

## КАРАЧАЕВО-БАЛКАРСКАЯ КУХНЯ: КУЛИНАРНЫЕ ТРАДИЦИИ И ЗАСТОЛЬНЫЙ ЭТИКЕТ

Karachay-Balkar Cookery: Culinary Traditions and Table Etiquette

Harun АКБАЕВ\* & Aminat АКБАЕВА\*\* & Halimat АКБАЕВА\*\*\*

**Резюме:** Статья посвящена проблемам изучения карачаево-балкарских кулинарных традиций и застольного этикета. Авторы приходят к выводу о том, что корпус кулинарных технологий, правила застольного и кулинарного этикета национальной кухни определяются социально-экономическими, сословно-культурными, природно-климатическими условиями народа, а также его религиозным мировоззрением и сакральной обрядностью. Отмечается самобытность карачаево-балкарской кухни, исторически восходящей к алано-хазарским кулинарным традициям Средних веков. В статье обозначены основные виды национальной кухни, технологии термической обработки, наборы используемых продуктов и типы традиционной пищи, а также некоторые правила застольного и кулинарного этикета карачаево-балкарцев.

**Ключевые слова:** карачаево-балкарский, кулинарные традиции, застольный этикет, кулинарный этикет.

**Summary:** The Article is devoted to the study of Karachay-Balkar culinary traditions and table etiquette. The authors are come to the conclusion that the body cooking techniques, rules of table etiquette and culinary specialties are determined by national socio-economic, class, cultural, natural and climatic conditions of people, as well as his religious outlook and sacred rites. Notes the identity of the Karachay-Balkar cookery, historically ascending to the Alano-Khazar culinary traditions of the Middle ages. The article outlines the main types of national cuisine, technology of heat treatment, the kits of

Makale Gönderim:

18.10.2015

Kabul Tarihi:

10.12.2015

---

\* Харун АКБАЕВ, Карачаевский научно-исследовательский институт имени А.И. Батчаева, заведующий отделом языка, литературы и фольклора, aqharun@yandex.ru

\*\* Аминат АКБАЕВА, Карачаево-Черкесский Государственный университет им. У.Д. Алиева, Институт филологии, студентка 2 курса,

\*\*\* Халимат АКБАЕВА, Карачаево-Черкесский Государственный университет им. У.Д. Алиева, Институт филологии, студентка 2 курса, khalimat79@gmail.com

*the ingredients used and the types of traditional foods, as well as some of the rules of table etiquette and culinary Karachay-Balkar.*

**Keywords:** *Karachay-Balkar, culinary traditions, table etiquette, culinary etiquette*

## Вступление

Кулинарные традиции, занимая важное место в системе культуры любого народа, являются прямым отражением природно-климатических, социально-бытовых, экономических и культурных условий, в которых существовал и существует тот или иной социум. Кавказская кухня, хотя и имеет общую канву (особенно в своей комплементарной части), по сути своей все же не является однородным субъектом мировой кулинарии. Одни исследователи говорят об «аскетичности традиционной системы питания горцев Большого Кавказа», другие же отмечают «изошренность и разнообразие южнокавказской кухни», третьи утверждают, что «горцы почти не употребляли рыбы», но при этом ее искусно готовили в Дагестане, Азербайджане, Грузии и т.д. Однако следует отметить, что застольный этикет и кулинарные традиции, которые по сей день сохраняются у народов Кавказа, все еще не подвергнуты серьезному научному анализу, а частные национальные кухни и вовсе остаются вне поля зрения академической науки.

Карачаево-балкарцы – автохтонный народ Кавказа<sup>1</sup> – на протяжении многовековой истории выработали самобытную и весьма богатую традицию правил приготовления и приема пищи, тем самым являя собой классический пример «кавказскости» в кулинарии. Сегодня исследователи все чаще и чаще обращаются к вопросу традиционного питания карачаево-балкарцев. Тем не менее, к настоящему времени не определены исторические корни и этапы становления карачаево-балкарской кухни, не выявлены ее технологические особенности, не до конца изучены влияние религиозных и сословно-социальных условий на формирование застольной этики. При этом частенько тиражируются псевдонаучные мифы о «примитивности» горской кухни, об «отсутствии» традиционных мучных и кондитерских изделий, о «некошерности» рыбы или о неких «заимствованиях» в застольном этикете и т.п.

Для более полного понимания карачаево-балкарских кулинарных традиций и застольного этикета, следует изучить вопросы истории становления и развития традиционной кухни. При исследовании корпуса кулинарных технологий, правил застольного и кулинарного этикета необходимо учесть социально-экономические и сословно-культурные особенности носителей данной культуры в диахронии. При этом следует заметить, что набор традиционных продуктов питания национальной кухни определяется не только природно-климатическими условиями места проживания народа, а также в не меньшей степени регламентируется его религиозными канонами и сакральной обрядностью.

---

<sup>1</sup> Алексеев, 1972: 129.

## К истории становления карачаево-балкарской кухни и кулинарной этики

Карачаево-балкарская кухня, как и любая другая культурная традиция, онтологически не могла возникнуть из ниоткуда, т.е. в ее основе был некий субстрат. История становления кулинарных традиций непосредственно связана с этногенезом самого карачаево-балкарского народа, ядро которого сформировал кавказский субстрат (Vetrozov, 1991: 15), т.е. автохтонные племена Центрального Кавказа<sup>2</sup>. С раннебронзового века (IV – III тыс. до н.э.) начинается время майкопской археологической культуры, а в XII – IV вв. до н.э. здесь формируется кобанская культура, от которых унаследованы «элементы местного гончарства» (Kozenkova, 1989: 257). Далее, сменяя друг друга, приходит время киммерийской, скифской, сарматской культур. Во II в. до н.э. у подножия Эльбруса фиксируются булгары, а в самом начале нашей эры появились аланы; далее гунны, булгары, хазары, куманы, кыпчаки, печенеги<sup>3</sup> и др. И все они, безусловно, имеют отношение к становлению карачаево-балкарской кулинарной культуры.

К сожалению, археологические данные мало чем могут помочь в вопросах кулинарных технологий или этикета, но в них можно найти некоторые ответы по кухонной и столовой утвари тех далеких предков. В захоронениях отдельных культур иногда встречаются семена злачных культур, кости разных животных, пчелиный воск и т.п. – эти данные могут быть полезны в определении набора традиционных продуктов. Отрывочные информации о застольном и кулинарном этикете, еде, продуктах питания содержатся также в античных источниках.

Так, например, о том, что скифы питались кониной, кобыльим сыром, молоком и кислым молоком писал Геродот. Науке так же известно то, что часть скифов, которых древние хронографы называют *γλακτοφάγους*, в народе называли *ἰπλιμολῶν* «млекопийцами». У античных авторов (Элия Дионисий, Евстафий Фессалоникский) указывается, что скифы являются «млекопийцами», вследствие чего у них есть *γιννακα* – «скифское кушанье, приготовляемое из кобыльего молока». А вот сведения о карачаево-балкарской кухне от автора первой половины XIX в.: «... Зарезав (лошадь) они (карачаевцы) сохраняют мясо в сушеном виде до зимы или же отделяют от сухожилий и набивают в кишку. Этот род колбасы считается у них лакомством, которым они угощают друзей» (АВКІЕА, 1974: 249). У другого путешественника читаем: «...Третье кушанье состояло из молока, вероятно, кобыльего; заквашенного так твердо и вкусно, как мне не случалось видеть даже в остзейских губерниях. Сверх молока наливается тонкий слой душистого меда» (Г.-Д., 1874. С. 57-103)<sup>4</sup>.

---

<sup>2</sup> Этот период исследователи относят к эпохе неолита, а некоторые даже к верхнему палеолиту (Тебугев и Хатуев, 2002: 6)

<sup>3</sup> Сабанчиев и др., 2014: 30-31.

<sup>4</sup> Цит. по Карачаевцы. Балкарцы. -М.: Наука, 2014. С. 265-266.

Название широко распространенного в мире кисломолочного продукта *айран* этимологизируется с др.-тюрк. *ajran* «напиток из кислого снятого молока» (DTS, 1969: 30) < *ajir-* «отделять, отрывать, обособлять» < \**ai-* (этимологию глагола *айыр-* см. Sevortyan, 1974: 114-116). При этом следует заметить, что по технологии сама закваска айрана не отделяется от блюда и в этой связи встает вопрос о несоответствии семантики. По всей видимости, популярному ныне айрану предшествовал другой кисломолочный продукт, например, *гыты* (кар.-балк. *гыты айран*), у которого грибки (закваска) не подлежат употреблению в пищу и после закваски непременно удаляются (выцеживаются) из блюда. В чувашском языке глагол *хӑп-* означает «отделиться, отрываться» (ср.: кар.-балк. *къоб-* «отделиться, отклеиваться», *гытыз//хытыз* «шелушение кожи», *гыбыр* «необщительный, нелюдимый, отчужденный»). Таким образом, выведение скифского *гиптака* от прачувашского и пракарачаево-балкарского (древнебулгарского) *хӑп-//гып-* «отделиться, отклеиваться» мы полагаем вполне допустимым. В оригинале название скифского продукта (*гиптака*), по всей вероятности, могло звучать как композит *гыты+акъ*, где *гыты* выступает в качестве *definitio*, а *акъ* означает «молочный продукт вообще».

Результаты подобных историко-сравнительных исследований названий традиционных карачаево-балкарских блюд, сопоставление технологии приготовления с блюдами скифо-сармато-аланской кухни, безусловно, указывают на наличие преемственности кулинарных традиций.

В отличие от кулинарных технологий, которые в большей степени определяются реалиями профанного мира, основы кулинарного этикета восходят к религиозно-культурным традициям народа. Например, карачаево-балкарцы яйца со сгустком крови (*къан чанхан*) не едят: согласно иудейскому кашруту яйца, в которых есть сгусток крови, являются некошерными. Карачаево-балкарцы не едят яйца диких птиц: согласно кашрута яйца тех видов птиц, которые имеют одинаковые концы (или оба острые, или оба тупые) есть нельзя<sup>5</sup> – обычно такие птицы являются хищными или падальщиками. Не едят карачаево-балкарцы рыб, у которых нет чешуи или жабр (*харам чабакъ*) – в иудаизме рыбы без чешуи, жабр и плавников также запрещены. При этом следует заметить, что в исламе и христианстве подобные ограничения на яйца и рыбу отсутствуют.

Или возьмем пример со свининой. Из-за запрета в исламе на свинину, карачаево-балкарцы с очень давних пор не разводят свиней и не едят свинину. При этом дикого кабана вплоть до конца XIX века в народе считали вполне «чистым животным», а в некоторых семьях и в начале прошлого века, хотя и не публично, но все же ели мясо дикого кабана. Отсутствие любого вида жира в традиционном

<sup>5</sup> Наши информаторы указывают, что яйца с одинаковыми концами также не кладут наседкам для выведения птенцов (*гуртха салыу*): такие яйца, как правило, оставляют несущкам в качестве подклада (*зайын гакъы*).

овощном супе кьантай шорпа связано, по всей видимости, с требованиями постной еды в христианстве.

Особое место в традиционной кулинарии занимает ритуально-обрядовая кухня, которая представляет собой ее наиболее консервативную часть. Так, например, ритуальную кашу *тиш джырна*, приготовленную в честь прорезывания у ребенка первых зубов, раздают только детям; свадебные пироги в честь невесты (*сыйгъа келген бёрекле*) едят только женщины; почки животного можно есть только взрослым мужчинам; рыба относится к детскому и диетическому питанию; разжеванной едой ребенка может кормить только мать или бабушка; цельно сваренная для смотрин тушка барана (*уча*) полагается только друзьям жениха и др. Традиционные виды праздничной, ритуальной, охотничьей и обыденной кухни, детского и диетического питания карачаево-балкарцев, а также связанные с ними этикетные нормы имеют и ныне осязаемую тенгрианскую семантику.

Анализ этно-культурных маркеров кулинарного этикета, мотивационных характеристик ритуально-обрядовой кухни, состава «чистых и «грязных» продуктов, а также ономаσιологических особенностей кулинарной лексики показывает, что основа национальной кухни карачаево-балкарцев сформировано на тенгрианском понимании правильной еды (*джараулу-джараусуз*)<sup>6</sup>. При этом следует заметить, что на его последующем становлении самое большее участие приняли каноны иудейского кашрута. Далее, по значимости воздействия, следуют исламские требования харама и халала, а самое меньшее влияние оказало христианство, т.к. в самом христианстве ограничения в еде незначительны.

Известно, что карачаево-балкарский народ в ходе своего исторического развития практиковал языческие культы тенгрианства, иудаизм, христианство, ислам. Хронология их бытования наукой определено с достаточно высокой степенью достоверности: иудаизм в Хазарии исповедовали с конца VII века, христианство проникло в Аланию в конце IX века, а ислам здесь появился в XI веке (Tebuev and Natuev, 2002: 71-76). Таким образом, учитывая религиозно-культурологические особенности традиционной карачаево-балкарской кухни и хронологию смены конфессиональных приоритетов в регионе, можно сделать вывод о том, что основное ядро национальной кухни было сформировано к VIII веку на базе традиционного тенгрианства и иудейского кашрута. В дальнейшем кухня и кулинарный этикет претерпели незначительные изменения под влиянием христианства и ислама.

---

<sup>6</sup> Тенгрианское понимание правильной еды можно объяснить следующей формулой: а) все, что растет или движется на поверхности земли, принадлежит человеку; б) то, что прячется под землей, принадлежит миру мёртвых; в) то, что летает по воздуху, принадлежит Небу.

## II. Карачаево-балкарская традиционная кулинария

Собственно карачаево-балкарская национальная кухня, являясь наследницей древних скифо-аланских и булгаро-хазарских традиций приготовления пищи, сложилась, по всей видимости, к VIII-X вв. Крушение Алании после опустошительных экспедиций Тамерлана и последовавший за этим приход с запада абхазо-адыгских племен, а еще позже русско-казахского населения так же внесли некоторые кулинарные новшества. Тем не менее, карачаево-балкарская кухня сохранила основные кулинарные черты своих предков – автохтонных скотоводов и земледельцев Центрального Кавказа.

*Виды традиционной карачаево-балкарской кулинарии:*

праздничная кухня – *кьурманлыкь, кьууанч тепси, кьол гьырджын* и др.;

ритуальная кухня – *кьурман, маурут тепси, кьайгъаши, джандет аш, сараци, ашура, ийис этдириуь, джыл гьырджын, тиш джырна* и т.п. ;

обыденная кухня – *юй хант, ашарыкь, мамат аш, суусаб, шай* и др.;

охотничья кухня – *уча, тишлик, джалбауур*;

детское питание – *сют, эт суу, гакгы эзилген, тауукь эт, как, кьууут, биялумкь, чабакь суу, кегет суу* и др.;

диетическое питание – *эт суу, чабакь суу, тауукь шорпа, сют, джуурут, биялумкь, бегене, хантус, тартылган эт, тауукь эт, кегет* и др.;

дорожное питание – *азыкь (гырджын, кьакь эт, бышлакь, айран* и др.).

*Традиционные продукты карачаево-балкарской кухни:*

мясо и яйцепродукты – *кьой эт* «баранина», *тууар эт* «говядина», *бузоу эт* «телятина», *эчки эт* «козлятина», *ат эт* «конина», *тауукь эт* «курятина», *кьаз эт* «гусятина», *бабуш эт* «утятина», *гогуш // гурий эт* «мясо индейки», *кийик эт* «дичь» (*доммай* «зубр», *буу* «олень», *марал* «оленуха», *покун* «ныне исчезнувший вид оленя», *джугьутур* «тур», *кийик эчки* «дикий козел», *кьашха эчки* «серна», *айю* «медведь», *кьабан* «кабан», *агъач кьабан* «дикий кабан», *борсукь* «барсук», *кьоян* «заяц», *агъач кьоян* «белка», *боз кьоян* «заяц-русак», *юй кьоян* «кролик»; *кийик бабуш* «дикая утка», *тартар* «коростель, дергач», *харам тартар* «жулик», *бедене* «перепёлка», *агъач тауукь* «глухарь», *джаз тауукь* «куропатка»), субпродукты (*кьарынла* «потроха», *ичегиле* «кишки», *епке* «лёгкие», *бауур* «печень», *джюрек* «сердце», *ич джау* «внутряное сало»); яйцепродукты – *джумуртха // гакгы* «яйцо», *тауукь гакгы* «куриное яйцо», *бабуш гакгы* «утиное яйцо», *кьаз гакгы* «гусиное яйцо», *гакгыны сарысы* «яйичный желток», *гакгыны агъы* «яйичный белок», *танкы* «яйичная пленка», *гакгы кьабукь* «скарлупа»;

молочные продукты – *сют* «молоко» (*къой сют* «овечье молоко», *ийнек сют* «коровье молоко», *эчки сют* «козлиное молоко», *байтал сют* «кобылье молоко»), *айран* (*къой айран* «айран из овечьего молока», *малчы айран* «айран из коровьего молока», *ийирген айран* «варенец», *джужурт айран* «цельный айран»), *гыбыт айран* «бурдючный айран», *джыкгыр айран* «айран, заквашенный в кадке», *чайкъагъан айран* «пахта», *къайнагъан айран* «забродивший айран», *ынгырдык айран* «варенец из закисающего молока», *хупбеги айран* «айран из снятого молока», *сюзме* «отцеженный, концентрированный 1:4 айран», *суъсаб* «слегка разбавленный водой или нарзаном напиток из айрана»), *гыты айран* «кефир на бактерицидных грибах», *бышлакъ* «сыр» (*юй бышлакъ* «домашний сыр», *малчы бышлакъ* «брынза», *эчки сютден бышлакъ* «сыр из козьего молока», *башы алынмагъан бышлакъ* «сыр из цельного молока», *башы алынган бышлакъ* «сыр из снятого молока», *сары бышлакъ* «сливочный сыр», *созгъан бышлакъ* «плавленый сыр», *басылгъан бышлакъ* «сыр сверхплотной консистенции», *мая бышлакъ* «сыр, произведенный на сычужном ферменте», *джангы бышлакъ* «свежевыжатый сыр», *тузланган бышлакъ* «засоленный сыр», *ачыгъан бышлакъ* «творожный сыр», *сюзме бышлакъ* «разновидность творог», *хумджу бышлакъ* «разновидность творога», *хупбеги бышлакъ* «разновидность творога»), *чайкъалгъан джау* «сливочное масло», *къайнагъан джау* «топленое масло», *хупбеги* «сывротка», *хумджу* «творог»;

рыба и рыбные продукты – *айры чабакъ* «рак», *ала чабакъ* «форель», *кюмюш чабакъ* «карась», *къызыл чабакъ* «краснопёрка», *мыйыкълы чабакъ* «сом», *сапран чабакъ* «сазан», *халал чабакъ* «окунь», *харам чабакъ* «ёрш», *ыргъай чабакъ* «щука», *тузланган чабакъ* «сёледка», *балыкъ* «крупная рыба», *чабакъ джау* «рыбий жир»;

крупы и бобовые – *будай* «пшеница», *къара будай* «рожь», *тары* «пшено», *арпа* «ячмень», *зынтхы* «овес», *акъ нартых* «белокачанная кукуруза», *къарачай нартых* «карачаевская кукуруза», *къурмач нартых* «попкорн», *принч* «рис», *акъ къудору* «фасоль», *къара къудору* «лобио», *кёк къудору* «горох», *къолан къудору* «боб», *речка* «гречиха»;

корнеплоды, овощи и бахчевые – *джер мандалакъ* «бутень», *джерка* «репа», *быхы* «морковь», *турма* «редька», *айлыкъ турма* «редиска», *джыллыкъ турма* «репа», *къызыл турма* «редис»; *акъ татыран* «хрен», *гардош* «картофель», *чюгюндюр* «свёкла», *шекер чюгюндюр* «сахарная свекла», *къызыл чюгюндюр* «столовая свёкла», *къаб* «тыква», *хаджи къаб* «сорт местной тыквы», *мант* «корень лопуха», *агурча* «огурец», *къобуста* «капуста», *тюб къобуста* «брюква», *патражан* «помидор», *харбыз* «арбуз», *хауун* «дыня»;

фрукты и ягоды – *алма* «яблоко», *агъач алма* «дикие яблоки», *джерк алма* «лесные яблоки», *кертме* «груша», *агъач кертме* «лесная груша», *шаптал* «абрикос», *тюкю шаптал* «персик», *эрик* «слива», *бал эрик* «ренклюд», *къара эрик* «чернослив», *сары эрик* «алыча», *къызыл эрик* «красная слива»; *балий* «вишня»,



*сант балий* «черешня», *чум* «кизил», *гагарак* «шишка еловая», *чёртлеуюк* «фундук», *къоз* «орех грецкий», *наныкъ* «малина», *къара дугъум* «чёрная смородина», *къызыл дугъум* «красная смородина», *шкилди* «можжевельник», *къара шкилди* «черника», *къызыл шкилди* «брусника», *гургум* «крыжовник», *джюзюм* «виноград», *муртху* «калина», *джилек* «клубника», *такъюзюк* «рябина», *къарагёген* «терновник», *джабышмакъ* «боярышник», *тюртю* «барбарис», *сары чыгъана* «облепиха», *итбурун* «шиповник», *хурма* «финик»;

соки, напитки – *суёсаб* «слегка разбавленный водой или нарзаном айран», *суу агъартхан* «жидкий кисломолочный напиток», *чайкъагъан айран* «пахта», *шай* «чай», *тау шай* «рододедроновый чай», *шкилди шай* «брусничный чай», *ханс шай* «чай из душицы», *кёк шай* «зеленый чай», *тахта шай* «плиточный чай», *сют шай* «чай с молоком», *къара шай* «чёрный чай», *къалмукъ шай* «чай калмыцкий», *шекер шай* «чай с сахаром»), *бал суу* «медовый напиток», *кёгет суу* «морс», *алма суу* «яблочный морс», *кертме суу* «грушевый морс», *эрик суу* «морс из сливы», *шаптал суу* «персиковый морс», *татлы суу* «сладкий напиток», *шекер суу* «сахарный сироп», шербет;

специи, приправы и закваски – *тузлукъ* «соленый кисломолочный соус», *татыран тузлукъ* «кисломолочный соус с горчицей», *сарсмакъ айран* «кисломолочный соус с чесноком», *сохан* «лук репчатый», *кёк // джашил сохан* «лук зеленый», *сохан тюб* «луковица», *къая сохан* «черемша», *сарсмакъ* «чеснок», *тыхтен* «дикий чеснок», *туз* «соль», *пурч* «черный перец», *шибижжи* «паприка», *къызыл шибижжи* «красный перец», *гин* «укроп», *гелендир* «петрушка», *татыран* «горчица», *къозукъулакъ* «щавель», *хуммелек* «хмель», *джанджюрек* «валерьяна», *наныкъ* «малина», *дугъум* «смородина», *шкилди* «можжевельник», *къара шкилди* «черника», *къызыл шкилди* «брусника», *мурса* «крапива», *мухот* «морковник», *къой мухот* «дикий укроп», *госук* «эндемик, употребляемый в пищу», *балий чапыракъ* «листья вишни», *эмен къабукъ* «кора дуба»; *суу гумул* «хлебный квас», *ачытхы* «закваска для теста», *тылы къорлукъ* «заварка для теста», *хуммелек ачытхы* «закваска для теста», *айран къорлукъ* «закваска для айрана», *гыты урлукъ* «бактерицидные грибки для закваски кефира», *салат* «овсяная или кукурузная закваска для бузы», *мая* «сычужный фермент для сыра», *мая суу* «сыворожка для створаживания молока».

#### *Карачаево-балкарские традиционные технологии термической обработки:*

обработка мяса, птицы и рыбы – *сууда бишириу* «варка в большом количестве воды», *къууруу* «жарение на малом количестве жира», *тишлик этиу* «жарение на горячих углях»), *тымчытыу* «томление в собственном соку», *джылытыу* «подогревание», *къабырчакъландырыу* «бланшировка», *къарында бишириу* «тушение в желудке», *топуракъкъа кёмюу* «запечение в глиняной оболочке (мясо птицы)», *къакъ этиу* «вяление»;

обработка хлебобулочных изделий – *джаўда бишириў* «жарение во фритюре», *табада бишириў* «выпечка в сковороде на огне», *кюлге кёмяў* «выпечка в золе», *суўда бишириў* «варка в большом количестве воды», *кьатдырыў* «сушка на горячих углях»;

обработка кисломолочных продуктов – *кьайнатыў* «кипячение; топление», *кьаймакь этдириў* «пастеризация», *серийюн отда бишириў* «томление на медленном огне», *джылытыў* «подогревание», *тымчытыў* «томление», *уютуў* «заквашивание», *туз салыў* // *тузлукь джыйыў* «соление», *тузлукьга салыў* «консервация в кисломолочном засоле», *сюзме этиў* «отцеживание, концентрирование», *кебдириў* // *кьатдырыў* «сушение»;

обработка фруктов и ягод – *кьайнатыў* «варение» (*мырзай* «пастила», *джемиши* «джем», *шербет*, *кёгет суў* «морс»), *кьабырчакьландырыў* «бланшировка», *кебдириў* // *кьатдырыў* «сушение ягод», *кьатхан этиў* «сушение фруктов», *тымчытыў* «маринование» (например, дикую грушу, лесные яблоки), *тузлаў* «соление».

#### **Основные типы карачаево-балкарской пицци:**

хлебобулочные изделия и сладости – *ачыгьан тылыдан* «из дрожжевого теста» (*гырджын*, *ётмек*, *нардыў*, *хычын*, *бёрек*); *басылгьан тылыдан* «из сладкого теста» (*локьум*, *тишмек*, *чыкьырт*, *татлы хычын*); *тюз тылыдан* // *хынкел тылыдан* «из бездрожжевого круглого теста» (*халпама*, *суў бёрек*, *хынкел*, *бешбармакь*); из специального теста (*джыл гырджын*, *тузлу гютдю*, *кьуўут джуммакь*, *кертме кьуўут*, *бал кьуўут*, *басылгьан кьуўут*, *сахан халыўа*, *хурбай халыўа*, *чакькьан халыўа*, *эшилген халыўа*);

мясные блюда – *эт юлюш* «традиционное порционное мясо, разделяваемое по суставам» (*кьурманлыкь эт*, *асылгьан эт*); *тартылгьан эт* «мясной фарш» (*хычын*, *бёрек*, *суў бёрек*, *биямукь*); *урулгьан эт* «рубленое мясо» (*шорпа*, *эт кьуўургьан*, *джаркой*, *тишлик*, *бешбармакь*); *кьакь эт* «вяленое мясо» (*шорпа*, *эт кьуўургьан*, *джаркой*, *азыкь*);

первые блюда – *эт шорпа* «мясной бульон, суп», *кьантай шорпа* «постный суп», *принч шорпа* «суп рисовый, суп-харчо», *гардош шорпа* «картофельный суп», *кьудору шорпа* «суп фасолевым», *шорпа суў* «мясной бульон», *чабакь суў* «рыбный бульон»;

гарниры и каши из круп (с мясом, на мясном бульоне, молочные, постные) – *как* «мамалыга», *джырна* «жидкая крупяная каша», *хантус* «постный крупяной суп», *биямукь* «суп-пюре», *баста* «рассыпчатая каша», *бегене* «кисель»;

молочные продукты – *сют* «цельное молоко», *айран* «заквашенный кисломолочный продукт», *бышлакь* «сыр», *хумджу* «творог», *тузлукь* «солёный айран», *джаў* «масло»;

кисломолочные соусы и специи – *тузлукъ* «кисломолочный соус», *татран тузлукъ* «кисломолочный соус с горчицей», *айран къошакъ* «кисломолочная приправа», *туз «соль»*, *туз басылгъан* «набор соленых приправ», *сарсмакъ туз* «чесночный соль», *гин-гелендир* «приправы», *пурч-шибижжи* «специи», *татыран* «горчица»;

широкое использование животных жиров (в том числе курдючного жира и нутряного сала) – *сары джау* «сливочное масло», *ийленген джау* «мятое масло», *чайкъалгъан джау* «взбитое масло», *басылгъан джау* «концентрированное сливочное масло», *къайнагъан джау* «топленое масло», *ич джау* «нутряной жир», *къуйрукъ джау* «курдюк», *чёллеу джау* «растительное масло»;

напитки и морсы – *сыра* «пиво», *боза* «буза», *ички* «спиртной напиток», *суусун* «безалкогольный напиток», *суусаб* «кисломолочный напиток», *шай* «чай», *кёгет суу* «морс», *бал суу* «медовый напиток».

### III. Основные правила карачаево-балкарского застольного этикета

По традиционному застольному этикету карачаево-балкарский стол (*аш тегси*) сервируется трижды: 1-й стол – хлеб и хлебобулочные изделия (*туз-дам*); 2-й стол – напитки и морсы (*ички, суусун*); 3-й стол – подача жертвенного мяса (*къурманлыкъ*). Следует заметить, что это правило универсально и не имеет исключений как для праздничного стола, так и для траурных трапез, с той лишь разницей, что к траурной трапезе спиртное не подается, а порционное мясо *эт юлюш* заменяется блюдом из рубленого мяса<sup>7</sup>.

Во главе стола садится *тамада* – старший по статусу в отношении торжества. Остальные участники застолья садятся по нисходящему старшинству по правую и левую руку от тамады. Все участники застолья должны быть усажены за персональное место. За карачаево-балкарскими столами единственным человеком «на ногах», т.е. без сидячего места должен быть только *шапа* – человек, обслуживающий данное застолье. Мужчины и женщины трапезничают не только за разными столами, но и в разных помещениях. Мужскую компанию обслуживает шапа-мужчина, а женскую – шапа-женщина.

Застолье открывает тамада: произносит тост и первым прикасается к еде; после этого всем остальным участникам дает разрешение начать трапезу. Во время приема пищи нельзя вставать из-за стола, пересаживаться на другое место, отказываться от поданных блюд, выбирать (перебирать) из общих блюд лучший кусок, самовольно произносить тост, петь или рассказывать анекдоты. За столом всё должно происходить по воле тамады и по его разрешению.

<sup>7</sup> При этом необходимо учитывать то, что обыденная, детская, диетическая, дорожная и охотничья кухни регламентируются иными правилами.

Сервировка 3-го «стола», т.е. подача ритуального мяса (*кърманлыкъ*), означает завершение торжества, хотя формальное право закрывать или продолжить застолье принадлежит, безусловно, тамаде.

Карачаево-балкарский застольный этикет требует от тостующего соблюдения некоторых правил: (1) тостующего назначает тамада; (2) для тостующего правилом хорошего тона считается, если он вначале выразит признательность тамаде за предоставленное право на тост, затем благопожелания произносятся в адрес (3) виновника торжества, (4) выражается признательность хозяевам дома и (5) участникам застолья. При этом (6) произносить тост или хвалу в адрес *шапы* будет считаться нарушением этикета, т.к. (7) это право принадлежит только тамаде.

Ритуальное мясо *кърманлыкъ* состоит из 24 порций-суставов (*эт юлюш, сюек*), при этом, в зависимости от темы торжества, некоторые порций могут быть мужскими или женскими, а в некоторых случаях даже теряют статус, в связи с чем, подаются как дополнения к основной порции-суставу<sup>8</sup>. Все порции строго адресные, поэтому раздачей занимается шапа – каждому подается порция-сустав, соответствующий его статусу на этих торжествах.

По карачаево-балкарскому кулинарному этикету приготовлением блюд 1-го и 2-го стола занимаются только женщины, а блюда 3-го стола – прерогатива мужчин.

Говоря о кулинарном и застольном этикете, следует заметить, что они формировались веками, согласно религиозно-культурным и социально-экономическим условиям жизнедеятельности карачаево-балкарского народа. При этом следует учесть и сословные особенности, когда до 70 процентов народонаселения Карачая и Балкарии относились к высшему и среднему сословиям, т.е. речь идет об обществе, где честь каждого, согласно военной демократии (определение по Орлов и др., 2012: 87), неприкосновенен, а честь тамады является гордостью и достоянием всех. Поэтому нарушение, на первый взгляд, даже малозначительного пункта может быть воспринято весьма холодно, а в иных случаях это может быть понято как оскорбление всего торжества, всех участников застолья и даже народа.

Традиционная карачаево-балкарская кухня, являясь частью общекавказской культуры, все же имеет определенные особенности. Это можно заметить как в застольном этикете, так и в элементах кулинарной культуры. В данной статье мы лишь предприняли попытку обозначить значимость и необходимость изучения карачаево-балкарской кулинарной традиций и застольного этикета.

---

<sup>8</sup> Так, например, на княжеских пирах (*хан-бий тепси*) или при торжествах чествования новых родственников (*джууукъ чакъырыу*) количество ритуальных порций определяется в 16 долей- юлюш.

## ЛИТЕРАТУРА

- АВКИЕА - (1974). Adigi, balkarsı, karաչayevsı v izvestiyah evropeyskih avtorov. Nalçik.
- ALEKSEYEV V.P. (1972). Antropologičeskiye materialı k etnogenezu adigeyskogo naroda /Sbornik materialov po arheologii Adigei. Tom 3, s. 129. Maykop.
- BETROZOV R.J. (1991). Proishojdeniye i etničeskiye svâzi adıgov. Nalçik: Nart.
- DTS - Drevnetürkskiy slovar. (1969). Leningrad: İzdatelstvo «Nauka», leningradskoye otdeleniye.
- KARAKETOV M. D. (2014). Karաչayevsı. Balkarsı /otv. red. M.D. Karaketov, H.-M. Sabançiyev; İn-t etnologii i antropologii im. N.N. Mikluho-Maklaya RAN; Karաչayev-Çerkesskiy universitet im. U.D. Aliyeva. Moskva: Nauka, 2014. s. 815, S. 25-30.
- ORLOV A. S. and GEORGIYEVA N. G. and GEORGIYEV V. A. (2012). İstoričeskiy slovar. Moskva.
- SABANÇIYEV H.-M.A. and BEGEULOV R.M, and BATÇAYEV Ş.M. and AKKIYEVA S.İ. (2014). Karաչayevsı. Balkarsı /otv. red. M.D. Karaketov, H.-M. Sabançiyev; İn-t etnologii i antropologii im. N.N. Mikluho-Maklaya RAN; Karաչayev-Çerkesskiy universitet im. U.D. Aliyeva. Moskva: Nauka, 2014. s. 815, S. 30-60.
- TEBUYEV R.S. and HATUYEV R.T. (2002). Oçerki istorii karաչayev-balkarsev. Moskva: İleksa; Stavropol: Stavropol'servisşkola.



Къурманлыкъ Эт



Джангы Бышлакъ



Хурбай Халыуа



Эшилген Эт Хычын

