

НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ КАБАРДИНЦЕВ КАК ПРЕДМЕТ БРЕНДИРОВАНИЯ

Кешева Зарема Мухамедовна, и.о. зав. сектором новейшей истории Института гуманитарных исследований – филиала Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Федеральный научный центр «Кабардино-Балкарский научный центр Российской академии наук» (ИГИ КБНЦ РАН), kesheva10@gmail.com

Статья посвящена проблеме презентации региона с помощью брендинга блюд национальной кухни кабардинцев. Она ставит своей целью сделать узнаваемым Кабардино-Балкарию не только через общеизвестные бренды республики: Эльбрус, Чегемские водопады, Голубые озера, но и с помощью новых, вызывающих интерес брендов. Таким образом, особую актуальность приобретает брендинг национальных блюд, которые наряду с достопримечательностями могут привлечь внимание туристов. Пища является ярким этнокультурным маркером того или другого народа, поэтому наряду с просмотром достопримечательностей, туристы стремятся пообщаться к традиционным блюдам страны пребывания. В настоящее время гастрономический туризм является одной из малоизученных, но довольно перспективных тем, поэтому рассмотрение национальной кухни кабардинцев будет способствовать пониманию, какие блюда являются перспективными в качестве предмета брендинга. Национальная кухня кабардинцев характеризовалась богатым набором блюд, различными видами трапез и поведенческими аспектами питания. Блюда кабардинской национальной кухни отличались высокой калорийностью, богатыми вкусовыми качествами, универсальным характером использования, быстротой и простотой приготовления. Определено, что такой ресурсный потенциал туризма Кабардино-Балкарии, как ее национальные особенности, практически не учитывается, поэтому важно принять комплекс мер, для повышения ее инвестиционной привлекательности, и что брендинг национальных блюд как сопутствующего объекта, будет способствовать совершенствованию территориального брендинга.

Ключевые слова: брендинг, туризм, кабардинцы, блюда, кухня, достопримечательности., Кабардино-Балкария.

Основной задачей этнокультурного брендинга является эффективная презентация объекта, которая ставит своей целью сделать узнаваемым тот регион, чей продукт презентуется. Важной проблемой при этом является повышение имиджевой привлекательности региона, что, в свою очередь, поможет решить ряд социально-экономических проблем и привлечет дополнительные инвестиции.

В современной этнологии сложилась следующая система деления культуры этноса: культура первичного производства, культура жизнеобеспечения, соционормативная культура, гуманитарная культура. Инфраструктура культуры жизнеобеспечения в основном включает жилищно-поселенческий комплекс, систему питания и комплекс одежды. В данных элементах материальной культуры народа находят отражение различные этапы его социально-экономического развития.

Пища является одним из главных компонентов здоровья человека, его работоспособности и долголетия. Рациональное питание – это мощный фактор профилактики многих заболеваний. Самой популярной и широко используемой формой брендинга является традиционная культура жизнеобеспечения и, прежде всего, национальная кухня [Хубулова, Канукова 2014: 235].

Национальная кухня является ярким компонентом осознания культурной идентичности в социальном пространстве. В этом случае от собственного бытования еда переходит в план духовно-культурного бытия человека [Антюхина 2015: 248].

Пища является ярким этнокультурным маркером того или другого народа, поэтому наряду с просмотром достопримечательностей, туристы стремятся пообщаться к традиционным блюдам страны пребывания, а если речь идет о внутреннем туризме, то того региона, которым туристы в данный момент находятся. В настоящее время гастрономический туризм является одной из малоизученных тем, но довольно перспективной. Например, мало кто из туристов, не попробует пиццу или пасту, будучи на родине этих блюд в Италии, в Испании – паэлью, в Японии – суши и роллы и т.д.

Развитие международной кухни затрудняет идентификацию личности в собственном этнокультурном пространстве, навязывая потребителю различные экзотические блюда типа суши, рыбы фугу, мяса крокодила и другие. Развитие международного туризма также способствует забвению отечественных традиций питания. «Человек мира» привозит из зарубежных поездок не только разнообразные впечатления, но и полюбившиеся ему продукты питания и кулинарные рецепты, чтобы удивить экзотическими блюдами своих друзей [Антюхина 2015: 248].

Между тем, в России также существуют яркие пищевые бренды, способные привлечь туристов. Например, тульский пряник, алтайский мед, вологодское масло, костромской и адыгейский сыры, белевская пастила. То есть национальная кухня является ярким маркером народа, который способен привлечь дополнительное внимание туристов. Например, в Северной Осетии был поднят вопрос о регистрации осетинских пирогов как национального бренда и глава Северной Осетии В. Битаров заявил о том, что нельзя допускать их подделку и что осетинские пироги не уступают по вкусу общепризнанным мировым брендам.

В ситуации, когда такой ресурсный потенциал туризма Кабардино-Балкарии, как ее национальные особенности практически не учитывается, особую актуальность приобретает брендинг национальных блюд, которые наряду с достопримечательностями могут привлечь внимание туристов. Поэтому рассмотрение национальной кухни кабардинцев будет способствовать пониманию, какие блюда являются перспективными в качестве предмета брендинга. Остановимся на самых ярких блюдах кабардинской кухни, которые могут стать брендами, с включением в гастрономический тур их дегустации и обучения приготовлению.

Национальная кухня кабардинцев характеризовалась богатым набором блюд, различными видами трапез и поведенческими аспектами питания. Блюда кабардинской национальной кухни отличались высокой калорийностью, богатыми вкусовыми качествами, универсальным характером использования, быстротой и простотой приготовления.

Разнообразие и особенности национальной пищи кабардинцев зависели от природных условий и их хозяйственной деятельности. Основу питания составляли мясные, молочные блюда, мучные изделия, овощи и фрукты, пища из яиц и меда, жидкая пища и напитки.

Мучные изделия кабардинцы готовили из пшеничной, ячменной, просяной и кукурузной муки. Основной пищей кабардинцев во второй половине XIX – начале XX века являлась крутая пшенная каша – паста (пастэ). Это блюдо имело универсальный (повседневный и праздничный) характер. Пищевой рацион кабардинцев подбирался таким образом, чтобы пастэ по вкусовым ощущениям наилучшим образом сочеталась с другими блюдами. Для приготовления пастэ в кипящую в котле воду засыпают хорошо очищенное, тщательно промытое пшено (хугу) и варят до тех пор, пока она не становилась крутой. Остывшую кашу нарезают на небольшие куски и едят с мясными блюдами, сметаной, молоком, кислым молоком и сыром. Во второй половине XIX – начале XX в. в просяную кашу во время

приготовления стали добавлять кукурузную, пшеничную муку, которые служили своеобразным связующим материалом. С середины XX века роль связующего материала стала играть манная крупа.

Из пшеничного теста пекли хлеб – мжаджэ. Для его приготовления в кипящую воду засыпали пшеничную муку и варили несколько минут. Затем образовавшуюся массу перекладывали на стол и подмешивали пшеничную и кукурузную муку. После этого тесто ставили в теплое место до приобретения определенной сладости, затем выкладывали на смазанную жиром сковородку и пекли. В настоящее время мажаджэ готовят из кукурузной муки с добавлением пшеничной муки.

Из пшеничной муки кабардинцы пекли слоеный хлеб (щIакхъуэзэтеупIэщIыкI) [Мамбетов 1971: 346]. Тесто готовилось из яиц, сметаны, молока (или воды), затем его делили на несколько частей. Каждый пласт раскатывали отдельно, очень тонко, смазывая маслом, медом или посыпая сахаром. Затем пласты накладывали друг на друга, скатывали рулетом, выкладывали в сковороду спиралью. Очень популярен слоеный хлеб и в настоящее время, и он по праву может стать одним из пищевых брендов кабардинцев.

Широкое распространение в кабардинской национальной кухне имеют лакумы (лэкъум), которые готовятся практически в каждой семье. Рецептов этого блюда существует очень много. Их готовят из пшеничной, кукурузной, смешанной муки, на воде, молоке, кефире, сметане и т.д. Тесто для лакумов раскатывается толщиной около 0,5–1 см, разрезается на желаемые куски и формы (примерно 5x10 см) и жарится в казанке или глубокой сковороде в большом количестве раскаленного масла. К праздничным событиям и свадебным торжествам готовили специальное мучное изделие из сдобного теста с добавлением большого количества яиц – джэдыкIэрыпщ или тхъурыжь [Мамбетов 1971: 346]. Тесто раскатывали тонким пластом, особым образом обертывали вокруг руки и жарили в большом количестве масла. Приготовление данного изделия требовало особого мастерства ввиду сложности выполнения. Еще одним неизменным атрибутом праздничного застолья являлись казинаки из жареного теста (зэкIэрыс), которые готовились из пшеничной муки, яиц, меда и сахара. Эти блюда являются неизменным атрибутом ритуальных и праздничных мероприятий и в настоящее время.

Большое место в пище кабардинцев занимали и занимают пироги (хъыршын) и пирожки (хъэлывэ), которые делали из ячменной, а позднее пшеничной муки с начинками из картофеля, сыра, мяса, фасоли, тыквы и т.д. Для пирожков использовались также фруктовые начинки, грецкий орех, изюм и т.д.

Особое место в кабардинской национальной кухне занимают мясные блюда, являющиеся важнейшим продуктом питания. Мясные продукты, которые готовили кабардинцы, были разнообразны как по методам обработки, так и по видовому составу животных и птиц, мясо которых употреблялось в пищу. Излюбленным мясом являлась баранина, несколько реже готовили говядину и козлятину. Основными способами приготовления мяса являлись жарение, тушение, копчение и варка. Распространено было мясо, жареное на вертеле (в основном баранина) над раскаленными углями. В особых случаях целые туши домашнего скота или диких животных нанизывались на вертел и прожаривались над очажным огнем посредством медленного вращения.

Одним из самых распространенных мясных блюд у кабардинцев с давних времен является лицуклибже (лыцIыкIулыбжьэ). Оно готовилось из мелко нарезанной баранины или говядины, пережаренной в масле с луком, перцем и мучной подливой. Соус должен иметь консистенцию полужидкой сметаны. Данное блюдо продолжает оставаться неизменным атрибутом традиционного кабардинского застолья, однако сейчас оно готовится из копченого мяса с традиционной подливой.

Особое место занимали мясные блюда, приготовленные из субпродуктов и внутренностей крупного рогатого скота. К ним относятся сальтисон (жэрумэ),

ливерная колбаса (тхъэмщӀыгъуныбэ), копченая или вяленая колбаса (нэкуль). Для приготовления ливерной колбасы (тхъэмщӀыгъуныбэ) говяжьё или баранью печень тщательно размельчают, добавляют внутренний жир, мелко нарезанный лук и специи. Этой массой начинают сычуг (нэкъыщӀэ) и тщательно закрепляют концы. В отличие от других видов колбасы тхъэмщӀыгъуныбэ не сушат, а употребляют только в вареном виде с чесночной подливой.

Особое предпочтение кабардинцы отдавали вареному мясу, которое также занимало строго определенное место в застольном ритуале. Обычно вареное мясо подавали в конце застолья с горячим жирным бульоном, который способствовал активизации пищеварения. Культовое значение во время застолья имела отварная баранья голова. Ее подавали в строго определенное время, и разделка головы сопровождалась особым ритуалом, который нельзя было нарушать. Данный обычай существует и поныне и ни одно праздничное торжество или ритуальное поминовение не обходится без вареного мяса с острым соусом (бжыныху шыпс), приготовленным из кислого молока, чеснока и специй, в который макают не только мясо, но и пасту.

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. Мясо коптили в дымоходе очага или вялили на солнце, иногда на небольшом огне при помощи специально устроенных плетней. Для длительного хранения мясо также солили и укладывали в специальную посуду. Жареное на вертеле сушеное мясо (лыгъур гъэжъа) с пастой было и остается одним из самых любимых блюд кабардинской национальной кухни [Шогенова 1991: 87].

Несмотря на обилие в местной кулинарии мясных блюд, для кабардинцев, как и для ряда других народов Кавказа, было характерно бережное отношение к домашнему скоту. Летом потребление мясных блюд значительно ограничивалось. В отдельные периоды мясо использовалось в основном на создание зимних и военных запасов, а свежее потреблялось главным образом в культовых и ритуальных целях.

Значительное место в пищевом рационе кабардинцев занимает мясо домашней птицы (кур, индеек, уток, гусей). Наиболее распространены блюда из курятины и индюшатины. Забитую птицу, предварительно обработанную, делили на части, имевшие конкретное название и предназначение при угощении гостей и членов семьи. Курицу и индюшку обычно варили целиком и употребляли с чесночным соусом (бжыныху шыпс). Наиболее популярным блюдом остается курятина со сметанной подливой – гедлибже (джэдлыбжэ), которую едят с пастой.

Заметную роль в питании кабардинцев играла и играет молочная пища. Молоко употреблялось как сырым, так и кипяченым, цельное, снятое, парное. Парное молоко считалось целебным. Молоко ели с пастой, чуреком, хлебом и т.д., на нем замешивали тесто, добавляли в чай, супы, каши.

Широко распространенной молочной пищей являлось кислое молоко (шху). Молоко кипятили, затем, дав ему остыть, добавляли небольшое количество закваски (шхупцӀатэ), размешивали, окутывали со всех сторон и оставляли в теплом месте на 2–3 часа. После того, как молоко заквасится, его переставляли в прохладное место. Кислое молоко также использовалось для приготовления чесночного соуса к мясным блюдам, на нем замешивалось тесто. Шху является одним из любимых напитков кабардинцев, т. к. помимо своей питательности хорошо утоляет жажду [Новое и традиционное... 1986: 93].

Своеобразное консервированное молоко (шкуз) в настоящее время практически вышло из обихода, но раньше его готовили довольно часто. Для его приготовления

только что заквасившееся кислое молоко наливали в мешочек из плотного материала и подвешивали, чтобы стекала сыворотка. Через сутки оставшуюся гущу перекладывали в керамическую посуду, добавляли сметану, подсаживали и заливали верх внутренним жиром или воском. Шхуз хранился два-три месяца, его брали с собой во время дальних походов [Марзей 2004: 205]. Это высококалорийное, богатое ценными белками блюдо ели с пастой, хлебом, чуреком, им заправляли супы.

Из сметаны готовили традиционные блюда кабардинцев – кхъуейжъапхъэ (сметанный соус с сыром) и жэмькуэ (мамалыга на сметане с сыром). Для приготовления кхъуейжъапхъэ сметану с несколькими взбитыми яйцами жарили до тех пор, пока она не начинала желтеть. Затем добавляли мелко нарезанный сыр и жарили до его полного растворения. Для приобретения блюдом нужной консистенции добавляли кукурузную или пшеничную муку. Кхъуейжъапхъэ ели с пастой или чуреком. Жэмькуэ готовили примерно также, как и кхъуейжъапхъэ, но муки или манной крупы добавляли больше, до получения густой массы, как мамалыга. Готовое блюдо можно употреблять в горячем и в холодном виде с кислым молоком.

Излюбленной и повседневной пищей кабардинцев являлся сыр (кхъуей). Особой калорийностью отличался сыр из овечьего и козьего молока. Сыр готовили из цельного или снятого молока, которое доводили до кипения и для быстрого свертывания добавляли сычуг (лъатэ) или сычужную жидкость (лъатэпс). Молоко для приготовления сыра заквашивали также кислым молоком. Творожную массу постепенно отжимали, освобождая от сыворотки, и укладывали на столик или специальную плетенку. Здесь ее прессовали руками, пока выделялась жидкость, затем разрезали на куски и укладывали в кадушку с соленой сывороткой, если сыр заготавливался на зиму.

Большое распространение имел копченый сыр (кхъуей плъыжь), который, благодаря высоким вкусовым характеристикам, был известен далеко за пределами Кабарды [Мамбетов 1971: 362]. Спрессованный и соленый сыр помещали в дымоходе открытого очага и коптили там несколько дней до образования коричневой корочки. Копченый сыр мог сохраняться довольно длительное время.

Свежий, соленый, копченый сыр употребляли с горячей пастой, чуреком, хлебом и т.д. Его использовали для приготовления целого ряда блюд. Начинкой для пирогов и пирожков часто служил рассыпчатый сыр (кхъуей лъальэ), который готовили из прокисшего молока. В настоящее время кабардинский копченый сыр по праву может считаться одним из ярких пищевых брендов республики, гости посещающие КБР, стремятся отвезти его домой, так как он, помимо высоких вкусовых качеств, может долго храниться и является незаменимым продуктом во время долгого путешествия.

Сыр использовали и как обрядовую пищу. Рождение ребенка, особенно мальчика, кабардинцы отмечали игрой – состязанием – «подвязывание копченого сыра» (кхъуей плъыжькIэрыщIэ). Для ее проведения во дворе вкапывали два высоких столба (до 6–8 метров) с крепкой переладиной, на которую подвешивали копченый сыр и хорошо промасленную веревку. По ней соревнующиеся должны были добраться до сыра, откусить кусочек и получить за это приз. Подобные соревнования во время торжеств устраиваются и в настоящее время.

Кабардинцы употребляли в пищу и фасоль (джэрш), большей частью зимой и осенью. Любимым блюдом из фасоли являлся фасолевый соус (джэрш лыбжьэ), который готовился из отварной и размятой фасоли с добавлением пассированного лука, специй и молока. В отдельных случаях в массу добавляли сметану и мелко нарезанный сыр. Популярностью пользовался и суп с картофелем, фасолевый, фасоль использовалась и для начинки пирогов.

Пищевой рацион кабардинцев значительно дополнялся блюдами из кукурузы: отварная кукуруза (нартыху гъэва), жареная кукуруза (нартыху гъэжьа)

и кукурузный суп (ІэшрыІ). Этот суп являлся обрядовой пищей и его готовили через сорок дней после праздника Къурмэн. В отличие от других жидких блюд его обязательно варили из семи составных частей: зерен кукурузы, пшеницы, ячменя, пшена, фасоли, мяса (от животного, забитого по поводу курмана, – через 70 дней после окончания уразы) и лука, поджаренного на масле. Иногда в ІэшрыІ добавляли молоко. Этим обрядовым блюдом обязательно следовало угостить соседей. В настоящее время в кукурузный суп добавляются другие ингредиенты, которые могут варьироваться, но семь компонентов, в том числе кукуруза, фасоль и мясо обязательны. Из других видов растительной пищи значительную роль в приготовлении национальных кабардинских блюд играли перец (шыбжий), лук (бжьын), чабрец (джэдгын), чеснок (бжьыныху).

Из жидкой пищи в рацион кабардинцев входили травяные чаи, калмыцкий чай (со второй половины XIX века). Постоянным жидким блюдом являлись пшенный суп (хугу хъэнтхъупс), суп из кукурузной крупы (нартыху хъэнтхъупс), мясной и куриный бульоны, фасолевый и рисовый супы и т.д. Сладкие напитки готовили из кипяченой воды с добавлением сахара или меда. Из напитков самым излюбленным была буза – махъсымэ. В муку засыпали в кипящую воду и варили. Затем, дав жидкости остыть, добавляли в нее размятый солод, переливали в кадушку, заливали остывшей кипяченой водой, наглухо закрывали и оставляли бродить. После этого жидкость процеживали сначала через сито, затем через марлю, выливали в чистую кадушку и добавляли мед. Процесс приготовления махъсымэ достаточно трудоемкий, но и сейчас есть умельцы, способные приготовить этот знаковый адыгский напиток.

Хотя после Октябрьской революции национальная кухня кабардинцев и претерпела определенные изменения, из всех элементов материальной культуры народа она оказалась самой устойчивой. Социальное различие в пище исчезло, стала стираться грань между праздничной и повседневной пищей. Несмотря на повсеместную унификацию различных сторон материальной и духовной жизни общества, кабардинская кухня сохранила свои традиционные национальные черты. Сохранились основные аспекты застольного этикета, универсальный характер использования и порядок подачи на стол определенных блюд, традиционное праздничное и ритуальное меню.

В настоящее время повсеместно существуют примеры использования национальных пищевых брендов для привлечения туристов. Например – посещение уникального населенного пункта – аула Ходзь Кошехабльского района Республики Адыгея. Здесь практически в каждом дворе вялят мясо по сохранным издревле рецептам, готовят домашний адыгейский сыр, черкесские сладости так, как это делали несколько веков назад, каждый двор открыт для посещения гостей. Туристы могут попробовать национальные блюда, попытаться их приготовить. Кабардино-Балкария обладает не меньшими ресурсами, способными содействовать развитию как внутреннего, так и внешнего туризма.

Еще одним инновационным проектом туристической направленности стал гастрономический квест TOUR-DE-TOMATE. Уникальный проект, в котором приняли участие 12 представителей федеральных СМИ («Собеседник», «АиФ», «КП», «Гастроном», «Домашний очаг», «Семья», «Максим», «Кулинар» и т.д.) и 4 знаменитых шеф-повара (Василий Емельяненко – шеф-повар торговой марки «Помидорка», Максим Рыбаков – шеф-повар, г. Суздаль, Денис Перевоз – член правления Национальной Ассоциации Кулинаров, шеф-консультант и совладелец консалтинговой компании «Рецепт успеха», Андрей Колодяжный – бренд-шеф, г. Москва) состоялся в республике с 6 по 9 сентября. Гости исследовали кулинарные традиции Северного Кавказа. Они несколько дней ездили по Кабардино-Балкарии, записывали старинные рецепты, дегустировали фермерские продукты, посещали сыроварни, заповедники, местные рынки, винодельческое хозяйство и горные пастбища. В итоге ими были приготовлены национальные блюда из местных

продуктов. В ходе проекта участники вели информационные дневники, рассказывали о событиях он-лайн, через социальные сети. Этот проект помог значительному количеству людей приобщиться к пищевой культуре народов КБР и продемонстрировал, что республика обладает существенным ресурсным потенциалом развития.

Таким образом, можно констатировать, что Кабардино-Балкария имеет большие возможности в плане брендинга своих национальных особенностей, и национальная кухня кабардинцев может играть в этом процессе важную роль. Реклама в федеральных СМИ материалов, рассказывающих о гастрономических традициях Кабардино-Балкарии, положительным образом скажется на имидже республики и будет способствовать развитию как гастрономического туризма, так и в целом туристической отрасли КБР.

Источники и литература

1. *Антюхина А.В.* Еда как форма культурной идентификации [Электронный ресурс] / А.В. Антюхина // Научно-методический электронный журнал «Концепт». 2015. Т. 8. С. 246–250. URL: <http://e-koncept.ru/2015/65050.htm>. (дата обращения: 06.06.2019)
2. *Мамбетов Г.Х.* Материальная культура сельского населения Кабардино-Балкарии / Г. Х. Мамбетов. Нальчик: Эльбрус, 1971. 406 с.
3. *Марзей А.С.* Черкесское наездничество – «ЗекІуэ» / А.С. Марзей. Нальчик: Эль-Фа, 2004. 302 с.
4. Новое и традиционное в культуре и быте кабардинцев и балкарцев / отв. ред. В. К. Гарданов. Нальчик: Эльбрус, 1986. 304 с.
5. *Хубулова Э.В., Канукова З.В.* Традиционная ритуальная пища осетин как этнокультурный бренд [Электронный ресурс] / Э.В. Хубулова, З.В. Канукова // Современные проблемы науки и образования. 2014. № 6. URL: <http://science-education.ru/ru/article/view?id=15889> (дата обращения: 07.06.2019).
6. *Шогенова В.Ш.* Адыгская кухня / В.Ш. Шогенова. Нальчик: Кабард.-Балкар. орг. Добр. о-ва книголюбов РСФСР, 1991. 157 с.

NATIONAL CUISINE OF KABARDINS AS A SUBJECT OF BRANDING

Kesheva Zarema Muhamedovna, Candidate of History, Acting Head Sector of the Latest History of the Institute for the Humanities Research – Affiliated Federal State Budgetary Scientific Establishment «Federal Scientific Center «Kabardian-Balkarian Scientific Center of the Russian Academy of Sciences» (IHR KBSC RAS), kesheva10@gmail.com

The article is devoted to the problem of presentation of the region with the help of branding of dishes of national cuisine of Kabardians. It aims to make Kabardino-Balkaria recognizable not only through well-known brands of the Republic: Elbrus, Chegem waterfalls, Blue lakes. Thus, the branding of national dishes, which along with the sights can attract the attention of tourists, becomes particularly relevant. Food is a bright ethno-cultural marker of one or another people, so along with sightseeing, tourists tend to join the traditional dishes of the host country. Currently, gastronomic tourism is one of the little-studied, but quite promising topics, so the consideration of the national cuisine of Kabardians will contribute to understanding what dishes are promising as a subject of branding. The national cuisine of Kabardians was characterized by a rich set of dishes, different types of meals and behavioral aspects of nutrition. Dishes of Kabardian national cuisine were characterized by high calorie content, rich taste, universal nature of use, speed and ease of preparation. It is determined that such a resource potential of tourism of Kabardino-Balkaria as its national characteristics is practically not taken into account, so it is important to take a set of measures to increase its investment attractiveness, and that the branding of national dishes as an accompanying object will contribute to the improvement of territorial branding.

Keywords: branding, tourism, Kabardians, food, cuisine, attractions., Kabardino-Balkarian Republic.

DOI: 10.31007/2306-5826-2019-2-41-54-60