
Научная статья
УДК 94(470.6)
DOI: 10.31007/2306-5826-2024-4-1-63-34-42

СЫРОВАРЕННЫЕ ПРАКТИКИ НАЛЬЧИКСКОГО ОКРУГА: ОПЫТ ИСМАИЛА (ДАДАША) БАЛКОРУКОВА

Тимур Аликович Дзуганов

Институт гуманитарных исследований – филиал Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Федеральный научный центр «Кабардино-Балкарский научный центр Российской академии наук», Нальчик, Россия, dzughanov@mail.ru, <https://orcid.org/0000-0002-3030-5732>

© Т.А. Дзуганов, 2024

Аннотация. Исследуется малоизученная проблема экономической истории Кабардино-Балкарии – возникновение товарного производства сыра в Нальчикском округе. Впервые вводимые в научный оборот материалы позволяют глубже проанализировать специфику и характерные черты развития промышленного сыроварения в Нальчикском округе. Охарактеризовано состояние сыроделия и его место в традиционном хозяйственном укладе горцев округа. Показано, что уже к началу XX в. в округе в этой сфере происходят качественные изменения, выразившиеся, прежде всего, в организации промышленных предприятий, основанных на передовых швейцарских технологиях. На примере сыроваренного завода Дадаша Балкорукова устанавливается, что уже к началу XX в. в округе имелись отдельные специализированные сыроваренные производства нового типа, с более жесткой, относительно мелко-промысловых, рыночной интегрированностью. Исследование позволяет определить место и роль промышленного сыроварения в развитии предпринимательских практик округа.

Ключевые слова: Северный Кавказ; XIX–XX вв.; Нальчикский округ; Нальчик; предпринимательство; сыроварение; сыроваренный завод; швейцарские технологии

Для цитирования: Дзуганов Т.А. Сыроваренные практики Нальчикского округа: опыт Исмаила (Дадаша) Балкорукова // Вестник КБИГИ. 2024. № 4-1 (63). С. 34–42. DOI: 10.31007/2306-5826-2024-4-1-63-34-42

Original article

CHEESE-MAKING PRACTICES OF THE NALCHIK DISTRICT: THE EXPERIENCE OF ISMAIL (DADASH) BALKORUKOV

Timur A. Dzughanov

Institute for the Humanities Research – Affiliated Federal State Budgetary Scientific Establishment «Federal Scientific Center «Kabardian-Balkarian Scientific Center of the Russian Academy of Sciences» Nalchik, Russia, dzughanov@mail.ru, <https://orcid.org/0000-0002-3030-5732>

© Т.А. Dzughanov, 2024

Abstract. The research is devoted to the study of one of the key issues in the economic history of Kabardino-Balkaria – the emergence of commercial cheese production in the Nalchik district. For the first time the materials introduced into the scientific turnover allow to analyze more deeply the specifics and characteristic features of the development of industrial cheese-making in Nalchik district. The state of cheese-making and its place in

the traditional economic way of the highlanders of the district are studied. It is shown that already by the beginning of the XX century in the district in this sphere there are qualitative changes, expressed, first of all, in the organization of industrial enterprises based on the advanced Swiss technologies. Using the example of the cheese factory of Dadash Balkorukov, it is established that already by the beginning of the twentieth century the district had separate specialized cheese factories of a new type, with a more rigid, relative to the small-scale ones, market integration. The study makes it possible to determine the place and role of industrial cheese-making in the development of entrepreneurial practices in the district.

Keywords: North Caucasus; XIX–XX centuries; Nalchik district; Nalchik; entrepreneurship; cheese-making; cheese factory; cheese-making in the North Caucasus

For citation: Dzuganov T.A. Cheese-making practices of the Nalchik district: the experience of Ismail (Dadash) Balkorukov. Vestnik KBIGI = KBIRH Bulletin. 2024; 4-1 (63): 34–42. (In Russ.). DOI: 10.31007/2306-5826-2024-4-1-63-34-42

Сыроварение исторически являлось важнейшей составной частью натурального хозяйства горцев Северного Кавказа, в том числе, и нальчикского округа. Князь Т.Г. Баратов [Кавказ 1860: 73] в 1860 г. отмечая «отличное состояние кабардинского скотоводства», писал, что с мая до октября кабардинцы едят преимущественно сыр, кислое молоко и разные приготовления в этом роде. Сыр кабардинский «очень жирен, чрезвычайно вкусен и долго сохраняется». Не менее важная роль отводилась сыроварению и в хозяйственных практиках горских обществ округа. Сыр, согласно Ковалевскому, в прежние времена являлся непременным элементом натуральной повинности зависимых сословий в Балкарии. «Из изготовленных ими сыров «каракеш» отдают в пользу господина по меньшей мере 5» [Ковалевский, Миллер 1884: 578].

Вместе с тем, сыроварение, в его традиционной форме, довольно долго и упорно сопротивлялось рыночной интеграции. «Сыр кабардинцы делают двух сортов: прогорский (прогорклый – Т.Д.) и копченый. Простой кабардинский сыр еще до сего времени готовят самым примитивным образом [Баскаков 1912: 14]. Технология производства не менялась веками и не отличалась заметным разнообразием видов конечного продукта. Из молока готовили сыр двух сортов: соленый и копченый [Жакомихов 1965: 163], предназначавшихся, преимущественно, для собственного потребления. Сложившаяся ситуация не отвечала интересам набирающего обороты капиталистического рынка.

Впервые проблема «несовершенства способов обработки животных продуктов» в Кавказских провинциях России актуализировалась в начале 60-х годов XIX в., когда по инициативе Управления Сельского хозяйства и с разрешения Наместника на Кавказе, в 1863 г. предпринимаются меры по «введению швейцарского способа сыроварения на артельных началах» в крае. Для этих целей был «закантрактован» в Швейцарии специалист-сыродел, перед которым ставилась задача «правильной» организации всего цикла производства на территории колоний Александерсгильф Тифлисской губернии [УЦГА АС КБР. Ф. И-2. Оп. 1. Д. 1082. Л. 1]. Начинание имело несомненный успех и уже в 1869 г. «убежденные опытом выгодности производства сыра по швейцарскому способу», колонисты принимают решение расширить дело, для чего обратились к правительству с просьбой новых кредитов на устройство новой «большой сыроварни» [УЦГА АС КБР. Ф. И-2. Оп. 1. Д. 1082. Л. 1 об.]. Получение средств от государства, помимо прочего, обязывало колонистов открыть при сыроварне четырехгодичную школу по подготовке отечественных сыроделов. В виду этого, начальнику Терской области из Главного Управления Наместника Кавказского поступило предложение найти согласных обучаться «швейцарскому способу» сыроварения. Желающих предполагалось отбирать из населения «нагорных частей». Копия документа с пожеланием «выбрать одного молодого горца» [УЦГА АС КБР. Ф. И-2. Оп. 1. Д. 1082. Л. 2 об.] для

отправки в школу поступила и в канцелярию начальника Горского участка Кабардинского округа. Канцелярия Главного Управления решила, что четырехгодичное обучение «молодого горца» будет осуществляться из средств Кабардинской Общественной суммы (далее – КОС), так как этот институт, являясь «одним из финансовых ресурсов имперского управления Кабардой» [Прасолов 2022: 76], вполне мог бы взять на себя роль источника финансовой поддержки обучающихся.

Однако начинание властей не встретило должного понимания у населения округа. Консервативное мышление горцев не успело еще в полной мере адаптироваться к новым экономическим реалиям, кабардинцы и балкарцы не видели всех преимуществ и перспектив товарного сыроварения. Вследствие этого, начальник Горского участка 12 марта 1870 г. вынужден был уведомить вышестоящие инстанции, что «желающих отправить охотников для изучения сыроварения во вверенном мне участке не оказалось» [УЦГА АС КБР. Ф. И-2. Оп. 1. Д. 1082. Л. 5].

Ситуация в товарном сыроварении начинает меняться лишь с середины 70-х гг. XIX в. и значительную роль в этом вопросе сыграла культурно-просветительская деятельность подвижников отечественного промышленного сыроварения Н.В. Верещагина, А.А. Кирша, А.А. Калантар и др. Применительно к Нальчикскому округу, нельзя не отметить усилия в этом направлении А. Мамашева, Исмаила, Хамзата и Александра Урусбиевых, Исмаила (Дадаша) Балкорукова – пионеров рыночного сырodelия округа.

В целом, указанные изменения носили ситуативный характер, и даже к началу XX в. подвижникам товарного сыроварения не удалось полностью преодолеть консерватизм горцев в данном вопросе. Инструктор молочного хозяйства на Северном Кавказе Г. Баскаков, объезжая «с передвижной сыроварней-маслодельней Департамента Земледелия, с целью наглядного ознакомления горцев с техникой молочного хозяйства» [Баскаков 1912: 14] селения горцев в 1909 г., обратил внимание на нежелание жителей округа менять ситуацию в сыроварении. По словам Баскакова, кабардинцы из Ашабова «охотнее говорили о мерах поднятия скотоводства, развития молочного дела и вообще улучшении их хозяйства, но в возможность этого они совершенно не верят и не верят с явным предубеждением, что это против воли Бога» [Баскаков 1912: 15]. Впрочем, это утверждение Баскакова несколько резонирует с сообщениями других авторов. Б.К. Далгат во время своей поездки в Нальчик в 1903 г. как рядовое явление, отмечает «кабардинца», который «проносит по дворам сыр» [Далгат 1991: 147]. По-видимому, уже к началу XX в. товарное сыроварение в хозяйственном укладе горцев постепенно завоевывает прочные позиции.

Проблема изучения вопроса становления промышленного сыроварения, не смотря на всю важность, особенно в контексте экономической истории народов Кабардино-Балкарии, еще ни разу не становилась объектом научного исследования. В специальной литературе по этому вопросу чаще всего упоминается деятельность сыроварни братьев Урусбиевых, основанной на швейцарских технологиях. Меж тем, история регионального промышленного сыроварения далеко не ограничивается данным эпизодом и знает и другие славные страницы, например сырodelьное производство в Чегемском ущелье таубия Дадаша Балкорукова.

Тем не менее, в научной литературе, как уже упоминалось выше, наибольшую известность приобрела именно сыроварня Урусбиевых. Возможно, это событие объясняется тем фактом, что производство Урусбиевых, в отличии от той же «туземной» сыроварни Мамашевых, действовавшей в местечке Хоштан примерно с 40-х гг. XIX в. было организовано на принципах передовых для своего времени западных технологий и имела большую рыночную ориентированность. С другой стороны, последователи Урусбиевых – сыроварни Лихте-Лютце и Балкарукова, основанные на тех же «швейцарских принципах» появляются в округе с большим временным промежутком – в конце XIX – начале XX вв. Уже с конца

70-х г. деятельность производства Урусбиевых – излюбленный сюжет Терской областной печати, освещавшей «передовые начинания» в Области, и даже удостоивается упоминания в «Вестнике Европы» [Ковалевский, Миллер 1884: 544]. Первые сообщения о других сыроварнях в округе относятся к концу XIX в. П. Соколовский, предпринявший в 1897 г. экскурсию «на сыроварню полковника Урусбиева», по дороге останавливался на хуторе зажиточного казака станицы Зольской, чья ферма располагалась напротив аула Ашабово. Хозяин владел мельницей, несколькими десятками дойных коров и лошадей. «Свои молочные продукты: масло, сыр и др. казак сбывает в Пятигорске» – записал журналист [Терские Ведомости 1897: 76]. Можно предположить, что данная сыроварня, не смотря на определенную механизацию производства, не заинтересовала П. Соколового в силу того, что была организована не по «швейцарскому» принципу, как сыроваренный завод Урусбиевых, или например сыродельное предприятие фермера Лихте, получившее некоторую известность благодаря экспедициям Пятигорского Горного Общества. В 1905 г. группа экскурсантов указанного Общества, во главе со своим руководителем Р. Лейтцингером впервые посетила ферму близ аула Озрокова. Хозяйство «швейцарца Лихте» помимо прочего, включало в себя «сыроваренный завод» [Лейтцингер 1908: 132]. Сам Лихте «охотно» продемонстрировал экскурсантам свой завод и даже «познакомил с сыроваренным делом».

Сведения о постепенном росте рыночной ориентированности изготовления домашнего сыра в хозяйстве жителей округа с началом XX в. встречаются чаще.

В советский период ситуация в историографии вопроса заметно не меняется. Исследователи, подходившие к изучению проблемы, ограничивались констатацией факта деятельности сыроварни Урусбиевых, которая по замечанию Т.Х. Кумыкова стала «новым явлением, связанным с эволюцией скотоводства» [Кумыков 1965: 277]. Примечательно, что говоря об этом, Т.Х. Кумыков совсем не упоминает о других сыроваренных предприятиях Нальчикского округа конца XIX – начала XX вв. Меж тем, автор не мог не знать о сыроваренном производстве Дадаша Балкарукова и других. В этой же традиции выдержан подход к освещению товарного сыроварения в округе в известной работе Т.А. Жакомихова. Автор ограничился цитированием известной статьи М. Миллера и В. Ковалевского [Жакомихов 1965: 163], оставив без должного внимания другие примеры окружного промышленного сыродельного производства.

Отдельное упоминание о развитии товарного сыроварения в контексте развития капиталистических отношений в народном хозяйстве округа встречается в работе М.З. Саблирова [Саблиров 2001: 33]. Исследователь отмечает, что крупное скотоводство в этот период находилось в состоянии перестройки под «нужды развивающегося капитализма. Оно имело не только мясное, но и молочное направление. Крупные скотопромышленники основывали маслобойки, сыроварни».

В новейшее время в отечественной историографии наблюдается определенный интерес к деятельности и других предпринимателей-сыроделов. Интересные и важные подробности о начинаниях братьев Урусбиевых, и, что особенно ценно в контексте нашего исследования, сыроваренном производстве Балкорукова содержатся в работе Т.Ш. Биттировой [Биттирова 2018].

Вместе с тем, проблема становления товарного сыроварения у народов Кабарды и Балкарии в отечественном Кавказоведении по-прежнему остается малоизученной. Цель данного исследования – закрыть некоторые исторические лакуны в данном вопросе, изучить и проанализировать на примере предприятия Дадаша Балкарукова, особенности организации и функционирования товарного сыроварения в начале XX в. в Нальчикском округе.

Положение молочного хозяйства на Кавказе вызывало большой интерес среди российских промышленников, предпринимателей и потенциальных инвесторов с конца 80-х гг. XIX в. К этому периоду относится начало первых экспериментов в

области организации «правильного» артельного сыроварения во Владикавказском округе, Баталпащинском уезде и в других уголках Северного Кавказа. В своем докладе «на заседаниях всероссийского съезда по молочному хозяйству» проходившему в Петербурге в 1899 г. А.А. Калантар [Терские Ведомости 1899: 118] констатировал замечательные успехи Кавказа, особенно в области сыроварения. Докладчик выделил ряд ключевых моментов. «Из нескольких поясов Кавказа для сыроварения играет наибольшую роль пояс луговой, или пастбищной растительности. Этот богатый фонд кормовых средств дает возможность серьезно думать о насаждении здесь «швейцарского» сыроварения, тем более что флора лугового пояса, по составу трав, сильно напоминает альпийскую, и сыр, получаемый из молока местных коров, обладает теми же высокими достоинствами, что и швейцарский. В настоящее время сбыт кавказского сыра, в размере приблизительно 12–15 тыс. пуд. в год, вполне обеспечен.

Докладчик отметил, что не смотря на замечательные перспективы развития в регионе сыроварения, «до сих пор руководителей в этом деле, к сожалению, почти не было, а потому, чтобы дать толчок к развитию столь важной отрасли, необходимо оказать содействие назначением на Кавказ инструкторов и созданием там школ. Не мало пользы принесли бы, например, передвижные маслоделни. Высказывалось намерение со временем «вытеснить из местного употребления иностранные сыры. Стремление это облегчается тем обстоятельством, что благодаря широкому «туземных» сыров, на Кавказе есть уже контингент лиц, могущих легко воспринимать вносимые инструкторами улучшения в технику производства [Терские Ведомости 1899: 118].

Эти позитивные начинания встретили поддержку и понимание со стороны наиболее передовых фермерских хозяйств. Сеть артельных и частновладельческих сыроварен на Кавказе к началу XX в. расширилась. Не осталась в стороне от новых веяний и Терская область тем более, что Администрация области принимала самое активное участие в этом процессе. В 1901 г. чиновник особых поручений при министре земледелия А.А. Кириш [Терские Ведомости 1901: 95] в своем отчете указывал, что начальник Терской области «отнесся очень сочувственно к возбужденному вопросу, по делу устройства школ молочного хозяйства» на подведомственной территории. Обратив внимание на «зарождение производства культурных сортов сыра и масла в горах» в апреле отчетного года, он предложил на сборе доверенных кабардинских и горских обществ Нальчикского округа обсудить вопрос «о возможном денежном участии из их общественного капитала, в устройстве, при каком либо из местных хозяйств, школы сыроварения и маслоделия». Собрание доверенных кабардинских и горских обществ Нальчикского округа, «выслушав предложение г. начальника области – постановили: а) одновременно отпустить на постройки 4 т. руб. и б) стипендии ученикам из туземцев...».

Главная задача этих мероприятий, по мнению начальства, заключалась в преодолении сопротивления горского населения новым веяниям в экономик и изыскание необходимых внебюджетных средств для организации дела. Вместе с тем, как в самой администрации Терской области, так и в общественных кругах отчетливо осознавали невозможность решения поставленных задач «с насюка». Видный общественный деятель А.Г. Ардасенов [В-Н-Л 1896: 40] в связи с этим писал: «Трудности увеличиваются в особенности потому, что начать жизнь на новых основаниях и приемах хозяйствования – легко только сказать: на это нужно прежде всего время и более или менее длинный ряд подготовительных работ. Заимствования, «непрошедшие через жизнь народа и не переработанные им сообразно своему духу, не могут считаться прочным приобретением для него».

Усилия областных властей, в основном просветительского характера, в купе с финансовой поддержкой КОС в кратчайшие сроки дали ряд позитивных результатов. В Нальчикском округе, в начале XX в., помимо сыроваренных предприятий,

открытых местными коммерсантами, появляются и аналогичные учреждения известных российских сыроделов. В 1910 г. в 8 верстах от аула Кармово, на арендованном у помещицы Хомяковой участке располагался сыроваренный завод Ивана Львовича Губарева [УЦГА АС КБР. Ф. И-6. Оп. 1. Д. 769. Л. 108]. Как явствует из документов, Губарев являлся владельцем собственного «склада сыра и масла» в Новороссийске с отделениями в Батуми, Сухуме, Сочи, Екатеринодаре и Кисловодске. В Нальчикском округе он, помимо сыроваренного завода, вел довольно значительного хозяйство, разводил рогатый скот и лошадей.

Одним из наиболее удачных результатов взаимодействия политики Терских властей и народного самоуправления в лице Съезда доверенных Большой и Малой Кабарды и Пяти горских обществ и КОС, является пример сыроваренного предприятия Исмаила (Дадаша) Балкарукова.

По сведениям, которые приводит в своей работе Т.Ш. Биттирова, идея основать собственный сыроваренный завод появилась у Исмаила (Дадаша) Балкарукова позднее 1902 г. В местечке под названием Кала-Кол (под Былымом) он его и построил. Из Швейцарии был приглашен мастер сыроварения Миллер. Сыры «Бакштейн», изготовленные на этом заводе, пользовались очень большим спросом и даже попали на знаменитую Нижегородскую ярмарку [Биттирова 2018: 18].

По нашим сведениям, решение заняться промышленным предпринимательством в этой сфере было принято Балкороковым несколько ранее. По крайней мере, о своем намерении заняться сыроварением Дадаш поведал гостившему у него И. Леонтьеву еще в 1896 г. Примечательно, что главной мотивационной причиной, по словам Балкорокова, была не финансовая составляющая, а то обстоятельство, что его начинание «будет способствовать развитию местного скотоводства» [Леонтьев 1897: 129]. Кроме того, в архивохранилищах КБР выявлен любопытный документ, из которого становится известно, что 19 мая 1895 г. Ислам (Дадаш) Балкаруков обратился с просьбой к начальнику округа оказать ему содействие в выделении необходимых на первых порах средств. «Желая изучить сыроварение с целью устройства сыроварни в горах и не имея на это личных средств, ввиду той пользы, которую может принести это дело населению, прошу Ваше Высокоблагородие предложить доверенным отпустить мне из Кабардинской Общественной суммы 300 руб. в безвозвратное пособие» [УЦГА АС КБР. Ф. И-6. Оп. 1. Д. 329. Л. 14]. По результатам рассмотрения прошения Балкарукова, съездом доверенных из КОС была выделена необходимая сумма [УЦГА АС КБР. Ф. И-6. Оп. 1. Д. 329. Л. 159 об.].

Изыскав требуемые средства, Балкаруков приступил к реализации намеченной цели. В 1901 г. газета «Терские Ведомости» сообщала своим читателям о первых результатах деятельности предприятия Балкорукова. «Голландская сыроварня Балкарукова выстроена в 1899 г. Варка сыров начата с 28 мая и окончена 1 ноября [Терские Ведомости 1901: 91].

Молоко принято от коров своего стада и 40 коров, пригнанных соседом горцем, 972 п. 16 ф., из которого сделано 960 головок голландского сыра, весом 108 п. 2 ф.

Мастером состоял ученик Кирша, Дмитрий Забара, казак станицы Боргустанской, Терской области.

Состав стада: а) 70 дойных коров.

Голландские сыры, сваренные из своего, а не собранного молока, вышли очень хорошего качества и премированы на выставке в Прохладной большой серебряной медалью». Как видно из отчета о деятельности в Терской и Кубанской областях чиновника особых поручений при министре земледелия А.А. Кирша Балкаруков учел опыт сыроваров Урусбиевых и организовал свое производство с ориентированием на изготовление не швейцарских, а именно голландских сыров, менее прихотливых в производстве, хранении и транспортировке [Терские Ведомости 1901: 91].

Швейцарские сыры, сваренные из сборного молока, дают товар лишь среднего качества, с значительным процентом брака, так как этот сорт сыров очень прихотлив и требует для своего приготовления молоко здоровое, безукоризненного качества.

Голландские сыры далеко не так требовательны к качеству молока, а потребление его на Кавказе за последние 2–3 года сильно увеличилось, цены на него стоят высокие ...

Набравшись опыта, Балкаруков со временем приходит к решению заняться и производством швейцарских сыров для чего, совместно со своим компаньоном, приобретает швейцарскую ферму близ аула Озрокова с уже отлаженным сыроваренным предприятием.

Видный российский путешественник, член Пятигорского Горного общества В.В. Дубянский трижды посещал указанную ферму Лихте/Лютце. В 1908 г., во время одного из своих посещений, он записал в своих путевых заметках следующее: «Лет пятнадцать тому назад здесь основался со своей семьей патриархально-го уклада жизни один швейцарец из немецких кантонов, некто Лютце и, оценив, совершенно справедливо богатство, представляемое здешними великолепными пастбищами, поставил на широкую ногу молочное хозяйство до приготовления швейцарского сыра включительно, мало чем отличавшегося по своим качествам от гордости его далекой родины. Он сумел снискать симпатии и доверие окрестных горцев, которые и являлись для надобностей завода главными поставщиками молока; через некоторое время продвинулся верст на двадцать вверх по Баксану, где представлялась возможность еще более улучшить качество изготавливаемого сыра за счет высоких качеств пастбищного корма, и вот высоко над широкой долиной, на крутом берегу быстрого горного ручья вырос новый завод, обширнее прежнего [Дубянский 1911: 22–23]. В записках Р. Лейтцингера [Лейтцингер 1908: 132] фамилия хозяина фермы звучит как «Лихте», данная транскрипция, по видимому, ближе к истине, так как Лейтцингер, в отличие от Дубянского, сам был швейцарцем по происхождению.

«Года три тому назад старик переехал на житье в Закавказье..., а все дело передал двум зажиточным горско-татарским фамилиям Мамышевых и Дадашевым». В 1907 г. Дубянский «застигнутый в сумерках надвигающейся грозой» оказался близ «заводов» Мамышевых и Дадашевых (вероятно автор имел ввиду Дадаша Балкарукова – *Т.Д.*), где нашел временный приют в «комнатах опустевшего дома ближнего завода». К моменту путешествия Дубянского – август 1908 г., деятельность этих предприятий приобретает характерные черты некоторой стагнации. «На втором заводе и теперь еще можно достать хороший сыр по сорок копеек за фунт, но молодое дело, попавшее в неокрепшие руки, как-то замирает, угрожая совсем свестись на нет. Вместе с тем, автор довольно комплементарно характеризует действия новых владельцев. «Там, на высоком правом берегу потока, ... сыроваренный завод, где хозяйничает теперь переселившийся с Чегемского ущелья на Баксан Дадаш Болкароков, родственник князей Урусбиевых, питомец Нальчикской горской школы, – этот первый и достойный всяческой поддержки преемник скромного швейцарца, наладившего своею умелой и любящей рукой многообещающее при своем возникновении дело рационального сыроварения на Баксане [Дубянский 1911: 31].

Основным препятствием в развитии предприятия Дадаша Дубянский считал отсутствие нормальной транспортной инфраструктуры, что сильно затрудняло доставку готовой продукции до потребителя. «А между тем, оно могло-бы иметь, при других условиях, огромную будущность» – замечает по этому поводу путешественник. Причем, под «другими условиями, Дубянский подразумевал ремонт пришедшей в негодность колесной дороги и строительство новых мостов [Дубянский 1911: 22–23].

По-видимому, Балкарукова и его компаньону Мамышеву так и не удалось преодолеть это препятствие и, со временем, их совместное предприятие окончательно прекратило свою деятельность. К 1914 г. Балкаруков полностью отошел от дел, связанных с его сыроварней. Возможно, на это повлияла разразившаяся в 1914 г. Мировая война, в условиях которой производство товарного сыра в округе утратило свою рентабельность. Как видно из документов, с конца 1914 г. многие промышленники и коммерсанты округа переориентировались на военные поставки. Русская Императорская армия готова была скупать для своих нужд лошадей, крупный и мелкий рогатый скот практически в неограниченных количествах, что обусловило масштабное переформатирование экономики Терской области, в целом, и Нальчикского округа, в частности. Отныне фамилии наиболее известных предпринимателей края чаще всего встречаются в документах в связи с исполнением военных контрактов на поставку скота в действующую армию. Деятельность же местных сыроварен, как свидетельствуют документы, к концу войны пришла в совершеннейший упадок. Тем не менее, деятельность сыроваренного предприятия Дадаша Балкарукова оставила заметный след в развитии предпринимательства Нальчикского округа, стала важной страницей экономической истории Кабардино-Балкарии.

Список источников и литературы

Баскаков 1912 – *Баскаков Гр. К* вопросу об ознакомлении с местным краем // Юго-Восточный хозяин. 1912. № 7. С. 11–28.

Биттирова 2018 – *Биттирова Т.Ш.* Басият Шаханов. Жизнь и творчество (Исследования, тексты). Нальчик: ООО «Печатный двор», 2018. 334 с.

В-Н-Л 1896 – В.-Н.-Л. Переходное состояние горцев Северного Кавказа. Тифлис: Типография К.П. Козловского, 1896. 41 с.

Далгат 1991 – *Далгат Б.К.* Слобода Нальчик (Отрывок из дневника туриста) // Живая старина. 1991. № 1. С. 146–150.

Дубянский 1911 – *Дубянский В.В.* На Эльбрус по Баксану. (Из путевых воспоминаний участников восхождения на западную вершину Эльбруса 3 августа 1908 г.). Пятигорск, 1911. 126 с.

Жакомыхов 1965 – *Жакомыхов Т.А.* История народного хозяйства Кабардино-Балкарии. Нальчик: Кабардино-Балкарское книжное издательство, 1965. 205 с.

Кавказ 1860 – *Кавказ* 1860. № 73. Л. 3.

Ковалевский, Миллер 1884 – *Ковалевский М., Миллер В.* В горских обществах Кабарды. Из путешествия Всеv. Миллера и Макс. Ковалевского // Вестник Европы. № 4. 1884. С. 540–589.

Кумыков 1965 – *Кумыков Т.Х.* Экономическое и культурное развитие Кабарды и Балкарии в XIX веке. Нальчик: Кабардино-Балкарское книжное издательство, 1965. 419 с.

Лейцингер 1908 – *Лейцингер Р.* Лето альпиниста. // Ежегодник Кавказского горного общества в гор. Пятигорске. Пятигорск: Электротпечатня «Сукиасянц и Лысенко», 1908. № 2. 133 с.

Леонтьев 1897 – *Леонтьев И.* Поездка к Баксанскому Леднику // СМОПК. Вып. 22. Тифлис, 1897. С. 119–162.

Прасолов 2022 – *Прасолов Д.Н.* Съезды доверенных в политической культуре кабардинцев и балкарцев. Нальчик, 2022. 239 с.

Саблиров 2001 – *Саблиров М.З.* Культура народов Кабарды и Балкарии в конце XIX – начале XX вв. Нальчик: Адыгэ хэку, 2001. 232 с.

Терские ведомости 1897 – *Терские Ведомости* 1897. № 76. Л. 2.

Терские Ведомости 1899 – *Терские Ведомости* 1899. № 118. Л. 2.

Терские Ведомости 1901 – *Терские Ведомости* 1901. № 91. Л. 2.

Терские Ведомости 1901 – *Терские Ведомости* 1901. № 95. Л. 2.

УЦГА АС КБР – Управление Центрального Государственного Архива Архивной Службы Кабардино-Балкарской Республики.

References

- BASKAKOV Gr. *K voprosu ob oznakomlenii s mestnym kraem* [On the issue of getting to know the local region]. IN: Yugo-Vostochnyi khozyain. 1912. N 7. P. 11–28. (In Russian)
- BITTIROVA T.Sh. *Basiyat Shakhanov. Zhizn' i tvorchestvo (Issledovaniya, teksty)* [Basiyat Shakhanov. Life and Work]. Nal'chik: OOO «Pечатnyi dvor», 2018. 334 p. (In Russian)
- DALGAT B.K. *Sloboda Nal'chik (Otryvok iz dnevnika turista)* [Sloboda Nalchik (Excerpt from a tourist's diary)]. IN: Zhivaya starina, 1991. N 1. P. 146–150. (In Russian)
- DUBYANSKII V.V. *Na El'brus po Baksanu. (Iz putevykh vospominanii uchastnikov voskhozhdeniya na zapadnyuyu vershinu El'brusa 3 avgusta 1908 g.)* [To Elbrus via Baksan. (From the travel memoirs of participants in the ascent to the western summit of Elbrus on August 3, 1908)]. Pyatigorsk, 1911. 126 p. (In Russian)
- KAVKAZ 1860 [Caucasus 1860]. N 73. P. 3. (In Russian)
- KOVALEVSKII M., MILLER V. *V gorskikh obshchestvakh Kabardy. Iz puteshestviya Vsev. Millera i Maks. Kovalevskogo* [In the mountain societies of Kabarda. From the travels of Vsev. Miller and Max. Kovalevsky]. IN: Vestnik Evropy. № 4. 1884. P. 540–589. (In Russian)
- KUMYKOV T.Kh. *Ekonomicheskoe i kul'turnoe razvitie Kabardy i Balkarii v XIX veke* [Economic and cultural development of Kabarda and Balkaria in the twentieth century]. Nal'chik: Kabardino-Balkarskoe knizhnoe izdatel'stvo, 1965. 419 p. (In Russian)
- LEITSINGER R. *Leto al'pinista* [Summer of the Mountaineer]. IN: Ezhegodnik Kavkazskogo gornogo obshchestva v gor. Pyatigorske. Pyatigorsk: Elektropechatnya «Sukiasyants i Lysenko», 1908. N 2. 133 p. (In Russian)
- LEONT'EV I. *Poездka k Baksanskomu Ledniku* [Trip to Baksan Glacier]. IN: SMOPK. Vyp. 22. Tiflis, 1897. P. 119–162. (In Russian)
- PRASOLOV D.N. *S'ezdy doverennykh v politicheskoi kul'ture kabardintsev i balkartsev* [Congress of trusted Kabardians and Balkars in political culture]. Nal'chik, 2022. 239 p. (In Russian)
- SABLIROV M.Z. *Kul'tura narodov Kabardy i Balkarii v kontse XIX – nachale XX vv.* [The culture of the peoples of Kabarda and Balkaria in the late 20th – early 20th centuries]. Nal'chik: Adyge kheku, 2001. 232 p. (In Russian)
- Terskie Vedomosti* [Terek Vedomosti] 1897. N 76. P. 2. (In Russian)
- Terskie Vedomosti* [Terek Vedomosti] 1899. N 118. P. 2. (In Russian)
- Terskie Vedomosti* [Terek Vedomosti] 1901. N 91. P. 2. (In Russian)
- Terskie Vedomosti* [Terek Vedomosti] 1901. N 95. P. 2. (In Russian)
- Upravlenie Tsentral'nogo Gosudarstvennogo Arkhiva Arkhivnoi Sluzhby Kabardino-Balkarskoi Respubliki* [Administration of the Central State Archive of the Archival Service of the Kabardino-Balkarian Republic]. (In Russian)
- V.-N.-L. *Perekhodnoe sostoyanie gortsev Severnogo Kavkaza* [Transitional state of the highlanders of the North Caucasus]. Tiflis: Tipografiya K.P. Kozlovskogo, 1896. 41 p. (In Russian)
- ZHAKOMIKHOV T.A. *Istoriya narodnogo khozyaistva Kabardino-Balkarii* [Istoriya narodnogo khozyaistva Kabardino-Balkarii]. IN: Nal'chik: Kabardino-Balkarskoe knizhnoe izdatel'stvo, 1965. 205 p. (In Russian)

Информация об авторе

Т.А. Дзуганов – кандидат исторических наук, старший научный сотрудник сектора древней истории и археологии.

Information about the author

T.A. Dzuganov – Candidate of Science (History), Senior Researcher of the Sector of Ancient History and Archeology.

Статья поступила в редакцию 15.11.2024; одобрена после рецензирования 17.12.2024; принята к публикации 25.12.2024.

The article was submitted 15.11.2024; approved after reviewing 17.12.2024; accepted for publication 25.12.2024.