

Этнология, антропология и этнография

Научная статья

УДК 39

DOI: 10.31143/2542-212X-2025-3-153-166

EDN: GZDGEB

МЯСНАЯ ПИЩА В ТРАДИЦИОННОЙ ГАСТРОНОМИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЕ КАБАРДИНЦЕВ В КОНЦЕ XIX – НАЧАЛЕ XX ВЕКА

Залина Мухамедовна Балкарова

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

Аннотация. Статья посвящена исследованию мясной пищи в традиционной гастрономической культуре кабардинцев в конце XIX – начале XX в. В ней приводятся общие сведения о мясных блюдах, сведения о способах и технологиях приготовления мясных блюд, а также непосредственно о самом разнообразии мясных блюд из крупного рогатого скота, мелкого рогатого скота и птицы. На основе анализа научной литературы и собранных сотрудниками КБНИИ в 50–70-х гг. XX в. в селах Кабардино-Балкарии полевых материалов рассмотрены особенности приготовления блюд из баранины и ее субпродуктов, козлятины, говядины и из мяса некоторых других животных. В статье обращается внимание на широкое использование баранины, говядины и мяса птицы в кабардинской кухне, а также отражены способы приготовления блюд национальной кухни из них. В ходе исследования выявлено, что мясо домашней птицы можно классифицировать по престижности. Также установлено то, что блюда из мяса козы имели широкое распространение в традиционной гастрономической культуре кабардинцев. Выявлено, что большинство блюд имели наименования на родном языке, которые очень тонко и точно отражали их семантику и особенности. Установлено, что мясная пища являлась одним из маркеров этнокультурной идентичности, отражая принадлежность к своему народу.

Ключевые слова: кабардинцы; традиционная культура; гастрономическая культура; пища; мясная пища; блюда из баранины; блюда из козлятины; блюда из говядины

Для цитирования: Балкарова З.М. Мясная пища в традиционной гастрономической культуре кабардинцев в конце XIX – начале XX века // Электронный журнал «Кавказология». – 2025. – № 3. – С. 153-166. – DOI: 10.31143/2542-212X-2025-3-153-166. EDN: GZDGEB.

© Балкарова З.М., 2025

Original article

MEAT FOOD IN THE TRADITIONAL GASTRONOMIC CULTURE OF THE KABARDIANS IN THE LATE 19TH – EARLY 20TH CENTURY

Zalina M. Balkarova

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

Abstract. The article is devoted to the study of meat dishes in the traditional gastronomic culture of the Kabardians in the late 19th and early 20th centuries. It provides general information about meat dishes, methods and technologies for preparing meat dishes, as well as information about the variety of meat dishes made from cattle, small livestock, and poultry. Based on the analysis of scientific literature and field materials collected by the staff of the Kabardino-Balkarian Research Institute in the 1950s and 1970s in the villages of Kabardino-Balkaria, the article examines the features of cooking dishes made from lamb and its by-products, goat meat, beef, and the meat of some other animals. The article draws attention to the widespread use of lamb, beef, and poultry meat in Kabardian cuisine, and also describes the methods of preparing dishes from these ingredients. The study revealed that poultry meat can be classified according to its prestige. It was also found that goat meat dishes were widely used in the traditional gastronomic culture of the Kabardians. It was revealed that most dishes had names in their native language that accurately reflected their semantics and characteristics. It has been established that meat was one of the markers of ethnocultural identity, reflecting one's belonging to one's own people.

Key words: the Kabardians; traditional culture; gastronomic culture; food; meat food; lamb dishes; goat dishes; beef dishes

For citation: Balkarova Z.M. Meat food in the traditional gastronomic culture of the Kabardians in the late 19th – early 20th century. IN: Electronic journal «Caucasology». – 2025. – № 3. – P. 153-166. – DOI: 10.31143/2542-212X-2025-3-153-166. EDN: GZDGEB.

© Balkarova Z.M., 2025

Введение

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 приема пищи – все это тесно связано с этническим мировоззрением каждого народа. Изучение пищи, как важнейшего элемента культуры жизнеобеспечения, дает возможность более глубоко разобраться в многогранном процессе исторического развития этноса и этничности и сохранении самобытности ее носителей.

Возрастание исследовательского интереса к традиционной гастрономической культуре кабардинцев позволяет выявить специфические особенности их быта в прошлом, которые связаны с местными природно-климатическими условиями, образом жизни, уровнем различных отраслей хозяйства. Блюда, созданные народом, с течением времени полностью не вытесняются даже при значительных изменениях в повседневной жизни. Это позволяет проследить определенные аспекты этнической истории народа в широком хронологическом диапазоне.

В дореволюционное время основу питания кабардинцев составляли продукты животноводства. Мясная пища занимала ведущее место в их традиционной гастрономической культуре в повседневной, праздничной и ритуальной сферах. Она была весьма разнообразна и обладала специфическими для кабардинской кухни вкусовыми качествами.

Затрагивая научную актуальность в теоретическом и прикладном отношении, следует отметить, что пища – это элемент культуры жизнеобеспечения этноса, в которой традиционные черты сохраняются больше, чем в других. С ним наиболее тесно связаны представления людей о своей национальной специфике,

и в то же время его легче и быстрее, чем другие, заимствовать, варьировать, модифицировать и вводить новшества. Изучение продуктов питания в рамках историко-этнологического исследования отличается, например, от подходов шеф-поваров и диетологов, в частности, тем, что этнографы, интересуясь едой, фокусируют внимание не столько на технологиях ее приготовления или сравнительной питательной ценности, сколько как на повседневным явлением, связанным с другими традициями народа. Для этнографа важно не только то, что люди едят, но и то, как они это делают, например, садятся за стол, какие блюда предпочитают и как их используют. Любая совместная трапеза, будь то семейный ужин или обед попутчиков, которые объединились для выполнения рабочей задачи, не говоря уже о праздничных застольях, выходящих за рамки повседневной жизни, – это не просто коллективное насыщение. В любом случае, это действие с определенным символическим содержанием, которое подразумевает утверждение о том, что собравшиеся принимают и разделяют традиционные этнические и эстетические нормы поведения для данной этнической группы, а, следовательно, принадлежат к одной культуре сообщества и проявляют определенный минимум доброжелательности друг к другу.

Неслучайно изучение традиций питания во всем его многообразии привлекает все больше внимания ученых. Некоторые аспекты мясной пищи в традиционной гастрономической культуре кабардинцев затрагивались в работах разных авторов, но в целом, комплексного представления не сложилось. Данные аспекты затрагивались в работах С.А. Арутюнова [Арутюнов 2], Г.Х. Мамбетова [Мамбетов 2002], Хан-Гирея [Хан-Гирей 1978], О.И. Кускаровой [Кускарова 2022], Л.Ж. Ширитовой и Р.М. Жиловой [Ширитова, Жилова 2021], М.Ф. Пафовой [Пафова 1992], З.М. Кешеовой [Кешеова 2019], Е.Н. Студенецкой [Студенецкая, Архив КБНИИ], А.Д. Цикуниб [Цикуниб, Езлю 2014], обобщающих трудах по истории и культуре кабардинцев [Адыги 2022] и др.

Вместе с тем, до настоящего времени сохраняется большое количество источников, которые позволяют выявить некоторые этнокультурные особенности традиционной пищи кабардинцев. В ходе исследования в качестве нарративного материала использовались материалы путешественников, а в качестве полевого материала применялись материалы полевых исследований, которые были собраны различными исследователями во время полевых экспедиций в 50-е – середине 70-х гг. XX в. и отложились в архиве ИГИ КБНЦ РАН. Здесь хранятся материалы, собранные Х.М. Думановым, В.Х. Кажаровым, Г.Х. Мамбетовым, С.Х. Мафедзевым и др.

Основная часть

Мясная пища у кабардинцев издавна была одним из распространенных видов питания. Сведения об употреблении мясной пищи у разных групп черкесского народа 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...» [АБ-КИЕА: 87]. Схожую деталь отмечал и Карл Кох, обращая внимание на, что «...жаркое на вертеле известно по всему Кавказу под названием «шишлик»

[АБКИЕА: 608]. 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» [АБКИЕА: 535]. Хан-Гирей отмечал, что «...баранина, говядина, козлятина, разные домашние птицы и вообще мясо: вареное, жареное и под соусом, различным образом приготовляемое, составляет главнейшую пищу черкес. Также дичь и рыба употребляется ими в пищу...» [Хан-Гирей 1978: 237]. То есть большинство дореволюционных авторов определяли значимое место мясной пище в традиционной пищевой культуре адыгов.

Эти же детали отмечались и в научных работах. О том, что мясная пища была основным компонентом 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» [Мамбетов 2002: 137]. Интерес исследователей 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) [Кускарова 2022: 147]. Л.Ж. Ширитова, Р.М. Жилова отмечали, что у кабардинцев «мясо, являвшееся важнейшим продуктом питания, ели в вареном и жареном виде во все времена года, но больше и чаще всего осенью и зимой» [Ширитова, Жилова 2021: 160].

Анализ источников показывает, что кабардинцы чаще отдавали предпочтение мясу мелкого рогатого скота, причем каждая часть туши имела свое название и свое место в иерархической лестнице престижности.

Технология приготовления блюд как из мяса крупного, так и мелкого рогатого скота, а также из мяса птицы имела свои особенности. Из мяса домашних животных кабардинцы готовили множество разнообразных блюд, сохраняя вкусовые и полезные свойства блюда. На это обращали внимание исследователи. Например, Е.Н. Студенецкая по этому поводу писала: «...мясо приготавливалось также различным образом – свежее, вяленое, копченое. Свежее мясо варили в котле, жарили на вертеле. Употребляли мясные блюда, главным образом, в вареном виде, с соусом из кислого молока, соли и чеснока. Жарили мясо чаще всего на вертеле» [Студенецкая, Архив КБНИИ: 44]. А.Д. Цикуниб говорила 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...» [Цикуниб, Езлю 2014: 140]. С.А. Арутюнов рассказывал о том, что «...раньше мясо жарили на вертеле или решетке, а не на сковороде. Мясо на вертеле символизирует мужское начало, а вареное мясо – женское» [Арутюнов 2].

Мясная пища готовилась разными способами: в свежем виде, вяленом и копченом. Кроме того, мясную пищу употребляли в жареном, вареном и тушеном виде. Сушеное мясо употребляли как в вареном, так и в жареном виде, а вяленое – только в жареном.

Блюда из баранины

Из баранины готовили разнообразные блюда. Вареная и жареная баранина, баранина на вертеле, жареные бараньи ребрышки. Кроме того, готовили блюда из субпродуктов барана: ливерная колбаса (каб. – тхъэмщӀыгъуныбэ) и сальтисон (каб. – жэрумэ).

К мясу ягненка относились с особым вниманием и вкладывали особый смысл в процедуру его приготовления и обряды гастрономической культуры. Его готовили перед приходом дорогих гостей. Архивные материалы, собранные сотрудниками ИГИ КБНЦ РАН (в то время КБНИИ) во время полевых экспедиций в 1957 г., показывают то, какое место в мясной пище кабардинцев занимал ягненок, информаторы рассказывали о традициях при закалывании ягненка, о разнообразных способах приготовления. Так, например, в 1957 г. информатор жительница с. Кишпек К.Ц. Жанатаева сообщала, что «мясо ягненка нужно готовить уже в кипящей воде, иначе мясо становится не вкусным» [Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26]. Кроме того, если «мясо сварить в обычной воде без добавления специй, то бульон получается безвкусным» [Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26].

Информатор житель с. Камлюково А.К. Канкулов в 1957 г. сообщал, что «ягненок считается очень дорогой и почетной едой» [Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 3]. Он говорил, что «если резать ягненка для гостей, то это особо дорогие гости с громким именем» [Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 3]. Из ягненка варили бульон, добавляя все необходимые специи. При приготовлении ягненка съедали не только мясо, но и выпивали бульон.

В кабардинской кухне широко использовалась баранина. При этом, мясу овцы черной масти приписывались лучшие вкусовые качества. Сведения об употреблении баранины у разных групп черкесского народа 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...» [АБКИЕА: 212]. Е.Н. Студенецкая также отмечала, что «любимым мясом кабардинцев была баранина» [Студенецкая, Архив КБНИИ: 30].

Архивные материалы выездных полевых экспедиций сотрудников КБНИИ в 1957 г. также свидетельствуют о том, что кабардинцы особое предпочтение отдавали баранине. Например, информатор житель с. Камлюково КБАССР А.К. Канкулов 30 августа 1957 г. сообщал, что «из всего скота, чаще всего кабардинцы предпочитали баранину» [Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 3]. В целом, баранина являлась важнейшей частью домашнего хозяйства кабардинцев, которая употреблялась 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.

В историографических источниках зафиксированы сведения, в которых отмечены распространенные способы приготовления баранины. Чаще всего используемые из них способ жарки и варки. Например, Г.Х. Мамбетов рассказывал о способах жарки баранины на вертеле (каб. – дзасэ) над очагом, над раскаленными углями. 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 с разложенными вокруг кусками пасты. Кроме того, он отмечал, что «распространенным блюдом было и рагу из баранины. Большое место среди национальных блюд из баранины занимали шашлык (каб. – *лы гъэжъа*).

Также в архивных полевых материалах зафиксированы данные о том, как готовят баранину. Например, информатор А.С. Канкулов в 1957 г. сообщал, что «целиком тушу барана чаще всего сушат на горных пастбищах» [Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 3]. Кроме того, информаторы сообщали о том, что по особым случаям жарили отдельно бараньи ребрышки. Например, К.Ц. Жанатаева и А.А. Канкулов сообщали о том, что «ребрышки жарят тогда, когда встречают дорогих гостей. Ребра подают на подносе, с ножом. Чаще всего с этим блюдом едят пшеничную пасту» [Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26].

Вареная баранина готовилась у кабардинцев по схожему рецепту, с технологией разделывания туши и добавлением специй. Г.Х. Мамбетов отмечал, что «мясо варили в разных количествах, в зависимости от обстоятельств...» [Мамбетов 2002: 138]. О том, что во все времена кабардинцы варили мясо в большом количестве, свидетельствуют сведения полевых экспедиций. Так, например, информатор А.К. Канкулов сообщал о том, что «мясо варили целиком, без позвоночного отдела, головы и ног» [Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 3]. Также А.А. Канкулов сообщал, 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» [Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 3]. Все это говорит о том, что вареная и жареная баранина занимала особое место в традиционной системе питания кабардинцев и использовалась не только в повседневной жизни, но и в праздничные и ритуальные дни.

У кабардинцев были выработаны разнообразные способы хранения продуктов из 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: «...мясо заготавливали впрок во все времена, но в большинстве случаев осенью. Для этого тушу барана или крупного рогатого скота делили на шесть основных частей: две передние ляжки (каб. – *блатхъэ*), две задние ляжки (каб. – *куэ*) и два бока (каб. – *дзажэ*), на которых с помощью

острого ножа делались надрезы (каб. – яупІэ) так, чтобы мясо превратилось в тонкие пласты» [Мамбетов 2002: 140].

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. – шыпсыранэ). Мясо, копченое дымом крапивы, сохранялось долго и не портилось. Копченое 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.

Жаренное на вертеле копченое мясо с пастой (каб. – лы гъур гъэжбарэ пIа-стэрэ) и недосушенное мясо с пастой имели широкое распространение в питании кабардинцев» [Мамбетов 2002: 140].

Как показывают сведения из научных источников, самым распространенным способом хранения мяса у адыгов было вяление и копчение, которое тоже встречается у всех народов Северного Кавказа. О.И. Кускарова отмечала, что самый распространенный метод сушки мяса считался на сквозняке и над паром. «В отдельные периоды мясо использовалось в основном на создание зимних и военных запасов, а свежее потреблялось главным образом в культовых и ритуальных целях» [Кускарова 2022: 147].

Наиболее распространенным методом консервации мясных продуктов являлось копчение, вяление и сушение. Мясо заготавливали для длительного хранения в основном осенью. Тушу барана или крупного рогатого скота делили на большие куски, затем надрезали особым образом, тщательно солили и оставляли в какой-нибудь посуде на сутки, а затем подвергали указанным ранее методам консервации» [Кешева 2019]. Также З.М. Кешева описывала и способы заготовки для длительного хранения мяса и использования методов консервации мясных продуктов [Кешева 2019].

В архивных полевых источниках зафиксированы сведения о том, как разделывали и засаливали мясо. Так, информатор А.К. Канкулов в 1957 г. 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» [Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 3].

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 особенный специфический вкус.

У кабардинцев голова барана считалась самой престижной частью, которую необходимо подать в конце застолья, разделив между его участниками. Культовое значение во время застолья имела отварная баранья голова. Особое предпочтение кабардинцы отдавали вареному мясу, которое также занимало строго определенное место в застольном ритуале. В работе Хан-Гирея о ритуале

дележа бараньей головы отмечалось: «...голова 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» [Хан-Гирей 1978: 237]. З.М. Кешева отмечала, что голову барана подавали в строго определенное время, а разделывание головы сопровождалась особым ритуалом, который нельзя было нарушать [Кешева 2019].

Информацию о том, что ритуал дележа бараньей головы имеет церемониальный характер подтверждают и архивные полевые источники. Так, Информатор Х. Баксанов в 1957 г. сообщал, что «если в дом пришли гости, в знак уважения резали барана, чтобы гости узнали о том, что в их честь закололи барана. Им приносили голову барана. В таком случае голову барана ломают на две части, а голову ягненка ломают на три части...» [Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 50. Паспорт 3]. Кроме того, обычай разделывания бараньей головы несет в себе много разных историй. Как отмечал информатор А.К. Канкулов: «голову мелкого скота приносят к столу обычно к окончанию трапезы. Если выразиться иначе, голову как еду никогда на стол не ставили. Если голову и приносят, то не с целью трапезы, а с целью показать, что застолье подходит к концу» [Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 3]. А.К. Канкулов также отмечал, что «голову приносят к старшему застолья, и он ее ломает. Этот обычай применим с бараньей головой. Сначала ножом надламывают и отрезают уши, и старший дает тому, кто сидит слева от него. Затем старший отламывает кончик носа и дает тому, кто сидит справа от него. Следом достает глазницу и может съесть ее сам, но может и не съесть, оставив все на столе. Вот так проводится церемония разделывания головы барана» [Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 3]. То есть ритуал дележа бараньей головы имеет имел отчасти и магическое значение, являясь формой причащения, - отсюда перенесение культа бараньей головы в праздничное застолье. Эта процедура предусматривала определенное ритуальное речевое сопровождение.

Масло бараньего хвоста. 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 «...курдючное сало находило широкое применение в пище кабардинцев. Оно вытапливалось и получали масло (каб. – щэ дагъэ). Из курдюка готовили особые блюда – жареный курдюк (каб. – кIапэ гъэжъа), вареный курдюк (каб. – кIапэ гъэва)...» [Мамбетов 2002: 140]. Кроме того, информатор А.К. Канкулов сообщал, что «при приготовлении различных блюд использовалось масло хвостов баранов, курдючный жир» [Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 3].

Курдюк использовался как консервант, помогающий сохранить мясо на более длительное время в жаркое время года. В рацион мясных блюд кабардинцев входит множество мясных блюд, одно из которых либжа из баранины. В

архивных полевых материалах есть сведения, в которых информатор 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» [Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 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.

Жарума либжа. Одним из деликатесных блюд кабардинцев является «жэрумэ» (сальтисоны), которое обладает высокой калорийностью и прекрасными вкусовыми качествами. «Жэрумэ» готовилось исключительно из баранины.

Как описывают историографические источники, в прошлом у кабардинцев существовали разнообразные способы приготовления этого блюда. Например, Г.Х. Мамбетов отмечал, что кабардинцы готовили жарума из бараньего жира, заправленного чесноком, чабрецом и солью [Мамбетов 2002: 140]. Такой фарш заворачивался в кусочки очищенной и промытой брюшины баран – тибуху и перевязывали тонкими кишками. З.М. Кешева по этому поводу писала, что «особое место занимали мясные блюда, приготовленные из субпродуктов и внутренностей крупного рогатого скота. К ним относятся сальтисон (каб. – жэрумэ), ливерная колбаса (каб. – тхьэмщIыгъуныбэ), копченая или вяленая колбаса (на каб нэкуль)» [Кешева 2019].

Кроме того, в архивных полевых источниках упоминалось о способах приготовления жарумы. Информатор 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. Жаруму можно сразу же варить, также сушить и вялить. Из вяленой жарумы можно приготовить либжу, либо пожарить на шампуре. Когда хотят приготовить на шампуре, шампуры сначала разогревают и жарят на огне» [Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26].

В целом, 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. ТхьэмщIыгъуныбэ считалось изысканным блюдом кабардинцев и готовилось в честь приезда дорогих гостей, либо больших внутрисемейных или внутриродовых праздников. Распатроненным блюдом у кабардинцев являлась колбаса (каб. – тхьэмщIыгъуныбэ).

Г.Х. Мамбетов отмечал «...кабардинцы нередко месяцами откармливали крупный рогатый скот или мелкий скот для забоя. Такие животные давали много

мяса и жира (каб. – щэ). Жир при разделке туши срезался и использовался для приготовления различных колбасных изделий. Фарш для нее готовили из измельченной бараньей печени и сала, заправливаемых чесноком, луком, перцем, чабрецом и солью. Ими начиняется сычуг барана (каб. – нэкьыщІэ). В отличие от других видов колбасы тхьэмщІыгъуныбэ не сушат и едят только в вареном виде...» [Мамбетов 2002: 141].

В 1957 г. информаторы описывали способы приготовления колбасы. 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» [Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26]. Схожую деталь отмечал информатор А.К. Канкулов, что «после «осеннего забоя» оставшиеся жир, кишки и печень использовали для приготовления разных блюд. Готовили кабардинскую колбасу (каб. – тхьэмщІыгъуныбэ), жаруму» [Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 3]. ТхьэмщІыгъуныбэ употребляют только в вареном виде и подают с соусом из чеснока. ТхьэмщІыгъуныбэ – это блюдо, которое высоко ценится и считается одним из главных мясных блюд в традиционной системе питания кабардинцев.

Блюда из козлятины

Мясо козы не имело почетного статуса в традиционной гастрономической культуре кабардинцев. Оно исключалось из меню гостя и поминального застолья. В 1957 г. информатор 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» [Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 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.

Либжа. Либжа подают как на праздничные застолья, так и на ритуальные. Блюдо готовится из небольших кусков мяса и подается в подливе. Технология приготовления подливы у всех отличается, но чаще всего основными ингредиентами остаются мука, сметана, чабрец, красный перец и чеснок. В историографических источниках нередко упоминается об этом мясном блюде. Либжа считается одним из самых распространенных блюд. Например, Г.Х. Мамбетов отмечал, что «... готовится оно из небольших кусков вареного, а потом поджаренного мяса, которое подается в подливе. Последняя готовилась из поджаренного на

масле лука, муки, сметаны, чабреца, перца, чеснока и мяса» [Мамбетов 2002: 137].

В архивных полевых материалах информаторы рассказывали о способах приготовления либжа. Так, например, информатор К.Ц. Жанатаева сообщала, что «для приготовления либжа обычно готовят мясо бедра. Таз не добавляют в либжа, это идет как отдельная часть, их просто варят...» [Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26]. Схожее мнение было у информатора А.А. Канукоева, который сообщал о том, что «мясо нарезают 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» [Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 2].

В целом, либжа – это неотъемлемое мясное блюдо в традиционной пищевой культуре кабардинцев. Либжа считается самым распространенным блюдом кабардинцев и остается основным атрибутом застолья.

Блюда из мяса птицы

Мясо домашней птицы имело свою классификацию по статусу престижности. Самым престижным мясом считалась индюшати́на. Куряти́на 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 индюшати́ну едят в вареном и жареном виде, готовя из них традиционные национальные блюда» [Мамбетов 2002: 142].

Если вари́ли курятину или индюшати́ну, то одновременно готовился чесночный соус (каб. – бжьыныху шыпс), состоящий из толченого чеснока с солью, залитого небольшим количеством мясного бульона. Чесночный соус готовили и на кислом молоке.

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 пастой» [Мамбетов 2002: 142].

Схожее описание имеется и в научных источниках. Например, Л.Ж. Ширитова, Р.М. Жилова отмечали, что «...традиционным национальным блюдом кабардинцев являлась курица с подливой – гедлибже (джэдлыбжьэ). Это блюдо готовили из мелких кусков курицы (без костей). Затем поджаривали на масле с луком и небольшим количеством муки, потом заливали бульоном и кипятили до готовности» [Ширитова, Жилова 2021: 164].

Сведения архивных полевых источников показывают, что гедлибже считалось одним из распространённых блюд у кабардинцев. Например, информатор 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)» [Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 3].

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

В архивных полевых материалах информатор 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» [Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 3].

Гусь ценится с двух сторон: с одной стороны – это мясо, с другой стороны – это перья. Как показывают архивные полевые источники, перья гуся ценятся намного выше, чем его мясо. Так, например, информатор А.К. Канкулов сообщал, что «из всех домашних птиц, гусь считается самым нужным и полезным. Мясо гуся варят и потом разделяют по частям. Самыми почетными частями гуся являются: желудок, бедро, грудка» [Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 3]. Информатор А.К. Канкулов сообщал, что «в традиционной пищевой культуре кабардинцев, индюшати́на из всей домашней птицы в семье считается самым ценным мясом, так как индюшати́на самая мясистая. Если ее кормить, то она быстро и хорошо набирает вес» [Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 3].

Заключение

Таким образом, следует отметить, что в традиционной гастрономической культуре кабардинцев мясо играло основополагающую роль во всем своем многообразии. Данный аспект выражается не только в разнообразии выбора мясных блюд, а также в способах приготовления и технологиях заготовок и хранения мясных блюд. В это говорит о широком использовании баранины, говядины и мяса птицы в кабардинской кухне, а также отражены способы приготовления каждого блюда. Баранина широко использовалась в кабардинской кухне и имела статус престижности. Блюда из баранины считались излюбленными и распространенными в традиционной пищевой культуре кабардинцев. Кроме того, не последнее место в рационе питания занимала говядина. Блюда из говядины варили, жарили, сушили, тушили и т.д. Мясо домашней птицы имело свою классификацию по статусу престижности. Самым престижным мясом считалась индюшати́на. Куряти́на уступала индюшати́не, несмотря на свою универсальность и частоту использования. Также установлено, что блюда из мяса козы использовали в традиционной пищевой культуре кабардинцев, но тем не менее почетного статуса мясо козы не имело. В целом, большинство блюд имели термины на родном языке кабардинцев, а мясная пища являлась одним из маркеров их этнокультурной идентичности, отражая принадлежность к своему народу.

СПИСОК ИСТОЧНИКОВ И ЛИТЕРАТУРЫ

Список источников

Арутюнов 2 – *Арутюнов С.А.* Лекция 2. Хлеб, сыр, шашлык // Электронный ресурс. Режим доступа – https://vk.com/video3672267_456242364. (дата обращения 10.03.2024 г.)

Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 1 – Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26.

Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 2. – Информатор 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.

Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 3. – Архив ИГИ КБНЦ РАН. Ф. № 10. Оп. 1. Ед. хр. 26. Паспорт 3.

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

Студенецкая, Архив КБНИИ – *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.

Список литературы

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

Адыги 2022 – Адыги: Адыгейцы. Кабардинцы. Черкесы. Шапсуги. – Москва: Академический научно-издательский, производственно-полиграфический и книгораспространительский центр «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.

Кускарова – *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: изд-во «Эль-фа», 2002. – 348 с.

Пафова 1992 – *Пафова М.Ф.* Традиционная система питания адыгов (XIX-XX вв.). Автореф. дисс. канд. ист. н-к. – Москва, 1992. – 189 с.

Хан-Гирей 1978 – *Хан-Гирей.* Записки о Черкесии. – Нальчик: книжное издательство «Эльбрус», 1978. – 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.

Ширитова, 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.

REFERENCES**List of sources**

ARUTYUNOV S.A. *Lektsiya 2. Khleb, syr, shashlyk* [Lecture 2. Bread, cheese, and shashlik]. In: Elektronnyi resurs. Rezhim dostupa – ssylka. (data obrashcheniya 10.03.2024 g.)

Informator Zhanataeva Kara Tsikunovna [Informant Zhanataeva Kara Tsikunovna], s. Kishpek, KBASSR, data zapisi – 16.08.1957 g. (vozrast na moment zapisi – 71 god) // Arkhiv IGI KBNTs RAN. F. № 10. Op. 1. Ed. khr. 26. Pasport 1.

Informator Kanukoev Alii Askhadovich [Informant Kanukoev Aliy Askhadovich], s. Lechinkai, KBASSR, data zapisi – 17.08.1957 g. (vozrast na moment zapisi – 87 let) // Arkhiv IGI KBNTs RAN. F. № 10. Op. 1. Ed. khr. 26. Pasport 2.

Informator Kankulov Aslanbek Kerimovich [Informant Kankulov Aslanbek Kerimovich], s. Kamlyukovo, KBASSR, data zapisi – 30.08.1957 g. (voznrast na moment zapisi – 90 let) // Arkhiv IGI KBNTs RAN. F. № 10. Op. 1. Ed. khr. 26. Pasport 3.

Informator Baksanov Khazhmurza [Informant Baksanov Khazhmurza], s. Kyzburun KBASSR, data zapisi – 29.09.1975 g. (voznrast informatora na moment zapisi – 80 let) // Arkhiv IGI KBNTs RAN. F. № 10. Op. 1. Ed. khr. 50. Pasport 3.

STUDENETSKAYA E.N. *Byt i kul'tura kabardinskogo naroda v XVIII-XIX vv.* [The everyday life and culture of the Kabardian people in the 18th and 19th centuries]. In: Arkhiv KBNII. F. № 10. Op. № 5. Ed. khr. 8, 1953 g. 44 s.

List of literature

Adygi, balkartsy i karachaevtsy v izvestiyakh evropeiskikh avtorov v XIII-XIX vv. [The Adyghe, Balkars, and Karachays in the accounts of European authors in the 13th-19th centuries]. / pod redaktsiei V.K. Gardanova. – Nal'chik: El'brus, 1974. – 635 p. (In Russ.).

Adygi: Adygeitsy. Kabardintsy. Cherkesy. Shapsugi [Adygs: Adygeans. Kabardians. Circassians. Shapsugs]. – Moskva: Akademicheskii nauchno-izdatel'skii, proizvodstvenno-poligraficheskii i knigorasprostranitel'skii tsentr «Nauka», 2022. – 870 p. – (Seriya «Narody i kul'tury»). (In Russ.).

KESHEVA Z.M. *Natsional'naya kukhnya kabardintsev kak predmet brendirovaniya* [The national cuisine of the Kabardians as a subject of branding]. In: Vestnik Kabardino-Balkarskogo instituta gumanitarnykh issledovaniy. – 2019. – № 2(41). – P. 54-60. (In Russ.).

KUSKAROVA O.I. *Etnokul'turnye osobennosti traditsionnoi pishchi adygov* [The ethnocultural features of the traditional food of the Adyghe]. In: Kul'turnoe nasledie narodov Yuga Rossii: itogi i perspektivy izucheniya: Sbornik materialov 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: izd-vo «El'-fa», 2002. – 348 p. (In Russ.).

PAFOVA M.F. *Traditsionnaya sistema pitaniya adygov (XIX-XX vv.)* [The traditional food system of the Adyghe (19th-20th centuries)]. Avtoref. diss. kand. ist. n-k. – Moskva, 1992. – 189 p. (In Russ.).

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

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

Информация об авторе

З.М. Балкарова – старший преподаватель.

Information about the author

Z.M. Balkarova – senior lecturer.

Статья поступила в редакцию 26.06.2025 г.; одобрена после рецензирования 15.09.2025 г.; принята к публикации 27.09.2025 г.

The article was submitted 26.06.2025; approved after reviewing 15.09.2025; accepted for publication 27.09.2025.