
Научная статья
УДК 94(470.6)
DOI: 10.31007/2306-5826-2024-4-2-63-49-55

ПРОДОЛЖАТЕЛИ ДЕЛА УРУСБИЕВЫХ: СЫРОВАРЕНИЕ В НАЛЬЧИКСКОМ ОКРУГЕ В НАЧАЛЕ XX в.

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. В статье изучается процесс становления устойчивых традиций сыроварения в крестьянских хозяйствах Нальчикского округа в начале XX в. Впервые вводимые в научный оборот документы и материалы позволяют глубже проанализировать степень изменений, происходивших в связи с описываемыми событиями в традиционном хозяйственном укладе местного населения, оценить уровень адаптивности крестьянских хозяйств округа к новым экономическим реалиям, степень их восприимчивости к новым методикам и технологиям переработки животноводческой продукции. Изучается роль частного предпринимательства в процессе модернизации производственных процессов, усилении рыночной ориентированности функционирования коммерческих сыроваренных предприятий. Анализируется влияние деятельности передвижных научно-агитационных экспедиций на совершенствование переработки животноводческой продукции. Указывается позитивная роль передвижных станций в деле первичного сбора научных данных о состоянии животноводства в крае. Показано, что уже к началу XX в. в население края активно переходило к механизации процессов производства сыра и маслосырной продукции. Исследование позволяет определить место коммерческого сыроварения в развитии экономики народов Кабарды и Балкарии.

Ключевые слова: Северный Кавказ; XX вв.; Нальчикский округ; Нальчик; предпринимательство; сыроварение; сыроваренный завод; передвижная сыроварня, технологии сыроварения

Для цитирования: Дзуганов Т.А. Продолжатели дела Урусбиевых: сыроварение в Нальчикском округе в начале XX в. // Вестник КБИГИ. 2024. № 4-2 (63). С. 49–55. DOI: 10.31007/2306-5826-2024-4-2-63-49-55

Original article

SUCCESSORS OF THE URUSBIYEVS: CHEESE MAKING IN THE NALCHIK DISTRICT IN THE EARLY XX CENTURY

Timur A. Dzuganov

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. Dzuganov, 2024

Abstract. The research is devoted to the study of the process of formation of stable traditions of cheese making in peasant farms of Nalchik District in the early twentieth century. The documents and materials introduced for the first time in the scientific turnover allow us to analyze more deeply the degree of changes that occurred in connection with the described events in the traditional economic way of life of the local population. To assess the level of adaptability of peasant farms of the district to new economic realities, the degree of their receptivity to new methods and technologies of processing livestock products. To study the role of private entrepreneurship in the process of modernization of production processes, strengthening the market orientation of the functioning of commercial cheese enterprises. Analyze the influence of the activity of mobile scientific-agitation expeditions on the improvement of processing of livestock products. The positive role of mobile stations in the primary collection of scientific data on the state of livestock breeding in the region is pointed out. It is shown that already by the beginning of the XX century the population of the krai was actively moving to mechanization of the processes of cheese and butter and dairy products production. The study allows us to determine the place of commercial cheese-making in the development of the economy of the peoples of Kabarda and Balkaria.

Keywords: North Caucasus; XX cc.; Nalchik district; Nalchik; entrepreneurship; cheese-making; cheese factory; mobile cheese factory, cheese-making technologies

For citation: Dzuganov T.A. Successors of the Urusbievs' business: cheese making in the Nalchik district at the beginning of the 20th century. Vestnik KBIGI = KBIHR Bulletin. 2024; 4-2 (63): 49–55. (In Russ.). DOI: 10.31007/2306-5826-2024-4-2-63-49-55

Социально-экономические реалии пореформенного периода в России поставили перед аграрным населением задачу скорейшей адаптации к развивавшемуся капиталистическому рынку. Нет ничего удивительного в том, что от ее решения зависело не только материальное благополучие традиционного крестьянского хозяйства, но и само его выживание. Разоренные хозяева нанимались в работники к более успешным, либо, вынужденно подавались в большие города, пополняя рынок наемной рабочей силы. Особенно остро этот вопрос встал перед горцами Северного Кавказа, в том числе, и Нальчикского округа Терской Области, где к началу XX в. еще не возникло крупных производств, а потребность в наемной рабочей силе была незначительной. В этих условиях, предприимчивость и смекалка горского крестьянина, его способность к восприятию новых методов хозяйствования, умение наладить собственное коммерческое предприятие, становятся неременным залогом его выживания.

Одним из наиболее ярких проявлений частной предпринимательской инициативы в округе явилось производство сыро-молочной продукции, тесно связанное с традиционным хозяйственным укладом местного населения. Примечательно, что впервые апробирование сыроваренных и смежных предпринимательских практик здесь было осуществлено не крестьянским хозяйством, а наиболее предприимчивыми лицами из числа местной аристократии: А. Мамашевыми, братьями Урусбиевыми, Исмаилом (Дадашем) Балкоруковым. И если к середине 70-х гг. XIX в. промышленное сыроварение в округе было представлено сыроварней А. Мамашева и «сыроваренным заводом» братьев Урусбиевых, организовавшим свое дело с упором на швейцарские технологии, то в начале XX в. в этой отрасли наблюдается определенный рост количества предприятий, увеличение товарного ассортимента.

Историография вопроса, несмотря на всю актуальность проблемы в контексте изучения экономической истории народов Кабардино-Балкарии, недостаточно разработана. Отдельного упоминания в специальной литературе удавалось в основном опыт «сыроваренного завода Урусбиевых», получившего широкую известность благодаря статье в «Вестнике Европы» [Ковалевский, Миллер 1884: 544]. В советской историографии деятельность сыроварни Урусбиевых также воспринималась как пример «нового явления, связанного с эволюцией скотоводства» [Кумыков 1965: 277]. Деятельность Дадаша (Исмаила) Балкорукова

на этом поприще отчасти отражена в работе Т.Ш. Биттировой [Биттирова 2018]. Каких-либо других обобщающих работ по данной проблематике на сегодняшний день не существует. Между тем, изучение данного вопроса позволило бы глубже понять суть процессов, происходивших в горском хозяйстве в пореформенный период и в начале XX в., определить роль и место предпринимательских практик в эволюции традиционного экономического уклада крестьянства Кабарды и Балкарии.

Говоря о положении дел в молочном хозяйстве округа и разворачивающемся процессе его технологического перевооружения, нельзя не отметить важную роль, которую сыграли органы Терской администрации и институтов народного самоуправления – Съезда доверенных Большой и Малой Кабарды и Кабардинской Общественной Суммы. Ясно осознавая важность разъяснительных мероприятий и пропаганды новых методов переработки молочной продукции, начальник Терской области, с самого начала «сочувственно» отнесся к возможности «устройства школ молочного хозяйства» в Нальчикском округе. Не имея собственных финансовых ресурсов, он тем не менее, «обратив внимание на зарождение производства культурных сортов сыра и масла в горах» в апреле 1901 г., предложил на сборе доверенных кабардинских и горских обществ Нальчикского округа обсудить вопрос о возможном денежном участии из них общественного капитала, в устройстве, при каком либо из местных хозяйств, школы сыроварения и маслоделия [Терские Ведомости 1901: 95]. Собрание доверенных кабардинских и горских обществ Нальчикского округа поддержало эту инициативу и одобрило выделение необходимых на строительство школы сыроварения и средств для стипендии ученикам в полном объеме.

С 1907 г. в округе регулярно действуют передвижные сыро–маслодельные экспедиции. В их задачу, помимо просветительских функций – знакомство местного населения с передовыми технологиями в этой области, входил сбор и анализ данных по состоянию перерабатывающей молочной отрасли горского хозяйства, изучение уровня развития скотоводства и прочие вопросы.

Передвигаясь от села к селу, сотрудники экспедиции вели разъяснительную работу, демонстрируя превосходство сепараторной переработки молока, рассказывали о новых методах в сыроварении и производстве масла. На этих лекциях, по словам Г. Баскакова [Баскаков 1912: 15] кабардинцы охотно говорили о мерах поднятия скотоводства, развитии молочного дела и вообще улучшении их хозяйств, но «в возможность этого они совершенно не верят и не верят с явным предубеждением, что это против воли Бога».

В результате проведенных на месте наблюдений было, например, установлено, что местный скот оказался «малопродуктивным и убыточным для хозяйства». Члены экспедиции отмечали, что если дело скотоводства будет вестись также и дальше, то несомненно оно в недалеком будущем придет к окончательному упадку и восстановить его тогда в требуемой мере будет уже во много раз труднее [Баскаков 1912: 15].

В серьезных преобразованиях нуждалось местное скотоводство. «Живой вес коровы здесь равняется 18 пудов и вола 25–30 п.; средний годовой удой коровы 75–80 п.». По анализам передвижной сыроварни-маслодельни молоко от коров в среднем содержало 3,4 процентов жира. Эта цифра хоть и не выбивалась из средних показателей по Кавказу, тем не менее, не соответствовала требованиям, предъявляемым специалистами-технологами.

Также отмечалось, что помимо крупного рогатого скота, кабардинцы, еще держат буйволов, коз и овец. Буйволы, содержащиеся в кабардинском хозяйстве, достигали от 35 до 45 пудов живого веса; в год буйволица давала до 90 пудов молока, жирность которого, по предварительным замерам специалистов, достигала 9 процентов.

Масло из буйволового молока, отмечал Г. Баскаков, белого цвета, обыкновенно приготовляемое хозяевами имело «привкус», но приготовленное аккуратно и специалистом с трудом отличается от такого же коровьего. Замеры кабардинского тощего сыра из буйволового молока провести не удалось, но следует полагать, что он едва ли будет чем отличаться от коровьего, зато из цельного получается даже без прибавки сливок, отличные сливочные сырки. Принимая во внимание годовой удой и процент жирности молока, следует заметить, что буйволы – далеко не бесполезное в хозяйстве животное и разведение их в хозяйствах здесь в больших размерах представляется вполне выгодным [Баскаков 1912: 16].

Важные данные были собраны членами экспедиции относительно хранения и переработки молочной продукции горцами. Эти сведения рисуют сохранявшийся в начале XX в. консерватизм взглядов и нежелание кабардинцев менять устоявшийся традиционный порядок сохранения молока и технологии производства масла и сыра.

Из молока кабардинцы готовят масло, сыр и айран. Масло готовят, как и везде, но молоко отстаивается не в крынках, а в медных котлах; масло у них как топленое, так и свежее сметанное отличается большою загрязненностью и продается по слишком низким ценам [Баскаков 1912: 15–16].

Особенно большой интерес вызывает зафиксированный автором рецепт приготовления традиционного кабардинского сыра. Сложно найти более полное и подробное, нежели у Г. Баскакова, описание этого процесса, складывавшегося веками. «Простой кабардинский сыр еще до сего времени готовится самым примитивным образом». Из описания становится видно, что цельное или снятое молоко, обыкновенно не процеженное или процеженное сквозь сено или солому, наливали в медный котел и ставили на медленный огонь, а когда молоко нагревалось до температуры в «25–28 градусов», к нему прибавляли своей домашней закваски и слегка помешивали. Молоко с повышением температуры при этом начинало свертываться, а от помешивания сбиваться в куски; куски эти «руками соединяются вместе и когда творог соединится настолько, чтобы не рассыпался, его вынимают, кладут в тряпку, связывают концы тряпки и кладут под доску, на которую наваливают груз. Часов через 5–6, когда сыр отпрессуется, его вынимают, разрезают на два или четыре куса, смотря по величине сыра, так чтобы кусок получался 4 – 6 ф., куски же эти помещают в кадку с рассолом, где сыр и хранится все время. Рассол время от времени меняют; крепость рассола такова, чтобы не тонуло яйцо, в противном случае сыр скоро загнивает» [Баскаков 1912: 16].

Не менее подробно отражены автором приемы приготовления закваски. «Закваска готовится в крынках, макитрах или просто в 1/10 ведра кружках, для чего берут из под творога сыворотки, кладут в нее сычуг, просоленный предварительно и ставят часов на 5–8 в теплое место, с температурой 30–35 градусов по Фаренгейту, а за тем выносят в погреб или холодную комнату; через двое суток закваска употребляется в дело, при чем сычуг из нее никогда не вынимают, а израсходованную жидкость закваски по мере надобности добавляют сывороткой» [Баскаков 1912: 17].

Сыры, приготовленные с помощью такой закваски, как правило, не выдерживали длительного хранения, и ценились на местных рынках «слишком дешево».

Внимание сотрудников передвижной экспедиции привлекло также и производство кисломолочной продукции. Кислое молоко кабардинцы готовят для собственного потребления, и оно у них является для большинства населения главной пищей и особенно в рабочее время, а в случае, если ее не станет, квасят простоквашей или сметаной. Молоко квасят, конечно, больше, чем необходимо для каждого семейства и то молоко, которое через 2–3 дня делается слишком кислым превращают в айран.

Айран хранят большей частью в бурдюках из козьей шкуры и редко в больших кувшинах или бочонках. В бурдюк, или кувшин сливают остающееся от употребления молоко, а также и свежеприготовленную, (туда же сливают и остатки от топленного масла), скотину, а бедняки, так и сыворотку кладут в эту смесь соли, а балкарцы и карачаевцы, кроме того, еще кости барашка и когда посуда наполняется, ее закрывают и оставляют в прохладном месте [Баскаков 1912: 17].

Через неделю – две, а иногда через 1–2 месяца, смотря по надобности употребляют как напиток при приеме гостей, и в поле, в рабочее время. [Баскаков 1912: 18].

В деятельности последующих экспедиций маркетинговые цели превалировали над научно-просветительскими. И хотя разъяснительные беседы с населением продолжались, судя по сохранившимся сведениям, ее участников больше интересовала продажа крестьянам сепараторов и другой продукции.

Состоявшаяся летом 1912 г. экспедиция получила достаточно широкое освещение в местной периодической печати. К 5 июля передвижная сыроварня – маслодельня посетила 8 пунктов – с. Тамбиево, Касаево, Тыжево, Докшукино и русские сел. Новоивановское, поселок Ново-Петропавловский, Баженов и хутор Кандрашинский [Терек 1912: 4364].

Работы сыроварни по демонстрации приготовления сыра и масла во всех пунктах, за исключением села Тамбиево, прошли оживленно, «особенно живой интерес проявило русское население». Кабардинцы, хотя также интересовались молочным делом, но тут возникло неожиданное препятствие – «незнание русского языка не дает им возможности пользоваться беседами с инструктором в той мере, в какой пользуется русское население, а беседы, в которых выясняется значение молочного дела в хозяйствах данной местности, связь его с земледелием, доходность и проч., в связи с наглядными работами, успешнее убеждают население в целесообразности пропагандируемого». Непонятно, почему экспедиция заранее не озаботилась отсутствием в ее рядах переводчиков, и как, в связи с этим, планировалась работа с горским населением. «Кабардинцам, таким образом, приходится наблюдать работы по приготовлению молочных продуктов и пользоваться разъяснениями постольку, поскольку они могут понять, а не сколько хочется вложить им инструктору; однако кабардинцы очень сожалеют, что большая часть их коров угнана в горы на общественные пастбища» [Терек 1912: 4364].

Лекции, а особенно наглядная агитация имели определенный успех преимущественно у русского населения округа. После работ сыроварни в поселке Ново-Петропавловском, крестьянин этого поселка Наум Былим «тотчас же купил себе сепаратор «Перфект N 3» Альфа – Нобеля, но почему-то не за 50, а за 60 руб.». «Коммерческий» уклон в деятельности экспедиции наблюдался и в других населенных пунктах. «Сепаратор куплен в ст. Прохладной и все покупатели жалуются, что против цен каталогов за сепараторы берут здесь на 10–15 рублей дороже, а это сильно тормозит только начинающее развиваться дело» [Терек 1912: 4364].

Первые же опыты использования передовых технологий и оборудования принесли положительные результаты. Так, до покупки сепаратора у Н. Былим «не хватало от 5 коров масла для себя», теперь же, «когда еще не прошло 2 недель, он же побывал два раза с маслом и сыром на базаре в ст. Прохладной. В первый раз он привез 25 фунтов, на 12 р. 50 к., а во второй раз 26 фунтов на 13 руб. масла и всего на 9 рублей тощего сыра, а всего за 2 недели на 34 руб. 50 коп. масла и сыра и это те 34 руб. 50 коп. или около 70 руб. в месяц, которые до покупки сепаратора так аккуратно обходили хозяйский карман». Пример крестьянина с. Ново-Петропавловского Н. Былим наглядно продемонстрировал жителям округа

все преимущества нового способа переработки молока. Особую значимость это обстоятельство приобретало в связи с возможностью для зажиточного крестьянина без особых вложений наладить свое масломолочное производство в кратчайшие сроки. «Особенно всем хозяевам нравится скорая работа при помощи сепаратора, чистота и упрощенный способ приготовления сыров. Ведь только следует вспомнить – сколько хозяйке приходится возиться с кувшинами, их мойкой, выжариванием, разливкой молока, сниманием сливок, а приготовление сыра – это просто мука, здесь же все так скоро и просто и только большое требование в отношении чистоты и опрятности» [Терек 1912: 4364]. «Нужно надеяться, что это обстоятельство послужит примером для других хозяев» – писала газета по этому поводу [Терек 1912: 4364].

Помимо сепараторов, жители округа начинали приобретать другое оборудование, технологии и сопутствующие расходные материалы. Так крестьянин с. Новоивановского Алейнов «выписал закваски, форм для голландского сыра и собирается купить сепаратор» – сообщал автор репортажа [Терек 1912: 4364].

Культурно – просветительская деятельность передвижных сыро–маслоделен безусловно имела важное значение для становления коммерческого производства сыра в округе. Сложно переоценить ее роль в техническом перевооружении крестьянских хозяйств, трансформации традиционного хозяйственного уклада, в целом. М.З. Саблиров по этому поводу отмечал, 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» [Саблиров 2001: 33].

Возможно, именно собранные этими экспедициями сведения о богатстве местных природно-климатических ресурсах привлекли сюда уже в начале XX в. как зарубежных сыроделов, о чем писали Лейцингер [Лейцингер 1908: 132] и Дубянский [Дубянский 1911: 22–23], так и предпринимателей из других регионов Российской Империи. Как видно из документов, в 1910 г. в 8 верстах от аула Кармово, на арендованном у помещицы Хомяковой на постоянной основе действовал сыроваренный завод, принадлежавший И.Л. Губареву [УЦГА АС КБР. Ф. И-6. Оп. 1. Д. 769. Л. 108], являвшегося владельцем собственного «склада сыра и масла» в Новороссийске с отделениями в Батуми, Сухуме, Сочи, Екатеринодаре и Кисловодске.

Эти и другие факты наглядно свидетельствуют, что в начале XX в. в Нальчикском округе одним из устойчивых проявлений частной предпринимательской инициативы стало развитие малых предприятий – сыроварен и маслобоен. Традиция, заложенная еще в 70-х гг. XIX в. первыми промышленниками – сыроделами округа братьями Урусбиевыми, получила продолжение и в начале XX в.

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 (Исследование, тексты). Нальчик. ООО «Печатный двор». 2018. 334 с.

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.

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.

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

Терек 1912. № 4364. Л. 2.

- Кумыков 1965 – *Кумыков Т.Х.* Экономическое и культурное развитие Кабарды и Балкарии в XIX веке. – Нальчик: Кабардино-Балкарское книжное издательство, 1965. 419 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* 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 subject of getting to know the local area]. IN: Yugo-Vostochnyi khozyain. 1912. N 7. P. 11–28. (In Russ.)
- BITTIROVA T.SH. *Basiyat Shakhanov. Zhizn' i tvorchestvo* [Basiyat Shakhanov. Life and creativity (Studies, texts).] (Issledovaniya, teksty). Nal'chik. OOO «Pечатnyi dvor». 2018. 334 p. (In Russ.)
- DUBYNSKII V.V. *Na El'brus po Baksanu. (Iz putevykh vospominanii uchastnikov voskhozhdeniya na zapadnyu vershinu El'brusa 3 avgusta 1908 g.)* [To Elbrus by Baksan. (From travel memoirs of the participants of the ascent to the western summit of Elbrus on August 3, 1908).]. Pyatigorsk. 1911. 126 p. (In Russ.)
- KOVALEVSKII M., MILLER V. P. 578. V gorskikh obshchestvakh Kabardy. Iz puteshestviya Vsev. Millera i Maks. Kovalevskogo [In the mountain societies of Kabarda. From the voyage of Vsev. Miller and Max. Kovalevsky]. IN: Vestnik Evropy, № 4. 1884. P. 540–589. (In Russ.)
- LEITSINGER R. *Leto al'pinista.* [Summer of the Mountaineer]. IN: Ezhegodnik Kavkazskogo gornogo obshchestva v gor. Pyatigorske. Pyatigorsk. 1908. N 2. Elektropechatnya «Sukiasyants i Lysenko». 133 p. (In Russ.)
- TEREK 1912. N 4364. P. 2. (In Russ.)
- 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 Russ.)
- SABLIROV M. Z. *Kul'tura narodov Kabardy i Balkarii v kontse XIX – nachale XX vv.* [Economic and cultural development of Kabarda and Balkaria in the XIX century.]. Nal'chik: Aдыгэ хэку, 2001. 232 p. (In Russ.)
- TERSKIE VEDOMOSTI 1901 [Terek statements]. N 95. P. 2. (In Russ.)
- UTsGAAS KBR – Upravlenie Tsentral'nogo Gosudarstvennogo Arkhiva Arkhivnoi Sluzhby Kabardino-Balkarskoi Respubliki. (In Russ.)

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 21.11.2024; одобрена после рецензирования 19.12.2024; принята к публикации 25.12.2024.

The article was submitted 21.11.2024; approved after reviewing 19.12.2024; accepted for publication 25.12.2024.