

Научная статья  
УДК 39  
DOI: 10.31143/2542-212X-2026-1-108-129  
EDN: HEDPTN

## НЕКОТОРЫЕ ОСОБЕННОСТИ ТРАНСФОРМАЦИИ СОВРЕМЕННОЙ ГАСТРОНОМИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЫ КАБАРДИНЦЕВ

**Залина Мухамедовна Балкарова**

Кабардино-Балкарский государственный университет им. Х.М. Бербекова,  
Нальчик, Россия, [balk.zalina@gmail.com](mailto:balk.zalina@gmail.com), <https://orcid.org/0009-0005-6389-7657>

**Аннотация.** Статья посвящена исследованию некоторых особенностей трансформации современной гастрономической культуры кабардинцев. Исследование выстраивается с опорой на материалы полевых исследований и экспертных интервью. Рассмотрены особенности трансформации традиционных блюд национальной кухни кабардинцев, приготовляемых из мяса, кисломолочных продуктов, злаковых культур, фруктов и ягод, овощей и т.п. Обращается внимание на то, что в настоящее время гастрономическая культура кабардинцев трансформируется под влиянием современных тенденций (глобализации, коммерциализации традиционной кухни, изменении условий жизни и т.п.), сохраняя основные аутентичные качества. Установлено, что многие аутентичные качества блюд национальной кухни кабардинцев сохраняются в мясной пище, пище из кисломолочных продуктов, злаковых, фруктовых, ягодных, овощных, бахчевых и других культур, а также – напитков. Отдельное внимание уделено названиям блюд традиционной кухни кабардинцев на национальном языке. С опорой на материалы экспертных интервью выявлены перспективы развития кабардинской кухни. Сделан вывод о том, что в настоящее время совокупность основных блюд традиционной гастрономической культуры являются одним из основных маркеров этнокультурной идентичности кабардинцев.

**Ключевые слова:** кабардинцы; традиционная культура; гастрономическая культура; традиционная кухня; гастрономия; традиционная пища кабардинцев.

**Благодарности:** Статья посвящена памяти доктора исторических наук, профессора Маддины Анатольевны Текуевой.

**Для цитирования:** Балкарова З.М. Некоторые особенности трансформации современной гастрономической культуры кабардинцев // Электронный журнал «Кавказология». – 2026. – № 1. – С. 108-129. – DOI: 10.31143/2542-212X-2026-1-108-129. EDN: HEDPTN.

© Балкарова З.М., 2026

Original article

## SOME FEATURES OF THE TRANSFORMATION OF THE MODERN GASTRONOMIC CULTURE OF THE KABARDIANS

**Zalina M. Balkarova**

Kabardino-Balkarian State University named after H.M. Berbekov, Nalchik, Russia, [balk.zalina@gmail.com](mailto:balk.zalina@gmail.com), <https://orcid.org/0009-0005-6389-7657>

**Abstract.** The article is devoted to the study of some features of the transformation of modern gastronomic culture of the Kabardians. The study is based on the materials of field research and expert interviews. The article examines the features of the transformation of traditional dishes of the Kabardian national cuisine, which are made from meat, fermented milk products, cereals, fruits and berries, vegetables, etc. It is noted that the gastronomic culture of the Kabardians continues to change, while retaining its main authentic qualities, but is transformed under the influence of modern trends (globalization, commercialization of traditional cuisine, changes in living conditions, etc.). It has been established that many of the authentic qualities of Kabardian national cuisine are preserved in meat dishes, dairy products, cereals, fruits, berries, vegetables, melons, and other crops, as well as in beverages. Special attention is paid to the names of Kabardian traditional dishes in the national language. Based on expert interviews, the prospects for the development of Kabardian cuisine are identified. It is concluded that the current set of traditional gastronomic dishes is one of the main markers of the ethno-cultural identity of the Kabardians.

**Key words:** the Kabardians; traditional culture; gastronomic culture; traditional cuisine; gastronomy; traditional Kabardian food.

**Acknowledgements:** This article is dedicated to the memory of Professor Madina Anatolyevna Tekueva, Doctor of Historical Sciences.

**For citation:** Balkarova Z.M. Some features of the transformation of the modern gastronomic culture of the Kabardians. IN: Electronic journal «Caucasology». – 2026. – № 1. – P. 108-129. – DOI: 10.31143/2542-212X-2026-1-108-129. EDN: HEDPTN.

---

© Balkarova Z.M., 2026

### *Введение*

Современная гастрономическая культура кабардинцев характеризуется стремлением к аутентичности и устойчивости, а также активным использованием новых технологий и медиа. Наряду с глобализацией, существует тренд на возвращение к местным продуктам, традиционным рецептам и кухням. Современные технологии и социальные сети играют огромную 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. 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.). 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 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 и

т.д. Излишне доказывать, что они сохраняются в адаптивной под современные реалии 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 некоторыми аутентичными особенностями национальной кухни кабардинцев. В ходе исследования практически все информаторы и респонденты 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 [ПМА. 2025/01; ПМА. 2025/04]. Другие видели ее в сохранении до нашего времени лучших традиций прошлого (в локальных вариациях) [ПМА. 2025/02]. Третьи – в качестве ингредиентов, которые использовались для приготовления блюд, и их пользе для здоровья [ПМА. 2025/03]. Четвертые – в неповторимости некоторых блюд национальной кухни кабардинцев [ПМА. 2025/05]. В связи с чем, целью настоящей статьи является определение основных тенденций развития современной гастрономической культуры кабардинцев на основе анализа полевых материалов и сведений экспертных интервью.

Некоторые аспекты традиционной гастрономической культуры кабардинцев затрагивались в работах Г.Х. Мамбетова [Мамбетов 2002: 137], Хан-Гирея [Хан-Гирей 1978], О.И. Кускаровой [Кускарова 2022], Л.Ж. Ширитовой и Р.М. Жиловой [Ширитова, Жилова 2021: 160], М.Ф. Пафовой [Пафова 1992: 9], З.М. Кешевой [Кешева 2019], Е.Н. Студенецкой [Студенецкая 1953: 44], А.Д. Цикуниб [Цикуниб 2014: 40-50] и др. Отдельные вопросы современного состояния кухни затрагивали З.М. Кешева [Кешева 2019], Л.Ж. Ширитова и Р.М. Жилова [Ширитова, Жилова 2021: 165], М.Ф. Пафова [Пафова 1992: 9], а также в некоторых обобщающих работах по этнологии черкесов (адыгов) [Адыги 2022]. Однако в современной историографии отсутствует комплексное исследование, посвященное трансформации пищевой культуры кабардинцев в современный период. Тем более, что состояние и изменчивость гастрономии требует периодического этнологического мониторинга путем сбора полевых материалов, проведения социологических опросов, интервьюирования экспертов и т.п.

Вместе с тем определение основных тенденций развития современной гастрономической культуры кабардинцев возможно с опорой на материалы полевых исследований и экспертные интервью. Так, в ходе исследования были опрошены 117 респондентов. Из них – 67 женщин и 50 мужчин в возрасте от 50 до 85 лет. 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 района, Урванского района, Прохладненского района, Черекского района, Зольского района. 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 современной гастрономической культуры кабардинцев, о методах хранения и консервации продуктов, а также о способах приготовления блюд национальной кухни, их применении в повседневности и на праздничных мероприятиях. Для настоящего исследования были отобраны 15 анкет респондентов, наиболее подробно отражающие типичное состояние современной гастрономической культуры кабардинцев.

Также в ходе исследования были задействованы материалы 5 экспертных интервью. В качестве экспертов (информаторов) выступили шеф-повара наиболее востребованных предприятий общественного питания г. Нальчик, специализирующихся на приготовлении блюд национальной кухни кабардинцев. Из них – 2 женщины и 3 мужчин в возрасте от 30 до 60 лет. Опрос был проведен в феврале 2025 г. Некоторые информаторы 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). Информаторам было предложено ответить на вопросы о том, в чем именно состоит уникальность кабардинской кухни, какие традиционные кабардинские блюда наиболее востребованы в современной гастрономии, каким источниками информации они пользовались при поиске рецептов традиционных блюд, как в настоящее время меняется технология приготовления блюд национальной кухни и др. В целях сохранения анонимности респондентов и информаторов в статье использовались условные обозначения, отражающие видовую принадлежность опрошенного (респондент или информатор) и порядковый номер опроса. Все это позволило сформировать наиболее полное представление о современной гастрономической культуре кабардинцев, определить тенденции ее трансформации и перспективы развития в будущем.

### ***Мясная пища***

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 исследований особенностей трансформации традиционных гастрономических практик 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 одного из признанных ресторанов г. Нальчик (далее – Информатор № 1) сообщал о том, что в настоящее время при употреблении сушеного мяса (каб. – *лыгьур*) вместе с пастой (каб. – *пастэ*) сохраняются их полезные свойства

и, как правило, его не употребляли в пищу в больших количествах, так как оно являлось достаточно калорийным [ПМА. 2025/01]. Также, о мясной пище шеф-повар другого популярного в г. Нальчик ресторана (далее – Информатор № 2) сообщал, что в настоящее время в числе классических блюд кабардинской кухни наибольшим спросом в местах общественного питания пользуется *лыгьур* в различных вариациях: копченая говядина с пастой, сушеное мясо из баранины с пастой [ПМА. 2025/02] и т.п. Еще один шеф-повар одного из популярных ресторанов КБР (далее – Информатор № 3), сообщая о мясной пище, акцентировал внимание на том, что раньше в каждой семье разводили кур и поэтому часто готовили курицу в сметане (каб. – *джэдлыбжьэ*) [ПМА. 2025/03]. Примечательно, что при этом он дифференцировал состав приготавливаемых блюд 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» [ПМА. 2025/03]. В числе популярных мясных блюд прошлого он обозначал колбасу из внутренностей (каб. – *жарумэ*). 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» [ПМА. 2025/03]. 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.

Труды современных исследователей также отчасти подтверждают, что в настоящее время важное место в кабардинской национальной кухне занимают мясные блюда. З.М. Кешева сообщала, 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 варка [Кешева 2019: 54-60].

В народной 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 долговременного 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 пищевой рацион и культуру проведения застолий. Это подтверждается и материалами полевых исследований. Так, например, в 2023 г. в ходе сбора полевых материалов респондент № 1 сообщал 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 мясо [ПМА. 2023/01]. По мнению респондента № 2, 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 барана [ПМА. 2023/02].

В настоящее время многие информаторы 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.) [ПМА. 2023/03], создание специальных условий для хранения (подвешивание в чердачном помещении (каб. – *унаицхьэ*), хранение в ящиках подвальных помещениях (каб. – *щлы унэ*) и т.п.) [ПМА. 2023/03]. Для таких технологий чаще использовалось козье мясо и говядина [ПМА. 2023/03].

В прошлом не менее популярными мясными блюдами были блюда из баранины. Информатор № 1 сообщал о том, что баранину всегда ценили и ценят сейчас [ПМА. 2025/01]. Но так как жир этого мяса тугоплавкий, после того как сварили барана, вслед за мясом к столу обязательно подавали горячий бульон (каб. – *лэс*). Он способствовал расщеплению жира после еды. Но, по его мнению, классических первых блюд у кабардинцев как не было в прошлом, так и нет сейчас [ПМА. 2025/01].

О применении субпродуктов баранины Информатор № 2 сообщал, что большинство гостей республики приходят в их ресторан для того, чтобы попробовать «кабардинскую колбасу» (каб. – *тхьэмщлыгыуныбэ*). Это блюдо пользуется популярностью не только среди местных жителей, но и среди приезжих гостей. К *тхьэмщлыгыуныбэ* заказывают горячую пасту и свежеприготовленный чесночный соус (каб. – *бжьыныху шыпс*) [ПМА. 2025/03]. 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 ливерной колбасы (каб. – *тхьэмщлыгыуныбэ*) говяжью или баранью печень тщательно размельчают, добавляют внутренний жир, мелко нарезанный лук и специи. Этой массой начиняют сычуг (каб. – *нэкьыщлэ*) и тщательно закрепляют концы. В отличие от других видов колбас *тхьэмщлыгыуныбэ* не сушат, а употребляют только в вареном виде с чесночной подливой [Кешева 2019].

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. Информатор № 4 отметила, что *либжа* подают с горячей пастой. При подогреве блюдо не теряет своих свойств, а вкус становится более насыщенным. Кроме того, информатор отметила, что блюдо *либжа* легко разложить и подавать, в отличие, например, от европейской кухни, где надо будет сформировать на тарелке разные композиции, добавить зелени, гарнира, соуса и т.д. [ПМА. 2025/04].

Л.Ж. Ширитова и Р.М. Жилова отмечали, что распространенным мясным блюдом и в настоящее время является *лыцлык/улыбжьэ*. Оно готовилось «из больших 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 *лылыбжьэ*. Его подлива состоит из пережаренного на масле лука с перцем» [Ширитова, Жилова 2021: 165].

Блюда из курятины были частью традиционной пищевой культуры кабардинцев. На современном этапе они продолжают занимать важное место, как при проведении массовых мероприятий, так и в повседневной жизни. Например, управляющая рестораном в г. Нальчик, Информатор № 4, сообщала о том, что больше всего любила готовить курицу в сметанном соусе (каб. – *джэдлыбжьэ*), которая подается с *пIастэ*. При приготовлении *джэдлыбжьэ* возможны варианты и некоторые отклонения от общих рецептов. По ее мнению, каждая хозяйка готовит это блюдо по-своему [ПМА. 2025/04]. Кроме того, шеф-повар другого ресторана, Информатор № 5, сообщала, что современные веяния вносят какие-то свои коррективы. По ее мнению, если раньше в *джэдлыбжьэ* добавляли чебрец 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 блюд [ПМА. 2025/05]. Информатор № 5 отметила, что особенность блюда из курятины *джэдлыбжьэ* в том, что при приготовлении используются мясо домашней курицы и качественные натуральные молочные продукты для сметанного соуса, благодаря чему соус получается нежным и очень вкусным [ПМА. 2025/05].

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 одним из популярных ресторанов г. Нальчик (далее. – Информатор № 3) сообщала о том, что вареное мясо с тузлучным соусом тоже обязательно всегда будет на столе (как на официальных мероприятиях, так и в повседневной практике) [ПМА. 2025/04].

Таким образом, на сегодняшний день мясная пища в традиционной пищевой культуре кабардинцев сохранилась и продолжает развиваться в достаточной мере. 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. – *лыгьур*) с пшенной массой (каб. – *пIастэ*), употребляют баранину в жареном (*мэл гьэжьа*) и вареном (каб. – *мэл гьэва*) виде, варят из баранины бульон (каб. – *лэпс*), а также используют субпродукты для приготовления отдельных блюд, таких как сальтисон (каб. – *жэрумэ*) и ливерная колбаса (каб. – *тхьэмцIыгьуныбэ*). Кроме того, на сегодняшний день на праздничных застольях у кабардинцев присутствует обычай бараньей головы (каб. – *мэл щхьэ*). Говядину также употребляют в жареном (каб. – *лы гьэжьа*), вареном виде (каб. – *лы гьэва*), а также сушат и коптят. Курятину употребляют в жареном и вареном

виде, а также готовят кабардинское национальное блюдо – курицу в сметане (каб. – *джэдлыбжьэ*).

### ***Пища из кисломолочных продуктов***

В настоящее время, также, как и раньше важным элементом традиционной гастрономической культуры кабардинцев являются молочные продукты, отличающиеся разнообразием. О разнообразии и способах приготовления кисломолочных продуктов в наши дни рассказали шеф-повара предприятий общественного питания, информаторы 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» [ПМА. 2025/05].

Большинство молочных блюд в традиционной гастрономической культуре кабардинцев готовили с добавлением молочной сыворотки. Информаторы 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. – *кьундэпсо*) [ПМА. 2023/01], пшенный суп с добавлением кисломолочных продуктов (каб. – *хьантхьупс* [ПМА. 2023/01]), кисломолочный напиток (каб. – *шху*) [ПМА. 2023/05; ПМА. 2023/14], сырный соус (каб. – *кхъуей шыпс*) [ПМА. 2022/07].

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 одного из популярных ресторанов КБР, Информатор № 2, сообщал о том, что и сейчас, и в прошлом кабардинцы готовили очень разнообразные блюда из молока. Он подчеркивал, сыр высокого качества получался исключительного 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 селах [ПМА. 2025/03]. Это отражено и в современной культуре питания кабардинцев. Например, Респондент № 8 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 – *шэжытс* (целиком или частями) [ПМА. 2023/01]. В настоящее время технология приготовления сычужного сыра существенно изменилась.

В материалах полевых экспедиций сохранились сведения об использовании и хранении копченного сыра (каб. – *кхъуей пльжь*) в традиционной гастрономической культуре кабардинцев. Например, Респондент № 5 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 копченный сыр всегда отличался высокими вкусовыми качествами и хранился долгое время [ПМА. 2023/05]. Также Респондент № 8 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 [ПМА. 2023/01].

Об использовании сметаны (каб. – *шатэ*) и способах ее заготовки в традиционной пищевой культуре питания также сохранились сведения в народной памяти кабардинцев. Например, Респондент № 8 сообщал о том, что домашнюю густую сметану кабардинцы заготавливали ближе к осени [ПМА. 2023/01]. Кроме того, информатор Респондент № 9 сообщал о том, что ценным и широко применяемым в кабардинской кухне молочным продуктом являлась сметана. Б.Х. Кармоков отмечал, что из сметаны получали обладавшее изысканными вкусовыми качествами масло (каб. – *тхъуцIынэ*) [ПМА. 2023/03]. Также, рассказывая о способах хранения сливочного масла, Респондент № 10 отметил, что в прошлом сливочное масло хранили в воде, сменяя теплую воду на холодную [ПМА. 2023/10].

Респондент № 3 сообщала о том, 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. – *тхъуцIэж*), остающийся на дне котла, выкладывали деревянной лопаткой в посуду, оставляя в котле лишь пригоревшую часть. *ТхъуцIэж* получался желтоватый, густой, с ароматным запахом [ПМА. 2023/03]. О схожей процедуре приготовления *тхъуцIэж* говорил и Информатор № 2: «Из полученного сливочного масла готовили топленое масло, а потом уже из топленого масла выделялось небольшое количество масла» [ПМА. 2025/03]. Также, Респондент № 11 сообщала, что *тхъуцIэж* часто употребляли в пищу с мамалыгой [ПМА. 2023/11].

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, Респондент № 9 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 [ПМА. 2023/03]. При приготовлении мамалыги, мучного блюда на сметане с сыром (каб. – *жэмыкуэ*), нарезают свежий сыр на мелкие кусочки, или мят 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. Варят при непрерывном помешивании (чтобы не пригорел сыр) до полного растворения сыра вместо комочков появлялись тонкие нити. Блюдо подавалось в горячем виде с пастой [ПМА. 2023/03].

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 пльжъ*, сметана / *шатэ*, масло / *тхъуцIынэ*, топленое масло / *тхъу гъэвэжа*, осадок от приготовления топленого масла / *тхъуцIэж*, сметанный соус с сыром / *кхъуейжъапхъэ*). Некоторые из них продолжают готовить в настоящее время, однако изменились сами способы их приготовления, качество ингредиентов и т.п.

Данный аспект гастрономической культуры кабардинцев также подвержен изменениям, связанным с влиянием современных тенденций. Эти тенденции вполне выявляются на основе анализа экспертных интервью. О способах приготовления и использовании копченного сыра в современных условиях рассказала Информатор № 4. Она обратила внимание на то, что в настоящее время меняется технология приготовления блюд. По ее мнению, в культуре питания кабардинцев кроме мясных блюд, также хорошо развито и сыроварение. В качестве основного блюда этой группы она называла «знаменитые кабардинские сыры» [ПМА. 2025/04]. Однако, по ее мнению, появляется новое оборудование, новые закваски, и вообще продукты все практически меняются. При этом Информатор № 4, занимаясь кейтерингом, замечает, что во время проведения выездных массовых мероприятий идет своего рода коллаборация национальной и европейской кухни, то есть идут закуски и салаты европейские, но при этом многие гости спрашивают местный кабардинский сыр [ПМА. 2025/04]. Она говорит, что на таких мероприятиях часто от гостей звучат запросы подобного плана: «мы хотим сыр не пармезан или моцареллу, а хотим наш местный кабардинский сыр» [ПМА. 2025/04]. Кроме того, Информатор № 4 обращала внимание на популяризацию блюд национальной кухни кабардинцев за пределами ареала проживания и отмечала появление специализированных ресторанов, которые пользуются определенным успехом, в гг. Москва, Сочи и др. Она особо отметила, что их владельцы стараются сохранять вкусовые качества блюд традиционной национальной кухни кабардинцев. Она обратила внимание на то, что для этого «они возят мясо из Нальчика, сливки, молоко и сметану тоже их везут отсюда, для того чтобы вся еда имела именно такой вид, который должен быть» [ПМА. 2025/04].

Говоря о перспективах развития традиционной кабардинской кухни она отмечала: «я думаю будущее есть у ресторанов, которые будут заниматься исключительно национальной кухней» [ПМА. 2025/04].

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 сохраняется ряд старинных 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.

### *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 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.

*Блюда, приготовленные из пшеничной муки (общие сведения).* Так, при исследовании блюд из злаковых культур в гастрономической культуре кабардинцев шеф-повара предприятий общественного питания охотно делились сведениями, рассказывая о блюдах, приготовленных из пшеничной муки. Так, например, шеф-повар популярного ресторана в г. Нальчик, Информатор № 3, сообщал о том, что блюда из пшена (каб. – *пIастэ*) среди гостей региона не пользуются большим спросом [ПМА. 2025/03]. При этом он обращал внимание на то, что гости республики особое предпочтение отдают национальным мучным блюдам, а особенно часто заказывают лакумы (каб. – *лэкъум*), даляны (каб. – *дэлэн*). Также, шеф-повара отмечают, что приезжие гости зачастую подходят и спрашивают рецепты и технологии приготовления лакумов. Кроме того, предпочтение отдают мучным сладостям национальной кухни, а именно: хворосту (каб. – *зыкIэрыс*), кабардинской халве (каб. – *хьэлыуэ*), тонким пышным завернутым лакумам (каб. – *тхъурыжь*), слоеному хлебу (каб. – *щIакхъуэзытеупIэщIыкI*) [ПМА. 2025/03]. Шеф-повар другого популярного ресторана в г. Нальчик, Информатор № 5, отметила, что «лакумы и далян – это традиционные блюда, без которых уже никуда... они готовятся и на праздники, и на поминки» [ПМА. 2025/05]. Схожую деталь отмечал Информатор № 2, сообщая о том, что основными его излюбленными блюдами в кабардинской кухне являются лакумы и даляны. По его мнению, на первый взгляд это вроде бы кажется просто, но у каждого рецепт свой, качество приготовления свое и никто не делает одно и то же блюдо одинаково [ПМА. 2025/02]. Шеф-повар отметил, что даже если говорить

о лакумах, то все без исключений 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 те, которые пышные, а внутри пустые. Существует значительное количество факторов, из-за которых лакумы у всех получаются разными [ПМА. 2025/02].

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 заведени- ний общественного питания делились своими знаниями и мнением о пшеничном продукте *пIастэ*. Например, шеф-повар ресторана, Информатор № 1, сообщал о том, что блюдо *пIастэ*, во все времена считалось основным блюдом традицион- ной 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 легко [ПМА. 2025/01]. Кроме того, Информатор № 5 сообщала о том, что первое впечатление о *пIастэ* (из пшенной или кукурузной муки) у многих неоднозначное, но есть гости, ко- торые 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 блюдо [ПМА. 2025/05]. Шеф-повар Информатор № 2 сообщал о том, в ресторане, в котором он работает, стараются готовить как можно больше интересных кабардинских блюд. Но *пIастэ* пользует- ся 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 «пшен- ными брикетами», не понимая вкус блюда» [ПМА. 2025/02].

Шеф-повар Информатор № 3 отметил, что в настоящее время особым спро- сом пользуется пшеничный суп (каб. – *хугу хьэнтхьупс*). Его заказывают, чтобы поесть и в самом ресторане, и доставкой на дом [ПМА. 2025/03]. Он обращал внимание на то, что в процессе приготовления пасты можно было очень просто получить пшеничный суп. При этом он считает, что «это единственный суп у ка- бардинцев, который мог быть подан как первое блюдо» [ПМА. 2025/03].

Сведения шеф-поваров, собранные во время экспертных интервью по этой части, во многом подтверждаются и материалами полевых исследований. Напри- мер, Респондент № 1 сообщала, что из пшена готовили суп – *хьэнтхьупс* и *пIастэ* – крутую кашу без соли, которую ели с мясом и с другими блюдами, заменяя ею хлеб [ПМА. 2023/01]. Таким образом, следует отметить, что отношение к пшеничной пасте в настоящее время неоднозначное. Кабардинцы считают пшеничную пасту не- заменимой и ценной едой, тогда как у гостей КБР такого мнения не сложилось.

В экспертном интервью Информатор № 4 сообщала о том, что в гастроно- мической культуре кабардинцев, как в прошлом, так и в настоящем готовят ле- пешку (каб. – *мэжаджэ*), которую также называют *мэжаджэ*, *чурек*, *хьэтыкъ* [ПМА. 2025/04]. По ее мнению, *мэжаджэ* – это «просто пшено, залитое кипят- ком и пожаренное без масла, которое может выдерживать долгую дорогу и оста- ваться при этом съедобным» [ПМА. 2025/04]. Во время сбора полевых материа- лов некоторые респонденты 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 хлеб [ПМА. 2023/12]. Респондент № 12 сообщал о том, что хатламу (каб. – *хьэлIамэ*) употребляли в пищу в горячем и холодном виде вместо хлеба [ПМА. 2023/12].

Кроме того, в настоящее время сохранились сведения о рецептах приготовления другого традиционного блюда национальной кухни кабардинцев – халвы (каб. – *хьэлыуэ*). Например, Респондент № 8 сообщал, 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 портилась [ПМА. 2023/01].

Для усиления вкусовых качеств блюд мучной пищи как в прошлом, так и в настоящее время применяются другие продукты. Например, мед по-прежнему является одним из основных компонентов сладких мучных блюд [ПМА. 2023/13].

*Блюда, приготовленные из кукурузной муки.* Рассказывая в экспертном интервью о блюдах из кукурузной муки, Информатор № 3 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, «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» [ПМА. 2025/01]. По мнению шеф-повара, связано это с изобилием еды и изобилием разных заведений [ПМА. 2025/01].

Рассказывая о способах приготовления ритуального супа *ашрыкъ*, Информатор № 5 сообщала о том, что это блюдо пользуется особым спросом не только среди местных жителей, но и 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» [ПМА. 2025/05]. Кроме того, Информатор № 8 сообщал, что *ашрыкъ* – ритуальный суп из вяленого мяса. Это старинное аутентичное адыгское (черкесское) блюдо [ПМА. 2023/01]. По сведениям респондента, его традиционно готовили весной. Блюдо символизировало ожидаемые в новом году урожай, изобилие в семье, поэтому ашрык делали в каждом доме. По мнению респондента, 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, соседей [ПМА. 2023/08].

В гастрономической культуре кабардинцев как в прошлом, так и в настоящее время лакумы готовили и из кукурузной муки (каб. – *нартыху лэкъум*). Например, Респондент № 8 сообщал, что раньше долгое время лакумы из кукурузной муки могли храниться. Лакумы подавались как в горячем, так и в холодном виде [ПМА. 2023/08]. В настоящее время лакумы из кукурузной муки готовятся реже, чем из пшеничной.

О приготовлении и употреблении воздушной кукурузы (каб. – *нартыху гъэпIэнкIа*) сохранились сведения в полевых материалах. Например, Респондент № 8 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» [ПМА. 2023/08]. 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 виде [ПМА. 2023/08].

Шеф-повар ресторана в г. Нальчик, Информатор № 3, сообщал о том, что из обжаренной и перемолотой в порошок кукурузы (каб. – *хъэкъурт*) готовили калорийное блюдо, этот порошок «можно было добавлять в кислое молоко и пить, либо смешивать с медом и есть» [ПМА. 2025/03].

Кроме того, шеф-повар другого ресторана в г. Нальчик, Информатор № 1, 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 спросом [ПМА. 2023/11]. Из собственных детских воспоминаний Информатор № 1 рассказывал, как каждый день его бабушка жарила кукурузную лепешку, и также часто заваривали *хъэкъурт*. По его наблюдениям, в настоящее время уже всем этим не пользуются, а по детству все это еще было [ПМА. 2025/01]. В ходе сбора полевых материалов также были получены сведения о том, как в прошлом кабардинцы готовили *хъэкъурт*, часть повседневного рациона [ПМА. 2023/11].

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 выявлено не было. При этом рис употребляется в пищу в качестве гарнира вместе с другими блюдами.

### ***Блюда из фруктов и ягод***

В прошлом фрукты и ягоды являлись частью традиционной гастрономической культуры кабардинцев. Они отличались своим ассортиментом, сезонностью и содержанием полезных свойств. Фрукты и ягоды употреблялись как в свежем виде, так и в сушеном. Кроме того, из них готовили свежие напитки, соленья, пастилу и др. В настоящее время фрукты и ягоды также широко употребляются в пищу (консервирование фруктов и овощей, изготовление варенья, повидла, компотов и солений [Пафова 1992]) и в полной мере сохраняют свои названия в кабардино-черкесском языке.

В народной памяти кабардинцев сохранились сведения об употреблении в пищу фруктов и ягод. Так, например, в 2023 г. Респондент № 13 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. – *мылэрысэ*), груши (каб. – *кхъужь*), сливы (каб. – *къымцлэ*), вишни (каб. – *шэдыгъуэ*), виноград (каб. – *жызум*) и т.п., которые употреблялись как в свежем, так и в сушеном виде [ПМА. 2023/13]. В том же году Респондент № 14 обращал внимание на то, что в летнее время в полях и предгорных районах КБР было очень много земляники (каб. – *губгъуэ мэраклуэ*), также был сезон тутового дерева (каб. – *мэраклуей*). Осенью люди шли в лес и собирали мушмулу (каб. – *кхуцхэмышх*). Кроме этого, в лесу собирали дикие ягоды: терн (каб. – *пыжъей*), боярышник (каб. – *хэмкхутлей*), 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. – *удзынс*) [ПМА. 2023/14]. Кроме того, Респондент № 15 в 2023 г. сообщал о том, что при консервировании использовали плоды дикой яблони (каб. – *мыйэ*), груш (каб. – *кхъужь*) и маленьких шишечек (каб. – *шыкхуртлым*) [ПМА. 2023/15]. Нередко собранные фрукты заливали водой. Так, Респондент № 6 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. – *кхъужьынс*). По словам респондента, *кхъужьынс* обладала тонизирующим свойством и была похожа на лимонад [ПМА. 2023/14]. Также в сведениях полевых материалов сохранились данные об употреблении в пищу фруктов в сушеном виде: например, пастила (каб. – *мэрэзей*) [ПМА. 2023/01; ПМА. 2023/07].

### ***Пицца из овощей, бобовых и бахчевых культур***

*Пицца из овощных культур [овощей]*. Пицца из овощей, бобовых и бахчевых культур остается важной частью современной пищевой системы кабардинцев. 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. – *кхэртоф*) в пищу [ПМА. 2023/10]. Его добавляли в супы, соусы, вареное и жареное мясо и др. В вареный и жареный картофель добавляли чесночную соль (каб. – *бжыныху шыгъу*) [ПМА. 2022/07].

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 флэлу*) и готовят малосольными (каб. – *мацлэу цыугъэ нацэбэгу*) [ПМА. 2022/07]. В прошлом широко практиковалось консервирование овощей в дубовых бочках (каб. – *фандырэ*): засоленные огурцы (каб. – *нацэ флэлу*), помидоры (каб. – *бэдрэжан флэлу*), капуста (каб. – *къэбыстэ флэлу*) [ПМА. 2023/08].

Некоторые информаторы отмечали, 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 салатов [ПМА. 2023/08].

Респонденты отмечали, что использование в пищевой культуре кабардинцев перца (каб. – *шыбжий*) 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) [ПМА. 2023/01]. Кроме того, в традиционной пищевой культуре кабардинцев использовали как раньше, так и в настоящее время перцовое топленое масло (каб. – *шыбжий тхъу гъэвэжа*) [ПМА. 2022/07].

*Пища из бобовых.* Как в прошлом, так и в настоящее время в пищу употребляются блюда из фасоли (каб. – *джэрицлыбжьэ*) [ПМА. 2025/04]. Также, Респондент № 8 сообщал, что наибольшее распространение в кабардинских рецептах получила красная фасоль (каб. – *джэриц плъыжь*). По его сведениям, этот продукт издавна мололи в муку, варили, тушили, готовили пюре, добавляли в супы, вторые блюда и закуски. Главным условием было хранение в сухом месте, не допуская попадания влаги в фасоль [ПМА. 2023/01]. Схожую деталь отметила Респондент № 11, она сообщала, что в начале сезона молодую фасоль и горох варили и ели сразу, а более созревшую со временем перемалывали и употребляли в пищу [ПМА. 2023/11].

*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 дэлы*). Например, Респондент № 7 сообщала, что каждую осень, когда созревала тыква, ее варили и всей семьей ели с медом. Кроме этого, часто употребляли тыквенный соус (каб. – *къэбшыпс*), вернее было бы назвать его напитком из тыквы [ПМА. 2022/07].

### ***Напитки в традиционной гастрономической культуре кабардинцев***

В настоящее время напитки по-прежнему остаются важной частью гастрономической культуры кабардинцев. По сведениям Информатора № 1, 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 приготовить *махъсымэ* требуется несколько недель. Сохранилось много разных способов приготовления *махъсымэ* [ПМА. 2025/03].

Рассказывая об употреблении чая в гастрономической культуре кабардинцев, Респондент № 4 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 чаев [ПМА. 2023/03].

### ***Перспективы развития кабардинской кухни***

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 будущего состояния. Мнения специалистов основаны на личном опыте и познаниях в сфере гастрономической культуры в современных меняющихся условиях (глобализации, коммерциализации традиционной кухни, множественного 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. В этом плане рассмотрим мнения специалистов о перспективах развития кабардинской кухни. Так, Информатор № 1 в беседе 11 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» [ПМА. 2025/02]. Он отмечал, что особенностью заведения, в котором он работает, является качественное информирование посетителей об особенностях традиционной кабардинской кухни перед заказом блюд со стороны официантов, и говорил о повышенном интересе посетителей в отношении такой информации [ПМА. 2025/02].

Шеф-повар другого заведения, специализирующегося на приготовлении блюд кабардинской национальной кухни, Информатор № 5, в беседе 14 февраля 2025 г. сообщал о том, что считает, что «будущее за традиционной аутентичной кухней» [ПМА. 2025/05]. Она особо отмечала: *«Все эти истории про молекулярную 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»* [ПМА. 2025/05]. Говоря о перспективах развития национальной кухни кабардинцев Информатор № 5 уверен, что «кабардинская кухня всегда будет держать высокую планку, опять же за счет своей уникальности» [ПМА. 2025/05]. Также она отмечала о важности передачи рецептов приготовления блюд национальной кухни следующим поколениям. 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...»* [ПМА. 2025/05].

Информатор № 4 говорил, 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»* [ПМА. 2025/04]. В числе основных условий появления пунктов общественного питания, специализировавшихся на приготовлении блюд национальной кухни кабардинцев, он выделял: изменение условий и ритма жизни в целом, увеличение занятости трудоспособного населения, развитие разные форм туризма и т.д. И это, по ее мнению, 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» [ПМА. 2025/04]. Она считает, что «у ресторанов, которые будут заниматься исключительно национальной кухней, есть большое будущее» [ПМА. 2025/04] 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.

### Заключение

Таким образом, в настоящее время гастрономическая культура кабардинцев продолжает меняться, сохраняя основные аутентические качества, но трансформируясь под влиянием современных тенденций (глобализации, коммерциализации традиционной кухни, изменении условий жизни 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 (*жарумэ*), сушеное мясо (*лыгьур*), курица в сметане (*джэдлыбжьэ*), «кабардинскую колбаса» (*тхэмщыгьуньбэ*), бульон (*лэпс*), мясное блюдо (*либжа*), баранья голова (*мэл шхьэ*), жареная говядина (*лы гьэжьа*), вареная говядина (*лы гьэва*), жареная баранина (*мэл гьэжьа*), вареная баранина (*мэл гьэва*). В числе молочных блюд – молочная сыворотка (*кьундэпс*), пшеничный суп с добавлением кисломолочных продуктов (*хьантхьупс*), кисломолочный напиток (*шху*), сырный соус (*кхьуей шыпс*), копченый сыр (*кхьуей пльжьэ*), сметана (*шатэ*), сливочное масло (*тхьуцIынэ*), топленое масло (*тхьу гьэвэжа*), осадок топленого сливочного масла (*тхьуцIэж*), сметанный соус с сыром (*кхьуейжьапхьэ*), мучное блюдо на сметане с сыром (*жэмыкуэ*). В числе блюд из злаковых культур – блюда из пшеницы (*пIастэ*), лакумы (*лэкьум*), даляны (*дэлэн*), хворост (*зыкIэрыс*), кабардинская халва (*хьэлыуэ*), тонкие пышные завернутые лакумы (*тхьурыжьэ*), слоеный хлеб (*щIакхьуэзытеупIэщыкI*), лепешка (*мэжаджэ*), хатламу (*хьэлIамэ*), лепешка из кукурузной муки (*чыржын*), ритуальный кукурузный суп (*ашрыкь*), лакумы из кукурузной муки (*нартыху лэкьум*), воздушная кукуруза (*нартыху гьэпIэнкIа*), обжаренная и перемолотая в порошок кукуруза (*хьэкьурт*). В числе блюд из фруктов – травяной напиток (*удзыпс*), консервирование плодов дикой яблони (*мыйэ*), грушевая вода (*кхьужьыпс*), пастила (*мэрэзей*). В числе блюд из овощей, бобовых и бахчевых культур – чесночная соль (*бжьыныху шыгьу*), соленые огурцы (*нащэ фIэлу*), малосольные огурцы (*мащIэу щыугьэ нащэбэгу*),

соленые помидоры (*бэдрэжан фIэIу*), капуста (*кьэбыстэ фIэIу*), перцовое топленое масло (*шыбжый тхьу гьэвэжа*), пироги с тыквой (*дэлэн кьэб дэIу*), тыквенный соус (*кьэбышис*), блюдо из фасоли (*джэрицлыбжьэ*). В числе напитков – алкогольсодержащий напиток махсыма (*махьсымэ*), чай из разных трав, черный чай (*шей кьарэ*).

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 с 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 кхьуей*), 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 будущее национальной кухни заключается в ее умелой интеграции в современный гастрономический контекст. 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.

## СПИСОК ИСТОЧНИКОВ И ЛИТЕРАТУРЫ

### Список информаторов

ПМА. 2023/01 – Полевые материалы автора. Респондент № 1: Г-ва А.Д., 63 года, г. Нальчик, КБР. Дата записи 16.04.2023 г.

ПМА. 2023/02 – Полевые материалы автора. Респондент № 2: К-ва Х.Х., 67 лет, с. Шитхала, КБР. Дата записи – 19.04.2023 г.

ПМА. 2023/03 – Полевые материалы автора. Респондент № 3: Ч-ва З.М., 62 года, с. Залукокоаже, КБР. Дата записи – 20.04.2023 г.

ПМА. 2023/04 – Полевые материалы автора. Респондент № 4: Н-ва З.Х., 58 лет, с. Герменчик, КБР. Дата записи – 22.04.2023 г.

ПМА. 2023/05 – Полевые материалы автора. Респондент № 5: К-в А.М., 77 лет, с. Верхний Куркужин, КБР. Дата записи – 23.04.2023 г.

ПМА. 2022/07 – Полевые материалы автора. Респондент № 7: Б-ва Х.Д., 59 лет, г. Нальчик, КБР. Дата записи – 28.03.2022 г.

ПМА. 2023/08 – Полевые материалы автора. Респондент № 8: Б-ва М.Х., 71 год, г. Нарткала, КБР. Дата записи – 28.04.2023 г.

ПМА. 2023/09 – Полевые материалы автора. Респондент № 9: К-в Б.М., 77 лет, с. Сармаково, КБР. Дата записи – 22.04.2023 г.

ПМА. 2023/10 – Полевые материалы автора. Респондент № 10: К-в М.А., 69 лет, с. Анзорей, КБР. Дата записи – 25.04.2023 г.

ПМА. 2023/11 – Полевые материалы автора. Респондент № 11: Д-ва К.М., 85 лет, г. Нальчик, КБР. Дата записи – 17.04.2023 г.

ПМА. 2023/12 – Полевые материалы автора. Респондент № 12: М-в А.З., 70 лет, с. Каменноостское, КБР. Дата записи – 11.04.2023 г.

ПМА. 2023/13 – Полевые материалы автора. Респондент № 13: К-ва М.М., 74 года, с. Лечинкай, КБР. Дата записи – 26.04.2023 г.

ПМА. 2023/14 – Полевые материалы автора. Респондент № 14: Х-в А.Х., 72 года, с. Дугулубгей, КБР. Дата записи – 24.04.2023 г.

ПМА. 2023/15 – Полевые материалы автора. Респондент № 15: Б-в И.А., 63 года, с. Исламей, КБР. Дата записи – 25.04.2023 г.

ПМА. 2025/01 – Полевые материалы автора. Информатор № 1. Шеф-повар ресторана, г. Нальчик, КБР. Дата записи – 06.02.2025 г.

ПМА. 2025/02 – Полевые материалы автора. Информатор № 2. Шеф-повар гранд-кафе, г. Нальчик, КБР. Дата записи – 11.02.2025 г.

ПМА. 2025/03 – Полевые материалы автора. Информатор № 3. Шеф-повар ресторана, г. Нальчик, КБР. Дата записи – 12.02.2025 г.

ПМА. 2025/04 – Полевые материалы автора. Информатор № 4. Управляющая рестораном, г. Нальчик, КБР. Дата записи – 10.02.2025 г.

ПМА. 2025/05 – Полевые материалы автора. Информатор № 5. Шеф-повар ресторана, г. Нальчик, КБР. Дата записи – 14.02.2025 г.

### Список литературы

Адыги 2022 – Адыги: Адыгейцы. Кабардинцы. Черкесы. Шапсуги. – Москва: «Наука», 2022. – 870 с. – (Серия «Народы и культуры»).

Кешева 2019 – *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. – EDN MIVEIP.

Кускарова 2022 – *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.

Мамбетов 2002 – *Мамбетов Г.Х.* Традиционная культура кабардинцев и балкарцев. – Нальчик: «Эль-фа», 2002. – 347 с.

Пафова 1992 – *Пафова М.Ф.* Традиционная система питания адыгов (XIX-XX вв.): Автореф. дисс. канд. ист. н-к. – Москва, 1992. – 24 с.

Студенецкая 1953 – *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.

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

Цикуниб, Езлю 2014 – *Цикуниб А.Д., Езлю Ф.Н.* Традиционная система питания адыгов: культурно-гигиенические и педагогические аспекты // Наука: комплексные проблемы. – 2014. – № 1(2). – С. 40-50. – EDN TIJZPX.

Ширитова Л.Ж., Жилова 2021 – *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. – EDN DZZICW.

## REFERENCES

## List of sources

*Polevye materialy avtora* [The author's field materials]. Respondent № 1: G-va A.D., 63 goda, g. Nal'chik, KBR. Data zapisi 16.04.2023 g. (In Russ.).

*Polevye materialy avtora* [The author's field materials]. Respondent № 2: K-va KH.KH., 67 let, s. Shitkhala, KBR. Da-ta zapisi – 19.04.2023 g. (In Russ.).

*Polevye materialy avtora* [The author's field materials]. Respondent № 3: CH-va Z.M., 62 goda, s. Zalukokoazhe, KBR. Data zapisi – 20.04.2023 g. (In Russ.).

*Polevye materialy avtora* [The author's field materials]. Respondent № 4: N-va Z.KH., 58 let, s. Germenchik, KBR. Data zapisi – 22.04.2023 g. (In Russ.).

*Polevye materialy avtora* [The author's field materials]. Respondent № 5: K-v A.M., 77 let, s. Verkhniy Kurku-zhin, KBR. Data zapisi – 23.04.2023 g. (In Russ.).

*Polevye materialy avtora* [The author's field materials]. Respondent № 7: B-va KH.D., 59 let, g. Nal'chik, KBR. Da-ta zapisi – 28.03.2022 g. (In Russ.).

*Polevye materialy avtora* [The author's field materials]. Respondent № 8: B-va M.KH., 71 god, g. Nartkala, KBR. Data zapisi – 28.04.2023 g. (In Russ.).

*Polevye materialy avtora* [The author's field materials]. Respondent № 9: K-v B.M., 77 let, s. Sarmakovo, KBR. Data zapisi – 22.04.2023 g. (In Russ.).

*Polevye materialy avtora* [The author's field materials]. Respondent № 10: K-v M.A., 69 let, s. Anzorei, KBR. Data zapisi – 25.04.2023 g. (In Russ.).

*Polevye materialy avtora* [The author's field materials]. Respondent № 11: D-va K.M., 85 let, g. Nal'chik, KBR. Data zapisi – 17.04.2023 g. (In Russ.).

*Polevye materialy avtora* [The author's field materials]. Respondent № 12: M-v A.Z., 70 let, s. Kamennomostskoe, KBR. Data zapisi – 11.04.2023 g. (In Russ.).

*Polevye materialy avtora* [The author's field materials]. Respondent № 13: K-va M.M., 74 goda, s. Lechinkai, KBR. Data zapisi – 26.04.2023 g. (In Russ.).

*Polevye materialy avtora* [The author's field materials]. Respondent № 14: KH-v A.KH., 72 goda, s. Dugulubgei, KBR. Data zapisi – 24.04.2023 g. (In Russ.).

*Polevye materialy avtora* [The author's field materials]. Respondent № 15: B-v I.A., 63 goda, s. Islamei, KBR. Data zapisi – 25.04.2023 g. (In Russ.).

*Polevye materialy avtora* [The author's field materials]. Informator № 1. Shef-povar restorana, g. Nal'chik, KBR. Data zapisi – 06.02.2025 g. (In Russ.).

*Polevye materialy avtora* [The author's field materials]. Informator № 2. Shef-povar grand-kafe, g. Nal'chik, KBR. Data zapisi – 11.02.2025 g. (In Russ.).

*Polevye materialy avtora* [The author's field materials]. Informator № 3. Shef-povar restorana, g. Nal'chik, KBR. Data zapisi – 12.02.2025 g. (In Russ.).

*Polevye materialy avtora* [The author's field materials]. Informator № 4. Upravlyayushchaya restoranom, g. Nal'chik, KBR. Data zapisi – 10.02.2025 g. (In Russ.).

*Polevye materialy avtora* [The author's field materials]. Informator № 5. Shef-povar restorana, g. Nal'chik, KBR. Data zapisi – 14.02.2025 g. (In Russ.).

## List of literature

*Adygi: Adygeitsy. Kabardintsy. Cherkesy. Shapsugi* [Adygs: Adygeans. Kabardians. Circassians. Shapsugs]. – Moskva: «Nauka», 2022. – 870 s. – (Seriya «Narody i kul'tury»). (In Russ.).

KESHEVA Z.M. *Natsional'naya kukhnya kabardintsev kak predmet brendirovaniya* [The national cuisine of the Kabardians as an object of branding]. In: Vest-nik Kabardino-Balkarskogo instituta gumanitarnykh issledovaniy. – 2019. – № 2(41). – P. 54-60. – DOI 10.31007/2306-5826-2019-2-41-54-60. – EDN MIVEIP. (In Russ.).

KUSKAROVA O.I. *Etnokul'turnye osobennosti traditsionnoi pishchi adygov* [Ethnocultural features of the traditional food of the Adygs]. In: Kul'turnoe nasledie narodov Yuga Rossii: itogi i perspektivy izucheniya: Sbornik materia-lov Vserossiiskoi nauchno-prakticheskoi konferentsii,

Krasnodar, 23 noyabrya 2022 goda. – Krasnodar: Krasnodarskii gosudarstvennyi institut kul'tury, 2022. – P. 145-149. (In Russ.).

MAMBETOV G.KH. *Traditsionnaya kul'tura kabardintsev i balkartsev* [The traditional culture of the Kabardians and Balkars]. – Nal'chik: «El'-fa», 2002. – 347 p. (In Russ.).

PAFOVA M.F. *Traditsionnaya sistema pitaniya adygov (XIX-XX vv.)* [The traditional food system of the Adygs (19th-20th centuries)]: Avtoref. diss. kand. ist. n-k. – Moskva, 1992. – 24 p. (In Russ.).

STUDENETSKAYA E.N. *Byt i kul'tura kabardinskogo naroda v XVIII–XIX vv.* [Everyday Life and Culture of the Kabardian People in the 18th and 19th Centuries]. In: Arkhiv IGI KBNTS RAN. F. 10. Op. № 5. Ed. khr. 8. 1953 g. (In Russ.).

KHAN-GIREI. *Zapiski o Cherkessii* [Notes on Circassia]. – Nal'chik: Knizhnoe izdatel'stvo «El'brus», 1978 g. – 334 p. (In Russ.).

TSIKUNIB A.D., EZLYU F.N. *Traditsionnaya sistema pitaniya adygov: kul'turno-gigienicheskie i pedagogicheskie aspekty* [The Traditional Diet of the Adyghe People: Cultural, Hygienic, and Pedagogical Aspects]. In: Nauka: kompleksnye problemy. – 2014. – № 1(2). – P. 40-50. – EDN TIJPZX. (In Russ.).

SHIRITOVA L.ZH., ZHILOVA R.M. *Osobennosti i traditsii kabardinskoi i balkarskoi kukhni* [Features and Traditions of Kabardian and Balkarian Cuisine]. In: Izvestiya Kabardino-Balkarskogo gosudarstvennogo agrarnogo universiteta im. V.M. Kokova. – 2021. – № 2 (32). – P. 160-166. – EDN DZZICW. (In Russ.).

#### **Информация об авторе**

З.М. Балкарова – старший преподаватель.

#### **Information about the author**

Z.M. Balkarova – senior lecturer.

Статья поступила в редакцию 12.01.2026 г.; одобрена после рецензирования 15.03.2026 г.; принята к публикации 30.03.2026 г.

The article was submitted 12.01.2026; approved after reviewing 15.03.2026; accepted for publication 30.03.2026.