

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА СЕЛЬСКОГО ПОСЕЛЕНИЯ ВЕРХНИЙ АКБАШ»
ТЕРСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

Научно – исследовательская работа

ИСТОРИЯ

КАБАРДИНЦЫ. ИСТОРИЯ, КУЛЬТУРА, ТРАДИЦИИ

Выполнила: **Гонибова Лалина**

ученица 3 «А» класса

МКОУ «СОШ с.п. Верхний Акбаш»

Руководитель: **Тенова Арина Темлановна**

учитель начальных классов

МКОУ «СОШ с.п. Верхний Акбаш»

Терского района КБР

2018г

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	3 – 4
Глава 1.	
1.1.История кабардинцев.....	5
1.2.Как жили и чем занимались кабардинцы?.....	5 – 6
1.3.Промыслы.....	6 – 7
Глава 2. Культурные традиции кабардинцев	
2.1.Одежда.....	7 – 8
2.2.Пища.....	8 – 9
2.3.Культура.....	9 – 10
2.4.История танца лезгинка.....	10
Глава 3. Практическая работа.....	10 – 11
Заключение.....	11
Литература.....	12

ВВЕДЕНИЕ

Данный проект посвящается истории моего народа – кабардинцы. Численность населения Кабардино-Балкарской Республики на 1 января 2017 года составляет 862 050 чел. согласно данным Росстата о предварительной оценке численности населения на 01.01.2017.

Я, Гонибова Лалина, являюсь представительницей рода кабардинцев, выходцев из Кабардино – Балкарской республики, село Верхний Акбаш.

Россия – многонациональное государство. В ней проживают представители более чем 100 разных народов. Народом и нацией называют общность людей, сложившуюся в течение длительного времени на определённой территории, обладающую своим особым языком, культурой, хозяйством. Принадлежность человека к определённому народу называется национальностью. Национальность человек наследует от своих родителей.

В своей работе мне бы хотелось обратить внимание общественности на развитие культурных традиций моего народа.

Начиная работу над данным проектом, я поставила перед собой цель, как можно больше узнать о традициях своего народа. Во время работы над проектом я изучила различные литературно – документальные источники, которые помогли мне узнать много полезной информации. Училась анализировать и делать выводы. Для поисков ответов я обращалась за помощью к толковому словарю, поговорила со старейшинами села, встретила с работниками школьной и сельской библиотек, посетила сайты Интернет, обратилась за помощью к учителю.

1 сентября 1921 года образована Кабардинская автономная область в составе РСФСР, а в январе 1922 года - единая Кабардино-Балкарская Автономная область, преобразованная в 1936 году в Кабардино-Балкарскую Автономную Советскую Социалистическую Республику.

Кабардино – Балкария – один из живописнейших уголков Северного Кавказа. Главное богатство республики – её люди: трудолюбивые и храбрые, щедрые в дружбе и гостеприимстве, суровые с недругами. Труженики Кабардино – Балкарии превратили прежде отсталый край в мощный

промышленный район страны. Новые электростанции, фабрики и заводы мирно соседствуют с остатками старинных боевых башен, памятниками древним народным героям – защитникам от иноземных пришельцев.

Само название республики говорит о том, что здесь живут два народа – кабардинцы и балкарцы. Народы эти говорят на разных языках, но с древнейших времён их объединяет общность исторических судеб, близость бытового уклада. Много сходного и в устной литературе кабардинцев и балкарцев – в их фольклоре.

Кабардинцы называют себя «адыге». «Адыге» - общее название и двух других, родственных кабардинцам народов – адыгейцев и черкесов, которые живут в Адыгейской и Карачаево – Черкесской автономных областях. В далёком прошлом адыгейцы, кабардинцы и черкесы составляли единый народ. Они создали и общий фольклор, известный под названием адыгского.

Величественные сказания о богатырях – нартах, песни о борцах за народное дело – храбром Айдемиркане, Хатхе Кочасе и других народных героях, задушевные лирические песни, разнообразные сказки – всё это общее достояние трёх народов.

Цель проекта: познакомиться с историей народа кабардинцы и исследовать особенности культурных традиций.

Задачи проекта:

1. Узнать из различных источников историю развития кабардинского народа; исследовать основные этапы развития культурных традиций.
2. Поделиться материалом со сверстниками о своих находках.
3. Представить национальные промыслы и особенности кулинарных изделий домашнего приготовления.
4. Рассказать о национальных традициях своей семьи.

Актуальность:

Россия огромная, большая страна. И в этой огромной стране есть прекрасный уголок, который называется «Кабардино – Балкария». Каждый человек должен хорошо знать о том месте, где он родился и живёт. Каждый

вправе гордиться своей историей. У каждого она своя, неповторимая, особая, самобытная. Её год за годом формировали, создавали десятки поколений. То, что нам досталось от прошлых поколений, добыто невероятными усилиями, потом и кровью наших предшественников. Поэтому мы с благодарностью помним о них, бережно сохраняем всё, что они нам оставили.

Сегодня очень остро стоит в мире вопрос о сохранении обычаев и культурных традиций народов. Необходимо обратить внимание общественности на развитие культурных традиций разных народов, живущих на территории Кабардино – Балкарской республики.

Гипотеза: умение хранить и приумножать традиции и культуру своих предков, представителей разных народностей - это не только умение чтить прошлое, настоящее, но и умение воспитать культурное, толерантное общество будущего поколения нашей страны.

Обычаи и традиции кабардинцев: верность принципам Адыгэ Хабзэ.

Объект исследования:

Моя семья, мои одноклассники, кабардинский народ.

Предмет исследования:

История и культура кабардинцев.

Методы исследования:

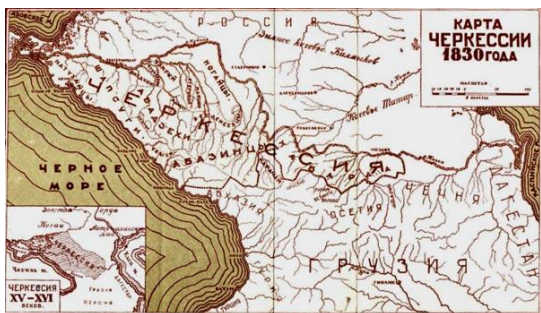
1. Сбор информации.
2. Работа с Интернет – ресурсами.
3. Анализ полученных материалов.

Глава 1.

1.1. История кабардинцев.

Издrevле, вплоть до конца XIV века, все адыги (черкесы) (включая кабардинцев, черкесов КЧР и адыгейцев) имеют общую историю.

Кабардинцы – самая многочисленная ветвь адыгов (черкесов). Из всех горских племён кабардинцы завоевали наиболее громкую известность, благодаря своему воинственному духу, храбрости, а также своему главенствующему положению на Северном Кавказе. В русской истории они известны под именем «пятигорские черкесы», которое происходит от названия горы Бештау (по русски – Пятигорье), в окрестностях которой они проживают.



Предки кабардинцев с незапамятных времён жили на восточных берегах Чёрного моря. Но лишь с середины XV века на исторической сцене появляются Кабарда и кабардинцы, названные так по имени предводителя народа, полупоэтического князя Идара (Кабардея). Впоследствии кабардинские князья держали в даннической зависимости соседние горские племена – ингушей, осетин, абазинцев, горских татар.

Все горцы Северного Кавказа, а за ним и русские казаки, заимствовали у кабардинцев форму одежды, вооружение, посадку на коне. Кабарда также была для горцев школой хорошего тона и манер.

В 1722 году, во время Персидского похода Петра I кабардинцы, несмотря на угрозы крымского хана, стояли на стороне России. Их полное объединение произошло после ряда русско – турецких войн. Дружба с Россией способствовала усилению влияния кабардинцев на Северном Кавказе. В 1991 году в составе РСФСР была образована Кабардинская АО, впоследствии – объединённая Кабардино – Балкарская республика.

Я узнала, что в Кабарде самые лучшие пастбища на Кавказе. В реках и речушках водятся карпы, щуки, форель, но рыба Каспийского моря поднимается по Тереку лишь до Наура или Моздока. Этому району не хватает лишь

многочисленного населения, чтобы он превратился в одну из прекраснейших провинций России. Реки и ручьи, которые орошают равнины Кабарды, весьма многочисленны. Вот их перечень: Подкумок, Стока, Залука, Малка, Кура, Киш-Малка, Баксан, Чегем, Черек, Нальчик, Урух, Псыдаха, Шуголъя, Дурдур, Псыхуж, или Белая, Ардон, Фиак-дон, Гезельдон, Архон, Мостчайя и Курп.

Также я узнала, что природа щедро одарила наш край: высокие горы, увенчанные снежными вершинами, плодородные равнины, густые леса. В Кабардино – Балкарии находится высочайшая вершина Европы – гора Эльбрус (по - кабардински – Ошхамахо, что значит «Гора счастья») и знаменитые Голубые озёра.

1.2. Как жили и чем занимались кабардинцы.

Молодые кабардинцы благородного сословия с детства занимались своим физическим развитием. Так выработался идеал кабардинца, у которого широкие плечи и узкая талия, шея могучая, как у вола, глаза зоркие, как у сокола, и кисти сильные, как волчья пасть. Любовь к спорту (хотя в адыгском языке и нет адекватного слова) нашла фантастическое отражение в нартских сказаниях. Каждый год нартты (легендарные герои кабардинцев) устраивали богатырские игры со Стальным Колесом. Его спускали с вершины горы, а один из богатырей встречал его у подножия и ударом ноги или ладони загонял обратно на гору. Нартты любили многодневные скачки, борьбу, цель которой состояла в том, чтобы вогнать противника в землю по самую шею. Для кабардинцев нартты были недостижимым идеалом.



Кабардинский спорт не знал альпинизма, но величайший альпинистский подвиг на Кавказе принадлежит кабардинцу Килару Хаширову. 10 июля 1829 года он без предварительной тренировки первым в мире покорил Эльбрус. Восхождение было организовано командующим Кавказской линии генералом Эмануэлем. К участию в этой экспедиции были привлечены ученые – геофизик, геолог, физик,

зоолог, ботаник, а также команда сопровождения, состоявшая из кабардинцев, балкарцев и казаков. Однако большинство участников восхождения были вынуждены спуститься с высоты 4270 метров, не выдержав горной болезни. Некоторые не дошли до вершины всего 210 метров. Восхождение продолжал в одиночку лишь Килар Хаширов. Наблюдавший в подзорную трубу за штурмом Эльбруса генерал Эмануэль увидел, как он взошел на самую макушку восточной вершины. Для увековечения подвига Килара, по заказу Российской Академии Наук на Луганском заводе была отлита мемориальная плита с надписью: «Пусть сей скромный камень передаст потомству имена тех, кои первые проложили путь к достижению поныне почитавшегося не приступным Эльбруса!».

1.3. Промыслы

Кабарда и Черкесия не были районами широкого развития промыслов, как, например, Дагестан.

Большая часть местных промыслов связана с обработкой продукции сельского хозяйства и обслуживала потребности жителей своего селения. Только знаменитые кабардинские бурки и седла находили сбыт за пределами Кабарды и Черкесии, в особенности среди терского и кубанского казачества.

Существовавшие у кабардинцев и черкесов в XIX — начале XX в. промыслы можно разделить на две группы:

1) женские домашние промыслы (женщины работали на свою семью, а в феодальный период и на семью владельца);

2) кустарное и ремесленное производство, обслуживаемое мужским трудом.

Основное сырье для женских домашних промыслов давало скотоводство, причем первое место занимала шерсть, из которой делались бурки, шляпы, войлоки, сукна, веревки и т. п. Наиболее известны своим высоким качеством легкие и прочные местные бурки, столь необходимые в быту наездника-горца. В домашнем хозяйстве женщины занимались также обработкой овчин и кож, из которых изготавливались одежда и обувь. Наряду с этим издавна имелись

ремесленники-кожевники, выделявавшие кожу для обуви и в особенности ремни для конской сбруи.

Женщины занимались также плетением циновок из камыша. В быту кабардинцев и черкесов широко распространены вещи, плетенные из прутьев ивы и орешника. Плелись стены дома и надворных построек, изгороди, часть кузова арбы, улы-сапетки и всевозможные корзины. Плетением занимались мужчины.

Глава 2. Культурные традиции кабардинцев.

2.1. Одежда.



С давних пор кабардинцы и балкарцы жили в дружбе, совместными усилиями отражая натиск многочисленных врагов. В суровых битвах эти народы сумели сохранить свой язык, обычаи, богатейший фольклор.

Национальная одежда кабардинцев и балкарцев складывалась веками. В традиционной одежде кабардинцев и балкарцев наблюдалось большое сходство. Эта общность сложилась в течение длительного исторического периода. Имел значение также и общий воинский быт.

МУЖСКАЯ ОДЕЖДА

Мужская одежда кабардинцев и балкарцев была в основном однотипна. В значительной степени изготовлялась она из местных материалов: овчины, кожи крупного рогатого скота, шерсть перерабатывалась на войлок, из которого делали шляпы, бурки, домотканое сукно. Шелк, бархат, хлопчатобумажные ткани кабардинцы и балкарцы получали за счет развитых торговых связей.

Мужская одежда кабардинцев и балкарцев не только была хорошо приспособлена к местным условиям, но и отличалась своей красотой,

изяществом и своеобразной элегантностью. Она вполне соответствовала представлению горцев о красоте мужской фигуры, подчеркивала широкие плечи и тонкую талию, ее стройность и подтянутость, ловкость, силу. И скотовод, и охотник, и воин, и наездник одинаково удобно и свободно чувствовали себя в одежде, точно пригнанной по фигуре и не стесняющей движений.

Одежда кабардинцев и балкарцев являлась и своеобразным украшением. Эти качества национальной одежды обеспечили ей всеобщее признание на Кавказе.

ЖЕНСКАЯ ОДЕЖДА

Одежда кабардинок и балкарок имела много общего с мужской, что свидетельствует о единстве их первоосновы. Имелись, конечно, и существенные различия. Идеалом женской красоты на Кавказе считались тонкая талия и плоская грудь. Для достижения такой фигуры кабардинки и балкарки с 10-12-летнего возраста носили сафьяновые корсеты с деревянными планками, надеваемыми на голое тело и плотно обхватывающими весь бюст девочки. Это обеспечивало тонкость и стройность фигуры девушки. Корсет стягивался шнурками и снимался только в первую брачную ночь.

Поверх корсета надевали нижнюю рубашку, имевшую такой же покрой, как и мужская. Но она была длиннее и спускалась ниже колен. Рукава ее тоже были прямыми и широкими, длинными, иногда закрывающими кисти рук. Женская рубашка также имела прямой разрез и небольшой стоячий воротничок, застегивающийся на пуговицу. Рубашки шили из хлопчатобумажной или шелковой ткани различных, иногда ярких, цветов. На выбор материала нарядной рубашки обращали большое внимание, так как воротник, передний разрез и рукава выглядывали из платья. С этим был связан обычай кабардинских и балкарских женщин украшать эти части рубашки вышивкой и красивыми узкими галунами. Старухи носили рубахи из хлопчатобумажной ткани белого или несколько темноватых расцветок, тогда как молодые женщины шили их из темно-красного, синего, коричневого цветов и др. Рубашки женщин старшего возраста не имели украшений, вышивок.

2.2. Пища.

Адыги к вопросам пищи, ее приема всегда подходили очень серьезно. Не случайно в связи с этим они выработали специальный этикет - застольный. Этому этикету обучали детей с раннего детства, ибо это был не просто прием пищи, но целая школа, которая требовала сосредоточенности, внимания, владения собой.

Распространенной традиционной пищей кабардинцев были мясные блюда. Их готовили из баранины, говядины, птицы и дичи - из свежего, сушеного, копченого, вареного мяса. Тушу разделявали тщательным образом по ее суставам. Прежде всего рубили на небольшие куски позвоночник, отделяли ребра, филейную часть, лопатки и задние ляжки. Если не было необходимости варить всю тушу барана или козы, т. е. пища готовилась только для членов семьи, то в первую очередь варили куски позвоночника, часть ребер, лопатку, печень, легкие, сердце. Последние четыре части жарили отдельно на масле. Голову и ноги осмаливали и тщательно мыли в горячей и холодной воде; внутренности (требуху) тоже очень тщательно мыли и одновременно с головой и ножками варили отдельно. Прежде чем варить свежее мясо, необходимо тщательно промыть его в холодной воде и опустить в емкость с уже горячей, но еще не закипевшей, подсоленной водой и варить, периодически снимая пену. Минут за 30-40 до полной готовности опускают в бульон головку лука или пучок очищенного зеленого лука, другие специи по вкусу. Сварившееся мясо вынимают, а бульон можно использовать отдельно. Кабардинцы вареное и жареное мясо всегда ели с пастой. Обязательным условием употребления вареного мяса было то, что для нормального пищеварения его запивали либо бульоном, либо другим горячим напитком, но ни в коем случае - холодной водой. Как правило, мясо ели в горячем виде и с «шыпс» (подливой с чесноком на разной основе - бульона, кислого молока, сметаны, смеси сметаны и кислого молока).

2.3. Культура.

Культура любого народа вечна. Она останется человечеству, даже если исчезнет с лица земли ее создатель. В системе кавказской цивилизации значительное и достойное место занимает культура кабардинского народа. Всему

миру известен адыгский этикет (свод неписаных законов адыгов) - один из замечательных памятников духовной культуры адыгского этноса. Национальная форма одежды адыгов перенята почти всеми народами Кавказа, а также донскими, кубанскими и терскими казаками. Исторически так сложилось, что кабардинцы занимались земледелием и скотоводством.



Кабардинцы разводили овец, крупнорогатый скот и лошадей. Кабардинские скакуны всегда славились и в России и за рубежом. Знаменитая порода кабардинской лошади является не только олицетворением красоты и выносливости, она пользуется огромной популярностью среди знатоков и любителей конного спорта; многие отдают ей предпочтение из-за ее неприхотливости и практичности в хозяйстве. Монументальный нартский эпос является заметной составной частью мировой культуры.

В наши дни по прошествии более 100 лет, произошло настолько тесное слияние и взаимообогащение культур народов Кабардино - Балкарии, что образцы их песенного творчества трудно отделить друг от друга. Они воспринимаются, как единая культура. Поэтому в данной работе о кабардинской и балкарской музыке будет говориться, как о едином целом.

Кабардинцы бережно хранят традиции предков. В их жизни важную роль играет «адыгэ хабзэ» - устоявшийся веками свод норм и правил поведения. Почетание старейшин – одно из главных правил «адыгэ хабзэ». Не случайно в Кабарде с давних пор сохранилась красноречивая поговорка: «Власть старшего равна власти бога». Действительно, старики – самые уважаемые люди среди родственников и селян. Старшим всегда оказывают подчёркнутые знаки внимания, им никогда не возражают. В обществе старейших младшие никогда не заговаривают первыми, не перебивают их и тем более никогда не станут курить при них. С почтением старейшин в Кабарде может равняться только гость. Гостеприимство у кабардинцев является добродетелью, ведь считается, что

гость посланник Бога. Народная мудрость гласит: «Гость адыга в крепости сидит». Святая заповедь кабардинца – в любое время принять гостя, накормить и устроить его лучшим образом. Семья, которая не способна исполнить долг гостеприимства, подвергается осуждению со стороны односельчан.

2.4. История танца лезгинка.

Лезгинка знакома всем. Этот танец танцуют на концертах, городских площадях, на свадьбах и просто на дороге. Кого-то он вдохновляет, кого-то раздражает, но людей, равнодушных лезгинке, просто не существует. У народов Кавказа есть множество общих черт, обуславливаемых их генетическим сродством – начиная от знаменитого «горского темперамента», заканчивая языковой и культурной близостью. Один из самых известных общих символов культуры народов Кавказа – это танец лезгинка, традиционно символически выражающий все многообразие горского мировосприятия.



Лезгинка обладает глубоким символическим значением – древней основой танца является история, повествующая об орле и лебеде. В образе орла танцует мужчина, чередующий темп танца от медленного к стремительному, подобно орлу, то парящему, то пикирующему, и раскидывающий руки, как если бы это были крылья. Женщина напротив двигается плавно, подражая лебединой стати и грации, постепенно ускоряясь, следуя партнеру. Мужчины соревнуются друг с другом, пытаясь показать лучшую сноровку и самые невероятные движения на максимальной скорости.



Лезгинка также может исполняться с оружием, что придает ей дополнительной воинственности. Техники исполнения Лезгинка существуют во множествах вариаций, и каждый народ танцует ее по-своему. Однако можно выделить три типа танца, каждый из которых отличается своим неповторимым исполнением.

Глава 3. Практическая работа.

Изготовление национального блюда.

Чтобы узнать, как готовится гедлибже я попросила бабушку рассказать мне об особенностях приготовления национального блюда.

Гедлибже — одно из самых распространенных блюд адыгской кухни, без которого не обходится ни одно застолье. Гедлибже готовится и на каждый день, и на праздничный стол, и на поминки. Это слегка отваренная, а потом тушеная в сливочном соусе курятина. Курицу для этого блюда опускаем в холодную воду, доводим до кипения, солим и варим на небольшом огне почти до готовности. Потом разделяем на небольшие порционные куски. Чтобы чуть ускорить процесс, берём куриное филе и сразу нарезаем его тонкими ломтиками вдоль волокон, а потом варим. Отварное куриное мясо, разделенное на порции, переносим на сковородку. Там заливаем его смесью сливок и бульона и тушим.



На одну порцию потребуется 200 гр. куриного филе, 120 гр. сливок жирностью 33% и 50 гр. процеженного бульона. 10-15 минут — и блюдо готово. Конечно, и его подаем с непременно пастой.

Заключение.

Подводя итоги работы, хочу отметить, что сохранение многообразия национальных культур является важной задачей современного общества.

Уровень национальных отношений, мера их человечности и уважительности зависят от верного представления о другом народе, его культуре. Личность,

включенная в культуру собственного народа, задумывающаяся о ее истоках, не может не относиться с добрым интересом и доверием к иной культуре.

Данная работа помогла мне узнать историю своего народа и рассказать о нём и его традициях своим сверстникам. Я считаю, чем больше мы будем знать о народах, живущих в нашей стране и за рубежом, тем меньше будет межнациональных конфликтов на нашей земле.

Подведём итоги.

Работая над проектом, я узнала историю своего народа, о том, как мой народ боролся за право жить, соблюдая традиции своих предков. Я узнала много о развитии культуры кабардинского народа.

Кавказ - одна из областей мира, где народный костюм отличается исключительным разнообразием, красочностью и украшениями. Я узнала, что по национальному костюму можно изучать историю народа. Также я научилась самостоятельно анализировать, оценивать факты и события истории родного края.

Использованная литература:

1. «Традиционное гостеприимство кабардинцев и балкарцев» А.И.Мусукаев. 2008год.
2. «Традиционная культура кабардинцев и балкарцев» Г.Х.Мамбетов. 2008год
3. «Нарты» Героический эпос балкарцев и карачаевцев. А.И.Алиева. Москва 1994 год.
4. Интернет ресурсы.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ
ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат	603332450510203670830559428146817986133868575827
Владелец	Тарканова Марианна Викторовна
Действителен	С 24.02.2021 по 24.02.2022

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ
ПОДПИСЬЮ****СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат	603332450510203670830559428146817986133868575827
Владелец	Тарканова Марианна Викторовна
Действителен	С 24.02.2021 по 24.02.2022

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575827

Владелец Тарканова Марианна Викторовна

Действителен с 24.02.2021 по 24.02.2022