо мучных блюд, которые готовят на кукурузной муке, есть молочные блюда, такие как *кхъуейжъапхъэ*, *жэмыкуэ* в состав которых входит кукурузная мука. Все эти блюда готовят и в настоящее время, однако стоит отметить, что блюда из кукурузной муки реже пользуются спросом, нежели национальные блюда из пшеничной муки. Также незаменимым ингредиентом во многих мучных сладостях кабардинской национальной кухни также является мед (каб. – *фо*). По сравнению с прошлым, в настоящее время некоторые блюда из кукурузной муки не готовят, а о некоторых вовсе и забыли. Например, такие блюда как паста с добавлением кукурузной муки (каб. – *пIастэ хэудэ*), хьэкъурт мука из жаренной кукурузы (каб. – *хьэкъурт*), кукурузное тесто с кусочками курдючного сала (каб. – *цэ лъэмIырэ*), кусочки жира, поджаренные с кукурузной мукой (каб. – *цормэ*), халва из кукурузной муки (каб. – *нартыху хьэлыуэ*), вареная лепешка из кукурузной муки (каб. – *нартыху*

¹ Приложение № 2. Фото 9.

хьэлIамэ), национальное блюдо из пшеничной муки или кукурузной муки с добавлением солода и меда (каб. – *хупиц*), и т.д. Некоторые блюда из пшеничной и кукурузной муки не пользуются спросом, как в прошлом, в связи с тем, что каждый день появляются новые заведения общественного питания, а также разнообразный выбор продуктов и блюд. В традиционной гастрономической культуре блюда следует характеризовать с учетом социальной дифференциации, т.е. характерные для одних социальных групп блюда были недоступными для других. С течением времени в современной гастрономической культуре такая дифференциация утратила свое значение в прежнем виде. Блюда национальной кухни доступны для всех категорий современного общества.

11. В настоящее время пища из фруктов и ягод также занимает определенное место в гастрономической культуре кабардинцев: употребляется в пищу, сохраняются сведения о них в народной памяти и названия большинства из них на родном языке, имеется определенная рефлексия в историографии и т.п. Современная пища из продуктов садоводства по-прежнему характеризуются разнообразным и обширным ассортиментом (яблоки, груши, сливы, вишня, виноград, земляника, тутовник, и т.п.) и употребляются в пищу в разных формах (в свежем, сушеном, консервированном, в качестве начинки для выпечки и т.п.). Причем это относится как к культурным, так и к дикорастущим продуктам. Некоторые из них и в настоящее время отличаются сезонностью приготовления и употребления в пищу. Также в настоящее время сохраняется информация о целебных свойствах некоторых из них (грушевая мука и т.п.), отмечаются единичные случаи употребления их в пищу в лечебных целях. Они служили ингредиентами для приготовления пастилы, компотов, варений, фруктовых вод и т.п. Исследование показало, что в настоящее время существенно изменились условия хранения фруктов и ягод, технология приготовления многих блюд из них. Кроме того, наметилась тенденция приготовления традиционных блюд из фруктов и ягод в промышленных масштабах (соки,

воды, варенья и пастилу). Однако спрос населения на продукты питания, производимые из фруктов и ягод, не падает, т.к. они сохраняют полезные для организма свойства, приносят доход производителям и т.п.

12. В настоящее время приготовление пищи из овощей (картофель / *кIэртотф*; чесночная соль / *бжъыныху шыгъу*; огурцы / *нацэ*; помидоры / *бэдрэжан*; перец / *шыбжый* и др.), бобовых (фасоль / *джэриц*) и бахчевых (арбуз / *хъарбыз*; дыня / *хъэуан*; тыква / *къэб*) культур, а также алкогольсодержащих (махсыма / *махъсымэ*) и травяных (чай / *шей къарэ*) напитков практикуется как в повседневной жизни, так и, отчасти, в обрядовых практиках или местах общественного питания. Некоторые из используются для приготовления других продуктов питания (например, перцовое топленое масло / *шыбжый тхъу гъэвэжа*). В народной памяти сохраняются сведения о традиционных способах их консервации и хранения, при этом наблюдается изменение этих способов в сторону использования современной бытовой техники. В современной гастрономической культуре кабардинцев некоторые овощи употребляются как в свежем виде, так и в качестве компонентов при приготовлении других блюд (салатов, солений и т.п.). Блюда из бобовых культур употребляли в пищу в разных вариациях (мололи, варили, тушили, готовили пюре, добавляли в супы, готовили вторые блюда и закуски). Спрос на фасоль в гастрономических практиках кабардинцев в настоящее время не снижается, т.к. она сохраняет питательные, вкусовые и полезные свойства, а также долго хранится. Продукты бахчевых культур употребляют в пищу в свежем и готовом виде, а также в качестве начинки для пирогов и некоторых других блюд. Сохранение в родном языке этнографизмов, отражающих наименование блюд из овощей, бобовых и бахчевых культур, а также алкогольсодержащих и травяных (чаи) напитков, также подчеркивает особенности этнокультурной идентичности кабардинцев в настоящее время и характеризует пищу как один из консервативных элементов этнической культуры.

В современных условиях наблюдается повышение спроса на блюда национальной кухни кабардинцев как на территории Кабардино-Балкарии, так и за

ее пределами. В настоящее время в гастрономической культуре кабардинцев при проведении массовых мероприятий как в местах общественного питания, так и в домашних условиях сохраняются некоторые традиционные обрядовые практики, связанные с употреблением пищи. Вместе с тем, отмечаются и основные тенденции трансформации традиционной гастрономической культуры кабардинцев (условия приготовления с использованием современных технологий, подмена ингредиентов, произведенных в личном хозяйстве, на произведенные в массовом порядке и в промышленных масштабах и т.п.). Некоторые блюда национальной кухни кабардинцев воспринимаются жителями и гостями КБР в качестве региональных этнокультурных брендов (кабардинский сыр (*адыгэ кхъуей*), пироги (*дэлэн*), курица в сметанном соусе с густой пшенной кашей (*джэдлыбжьэрэ пIастэрэ*) и т.д.). Кроме того, специалисты и обыватели отмечают, что у национальной кухни кабардинцев есть будущее, так как оно заключается в ее умелой интеграции в современный гастрономический контекст. При этом носители культуры выражают понимание в том, что важно не только сохранять и передавать традиционные рецепты, но и адаптировать их к современным вкусам и предпочтениям, используя новые технологии и ингредиенты. Не все блюда кабардинской национальной кухни употребляются сейчас, это связано с тем, что кабардинскую кухню, как и любую другую национальную кулинарную традицию, не следует рассматривать как нечто статичное и неизменное. В современном мире она подвергается влиянию глобализации, доступности новых продуктов и технологий, а также изменениям в потребительских предпочтениях. Все это говорит о том, что на современном этапе гастрономическая культура кабардинцев является одним из основных маркеров их этнокультурной идентичности.

Таким образом, 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 (например, некоторых видов сыров, «зимнего кислого молока», ритуальных кушаний), а также о сохранении и адаптации других (*nIacтэ, джэдлыбжьэ, лэкъум, хьэлыуэ*). 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.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИСТОЧНИКОВ

Источники:

Неопубликованные документальные материалы:

1. Студенецкая Е.Н. Быт и культура кабардинского народа в XVIII-XIX вв. // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. № 5. Ед. хр. 8. 1953 г.
2. ПМА, анкетирование. 2026 г. 24.01.2026–13.02.2026 г. КБР. 150 респондентов.
3. Информант Баксанов Хажмурза, с. Кызбурун, КБАССР, дата записи 29.09.1975г. (возраст на момент записи – 80 лет) // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 50. Паспорт 3.
4. Информант Баракова Бидат, с. Псыншоко, КБАССР, дата записи 10.07.1976 г. (возраст на момент записи – 80 лет) // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 50. Паспорт 6.
5. Информант Гонгапшева Куля, с. Сармаково КБАССР, дата записи 09.07.1976 г. (возраст на момент записи – 82 года) // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 50. Паспорт 7.
6. Информант Жанатаева Кара Цикуновна, с. Кишпек, КБАССР, дата записи 16.08.1957 г. (возраст на момент записи – 71 год) // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 1; Паспорт 15.
7. Информант Кадыкоева Кута, с. Чегем второй, КБАССР, дата записи 12.08.1957 г. (возраст на момент записи – 92 года) // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 8, 10.
8. Информант Канкулов Асланбек Керимович, с. Камлюково, КБАССР, дата записи 30.08.1957 г. (возраст на момент записи – 90 лет) // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 3.
9. Информант Канукоев Алий Асхадович, с. Лечинкай, КБАССР, дата записи 17.08.1957 г. (возраст на момент записи – 87 лет) // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 2.

10. Информант Кокова Жамисат, с. Камлюково, КБАССР, дата записи 15.07.1976 г. (возраст на момент записи – 69 лет) // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 50. Паспорт 4.

11. Информант Кунашева Аса Амбулиховна, с. Баксаненок, КБАССР, дата записи 17.08.1957 г. (возраст на момент записи – 98 лет) // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 14.

12. Информант Кярова Нури Цуровна, с. Псыншоко, КБАССР, дата записи 28.07.1976 г. (возраст на момент записи – 72 года) // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 50. Паспорт 5.

13. Информант Мурзаканова Азизовна, с. Каменноостское, КБАССР, дата записи 27.08.1957 г. (возраст на момент записи – 57 лет) // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 7.

14. Информант Нибежев Хамирза, с. Куба, КБАССР, дата записи 10.06.1957 г. (возраст на момент записи – 75 лет) // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 11.

15. Информант Пшиншев Казгерий, с. Верхний Курп, КБАССР, дата записи 06.09.1957 г. (возраст на момент записи – 78 лет) // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 13.

16. Информант Сарахов Азиз, с. Верхний Курп, КБАССР, дата записи 07.09.1952 г. (возраст на момент записи – 59 лет) // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 12.

17. Информант Токбаева Лиза Толкачевна, с. Камлюково, КБАССР, дата записи 29.08.1957 г. (возраст на момент записи – 58 лет) // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 5.

18. Информант Шерхова Нафиля, с. Заюково КБАССР, дата записи 03.09.1957 г. (возраст на момент записи – 75 лет) // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 50. Паспорт 2.

19. Информант Шогенова Тихан Исхаковна, с. Верхний Акбаш КБАССР, дата записи 03.09.1957 г. (возраст на момент записи – 75 лет) // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 9.

20. Информанты Кадыкоева Кута и Кадыкоева Фаризат, с. Чегем второй, КБАССР, дата записи 13.08.1957 г. (возраст на момент записи – 92 года, 65 лет.) // Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 6.

21. ПМА. Информант Багов Ислам Артурович, с. Исламей, КБР. Дата записи 25.04.2023 г. (возраст на момент записи – 63 года);

22. ПМА. Информант Бакова Фатима Муаедовна, с. Герменчик, КБР, дата записи 20.04.2023 г. (возраст на момент записи – 73 года);

23. ПМА. Информант Балкарова Хаишат Даниловна, г.Нальчик, КБР, дата записи 28.03.2022 г. (возраст на момент записи – 59 лет);

24. ПМА. Информант Башоров Муса Тогидович, с. Карагач, КБР Дата записи 16.04.2023 г. (возраст на момент записи – 78 лет);

25. ПМА. Информант Бижоева Мадина Хасанбиевна, г. Нарткала, КБР, дата записи 28.04.2023 г. (возраст на момент записи – 71 год);

26. ПМА. Информант Гетежева Ася Даниловна, г. Нальчик, КБР, дата записи 16.04.2023 г. (возраст на момент записи – 63 года);

27. ПМА. Информант Дыгова Кантина Мухабовна, г. Нальчик, КБР, дата записи 17.04.2023 г. (возраст на момент записи – 85 лет);

28. ПМА. Информант Казиев Мухамед Ахмедович, с. Анзорей, КБР, дата записи 25.04.2023 г (возраст на момент записи – 69 лет);

29. ПМА. Информант Канокова Хаишат Хабиевна, с. Шитхала, КБР, дата записи 19.04.2023 г. (возраст на момент записи – 67 лет);

30. ПМА. Информант Карданова Масират Мухадиновна, с. Лечинкай, КБР. Дата записи 26.04.2023 г. (возраст Информанта на момент записи – 74 года);

31. ПМА. Информант Кармоков Бетал Мухадинович, с. Сармаково, КБР, дата записи 11.04.2023 г. (возраст на момент записи – 76 лет);

32. ПМА. Информант Котепахова Марина Иналовна, с. Карагач, КБР, дата записи 04.01.2026 г. (возраст на момент записи – 70 лет);

33. ПМА. Информант Кочесоков Аслан Мухабович, с. верхний Куркужин, КБР, дата записи 14 апреля 2023 г. (возраст на момент записи – 77 лет);

34. ПМА. Информант Мамхегов Аслан Заурбиевич, с. Каменноостское, КБР, дата записи 11.04.2023 г. (возраст на момент записи – 70 лет);
35. ПМА. Информант Нагорова Зухра Хамидбиевна, с. Герменчик, КБР, дата записи 22.04.2023 г. (возраст на момент записи – 58 лет);
36. ПМА. Информант Хатухов Аскер Хажбиевич, с. Дугулубгей, КБР, дата записи 24.04.2023 г. (возраст на момент записи – 72 года);
37. ПМА. Информант Черкесова Заира Мухамедовна, с. Залукокоаже, КБР, дата записи 20.04.2023 г. (возраст на момент записи – 62 года);
38. ПМА. Информант Шогенова Фатима Муаедовна, г. Нальчик, КБР. Дата записи 28.04.2023 г. (возраст на момент записи – 73 года);
39. ПМА. Экспертное интервью. Шеф-повар ресторана «Мельница» Макоев Хизир, г.Нальчик, КБР, дата записи 06.02.2025 г.
40. ПМА. Экспертное интервью. Управляющая ресторана «Глянец» Кожеева Марина, г. Нальчик, КБР, дата записи 10.02.2025 г.
41. ПМА. Экспертное интервью. Управляющая ресторана «Мельница» Апшева Мелихан, г. Нальчик, КБР, дата записи 06.02.2025 г.
42. ПМА. Экспертное интервью. Шеф-повар гранд-кафе «Гости» Максим, г. Нальчик, КБР. Дата записи 11.02.2025 г.
43. ПМА. Экспертное интервью. Шеф-повар ресторана «Нальчик» Хасан, г. Нальчик, КБР, дата записи 12.02.2025 г.
44. ПМА. Экспертное интервью. Шеф-повар ресторана при отеле «Гранд-Кавказ» Анастасия, г. Нальчик, КБР. Дата записи 14.02.2025 г.

Опубликованные источники:

45. Адыги, балкарцы и карачаевцы в известиях европейских авторов в XIII–XIX вв. / под редакцией В.К. Гарданова. Нальчик: Эльбрус, 1974. 635 с.
46. Арутюнов С.А. Лекция 2. Хлеб, сыр, шашлык // Электронный ресурс. Режим доступа – https://vkvideo.ru/video887989645_456239046. (Дата обращения – 10.03.2024 г.).

47. Бларамберг И.Ф. Кавказская рукопись: Ист. и этногр. описания народов Северного Кавказа: ер. с фр. г. Ставрополь: Книжное издательство 1992. С. 226-228.

Визуальные источники:

48. Истории из КБР. Канал в мессенджере Макс // Электронный ресурс. Режим доступа – <https://max.ru/storieskbr>. (Дата обращения – 10.04.2026 г.).

49. Videоблог «Кулинарная лавка» // Электронный ресурс. Режим доступа – <https://yandex.ru/video/touch/preview/12623258031204281225> (Дата обращения – 20.03.2026 г.).

50. Videоблог на странице «Восточная кухня» // Электронный ресурс. Режим доступа – https://vk.ru/wall-53130652_471387 (Дата обращения – 20.03.2026 г.).

51. Videоблог на странице «Ранчо у Санчо» // Электронный ресурс. Режим доступа – <https://yandex.ru/video/touch/preview/8333261570818402663> (Дата обращения – 10.03.2026 г.).

52. Кабардинское блюдо на телепередаче «Битве шефов» // Электронный ресурс. Режим доступа – https://vkvideo.ru/video-203150576_456239912 (Дата обращения – 10.11.2025 г.).

53. Кулинарная передача «Наша кухня» // Электронный ресурс. Режим доступа – <https://yandex.ru/video/touch/preview/7858991223021133690>. (Дата обращения – 10.11.2025 г.).

54. РДмоов КБР «Помоги ближнему» // Электронный ресурс. Режим доступа – https://vk.ru/wall-58240512_1504 (Дата обращения – 10.11.2025 г.).

55. Шеф-повар ресторана «Высота-5642» // Электронный ресурс. Режим доступа: https://vkvideo.ru/video-25988584_456240493 (Дата обращения – 22.02.2026 г.).

Литература:

56. Адыги: Адыгейцы. Кабардинцы. Черкесы. Шапсуги / А.Х. Абазов, Х.И. Баков, Б.Х. Бгажноков [и др.]. Москва: Федеральное государственное унитарное предприятие "Академический научно-издательский, производственно-полиграфический и книгораспространительский центр "Наука", 2022. 870 с. (Серия «Народы и культуры»).

57. Адыгская (Черкесская) энциклопедия / глав. ред. М.А. Кумахов. Москва: Фонд им. Б.Х. Акбашева, 2006. 1248 с.

58. Аккиева С.И. Развитие этнополитической ситуации в Кабардино-Балкарской Республике. Москва: Оргсервис-2000, 2002. 441 с.

59. Алимова Б.М. Некоторые традиционные хлебные изделия у тюркоязычных народов Дагестана и Северного Кавказа // Вестник Института истории, археологии и этнографии. 2012. №3 (31). С. 89-99.

60. Алимова Б.М., Амирханова А.К. Мучные изделия в свадебных обрядах тюркоязычных народов Дагестана и Северного Кавказа // Вестник Института истории, археологии и этнографии. 2013. № 4 (36). С. 84-90.

61. Анисимова А.М. Этническая культура в контексте национального самоопределения кабардинского народа // Культура и образование. 2017. № 4 (27). С. 76-83.

62. Анчабадзе Ю.Д. Прекрасный обычай гостеприимства // Советская этнография. 1985. № 4. С. 110-120; Анчабадзе Ю.Д. Адыги: между диаспорой и родиной (конец XIX – начало XX вв.) // Известия Дагестанского государственного педагогического университета. Общественные и гуманитарные науки. 2011. № 4 (17). С. 13-18.

63. Арутюнов С.А. Основные пищевые модели и их локальные варианты у народов России // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. М.: Наука, 2001. С. 10-18.

64. Арутюнов С.А. Традиционная пища как выражение этнического самосознания. Москва: изд. «Наука», 2001. 289 с.

65. Бабич И.Л. Народные традиции в общественном быту кабардинцев. М. Ин-т этнологии и антропологии им. Н.Н. Миклухо-Маклая, 1995. 128 с.
66. Базиева Г.Д. Культура и быт народов Кабардино-Балкарии в просветительской литературе XIX века // Вестник Челябинского государственного университета. 2008. № 14. С. 55-63.
67. Бгажноков Б.Х. Адыгский этикет. Нальчик: Эльбрус, 1978. 159 с.
68. Бгажноков Б.Х. Пашенное земледелие и хлебные злаки в традиционной культуре кабардинцев // Вестник Кабардино-Балкарского института гуманитарных исследований. 2018. № 3 (38). С. 7-22.
69. Бгажноков Б.Х. Семья и традиционный семейный быт адыгов // Исторический вестник. 2006. № 4. С. 31-110.
70. 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.
71. 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.
72. Басте Д.Г. Гастрономическая культура как социокультурный феномен // Гуманитарные, социально-экономические и общественные науки. 2025. № 2. С. 13-20. DOI 10.24412/2220-2404-2025-2-18.
73. Беляева М.А. Гастрономический образ территории: структура и специфика // Russian Studies in Culture and Society. 2023. Т. 7, № 3. С. 61-79. DOI 10.12731/2576-9782-2023-3-61-79.
74. Богатырева И.З. Традиционное и новое в обрядности кабардинцев. Автор. канд. ист. н-к. Нальчик, 2003. 22 с.
75. Борисова И.З. Гастрономическая культура как фактор формирования идентичности // Сборник научных трудов ежегодного научного форума "Современные культурно-социальные вызовы и трансформация идентичности»:

Материалы первого ежегодного научного форума, Якутск, 25–29 июня 2022 года. Якутск: Северо-Восточный федеральный университет имени М.К. Аммосова, 2023. С. 10-14. EDN AMNSZE.

76. Винокурова М.А., Коноплева Н.А. Гастрономический туризм как значимая культурная форма в брендировании территорий // Культура и искусство. 2024. № 10. С. 92-109. DOI 10.7256/2454-0625.2024.10.71972.

77. Винокурова М.А. Гастрономическая идентичность Якутии: специфика и примеры // Reports Scientific Society. 2025. № 10(66). С. 37-41.

78. Во Т.Х.З. Цифровая гастрономическая культура и влияние социальных сетей // Медиаобразование: стратегии развития – 2024: Материалы XV Международной научно-практической конференции, Москва, 05–06 декабря 2024 года. Москва: Московский педагогический государственный университет, 2025. С. 318-327.

79. Воронова А.А. Репрезентация гастрономической культуры в Инстаграм как способ социальной коммуникации // Гуманитарные чтения в Политехническом университете: Сборник трудов Всероссийской научно-практической конференции. В 2 ч., Санкт-Петербург, 16 мая 2020 года. Том Часть 1. Санкт-Петербург: Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования "Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого", 2020. С. 81-86.

80. Ганиева Ф.М. Влияние глобализации на идентичность пищи кавказских народов // Ислам в России: история, культура, экономика: Материалы XI Международной тюркологической конференции, Елабуга, 13 мая 2022 года. Казань: Казанский (Приволжский) федеральный университет, 2022. С. 291-293.

81. Гарданов В.К. Историк и этнограф / сост. А.И. Мусукаев. Нальчик: Эль-фа, 2004. 404 с.

82. Гашева М.А. Особенности козьего молока как сырья для производства национальных кисломолочных напитков // Инновационные технологии для

АПК юга России: Материалы Всероссийской научно-практической конференции, посвященной 55-летию образования Адыгейского НИИСХ (с международным участием), Майкоп, 21–23 сентября 2016 года. Майкоп: Издательство "Магарин Олег Григорьевич", 2016. С. 297-299.

83. Голубцов С.А. Гастрономический дискурс: стили и культуры потребления пищи // Инновационные технологии в пищевой и перерабатывающей промышленности: Электронный сборник материалов I Международной научно-практической конференции, Краснодар, 20–22 ноября 2012 года. Краснодар: Кубанский государственный технологический университет, 2012. С. 807-811.

84. Губжоков М.Н. Культура адыгов // История Адыгеи с древнейших времен до начала XX в. в 2-х томах. Майкоп: Адыгейское республиканское книжное издательство, 2009. Т. 1. 520 с.

85. Гуляева Е.Ю. Производство этничности: нарративы о своей национальной кухне у азербайджанцев, армян и грузин // Антропологический форум. 2020. № 45. С. 159-187.

86. Джамирзе Р.Г. Адыгейская кухня. Традиции и современность. г. Екатеринбург: издательство «Издательские решения», 2016. 136 с.

87. Дзагов Р.Н. Взаимодействие культур в процессе формирования многонационального населения Кабарды (XIX – нач. XX вв.). Нальчик: издательство КБИГИ, 2009. С. 134-135.

88. Дмитриев В.А. Типология русско-северокавказских заимствований в материальной культуре // Россия и Кавказ – сквозь два столетия. СПб. Издательство журнал «Звезда», 2001. 415 с.

89. Дмитриев В.А. Типы этнокультурных заимствований на Северном Кавказе // Субэтносы в СССР. 1986. С. 29-48.

90. Емтыль Р. Х. Бытовая культура адыгейского аула в конце XIX, в 20-е гг. XX в // Вестник науки Адыгейского республиканского института гуманитарных исследований имени Т.М. Керашева. Издательство: Государственное бюджетное учреждение Республики Адыгея «Адыгейский республиканский

институт гуманитарных исследований имени Т.М. Керашева». 2023. № 34(58). С. 97-101.

91. Емтыль Р.Х. Быт, обычаи и традиции адыгов в первой половине XX века // Вестник науки Адыгейского республиканского института гуманитарных исследований имени Т.М. Керашева. Издательство: Государственное бюджетное учреждение Республики Адыгея «Адыгейский республиканский институт гуманитарных исследований имени Т.М. Керашева». 2017. № 13 (37). С. 123-128.

92. Ермолаев В.А. Гастрономия как объект культурологического анализа // Вестник Кемеровского государственного университета культуры и искусств. 2022. № 59. С. 32-41. DOI 10.31773/2078-1768-2022-59-32-42.

93. Ермолаев В.А. К вопросу о взаимовлиянии развития общества и гастрономической культуры (на примере европейской и азиатской культур) // KANT: Social Sciences & Humanities. 2023. № 4(16). С. 10-19. DOI 10.24923/2305-8757.2023-16.2.

94. Ермолаев В.А. Гастрономия как символический феномен // Культура и текст. 2024. № 1(56). С. 169-183. DOI 10.37386/2305-4077-2024-1-169-183.

95. Жакомихов Т.А. История народного хозяйства Кабардино-Балкарии. Нальчик: Кабардино-Балкарским книжное издательство. 1965. 205 с.

96. Жуковская Н.Л. Пища кочевников центральной Азии (к вопросу об экологических основах формирования модели питания) // Советская этнография, 1979. № 5. С. 64-75.

97. Закарян А.Г. Традиционная система питания адыгов: культурно гигиенические и педагогические аспекты // Кавказский диалог: сборник материалов XV Международной научно-практической конференции, Невинномысск, 25–30 ноября 2024 года. Невинномысск: Государственное автономное образовательное учреждение высшего образования "Невинномысский государственный гуманитарно-технический институт", 2024. С. 127-131.

98. Зельницкая Р.Ш., Кожев З.А. Адыгская социальная терминология по материалам этнографической экспедиции Е.Н. Студенецкой в Кабардинскую АССР (1947 г.) // Электронный журнал «Кавказология». 2022. № 4. С. 324-340.
99. Иващенко Я.С. Гастрономическая культура в русском сегменте интернета // Международный журнал исследований культуры. 2024. № 2(55). С. 88-100. DOI 10.52173/2079-1100_2024_2_88-100.
100. История и культура адыгов (с древнейших времен до конца XVII В.). Майкоп: Индивидуальный предприниматель Кучеренко Вячеслав Олегович, 2017. 161 с.
101. Каменских М.С. Грузины Перми: история и культура. Санкт-Петербург: издательство «Маматов», 2015. 62 с.
102. Капкан М.В. Специфика репрезентации гастрономической культуры в системе общественного питания // Актуальные проблемы культурологии. Екатеринбург: Уральский государственный педагогический университет, 2010. С. 77-88.
103. Кешева З.М. Национальная кухня кабардинцев как предмет брендинга // Вестник Кабардино-Балкарского института гуманитарных исследований, 2019. № 2(41). С. 54-60.
104. Кирсанова Е.М. Влияние гастрономических стереотипов на восприятие национальных культур // Вестник Московского государственного лингвистического университета. 2008. № 540. С. 93-103.
105. Кобычев В.П. Изменения материальной культуры народов Кавказа за годы Советской власти // Хозяйство и материальная культура народов Кавказа в XIX-XX вв. Москва: издательство «Наука», 1971. С. 5-32.
106. Комарова А.А. Тренды ресторанной индустрии в эпоху глобализации // Журнал монетарной экономики и менеджмента. 2025. № 5. С. 400-405. DOI 10.26118/2782-4586.2025.90.41.014.
107. Кубатиев Б.А. Блюда адыгской (черкесской) кухни. Майкоп: «Полиграф-Юг», 2008. 480 с.

108. Кумахова Д.В. Трансформации в традиционной культуре питания кабардинцев // Актуальные вопросы науки. Москва: ООО «Издательство „Спутник+“». 2015. № 18. С. 69-71.
109. Куринских П.А. Причерноморские шапсуги: традиционная кухня как элемент локальной этнической идентичности // Этнография. 2026. № 1(31). С. 98-129. DOI 10.31250/2618-8600-2026-1(31)-98-129.
110. Кускарова О.И. Этнокультурные особенности традиционной пищи адыгов // Культурное наследие народов Юга России: итоги и перспективы изучения: Сборник материалов Всероссийской научно-практической конференции, Краснодар, 23 ноября 2022 года. Краснодар: Краснодарский государственный институт культуры, 2022. С. 145-149.
111. Кушхов Х.С. Общественный быт кабардинцев во второй половине XIX – начале XX в. Автор. канд. ист. н-к. Нальчик, 2004. 23 с.
112. Лавров В.И. Кавказский этнографический сборник. Москва: издательство «Наука», 1969 г. 254 с.
113. Лавров Л.И. Избранные труды по культуре абазин, адыгов, карачаевцев, балкарцев; Составитель А.Х. Абазов. – Нальчик: Полиграфкомбинат им. Революции 1905 г., 2009. – 555 с. – (Выдающиеся кавказоведы).
114. Мамбетов Г.Х. Материальная культура сельского населения Кабардино-Балкарии (вторая половина XIX – 60-е годы XX в.). Нальчик: Эльбрус, 1971. 407 с.
115. Мамбетов Г.Х. Пища в обычаях и традициях кабардинцев и балкарцев // ВКБНИИ. Нальчик, 1972. С. 102-144.
116. Мамбетов Г.Х. Традиционная культура кабардинцев и балкарцев. Нальчик: издательство «Эль-фа», 2002. 347 с.
117. Лаенко Л.В. Гастрономический образ как знак национальной культуры и национального сознания // Когнитивные исследования языка. 2016. № 26. С. 382-384.
118. Мафедзев С.Х. Адыги, обычаи, традиции. Нальчик: издательство «Эль-фа», 2000. 360 с.

119. Меретуков А.М. Материальная культура адыгов (XIX – 70-е гг. XX в.) // Культура и быт адыгов Майкоп, 1975. С. 37-51.
120. Мугу Д.Х. Характеристика химического состава черкесских сортов яблок // Москва: изд. Новые технологии. 2013. № 4. С. 108-111.
121. Надеина А.Е. Региональная, национальная и этническая кухня как современный тренд индустрии общественного питания // Туристический, гостиничный и ресторанный бизнес: инновации и тренды. Материалы Всероссийской научно-практической конференции. Курск, 2022. С. 96-100.
122. Олянич А.В. Гастрономический дискурс в системе массовой коммуникации (семантико-семиотические характеристики) // Массовая культура на рубеже XX-XI веков: Человек и его дискурс. Москва: изд. Азбуковник, 2003. С. 167-201.
123. Павловская А.В. Человек и еда: к истории зарождения традиций питания // Вестник Московского университета. Серия 19: Лингвистика и межкультурная коммуникация. 2014. № 2. С. 72-82.
124. Пафова М.Ф. Традиционная кухня, блюда и напитки адыгов // Из Традиционной этнографии народов Карачаево-Черкесии: Сборник статей. Черкесск, 1993. С. 46-77.
125. Пафова М.Ф. Традиционная система питания адыгов (XIX-XX вв.): Автореф. дисс. канд. ист. н-к. Москва: 1992. 26 с.
126. Прасолов Д.Н. Трансформация традиционной хозяйственной культуры кабардинцев в XIX – начале XX в. // Культура как фактор стабильности на Северном Кавказе: Материалы региональной научно-практической конференции, в рамках XVI Международного фестиваля мастеров искусств "Мир Кавказу", Нальчик, 24 сентября 2013 года. Нальчик: Кабардино-Балкарский Институт гуманитарных исследований РАН, 2013. С. 70-79.
127. Ралдугин Р.А. Актуализация визуального аспекта гастрономической культуры // Наука и социум: Материалы XV Всероссийской научно-практической конференции с международным участием, Новосибирск, 02 декабря

2020 года / Отв. редактор Е.Л. Сорокина. Новосибирск: Автономная некоммерческая организация дополнительного профессионального образования "Сибирский институт практической психологии, педагогики и социальной работы", 2020. С. 148-150. DOI 10.38163/978-5-6043859-4-4_2020_148.

128. Рева Е.К. Особенности репрезентации гастрономической культуры народов Северного Кавказа в медийных текстах // Известия высших учебных заведений. Поволжский регион. Гуманитарные науки. 2017. № 3 (43). С. 113-118.

129. Румянцева М.А. Визуальное отражение гастрономической культуры: книжные и журнальные иллюстрации, реклама // Культура и цивилизация. 2025. Т. 15, № 10-1. С. 89-95. DOI 10.34670/AR.2025.14.34.012.

130. Руцинская И.И. Визуальные источники изучения гастрономической культуры // Традиционная культура в современном мире. История еды и традиции питания народов мира: Материалы I Международного симпозиума, Москва, 30 октября 2014 года. Москва: Центр по изучению взаимодействия культур, 2015. С. 262-271.

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

132. Сохань И.В. Как исследовать гастрономическое? К вопросу о дефинициях и подходах // Вестник Томского государственного университета. Культурология и искусствоведение. 2013. № 1(9). С. 99-109.

133. Таов О.Х. Кухня народов Кабардино-Балкарии. Нальчик: ООО «Полиграфсервис и Т», 2011. 64 с.

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

135. Тихонова Н.А. Стереотипы в отношении гастрономии как маркеры культурной идентичности // Исторические, философские, политические и юридические науки, культурология и искусствоведение. Вопросы теории и практики. 2011. № 6-3(12). С. 183-185.

136. Триль Ю.Н. Традиционная система питания адыгов (социологический анализ) // В мире научных открытий. 2015. № 3-2 (63). С. 201-209.
137. Тумаева А.Б. Современная гастрономическая культура как предмет культурологического исследования // Культура и молодежь: наследие и наследники эпохи: Материалы LII научно-творческой конференции студентов, Самара, 19–27 апреля 2024 года. Самара: Самарский государственный институт культуры, 2024. С. 68-70.
138. Тхагапсова Г. Питание адыгов и его роль в сохранении здоровья [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://www.adygi.ru/index.php?newsid=16635> (дата обращения: 25.12.2022).
139. Тхагушев Н.А. Адыгейские (черкесские) сады. Майкоп: Адыгейское книжное издательство, 1956. 179 с.
140. Тхазеплова Ж.С. Национальная культура кабардинцев и балкарцев в условиях глобализации: трансформация ценностных ориентаций. Автореф. дисс. канд. философ. н-к. Ростов-на-Дону, 2010. 29 с.
141. Унарокова М.Ю. Традиционная пища [адыгов] // Сокровища культуры Адыгеи / гл. ред. и сост. А.М. Тарунов; фотосъемка А.В. Ключева. М., 2007. С. 191-196.
142. Унарокова М.Ю. Флористический элемент в системе питания адыгов // Этюды по истории и культуре адыгов: сб. ст. Майкоп, 1998. С. 103-135.
143. Унежев К.Х. Культура адыгов (черкесов) и балкарцев. Нальчик: изд «Эль-фа», 2003. 244 с.
144. Ушерович П.Е. Гастрономическая культура: особенности развития и тенденции исследования // Россия и Запад: диалог культур: Сборник статей XIX международной конференции, Москва, 22 марта 2017 года. Москва: Центр по изучению взаимодействия культур, 2017. С. 130-136.
145. Фаис-Леутская О.Д. К вопросу о современном состоянии антропологии питания // Этнографическое обозрение. 2019. № 2. С. 5-16. DOI 10.31857/S086954150004884-2.

146. Хан-Гирей С. Записки о Черкесии. Нальчик: Книжное издательство «Эльбрус». 1978. 333 с.
147. Хут Ю.Ю. Концепт «Пища адыгов»: этноспецифические ценностные характеристики // Язык. Культура. Коммуникация: изучение и обучение. Мат. IV Междунар. научно-практ. конф. Орел: Орловский гос. ун-т, 2020. С. 101-107.
148. Цикуниб А.Д. Нутриентный состав традиционного питания адыгов // Актуальные проблемы биохимии и бионанотехнологии: сборник трудов III международной конференции. Казань, 19-22 ноября 2012. Казань: Изд-во «Казанский университет», 2013. С. 306-308.
149. Цикуниб А.Д. Особенности макро- и микронутриентного состава традиционного питания адыгов // Наука: комплексные проблемы. 2015. № 1 (5). С. 4-17.
150. Цикуниб А.Д. Пищевая и биологическая ценность традиционного питания адыгов. Принципы традиционно-адаптационного питания // Здоровое питание населения Республики Адыгея: материалы респ. конгресса. Майкоп: Качество, 2005. С. 146-148.
151. Цикуниб А.Д., Агиров А.Х., Цику Р.Х. Традиции и адаптационные свойства пищи. Майкоп: Адыгейское книжное издательство. 1998. 68 с.
152. Цикуниб А.Д., Езлю Ф.Н. Традиционная система питания адыгов: культурно-гигиенические и педагогические аспекты // Наука: комплексные проблемы. Майкоп. 2014. № 1(2). С. 40-50.
153. Цикуниб А.Д., Езлю Ф.Н. Традиционная система питания адыгов: культурно-гигиенические и педагогические аспекты // Наука: комплексные проблемы. Майкоп. 2014. № 1(2). С. 40-50.
154. Цикуниб А.Д., Езлю Ф.Н. Эффективность достижения соленого вкуса адыгейской солью. Наука: комплексные проблемы. Майкоп. 2018. № 2 (12). С. 62-65.

155. Ширитова Л.Ж., Жилова Р.М. Особенности и традиции кабардинской и балкарской кухни // Известия Кабардино-Балкарского государственного аграрного университета им. В.М. Кокова. Нальчик. 2021. № 2 (32). С. 160-166.
156. Шитова М.А. Кросс-культурный анализ традиционной кухни Китая и России // Евразийский Союз: вопросы международных отношений. 2025. Т. 14, № 5(70). С. 1339-1347. DOI 10.35775/PSI.2025.70.5.030.
157. Шогенова В.Ш. Адыгская кухня. Нальчик: Кабард.-Балкар. орг. Добр. о-ва книголюбов РСФСР, 1991. 157 с.
158. Шогенова Ф.А. Нравственная культура в традиционном быту адыгов. Автор. канд. ист. н-к. Нальчик, 2004. 22 с.
159. Шхагапсоев С.Х., Шорова Р.Ч., Кожоков М.Х. Дикорастущие растения в традиционной пище кабардинцев, Нальчик: Эль-Фа, 2003. 81 с.
160. Энеева Е.Х. Этногастрономический потенциал народов России для развития туризма // Сборник публикаций преподавателей и студентов по итогам факультетских, межвузовских и международных научно-практических конференций в декабре 2019 года. Под общей редакцией В.Д. Серякова. г. Москва, 2020. С. 78-84.
161. Яхно О.Н. Кулинарные книги как источник реконструкции гастрономической культуры // Уральский исторический вестник. 2019. № 1(62). С. 113-120. DOI 10.30759/1728-9718-2019-1(62)-113-120.

ПРИЛОЖЕНИЕ

Приложение 1.

Таблица, отражающая динамику и особенности трансформации некоторых блюд традиционной гастрономической культуры кабардинцев

№	Традиционные формы	Современное состояние
1.	<u>Либжьэ</u> Блюдо из говядины (каб. – либжьэ) готовилось из небольших кусков мяса и подавалось в подливе. Технология приготовления подливы у всех отличалась, но чаще всего основными ингредиентами остаются мука, сметана, чабрец, красный перец и чеснок.	<u>Либжьэ</u> На сегодняшний день изменилась технология приготовления подливы и подача. В некоторых предприятиях общественного питания и в семьях при приготовлении подливы добавляют сливки и паприку. А при подаче украшают зеленью. Используются заменяющие ингредиенты. Изменилась техника и технология приготовления.
2.	<u>Лыгъурлыбжьэ</u> Блюдо из копченого вяленого мяса говядины в сметане (каб – лыгъурлыбжьэ) готовилось из маленьких кусочков мяса в подливе, на домашней сметане.	<u>Лыгъурлыбжьэ</u> На сегодняшний день данное блюдо некоторые хозяйки готовят в молочных сливках, а при подаче украшают зеленью. Используются заменяющие ингредиенты. Изменилась техника и технология приготовления.
3.	<u>Шху</u> Из кисломолочных продуктов с давних времен повседневным у кабардинцев является кислое молоко (каб. – шху). Процесс его приготовления начинался с ки-	<u>Шху</u> На сегодняшний день при приготовлении шху в качестве закваски используют магазинную сметану, после чего блюдо становится более жидким по консистенции, чем традиционный

	пячения свежего молока. После охлаждения до определенной температуры в него добавляли закваску, называемую «<i>ихуцлатэ</i>». Молоко тщательно перемешивали, создавали условия для сохранения тепла, укутывая емкость со всех сторон, и выдерживали в теплом месте в течение 2–3 часов, необходимых для ферментации. По завершении процесса заквашивания продукт переносили в прохладное место для замедления дальнейшей ферментации и сохранения его свежести.	<i>иху</i>.
4.	<u><i>Щымахуэшху</i></u> При приготовлении зимнего кислого молока (каб. – <i>щымахуэшху</i>) к кислому молоку и консервированному молоку (<i>ихуз</i>) присоединяют сметану.	<u><i>Щымахуэшху</i></u> На сегодняшний день кисломолочном блюде <i>щымахуэшху</i> вышло из обихода
5.	<u><i>Шэ зэхэгъажьэ</i></u> Молочное блюдо, сваренное с пшеном и с добавлением сыра (каб. – <i>шэ зэхэгъажьэ</i>).	<u><i>Шэ зэхэгъажьэ</i></u> На сегодняшний день кисломолочном блюде <i>шэ зэхэгъажьэ</i> вышло из обихода
6.	<u><i>Тхэбывэ</i></u> Ритуальное блюдо, в состав которого входит два ингредиента: молоко и мука (каб. – <i>тхэбывэ</i>). Это блюдо готовили в день похорон в больших котлах, зазывая жителей со всего села, в том числе и детей.	<u><i>Тхэбывэ</i></u> На сегодняшний день кисломолочном блюде <i>тхэбывэ</i> вышло из обихода

7 .	<u>Кхъуей лэкъум</u> Перед приготовлением лакумов из сыра (каб. – кхъуей лэкъум) сваренный в рассоле сыр использовали для приготовления теста. При приготовлении лакумов, сыр перемешивали с пшеничной мукой, нарезали кусками и жарили на сковороде в кипящем масле. После приготовления посыпали сахаром или поливали медом.	<u>Кхъуей лэкъум</u> На сегодняшний день кхъуей лэкъум из сыра вышло из обихода
8 .	<u>Щлакхъуэ зэтеупІэщІыкІ</u> Блюдо из пшеничной муки кабардинский слоеный хлеб (каб. – щлакхъуэ зэтеупІэщІыкІ). По традиционному рецепту готовился соленым и сладким	<u>Щлакхъуэ зэтеупІэщІыкІ</u> На сегодняшний день при приготовлении слоеного хлеба некоторые стали добавлять ягоды, фрукты как при замешивании теста, так и украшая в качестве декора.
9 .	<u>Тхъурыжъ</u> Национальное мучное блюдом плоской круглой формы, пожаренное во фритюре (каб. – тхъурыжъ).	<u>Тхъурыжъ</u> На сегодняшний день, на некоторых предприятиях общественного питания тхъурыжъ готовят и при подаче украшают взбитыми сливками с ягодами

1 0 .	<u>Хьэлыуэ</u> Кабардинская халва из пшена (каб. – <i>хьэлыуэ</i>). При приготовлении халвы просо рушили, мыли и высушивали. Мытое пшено вручную перемалывали и тщательно просеивали. Топленое масло распускали в казанке и доводили до кипения. В кипящее масло, постепенно помешивая деревянной лопаточкой, засыпали пшеничную муку, прожаривая в течение 10-15 минут, затем снимали с огня и, постепенно помешивая, добавляли сахарный сироп до образования равномерной густой массы.	<u>Хьэлыуэ</u> На сегодняшний день классический рецепт <i>хьэлыуэ</i> практически сохранился, однако, при приготовлении данного блюда малышам на праздник первого шага <i>хьэлыуэ</i> обрабатывают пищевой краской, украшают и лепят разные яркие формочки в виде фруктов, перед тем как разрезать, подписывают именем ребенка, в честь которого приготовлено блюдо. Изменилось оформление и подача к праздникам. Если же <i>хьэлыуэ</i> готовится к поминальным мероприятиям, то его никак не украшают, а после приготовления разрезают в виде ромба и ставят на стол. В современное время не все семьи сами его готовят, сейчас чаще стали заказывать.
1 1 .	<u>Разновидности хьэлыуэ</u> Также в традиционной гастрономической культуре кабардинцев готовили такие разновидности национальной халвы: халва с арбузным медом (каб. – <i>тэрхьэлыуэ</i>), картофельная халва (каб. – <i>кIэртIоф хьэлыуэ</i>), сковородочная халва (каб. – <i>тебэ хьэлыуэ</i>), дэ <i>хьэлыуэ</i> ореховая халва (каб. – <i>дэ хьэлыуэ</i>)	<u>Разновидности хьэлыуэ</u> В современное время такие разновидности халвы малоизвестны и их не готовят
1 2 .	<u>Соку хьэнтхьупс</u> Для приготовления просяной похлебки с медом (каб. – соку хьэнтхьупс) пшено засыпали в молоко и добавляли либо сахар, либо мед (по вкусу). варили чаще в пост, так как она была калорийной и не вызывала жажду пить воду. Но помимо	<u>Соку хьэнтхьупс</u> <i>Соку хьэнтхьупс</i> сейчас не готовят.

	поста, эту похлебку по желанию варили и в другие дни. На сегодняшний день о блюде <i>соку хьэнтхъунс</i> никто не слышал.	
1 3 .	<u><i>Пастэ</i></u> Блюдо из пшена, либо из кукурузы (каб. – <i>пIастэ</i>) раньше заменяла хлеб.	<u><i>Пастэ</i></u> В современное время <i>пIастэ</i> используют как гарнир, либо к мясным блюдам с подливой. Однако, гости нашей республики не понимают вкус пасты и считают ее пресной.
1 4 .	<u><i>Мэрэзей</i></u> Фруктовая пастила (каб. – мэрэзей) готовилась в основном из слив, иногда - из абрикос и некоторых других фруктов.	<u><i>Мэрэзей</i></u> В настоящее время фруктовую пастилу производят в промышленных масштабах. В домашних условиях, как раньше готовят крайне редко.
1 5 .	<u><i>МэракIуэпс</i></u> Из тутовника готовили «ягодную воду» (каб. – <i>мэракIуэпс</i>).	<u><i>МэракIуэпс</i></u> В современное время в том, чтобы готовить ягодную воду, нет необходимости. Так как, в промышленных масштабах выпускается разнообразное количество воды (с газом и без газа). В некоторых семьях, в летнее время готовят у себя дома домашние лимонады из разнообразных ягод и фруктов, с добавлением лепестков мяты.
1 6 .	<u><i>Хьэрбыз фо</i></u> Арбузный мед (каб. – <i>хьэрбыз фо</i>) раньше использовали как лакомство.	<u><i>Хьэрбыз фо</i></u> На сегодняшний день, о <i>хьэрбыз фо</i> известно многим, но чаще используют в лечебных целях. Например, при заболевании верхних дыхатель-

		ных путей, либо заболеваний полости рта (стоматите)
1 7 .	<u>Тэрхэлыуэ</u> Блюдо из арбузного меда, сметаны и муки (каб. – <i>тэрхэлыуэ</i>). При приготовлении <i>тэрхэлыуэ</i> арбузный мед наливали в казан, и как только он начинал закипать, подсыпали немного пшеничной или кукурузной муки. Затем, хорошенько обжаривали, добавляли масло и готовили до густоты по консистенции мамалыги.	<u>Тэрхэлыуэ</u> Сегодня о <i>тэрхэлыуэ</i> знает только старшее поколение. В настоящее время блюдо не готовят и не употребляют.
1 8 .	<u>Къэбшыпс</u> Популярной среди крестьян была тыквенная подлива (каб. – <i>къэбшыпс</i>). Она готовилась из вареной тыквы, в которую добавляли перец, лук, соль и небольшое количество молока. Тыквенную подливу заготавливали в большом количестве, на всю зиму.	<u>Къэбшыпс</u> В настоящее время о блюде <i>къэбшыпс</i> знают многие. Некоторые любители тыквы, в сезон готовят данное блюдо, по такой же рецептуре как и раньше.
1 9 .	<u>Шей кьарэ</u> Процесс включения черного чая в пищевой рацион кабардинцев является частным случаем вытеснения одного заимствования, более древнего, другим. черному сладкому чаю (каб. – <i>шей кьарэ</i>), ставшему одним из самых популярных заимствований и легко вписавшемуся в меню не только кабардинцев, но и других народов Северного Кавказа. Заварку в прошлом готовили из чайной травы – иван-чая. Она росла в горах. Для чая заварку делали также из рододендрона, шиповника, вишни. Чай, заваренный	<u>Шей кьарэ</u> В настоящее время черный чай готовится и используется повсеместно, как в домашних условиях, так и в кафе, ресторанах. Заварка производится в промышленных масштабах от разных производителей и ее можно легко приобрести в любом магазине или гипермаркете.

	шиповником и иван-чаем, считался целебным.	
20.	<u>Махъсымэ</u> Буза (каб. – <i>махъсымэ</i>). Алкогольсодержащий напиток, изготавливавшийся преимущественно из проса, реже – из кукурузы. Ее делали из заквашенного и прожаренного теста пшенной, а позже кукурузной муки, в которую добавляли солод, заливали водой и оставляли на 2-3 дня в кадучке для брожения. Для достижения большей крепости в бузу добавляли мед и выдерживали еще несколько дней. В бузу нередко добавляли сахар.	<u>Махъсымэ</u> В настоящее время бузу готовят по разным технологиям и рецептурам. <i>Махъсымэ</i> подают в некоторых ресторанах этнической кухни, а также иногда буза производится в промышленных масштабах и встречается в продаже, на полках гипермаркетов.

Приложение 2.

Фотоиллюстративный материал, отражающий современное состояние традиционной гастрономической культуры кабардинцев¹.



Фото 1. Курица в сметанном соусе (каб. – *джэдлыбжьэ*)



Фото 2. Мясо говядины в подливе (каб. – *лыбжьэ*)

¹ Все фото из Приложения извлечены из открытых источников.



Фото 3. Несладкий кабардинский пирог с начинкой (каб. – дэлэн)



Фото 4. Сушеное жареное мясо с пшенной кашей

(каб. – *лыгъур гъэжъа пIастэ игъусэу*)



Фото 5. Кисломолочный напиток (каб. – *иху*)



Фото 6. Лакумы из пшеничной муки (каб. – лэкъум)



Фото 7. Кабардинская халва (каб. – хъэлыуэ)



Фото 8. Кабардинский слоеный хлеб (каб. – шIакхъуэзэтеунIэщIыкI)



Фото 9. Ритуальный суп из кукурузы и вяленого мяса (каб. – *ашрыкъ*)



Фото 10. Вяленая говядина в сливочном соусе с кукурузной мамалыгой
(каб. – *лыгъурлыбжъэ нартыху мэрэмысэ игъусэу*)



Фото 11. Фасолевый соус (каб. – *джэрилыбжэ*)



Фото 12. Чесночный соус (каб. – *бжыныхушыпс*)



Фото 13. Кукурузная лепешка (каб. — чыржын)



Фото 14. Обжаренные во фритюре кусочки теста, скрепленные медовым сиропом (каб. — зыкIэрыс)



Фото 15. Стол с традиционными блюдами кабардинской кухни, приготовленные соискателем