

Департамент образования города Москвы
Государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования города Москвы
«Московский городской педагогический университет»

Институт математики, информатики и естественных наук
Кафедра географии

Панков Пётр Александрович

Предпосылки развития гастрономического туризма
на Северном Кавказе

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

Направление подготовки
44.04.01 Педагогическое образование
Профиль подготовки
География и образовательный туризм
(очная форма обучения)

Руководитель ВКР:
кандидат географических наук,
доцент
Абдульмянов
Саид Нурмухамматович

(подпись)

Рецензент:
кандидат биологических наук,
доцент
Захарова
Наталья Юрьевна

(подпись)

Зав. выпускающей кафедрой:
доктор исторических наук,
кандидат географических наук, профессор
Шульгина Ольга Владимировна

(подпись)

Москва
2018

Предпосылки развития гастрономического туризма на Северном Кавказе

Содержание

Введение	6-8
Глава 1. Особенности географии и этнографии Кавказского региона	7-30
1.1. Природные условия Северо-Кавказского региона	7-24
1.2. Процессы формирования крупных этносов и культуры питания Большого Кавказа	25-30
Глава 2. Этнография питания и развитие туризма в Северо- Кавказском регионе	31-57
2.1. Этнография питания Северо-Кавказского региона	31-47
2.2. Гастрономический туризм: возникновение, объекты, виды, осо- бенности и основные направления.	48-54
2.3. Предпосылки развития гастрономического туризма на Северном Кавказе	54-57
Глава 3. Результаты поездки в Северо-Кавказский регион Российской Федерации	58-62
Заключение	63-64
Литература	65-72
Приложения	73-82

Введение

Актуальность темы. Горные районы Большого Кавказа являются местом компактного проживания разных этнических групп, территорией их давних контактов и трансформации, очагом формирования самобытных культур с богатыми традициями.

Всестороннее и детальное изучение этносов Большого Кавказа при наличии мира, экономической стабильности в регионе и развитой инфраструктуры - залог развития разных форм современного туризма.

Разнообразные гастрономические традиции, этнография питания жителей горных районов – традиционный объект изучения этнографов - представляют интерес с точки зрения развития экономики региона и формирующейся туристической индустрии Северного Кавказа.

Цель работы – анализ условий развития гастрономического туризма Северо-Кавказского региона, оценка современного состояния туризма.

Задачи работы: провести краткий анализ природных условий Северо-Кавказского региона для рекреационных целей; рассмотреть вопрос об истории формирования крупных этносов Северного Кавказа; провести краткий анализ этнографии питания, гастрономических традиций и особенностей национальных кухонь; оценить предпосылки развития гастрономического туризма на Северном Кавказе; представить отчёт о краткой поездке в августе 2017 года; предложить тематические маршруты по Северо-Кавказскому региону.

Объектом исследования является территория Северо-Кавказского региона в пределах территории Российской Федерации.

Предмет исследования – этнография питания, региональные особенности гастрономического туризма.

Временные и территориальные границы исследования – Северо-Кавказский регион, настоящее время.

Гипотеза Северокавказский регион имеет значительный потенциал для развития разных форм туризма, в числе и гастрономического.

Защищаемые положения:

1. Горные территории Кавказа представляют широкий набор экологических условий жизни населения.
2. Особенности национальных кухонь предопределены условиями проживания населения, специфика их находится в зависимости от зональности природных условий.
3. Национальные традиции приготовления блюд трансформируются и испытывают влияние других культур.
4. Этнографические особенности, проявляющиеся в разнообразии кулинарных традиций, могут быть локомотивом развития туризма в регионе.

При подготовке дипломной работы использовались самые разнообразные материалы: учебные пособия, научные работы, картографические материалы, тематические иллюстративные материалы, а также другие доступные данные.

В качестве учебных пособий использовались данные по региональной физической географии Большого Кавказа [9, 27, 52], материалы, связанные с первыми европейскими исследованиями Северного Кавказа [14, 44, 45], материалы по этнографическим особенностям региона [5, 6], сферы туризма [21, 42, 51] и др. данные.

В качестве источников, освещающих вопросы истории исследований Северного Кавказа, использовались материалы, изданные в период до 1914 года – Броневского С.М. "О Кавказе..." [8], Гюльденштедта И.А.(Johann Anton Güldenstädt) [11], Краснова А.Н. "Под тропиками Азии"[34], Харузина Н.Н. "Этнография. Лекции, читанные в Императорском Московском Университете..." [39] и другие издания.

В качестве основных картографических источников использовались возможности ГИС-сред ArcGIS [63], OpenStreetMap (OSMF) [72], Google Planet Earth [66], коллекция тематических слоёв (Living Atlas, ArcGIS).

В качестве источника информации также использовались данные ГИС-Атласа геологических карт России, стран СНГ и сопредельных государств, созданные коллективом Всероссийского научно-исследовательского геологического института им. А.П. Карпинского (ВСЕГЕИ) [55].

В работе представлены разные варианты оформления картографических источников. Карты с упрощённым оформлением помещены в основной текст выпускной квалификационной работы.

В качестве информационного источника по классификации территории Кавказа для рекреационных целей использовались данные PBC Database и Mountain Range Classification System (PEMRACS) [73]. Были использованы материалы Международной федерации альпинизма и скалолазания (International é des Associations D'Alpinisme – UIAA) [68], Федерации альпинизма РФ (ФАР) [62], данные библиотечных и музейных архивов (The Boston Public Library, Historic New England and the New Bedford Whaling Museum) [65] и др. данные.

В качестве информационных источников по гастрономическому туризму использовались материалы изданий [43, 46, 48, 50, 54] и другие издания.

В качестве источников иллюстративной информации были использованы фотографии из специализированных источников Decaneas Archive [65], Geo Photo Bank. Mountain & Polar Region Photography [60], авторские фотографии и др. данные, что отражено в списке информационных источников.

В ходе исследования применялись методы: описательный, исторический, сравнительно-географический, картографический, геоинформационный и статистический.

Практическая значимость. На основе материала, посвящённого анализу особенностей географии и этнографии территории Северного Кавказа, могут быть предложены сценарии организации тематического (гастрономического) туризма в России.

Результаты настоящей работы могут быть использованы для образовательных целей, популяризации научных дисциплин и для развития разных форм туризма.

Структура и объем. Работа состоит из введения, трёх глав, заключения, списка литературы и приложений. Общий объём работы 73 страницы, включая 13 карт и рисунков, 4 таблицы.

В **первой главе** "Особенности географии и этнографии Кавказского региона" приводится краткая географическая характеристика Большого Кавказа и Северо-Кавказского региона. Рассматриваются вопросы, касающиеся истории формирования крупных этносов и культуры питания жителей территории.

Во **второй главе** "Этнография питания и развитие туризма в Северо-Кавказском регионе" приводится краткий обзор гастрономических традиций Большого Кавказа. Рассматриваются вопросы возникновения, объектов, видов и особенностей гастрономического туризма, а также предпосылки развития гастрономического туризма на Северном Кавказе.

В **третьей главе** "Результаты поездки в Северо-Кавказский регион Российской Федерации" рассматриваются результаты краткой ознакомительной поездки в регион в августе 2017 года. В главе приводятся примеры различных объектов и маршрутов, а также особенности организации туристической деятельности.

Благодарности. Автор благодарен доценту, кандидату исторических наук, ведущему научному сотруднику Сектора этноэкологии Института этнологии и антропологии РАН Анатолию Николаевичу Ямскову за ценные советы и рекомендации по отбору информационных материалов.

Автор благодарен за помощь в проведении краткой экспедиционной поездки в августе 2017 года и представленные иллюстративные материалы своим друзьям и близким: Руденко В.В., Семененко Е.С., Магомедову Н.Ж. и др.

Автор благодарен своему научному руководителю Абдульмянову С.Н. за полезные советы, критические замечания, содействие в отборе, подготовке картографических материалов и предварительную редакцию настоящей работы.

При подготовке иллюстрированных материалов Приложений использовались готовые шаблоны.

Глава 1. Особенности географии и этнографии Кавказского региона

1.1. Природные условия Северо-Кавказского региона

Невозможно в рамках данной работы рассмотреть все значимые вопросы, связанные с особенностями географии и этнологии Кавказа. По этой причине рассмотрим только несколько вопросов, касающихся изучения и исследования Кавказа. Первые восхождения на высшие точки Европейского региона, классификация Большого Кавказа на основе детальных измерений поверхности, особенности климата и высотных поясов растительности, значимые крупные перевалы.

Изучение и исследование горных территорий напрямую связано с возникновением альпинизма. На развитие горного движения повлияло создание национальных организаций любителей гор, союзов, обществ или клубов.

Первым в 1857 году возник альпинистский клуб в Англии (Alpine Club), уже через 5 лет в 1862 году клубы были организованы в Австрии, Италии. В 1863 году в Швейцарии, в 1864 году - во Франции, 1869 году возник Немецкий Альпийский (горный) союз [68].

Первым из европейцев на вершине Кавказа был английский альпинист и географ Дуглас Фрешфильд (Douglas W. Freshfield). Англичане в 1868 году покорили Казбек (5,033 м), затем совершили восхождение на Эльбрус Восточная (5,629 м), где их сопровождали кабардинцы из Урусбиевского аула – Ахьи Сотаев и Дячи Джапоев [14, 44].

Западная вершина Эльбруса (5,642 м) была покорена в 1874 году другими английскими альпинистами во главе с Ф. Грове (Гроув Флоренс Кроуфорд, Florence Crauford Grove, F. Crauford Grove). Выдающееся путешествие от Кутаиса (Кутаиси) и до Сухума (Сухими), включающее восхождения на кавказские вершины, было осуществлено пешком (!) [45].

Свои впечатления о путешествии по Кавказу Дуглас Фрешфильд и Флоренс Гроув отразили в книгах, написанных по результатам поездок, являющи-

мися источником ценного этнографического материала [44, 45]. В Приложениях приводятся фотографии первой экспедиции Дугласа Фрешфильда на Кавказ.

Позднее европейскими альпинистами были покорены более 60-ти кавказских вершин: Ушба, Шхельда, Мамисон, Айлама, Джангитау, Дыхтау, Катун...

Первый в России **альпинистский клуб** был создан при Кавказском обществе естествознания в Тифлисе в 1877 году и просуществовал до 1879 года.

В 1890 году в Одессе возникает **Крымский горный клуб**. Учредителями и первыми членами были известные ученые, врачи, юристы, исследователи. С 1891 по 1915 год ими издается журнал "Записки Крымского горного клуба", в котором публикуются отчеты экспедиций, описываются маршруты путешествий и экскурсий.

Существенную роль в развитии туризма на Северном Кавказе сыграло возникшее в 1902 году **Кавказское горное общество города Пятигорска** (основатель Рудольф Рудольфович Лейцингер (нем. Rudolf Leizinger, 1844-1910). Выдающийся швейцарец, сделавший многое для России и развития туризма на Кавказе, российского горного движения, признанный "дедушка русского альпинизма".

В период с 1901 по 1905 год Кавказским горным обществом были построены приюты (хижины), в том числе приют для экскурсантов на Бермамыте (2640 м), разработаны маршруты экскурсий в Баксанское ущелье, на склоны Эльбруса и Казбека; проложены тропы на вершины Машука (993 м), Бештау (1401 м). Общество выпускало "Ежегодник Кавказского горного общества".

В 1905 году впервые Обществом были организованы 8 специальных учебных экскурсий. По итогам в 1906 году Лейцингер Р.Р. издает брошюру "Несколько слов об учебных экскурсиях", которая рассылается в большое число учебных заведений России.

В 1909 году силами Общества был построен приют на юго-восточном склоне Эльбруса – "Кругозор", подобрана площадка для следующего приюта – "Приюта 11-ти" [62].

В 1907 году был открыт специальный ученический приют, который принимал до 250-ти (!) учащихся одновременно. Плату за проживание в "Ученическом приюте Кавказского горного общества" не брали, напротив, помогали снаряжением, давали консультации и опытного гида с целью популяризации туризма, альпинизма и экскурсий [36].

В 1909 году во Владикавказе при Владикавказском политехническом обществе был создан **Владикавказский горный клуб**, просуществовавший три года. Члены его стремились содействовать проезжавшим через Владикавказ экскурсантам в проведении консультаций, подготовке мест ночлега, устройстве проведения экскурсий по заранее разработанным маршрутам.

Клуб разработал более 20-ти маршрутов, проводил для малых, хорошо подготовленных групп восхождение на Казбек и Эльбрус. Самым популярный был маршрут на Девдоракский ледник в массиве Казбек. За 3 года из 2,5 тысяч (!) туристов, прошедших маршрутами горного клуба, половина посетила этот ледник.

После закрытия клуба, уже в составе Владикавказского отделения Русское горного общества (РГО), летом в 1912 года было, организовало 25 экскурсий на ближайшие вершины, ледники и ущелья Кавказа. В 1913 году по 14-ти маршрутам, прошла 71 экскурсия с участием почти 600 человек (!).

В это же время в Германии был создан "Германский кавказский клуб" (Deutscher Kaukasischer Klub), среди учредителей которого был известный географ и альпинист Готфрид Мерцбахер (нем. Gottfried Merzbacher, 1843-1926) [14, 47].

В 1900 году создается **Русское горное общество** (РГО) с отделениями в Пятигорске, Сочи, Верном, Владикавказе. Однако Устав Общества открывал его для состоятельных людей и закрывал для студентов и военнослужащих. Возглавил его Барон Александр Карлович фон Мекк (1864-1911).

В деятельность Русского Горного Общества входили: организация экспедиций и постройки горных хижин, аттестация проводников, сотрудничество с горными клубами Европы, создание единой библиотеки и выпуск ежегодника.

На конец 1912 года в РГО состояло 127 членов. По этой причине и результаты его деятельности в период 1900-1915 были весьма скромными... [36].

Большой Кавказ с точки зрения геоморфологии, тектоники и других геологических особенностей – вопрос открытый. Современные методы исследования существенно корректируют прежние теоретические положения.

Только изучением геологических и геоморфологических особенностей Большого Кавказа занимались исследователи А.М. Берлянт, Н.А. Гвоздецкий, Г.К. Габриэлян, А.Н. Джавахишвили, Ю.В. Ефремов, Н.В. Думитрашко, Ю.Г. Ильичев, А.В. Кошкарёв, А.Е. Криволуцкий, А.Н. Ласточкин, Г.П. Леонов, Д.А. Лилиенберг, И.К. Лурье, П.М. Лурье, Л.И. Мараушвили, Е.Е. Милановский, В.Д. Панов, В.П. Ренгартен, А.Г. Рейнгард, И.Н. Сафронов, Ю.Г. Симонов, А.И. Спиридонов, В.С. Тикунов, Д.А. Тимофеев, Г.Ф. Уфимцев, Н.А. Флоренсов, И.В. Флоринский, В.Е. Хаин, Д.В. Церетели, П.А. Шарый, И.С. Щукин, В.Н. Ченцов и многие другие [9, 10, 27, 38, 52, 55, 57].

Результаты исследовательских работ по изучению географии Кавказского региона нашли отражение в многочисленных публикациях, формировании серии научных стационаров (научно-исследовательских баз), создании масштабных картографических произведений [55, 56, 57].

Кавказское звено Альпийско-Гималайского горного пояса делят на четыре части: Большой Кавказский хребет, равнины Предкавказья, депрессии Закавказья, Малый Кавказ [9].

К Большому Кавказу (или Большому Кавказскому хребту) относятся: Водораздельный (Главный) хребет, Черноморская цепь, Каспийская цепь, Боковой хребет, хребет Скалистый, Пастбищный хребет, Сунженский и Терский хребты, Кахетинский, Рачинский, Лечхумский, Сванетский, Кодорский хребты [10, 27].

К России относится лишь часть Большого Кавказа: равнины Предкавказья и северный склон Большого Кавказа (до р. Самур). Государственная граница России проходит преимущественно по водораздельному гребню. Только на крайнем северо-западе России принадлежит юго-западный склон гор, а также

Черноморское побережье Кавказа (до р. Псоу). Именно об этом регионе, известном под названием Северный Кавказ и пойдёт далее речь.

Предкавказье занимает обширную территорию, окраинную часть Скифской плиты. Вдоль её северной границы расположен Манычский прогиб (до 6-ти км), протянувшийся от Азовского моря до Каспийского на 700 км. В современном рельефе ему соответствует Кумо-Манычская впадина. Центральную часть Предкавказья занимает Ставропольская возвышенность, достигающая наибольших высот на юго-западе (гора Стрижамент – 831 м).

К западу от Ставропольской возвышенности расположена Кубано-Приазовская низменность. В восточной части Предкавказья находится Терско-Кумская низменность, юго-западная окраина крупной Прикаспийской низменности. Южнее Ставропольской возвышенности находится группа островных гор – лакколитов (г. Бештау – 1401 м). К западу от неё находится Прикубанская наклонная равнина (маркирующая Кубанский краевой прогиб), далее к востоку – Терско-Кумская низменность (маркирующая Терско-Каспийский прогиб). К Большому Кавказу с севера и северо-востока примыкают наклонные равнины – Кабардинская, Осетинская, Чеченская [9, 52].

В настоящее время существуют разные точки зрения на механизм формирования горного сооружения в альпийскую эпоху в процессе встречного движения литосферных плит. Кроме того, существует и гипотеза, объясняющая складкообразование Большого Кавказа не сжатием и последующим вздыманием, а погружением крупных литосферных блоков.

Так как геоморфология Большого Кавказа чрезвычайно разнообразна и неоднородна, предлагается новая дифференциация территории, на основе морфометрических особенностей. На основе новейших данных о поверхности предлагаются 7 морфологически однородных районов, различающихся по статистическим оценкам морфометрических показателей. См. Таблицу 2. [30].

Территория Большого Кавказа общей площадью 371,8 тыс. км² имеет среднюю высоту 596 м. На высоты до 500 м приходится 66,95% площади гор-

ной страны; на высоты до 1000 м приходится 78,36% или 291,3 тыс. км². К высотам более 2000 м относится всего 9,69% или 36 тыс. км² территории [30].

Анализ гипсографических характеристик Большого Кавказа свидетельствует о слабой выраженности ярусного строения рельефа в масштабе горной страны.

Внешние границы сооружений Большого Кавказа размыты и не имеют явной морфологической и тектонической выраженности. В случае проведения внешней границы горной страны в виде линии её целесообразно совместить с тальвегами Кумо-Манычской впадины и Закавказской депрессии.



Рисунок 1. На фотографии три легенды позднего советского периода изучения Кавказа. Слева направо: канд. геогр. н., гляцилог, специалист по лавинам, МС (альпинизм), горнолыжник - Нурис Арыпханович Урумбаев (1941-1992); альпинист, заслуженный МС СССР (альпинизм), заслуженный тренер РСФСР, один из организаторов горно-спасательной службы в Приэльбрусье - Иосиф Георгиевич Кахиани (1921-1992); канд. биол. н., МС (альпинизм), спасатель - Евгений Борисович Гиппенрейтер (1927-1997) [60, 83].

Геоморфологическое районирование Кавказа остается дискуссионным, причем дискуссионность относится и к самим подходам. К нерешенным вопросам относятся, в частности, вопросы о границе между Кавказом и Русской рав-

ниной, о принципах выделения основных таксономических единиц. Нет и единого мнения о сопряжении морфологии земной поверхности и тектонических структур. Таким образом, многие вопросы тектоники и геодинамики Большого Кавказа до сих пор не являются до конца решенными.

В данной работе далее приводится классификация, основанная на точных данных о высотах, гипсометрических и морфометрических особенностях и ряде других показателей оценки горных вершин, предложенная Peakbagger Database, PBC Database и известная как Mountain Range Classification System (PEMRACS). Специализированная информационная база создана 10 августа 1969 года (!), с 1987 данные доступны для пользователей компьютеров. На 2018.04.15. содержится подробное описание 10,136 вершин мира [73].

Таблица 1. Основные характеристики морфологически однородных районов Большого Кавказа (по Нетребину П.Б., 2012) [30].

Морфологический Район	Площадь района, км ²	Площадь, района %	Интервалы высот (м)
1	3,432	0,92	0 – 13
2	82,408	22,16	-28 – 247
3	63,822	17,17	-28 – 890
4	81,767	21,99	-28 – 1686
5	41,657	11,2	-11 – 3545
6	50,820	13,67	0 – 4767
7	47,895	12,88	324 – 5642
Всего:	371,801	100	—

*Таблица приводится с сокращениями и незначительными изменениями в оформлении.

Специалистам стали доступны большие объёмы данных на 7,8 млн. (!) точек земной поверхности, новейшие системы измерения, "прямой поток данных", цифровые модели поверхности и рельефа (Digital Elevation Model, DEMs). На основе них предлагаются важные детали подробного описания горных массивов. Такими важными особенностями являются изолированность горного массива (Isolation Limit Point, ILP), расчётный показатель изолированности мас-

сива I-Index (Isolation Index), имеющий отношения к снежным вершинам и зимним восхождениям (Front Runner Lists, FRLs) и другие. Данные имеют большую практическую значимость и самое прямое отношения к восхождениям на горные вершины, востребованы среди альпинистов, горных туристов, географов и специалистов по горной картографии [62, 67, 68, 73].

Распределение территории Кавказской горной страны по странам выглядит следующим образом: Россия (66%), Азербайджан (15%), Грузия (12%), Армения (7%). Высшая точка горной страны – Эльбрус Восточная (5642 м).

Занимаемая площадь вместе с низкими равнинами 477,165 км². Протяженность с севера на юг 1,092 км, с запада на восток 1,124 км. Расчётный центр района: 43° 46' северной широты; 43° 29' восточной долготы.

С точки зрения морфометрических особенностей Кавказ делится на **Западный, Центральный, Восточный и Низкий Кавказ**. Границы между ними имеют чёткие орографические рубежи [73].

Распределение территории **Западного Кавказа** по странам: Россия (85%), Грузия (15%). Высшая точка – **Домбай-Ульген** (4046 м). Распределение внутри регионов РФ: Краснодарский край (56%), Карачаево-Черкесия (16%), Абхазия (14%), Адыгея (12%), Ставропольский край (1%).

Протяженность с севера на юг 353 км, с запада на восток 453 км. Площадь 62,404 км² вместе с низкими равнинами.

Распределение территории **Центрального Кавказа** по странам Россия (81%), Грузия (19%). Высшая точка – **Эльбрус Восточная** (5642 м). Распределение внутри регионов РФ: Ставропольский край (57%), Кабардино-Балкария (10%), Осетия Алания (5%), Карачаево-Черкесия (4%), Южная Осетия (4%), Калмыкия (3%), Краснодарский край (1%).

Протяженность с севера на юг 503 км, с запада на восток 365 км. Площадь 109,169 км² вместе с низкими равнинами.

Приведём далее в Таблице 2. Самые высокие вершины Центрального Кавказа, расположенные на территории РФ.

Внутри Центрального Кавказа выделяются три горных района: Дигорский и Осетинский хребет, хребты Сванетии.

Распределение территории **Дигорского хребта** по странам: Россия (66%), Грузия (34%). Высшая точка – **Уилпата** (4649 м), Цейский хребет. Распределение хребтов Дигории внутри регионов РФ: Северная Осетия-Алания (40%), Кабардино-Балкария (26%).

Таблица 2. Вершины Центрального Кавказа, территория России* [14, 62]

	Наименование массивов и вершин	Высота	Горная система	Первовосхождение
1.	Эльбрус			
	Западная	5 642	Боковой хребет	1874
	Восточная	5 629		1829 / 1868
2.	Дыхтау			
	Главная	5 204	Безенгийский район	1888
	Восточная	5 180		1958
3.	Коштантау	5 151	Безенгийский район	1889
4.	Пик Пушкина	5 100		1965
5.	Шхара			
	Главная	5 068	Безенгийский район	1888
	Восточная	5 050		1981
	Западная	5 057		1980
6.	Джангитау			
	Главная	5 085	Безенгийский район	1935
	Восточная	5 038		1888
		5 049		
7.	Казбек	5 033	Восточный Кавказ	1868
8.	Мижирги	5 025	Безенгийский район	1889

* Вместе с "боковые" вершинами, расположенными в пределах одного хребта или на одном массиве.

Протяженность с севера на юг 126 км, с запада на восток 128 км. Площадь 6,889 км² вместе с низкими равнинами.

Распределение **хребтов Осетии** по странам: Грузия (81%), Россия (19%). Высшая точка – **Казбек** (5034 м). Распределение хребтов Осетии внутри регионов РФ: Южная Осетия (30%), Северная Осетия-Алания (19%).

Протяженность с севера на юг 156 км, с запада на восток 166 км. Площадь 12,818 км² вместе с низкими равнинами.

Распределение **хребтов Сванетии** по странам: Россия (91%), Грузия (10%). Высшая точка – **Эльбрус Восточная** (5642 м). Распределение хребтов Сванетии внутри регионов РФ: Ставропольский край (69%), Кабардино-Балкария (11%), Карачаево-Черкесия (5%), Калмыкия (3%), Краснодарский край (1%).

Протяженность с севера на юг 467 км, с запада на восток 364 км. Площадь 89,462 км² вместе с низкими равнинами.



Рисунок 2. Картографическое изображение на основе ГИС-среды ArcGIS Map Viewer, DEMs. M1: 25,000 000. Черное море и Кавказ. Вариант оформления базового слоя – Physical Map World, с указанием названий, границ и высот от ArcGIS, ESRI. Дополнительно акронимами обозначены: WC-Западный Кавказ, CC – Центральный Кавказ, SC – Восточный Кавказ, LC – Низкий Кавказ. Высокие регионы Центрального Кавказа, обозначены меньшим размером шрифта: CC-OD – Дигорский хребет, CC-OR – Осетинский хребет, CC-SR – Сванетский хребет. Названия приведены на английском языке [63, 73].

Распределение территории **Восточного Кавказа** по странам: Россия (75%), Азербайджан (18%), Грузия (7%). Высшая точка района – **Тебулосмта** (4493 м), система Тушётского хребта (Переки́тельский хребёт); горный хребет, расположен между верховьями рр. Аргун и Андийское Койсу. Распределение территории Восточного Кавказа внутри регионов РФ: Калмыкия (30%), Даге-

стан (22%), Астраханская область (10%), Чечня (7%), Ростовская область (2%), Ингушетия (2%), Северная Осетия-Алания (1%), Ставропольский край (1%), Волгоградская область (1%).

Протяженность с севера на юг 1,040 км, с запада на восток 617 км. Площадь 229,068 км² вместе с низкими равнинами.

Распределение территории **Низкого Кавказа** по странам: Армения (45%), Азербайджан (38%), Грузия (15%), Турция (2%). Высшая точка района: – **Арагъц Северная** (4090 м) (или тюрк. **Алагёз**).

Протяженность с севера на юг 351 км, с запада на восток 455 км. Площадь 76,524 км² вместе с низкими равнинами.

Климатические особенности Большого Кавказа формируются под действием основных факторов: широтного положения, близости Черного и Каспийского морей и хорошо прогревающегося изолированного бассейна Средиземного моря. Северный Кавказ открыт для влияния воздушных масс с Арктического бассейна. В любой сезон на территорию может проникнуть холодный сухой поток Арктики, тропический – Средиземноморья или влажный воздух с Атлантики. По этой причине юго-западные районы Северного Кавказа достаточно увлажненные (в Сочи выпадает 1410 мм осадков в год), восточные – засушливые (Кизляр – 340 мм), северные районы характеризуются непостоянством режима увлажнения (Ростов-на-Дону – 470 мм) [10, 16].

Вместе с орографией горной страны это определяет различные термические условия, закономерно изменяющиеся по мере удаления от побережья и с высотой, большое количество и разный режим выпадения атмосферных осадков. Их количество различается в широких пределах в зависимости от положения рассматриваемого участка горной территории, высоты и орографии склонов и др. причин.

Поверхность Кавказской горной страны получает (120-170 ккал/год/см) и аккумулируют большое количество солнечной энергии. Это важнейшая составляющая горного климата, первопричина интенсивной и энергоёмкой среды любых горных территорий. Соотношение видов солнечной радиации иное по

сравнению с низкими равнинами, мощность его излучения больше и увеличивается по мере увеличения высоты гор. Именно разнообразие физической поверхности предопределяет сложную мозаику климатических условий. При характеристике климатических условий горных территорий правомерно говорить о горных климатах для различных высотных зон, разных склонов, отдельных крупных массивов, горных долинах и котловинах [52].

К особенностям современного рельефа, способствующим формированию специфических горных макроклиматов, относятся: категория, ориентация и орографические особенности горной страны и типы, и характеристики подстилающей поверхности. В зависимости от масштабов горных сооружений выделяются уровни: макроклиматы, мезоклиматы и микроклиматы горных стран.

Количество осадков изменяется в широких пределах от значений менее 200 мм/см²/год в в Восточной части Северного макросклона в Дагестане и Калмыкии до 2500 мм/см²/год в зоне максимального выпадения осадков на склонах высоких горных массивах. Так по склонам Центрального Кавказа приводятся следующие значения: склоны Западного сектора склоны – 3000-4000 мм, Центральный сектор – 1000-2000 мм, склоны Восточного сектора – 750-1500 мм Высота снеговой линии, маркирующей границу современного оледенения, меняется от 2800-3600 м [13, 16, 52, 75].

Климат Северного Кавказа изменяется от умеренного до субтропического. Короткая зима и продолжительное лето – до 5,5 месяцев. Климат горных областей отличается от предгорий и равнин. Разница среднеиюльских температур Западного и Восточного Кавказа достигает 5–6° (соответственно 23-24 °С и 25-29 °С). Зима в разных зонах Северного Кавказа неодинакова. Зимние температуры изменяются от 2°С до – 5 °С на Черноморском побережье и до –4-8 °С в центральных районах.

Климатические показатели зимнего и летнего периода контрастны – в Ставрополе зимой будет – 30 °С и снежным покровов 30-50 см; в Новороссийске будет – 30 °С, но с ветром до 40 м/сек; на юго-востоке во время фёнов в зимний период температура может подниматься до 25 °С; в высокогорных рай-

онах толщина ежегодно образующегося снежного покрова достигает более 7-ти метров (!) и часты снежные лавины [12, 52]. На Северном Кавказе подобные работы проводила Проблемная лаборатория снежных лавин и селей, Эльбрусская учебно-научная станция МГУ, им. Г.К. Тушинского, в верховьях Баксанского ущелья, в Кабардино-Балкарии. Фотоснимок одной из лавин приведён на Рисунке 3.

Изучение состояния снежного покрова и его динамики имеет огромное значение. Современным исследователям доступны традиционные и новые методы наблюдения за метеоусловиями, снежным покровом и ледниками, с помощью средств ДЗЗ [58, 75].

На Рисунке 4. приведен фрагмент мультиспектрального снимка MODIS Terra Satellite на территорию севера Турции и Кавказ. На инфракрасном варианте хорошо просматривается сформированный в горах снежный покров.



Рисунок 3. Фотоснимок сошедшей "мокрой" лавины. Вид сверху, от зоны отрыва. Баксанское ущелье, Большой Кавказ. Архив Урумбаева Н.А., 1972 [60, 83].

Согласно распространённой классификации Кёппена В.П. и Гейгера Р. (Köppen V.P., Geiger R.) климаты Северного Кавказа в целом характеризуется 10-ю индексами: альпийские - высокогорные (EF) и тундр (ET), бореальные, умеренно холодные (Dfa, Dfb, Dfc) с равномерным увлажнением и с резко выраженными сезонами; тёплые (Csa, Cfa, Crb) с равномерным увлажнением, влажные и с сухим летом (средиземноморский), а также засушливые степные горные климаты Bsh, Bsk [49, 53, 74].

Таким образом, условия изменяются от влажных субтропиков на Черноморском побережье до гляциальной зоны Большого Кавказа.

Характеризуя современную растительность Кавказской страны в целом и Северного Кавказа в частности, необходимы следующие краткие замечания. В обобщающей работе большого коллектива советских авторов по Физической географии Северной Евразии (иначе СССР), вышедшей на английском языке и в рамках региональной серии, приводятся следующие сведения.

Для Кавказа в целом выделяется 14 типичных вертикальных наборов высотных поясов с растениями индикаторами. При характеристике современных растительных сообществ Северного Кавказа: Западная часть Северного макросклона Центрального Кавказа (1), Центральная часть Северного макросклона Центрального Кавказа (2), Внутренний Дагестан (3), Восточная часть Северного макросклона Центрального Кавказа (4), регион Новороссийска (5), Западная часть Транскавказья (6).

За пределами Российской федерации находятся: в Грузии - Месхетия (в настоящем территория административной единицы Самцхе-Джавахети, центр - Ахалцихе) (7); Верхняя Карталиния (или Шида-Картли с центром - Гори) (8); Центральная часть Транскавказья (9); регион Алазань-Автора́н (регион в Грузии и Азербайджане, соответствует Алазань-автора́нской и Алазань-Агричайской равнинам) (10); регион Ширван (11); Зангезур и Карабах в Армении (12); Южная часть Транскавказья (13); Талышский регион (14) [52].

Работы по исследованию географических особенностей Большого Кавказа продолжаются в настоящее время.

Археологические находки позволяют установить, что еще в конце II тысячелетия до н.э. в регионе этих местах жили носители смешанной кобанской и древнеадыгской культур. С ашельского периода в этих местах начинают селиться люди. Об этом свидетельствуют стоянки древнего человека в Даховской пещере (100 тыс. лет назад), древняя крепость в ущелье Мешоко (4 тыс. лет назад), Майкопский курган (III тыс. лет до н.э.), относящийся к скифо-сарматскому периоду, огромное количество (до 1000 шт.) дольменов – загадочных древних сооружений, датируемых III-II до н.э.

По долине р. Белой через Белореченский (Шетлибский) и Черкесский перевалы пролегал путь к Черному морю. Это "дорога скифов", по нему они проникали в государство Урарту. Это подтверждают находки наконечника копья и трехгранной скифской стрелы, найденные на территории пос. Цветочного. В IV в. нашей эры из-за Каспийского моря и далее на запад проходили гунны [29].

На Кавказе проходила северная ветвь Великого шелкового пути. На территории современной Карачаево-Черкесии были две основные магистрали, по которым везли драгоценный шелк. Этот путь являлся фрагментом Великого шелкового пути из Китая через Среднюю Азию к Черному морю и далее в Европу. Наибольшее число памятников в верховьях Б. Зеленчука оставили аланы.

Самый короткий путь на побережье Черного моря и далее к Византии проходил по рр. Большой Зеленчук, далее на Санчарский перевал и через Псху в Диоскурию (Сухуми). На этом пути, на входе в ущелье Большого Зеленчука в X в. возник город (Нижнеархызское городище) и ряд поселений в верхней части долины. Нижнеархызское городище находится на правом берегу р. Б. Зеленчука. Очевидно, город был и экономическим центром Алании. Выше, при впадении в р. Кыфар также сохранились развалины крупного аланского города.

Одна была проложена по р. Теберде и её правому притоку Гонахчир через Клухорский перевал, а вторая – по рр. Большому Зеленчуку и Большой Лабе через Санчарский перевал. Почти тысячу лет назад на месте Нижнеархызского городища (по дороге на Санчарский перевал) был большой, по средневековым

понятиям, город. Здесь, по всей вероятности, мог быть перевалочный пункт и оптовый рынок шелковой торговли.

Путь через Санчарский перевал вёл до высокогорного селения Псху и далее в Бзыбскую крепость. Эта дорога приводила в Пицунду, то есть к Черноморскому побережью, а оттуда уже был прямой путь в Константинополь.

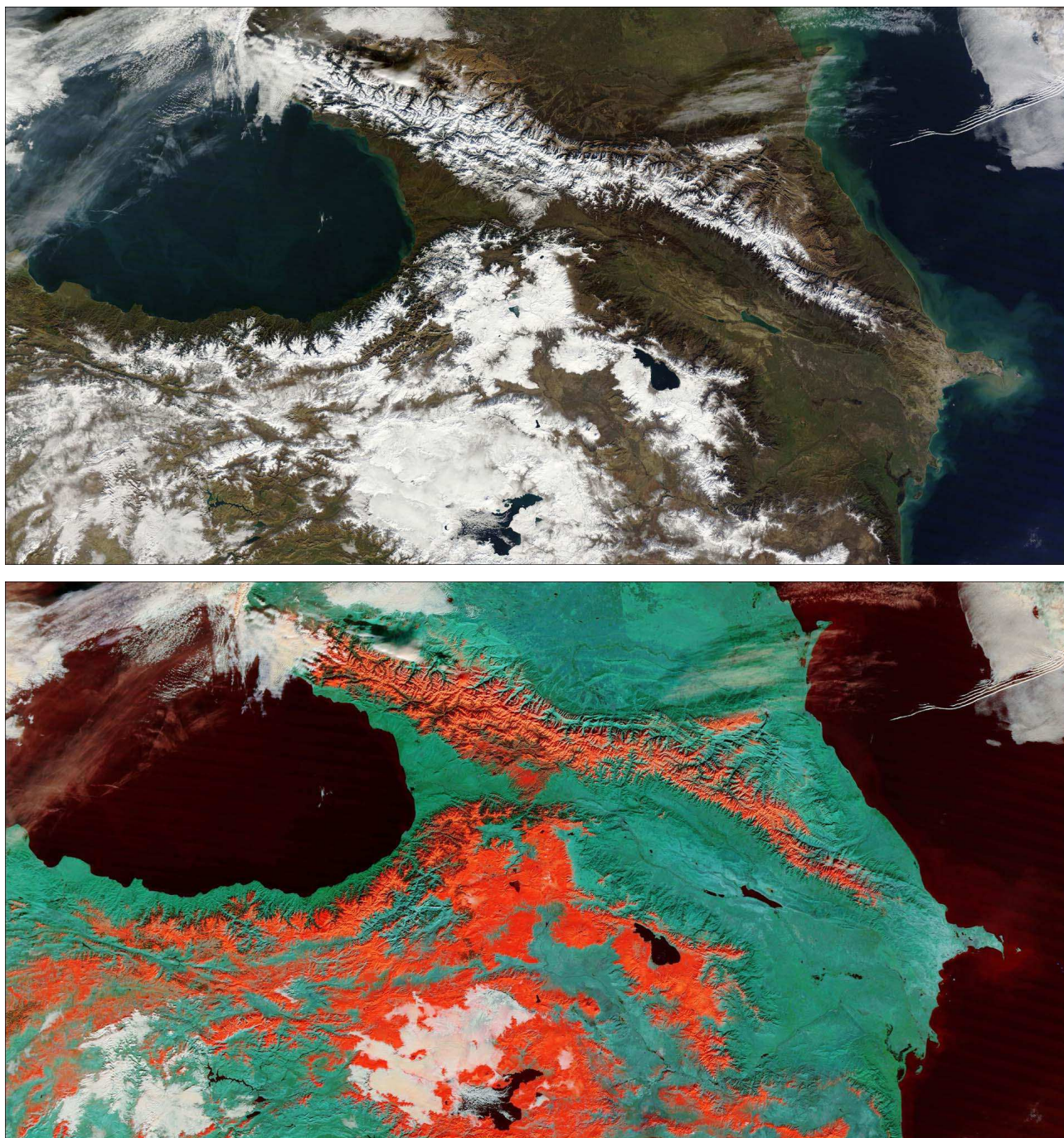


Рисунок 4. Мультиспектральный космический снимок MODIS, Terra Satellite от 2014.03.06.8.00. UTC. Верхний снимок – видимый, нижний снимок – ближний инфракрасный диапазон. Снег, туман и облачность на севере Турции и на Кавказе. В центре видны покрытые снегом горные хребты Кавказской горной страны [58, 70].

Таблица 3. Перевалы Главного Кавказского хребта [62].

	Варианты названия перевалов	Статус	Высота седловины (м)*
	Перевалы Дагестана		
1.	Гудурдаг (Гудурский перевал)	Пограничный	3259
2.	Кодорский (Кадорский, Кадорисугелтехили)	Пограничный	2365
3.	Халахуркац	Внутренний	3476
	Перевалы Кабардино-Балкарии		
4.	Бечо (Гульский перевал)	Пограничный	3375
5.	Гезевцек	Пограничный	3462
6.	Донгузорун	Пограничный	3203
7.	Дыхныауш	Внутренний	3836
8.	Китлод	Пограничный	3629
9.	Ласхедар	Пограничный	3629
10.	Цаннер	Пограничный	3900-3990
	Перевалы Карачаево-Черкесии		
11.	Клухорский перевал	Пограничный	2781
12.	Лаба (Лабинский, Мокрый перевал)	Пограничный	2614
13.	Марухский перевал	Пограничный	2739 (2748)
	Перевалы Северной Осетии		
14.	Бахфандаг	Пограничный	3037
15.	Зекарский перевал	Пограничный	3184
16.	Мамисонский (Мамисонисугелтехили)	Пограничный	2819 (2911)
17.	Рокский перевал	Пограничный	2996
18.	Трусо	Пограничный	3150

* Приводятся варианты высот перевалов, по разным источникам [00].

Путь через Клухорский перевал, селение Сакен, комплексы Генцвиц, Ажара, Лата, Герзеульская крепость, Мерхеули шёл на р. Мачары. Дорога выходила к крепости Диоскурии (современный Сухуми), основанной греками ещё в VI в. до н.э. На протяжении нескольких веков это был путь в истоках р. Белой нашествий аваров, хазаров, половцев, татар, позднее турков.

Перевал Гум-Баши – один из самых известных перевалов на Северном Кавказе, расположен в республике Карачаево-Черкесия, между городами Кисловодском и Черкесском. Другое названием "Марийский перевал".

Военно-Грузинская дорога – историческое название магистрали через Главный Кавказский хребет, соединяющей города Владикавказ (Северная Осетия) и Тбилиси (Грузия). Длина – 208 км. Она поднимается по долине реки Терек, пересекает Скалистый хребет по Дарьяльскому ущелью, затем по ущелью реки Байдарка поднимается к Крестовому перевалу, далее спускается в долину рр. Белая, Арагви и по правобережью Кура подходит к Тбилиси. Дорога следует древней магистрали, соединявшей Северный Кавказ и Закавказье через Дарьяльское ущелье.

Крестовый перевал (2384 м) – высшая точка Военно-Грузинской дороги, самый удобный проход в центральной части Главного Кавказского хребта. По пути находится Гудаурская пропасть и самое высокогорное селение Гудаури, за которым дорога спускается в ущелье р. Арагви.

Военно-Осетинская дорога – историческое название дороги через Главный Кавказский хребет (Мамисонский перевал, 2829 м), соединяющей железнодорожную станцию Даргкох, в Северо-Осетии с г. Кутаиси в Грузии. Длина – 275 км. Дорога идет вдоль р. Ардон по Кассарскому ущелью, ущелью Мамисон-Дона и после перевала вступает в долину р. Риони, по которой идет до Кутаиси.

Военно-Сухумская дорога – историческое название дороги через Главный Кавказский хребет, соединяющей города Черкесск (Карачаево-Черкесия) и Сухуми (Абхазия). Длина – 143 км. Это часть Военно-Сухумской дороги которая также называлась "турецкой тропой", караванный путь известный с древнейших времен. В VIII в. по ней в Аланию вторглись арабы. Самый высокогорный участок дороги – Клухорский перевал (2781 м).

Выводы: Таким образом, содержание подраздела служит обоснованием 1-го защищаемого положения.

Географическое положение, размеры и сложная орография Северного Кавказа, представляет широкой набор экологических условий для расселения населения.

1.2. Процессы формирования крупных этносов и культуры питания Большого Кавказа

Исследования географии и этнографии Кавказа имеют более чем 250-ти летнюю историю. Многие материалы, собранные первыми исследователями, являются актуальными в настоящее время.

Первые сведения о территории Кавказе относятся к экспедиции под руководством И.А. Гюльденштедта (нем. Johann Anton Güldenstädt, 1745-1781).

Путешествие Гюльденштедта на Кавказ началось в июне 1768 года и проходило во время русско-турецкой войны 1768-1774 годов. В состав экспедиционной группы входили студенты – Алексей Беляев, Борис Зряковский, Адриан Соколов, Степан Крашенинников и "специалисты" – рисовальщик Григорий Белый и таксидермист Семен Тарбеев [11].

Экспедиция, проходившая в период с 1770 по 1773 год, исследовала территорию Юга России, Северного Кавказа и Западную Грузию, собрала значительный, уникальный фактический материал по географии, истории, этнографии, лингвистике и многим другим научным дисциплинам.

Материалы экспедиции И.А. Гюльденштедта издавались несколько раз в виду их ценности, сокращений и качества перевода. Наиболее полный вариант оригинального издания был подготовлен Г.И. Гелашвили и был опубликован в Тбилиси в 1962-1964 годах на немецком и грузинском языках. В 2002 году материалы экспедиции были изданы на русском языке [11].

Одним из первых специальных трудов был изданный в 1823 году географический обзор "О Кавказе. Новейшие географические и исторические известия", подготовленный к изданию в 1810 году Семёном Михайловичем Броневским (1763-1830). Любопытно, что вторая часть данного справочника "Исторические выписки о сношениях России с Персией, Грузией и вообще с горскими народами, в Кавказе обитающими, со времён Ивана Васильевича доняне", была издана намного позднее – только в 1996 году (!) [8].

Со сбором, систематикой экспедиционных материалов о народах Кавказа связано множество имен исследователей. Обучение и популяризация данных

этнографических исследований в высшей школе связано с именем историка и основателя российской этнографии Харузина Н.Н. (1865-1900) и его последователей [39].

Опуская огромное количество научных работ и этнографических исследований Кавказского региона назовём только наиболее известные.

Исследования народов Большого Кавказа последнего времени, результат масштабной и продолжительной работы многих научных коллективов реализованы в виде серии книг "Народы и культуры" Института этнологии и антропологии им. Н.Н. Миклухо-Маклая РАН.

На настоящий момент опубликованы труды: Абхазы (2007) [1], Армяне (2012) [3], Грузины (2015) [11], Ингуши (2013) [15], Карачаевцы. Балкарцы (2014) [18], Калмыки (2010) [19], Народы Дагестана (2002) [28], Осетины (2012) [32], Чеченцы (2012) [41].

Кроме данной выдающейся серии можно упомянуть ряд значимых научных работ об этнических особенностях территории Кавказа, в которых подробно рассматривались вопросы, близкие к теме настоящей работы: Арутюнова С.А. [4, 5, 6], Алимовой Б.М. [2], Берсановой Л.И. [7], Керейтова Р.Х. [22], Хаджиевой М.Х. [37], Цэцгээ Д. [40] и ряд других.

Чтобы изучить особенности отдельных этносов Большого Кавказа, нужно обратиться к истории и понять, как же формировался данный регион.

Этническая мозаика Северного Кавказа является одной из самых сложных на территории России и является очень древней. Титульные для этого региона народы стали заселять эту территорию приблизительно 5 тысяч лет назад. Среди учёных встречаются две точки зрения, одни утверждают, что потомки современных народов Кавказа прибыли на эту территорию из Малой Азии. Другие считают, что они исторически заселяли эту территорию и лишь периодически смешивались с приходящими на эту территорию народами. Абхазо-Адыги заселяют по большей степени юго-западный Кавказ, а Нахско-Дагестанский этнос занял территорию северо-восточного Кавказа. Очевидно одно, эти два крупных этноса существуют отдельно друг-от-друга, имея свои

языковые и культурные отличия. Так же постепенно на территорию Большого Кавказа проникало тюркоязычное население. Во времена средневековья на большей территории Северного Кавказа существовало государство Аланов. Они относились к Иранской группе, из чего мы можем сделать вывод о происхождении такого народа, как Осетины. В XIX веке нашей эры на территорию Кавказа начали переселяться славянские народы, которые так же оказали влияние на культурные особенности местных народов.

В конце II тыс. до н. э. население Кавказа оказалось под влиянием племён Юго-Восточной Европы. Их воздействие на местные племена произвело культурное и этническое смешение с преобладанием степных элементов, некоторые горные районы стали укрытием для аборигенов. Важнейшие изменения в регионе связаны с появлением Скифов, которые принадлежали к Иранской группе. В конце I тыс. до н. э. на смену Скифам пришли Сарматы, которые захватили господство над этими территориями. Только в районах Прикубанья сохранилась древняя культура и язык. Отдельные группы сарматов проникли в Приэльбрусье, расселились и слились с местными этносами. Население Центрального Кавказа подверглось сильной ассимиляции и появилось двуязычие. Появление степных племён в восточной части Кавказа не оказало сильного влияния на этническое развитие, но легко прослеживаются сарматские элементы в некоторых аспектах культуры

Гунны, пришедшие в этот регион в IV веке, разбили многие местные племена и заставили ираноязычные племена уйти в горы. Постепенно усложнялся процесс формирования этнического многообразия. Гунны начали вторгаться на Кавказ с востока. Пройдя вдоль Каспийского моря не проникая в высокогорные районы, они осели на территории современной республики Дагестан. Вероятно, в этот период начала происходить тюркизация западных районов Прикаспия и как итог сформировалась Кумыкская народность. Тюркоязычное население в конце IV-го века начало распространяться по всему Большому Кавказу. Большая их часть осела в районах Приэльбрусья и на территории Ставропольской возвышенности.

Основной национальной группой стали болгарские племена, которые пришли в эти районы из-за политической нестабильности и заняли территории, принадлежавшие исторически Аланам. Кочевым племенам стали принадлежать территории Пятигорья, Кабардино-Балкарии и Верхней Кубани. В наше время здесь проживают Карачаевцы и Балкарцы, а так же малочисленный народ Кыпчаки. Кыпчаки являются предками современных этносов. Они завершили тюркизацию местного населения, принеся сюда свой язык и некоторые особенности кочевого быта. На территории района проживает один народ, происхождение которого не связано с Кавказским регионом. Этим народом являются Ногайцы – потомки монгольского племени мангытов. Они проживают на территориях Предкавказья, а их численность составляет всего 58 тысяч человек. Появление этого народа связано с междоусобицами внутри Золотой Орды. В 40-х годах XV столетия Мангытская Орда приобрела название Ногай, но позже распалась на больших и малых Ногаев. Предки данного этноса издревле кочевали, но затем перешли на оседлый тип расселения и остались в степях Предкавказья.

Территория современного Кавказа постоянно подвергалась ассимиляции и консолидации, так как регион расположен на пересечении государственных интересов Турции, Ирана и России. Границы расселения народов постоянно менялись, образовывались новые этносы. Особенно сильное влияние на национальные особенности региона оказала Кавказская война (1817-1864). Сильный отпор оказало население Восточного Кавказа во главе со светским и духовным лидером, национальный героем народов Северного Кавказа – Шамилем (1797-1871). Он создал в пределах этого региона теократическое государство – Северо-Кавказский имамат, объединивший горцев Западного Дагестана и Чечни [29]. В основе имамата лежали законы шариата, что сильно усложнило управление внутри региона, но сильно сплотило людей в борьбе против России. Война нанесла большие потери численности населения, как России, так и Восточного Кавказа. В результате присоединения Северного Кавказа к России появились возможности для проникновения Русской культуры в жизнь Кавказских

этносов, а так же происходило включение их в экономическую деятельность крупнейшей державы мира.

После окончания Кавказской войны в 1864 году, когда Северный Кавказ был полностью присоединён к Российской империи, наметился стихийный и массовый характер миграций из районов Большого Кавказа в Османскую империю. Ранее миграции не носили национальный характер. Полностью мигрировали с Черноморского побережья убыхи, так же был отмечен высокий уровень эмиграций у адыгов, абазин, абхазов и чеченцев. Менее всего уезжало из Дагестана.

Многие этносы, поддержавшие идею мухаджиров за переселение в Турцию, осели на территориях современного Ирака, Сирии и Йемена, Дагестанская диаспора осела в Турции, но большинство эмигрантов из-за своей малой численности утратили свои национальные особенности и частично ассимилировались. Так, к примеру, проживающие в Турции диаспоры даргинцев и лакцев говорят на аварском диалекте, что объясняется межнациональными браками и большей численностью аварцев. Позже, после революции 1917 года Кавказские республики приобретают особый вид автономий внутри России, которые в трансформированном виде сохранились в настоящем времени. Во времена Великой Отечественной войны в 1944 году многие народы Северного Кавказа (балкарцы, ингуши, карачаевцы, чеченцы) подверглись незаконной депортации в восточные районы СССР и геноциду. Что интересно в ссылке им удалось сохранить все свою культуру и национальную идентичность.

Проблема роста населения и дефицита земель на Северном Кавказе послужила толчком к новому расселению горцев на предгорные участки и равнины. Особенно заметен этот процесс был во второй половине 20-го века, что привело к основанию крупных населённых пунктов и новых городов. Во многих городах население частично ассимилировалось, что сильно сказалось на национальных особенностях. После распада СССР национальные республики Северного Кавказа приобрели новый статус – субъектов Российской Федерации.

Но исключительно важный период в истории Северного Кавказа и сопутствующие этому события произошли после распада СССР. Среди них необходимо отметить обострение межнациональных отношений в разных частях региона в постсоветский период, принявших форму вооруженного противостояния. Это конфликт между Арменией и Азербайджаном в Нагорном Карабахе, конфликт в Абхазии, вооружённое противостояние в Грузии, масштабные события в период двух Чеченских войн, вооруженный конфликт в Дагестане, военный конфликт на территории Южной Осетии, между Россией и Грузией.

Потенциально опасными, "тлеющими" являются ещё несколько участков расположенных в Кавказской регионе. Негативно на процессы на Кавказе может также сказаться конфликт в Сирии, так как в него вовлечены разные страны, в том числе и ближайшие соседи РФ – Турция и Иран. Появление новых очагов напряжённости в дальнейшем также будет сказываться на отношениях между народами, населяющими Кавказ. Кроме того, огромное значение имеет ответственная позиция России по отношению к своим соседям в Кавказском регионе, борьба с проявлениями религиозной нетерпимости и пропагандой национальной вражды, борьба против террористической деятельности, эффективная федеральная экономическая политика и её особенности в приграничных районах РФ.

Выводы: Природные условия Кавказской горной страны в целом не стали преградой для проникновения разных культур, идей и власти. Современный Кавказ представляет территорию, населенную представителями различных этносов.

Глава 2. Этнография питания и развитие туризма в Северо-Кавказском регионе

2.1. Этнография питания Северо-Кавказского региона

Понятие Кавказская кухня является весьма условным, потому что включает в себя кухни разных направлений или "ветвей", связанных в первую очередь с языковыми семьями.

На специфичность кулинарных традиций и черты национальных кухонь оказали влияние природные условия, исторические особенности, традиции различных культур и разнообразие религий. Различия и особенности этнической культуры в целом, и гастрономии в частности определены, в первую очередь, религиозными представлениями населения и их последующей трансформацией.

Большинство народов Северного Кавказа принадлежит в основном к Кавкасионскому (кавказскому) **антропологическому типу** европеоидной расы. В нём выделяют 4 подтипа:

Каспийский подтип: азербайджанцы, цахуры, кумыки;

Кавкасионский тип: карачаевцы, балкарцы, чеченцы, осетины, ингуши, лезгины, табасараны, хиналугцы, бацбийцы, аварцы, даргинцы, лакцы, ногайцы, горские (северные) субэтноты грузин: сваны, хевсуры, мохевцы, тушинцы, пшавы, мтиулы, гудамарцы, рачинцы;

Понтийский подтип: греки, южные русские, адыги, абхазы, кабардинцы, черкесы, западные субэтноты грузин;

Арменоидный тип: армяне, ассирийцы, восточные субэтноты грузин [56].

По **религиозному составу** в Кавказском регионе выделяется пять групп:

Мусульмане сунниты: аварцы, лакцы, даргинцы, лезгины, кумыки, табасараны, рутульцы, агулы, цахуры, арчинцы, чеченцы, хиналугцы, ингуши, кабардинцы, черкесы, абазыны, адыгейцы, осетины (меньшая часть, около 14-15%), карачаевцы, балкарцы, ногайцы, азербайджанцы.

Мусульмане шииты: азербайджанцы, лезгины (село Мискинджа)

Православные (христиане): русские, осетины (большая часть), грузины, кабардинцы ("моздокские" кабардинцы), армяне (меньшая часть, около 2 %)

Христиане (другие конфессии): армяне, немцы (Евангелические лютеране), ассирийцы, удины.

Иудеи: горские (грузинские евреи), таты [5, 56]:

На Кавказе выделяют четыре основные **языковые семьи**: Индоевропейская, Северокавказская, Алтайская и Картвельская (южнокавказская) [5, 6, 33].

Индоевропейская языковая семья представлена осетинами и армянами. В пределах Северокавказской семьи можно выделить две языковые группы: Абхазо-Адыгскую и Нахско-Дагестанскую.

Абхазо-Адыгская языковая группа – абазинцы, кабардинцы, черкесы, адыгейцы, шапсуги.

Нахско-Дагестанская языковая группа – чеченцы, ингуши и ряд Дагестанских народов (аварцы, арчинцы, Андо-цезские народы, лакцы, даргинцы, кабардинцы, кайтагцы, табасараны, лезгины, агунцы, рутульцы, цахуры).

В пределах Алтайской языковой семьи выделяют: Алтайскую и Монгольскую группы. Алтайская группа – кумыки, карачаевцы, балкарцы, азербайджанцы, кыпчаки. К Монгольской группе относятся – ногайцы и калмыки.

Картвельская языковая семья представлена грузинами [5].

Особенности этнография пищи, национальные кухни Кавказского региона стали предметом исследования. Для анализа и при подготовке настоящей квалификационной работы были использованные опубликованные данные о 4-х "ветвях" и 14-ти самобытных кухнях региона. Отдельные вопросы требовали консультаций и профессиональных знаний от этнографов и специалистов в области сельского хозяйства и профессиональных кулинаров.

Были рассмотрены в индоевропейской "ветви" – армянская и осетинская кухня, в Северокавказском регионе анализировались азербайджанская, адыгская (кабардинская, абазинская и черкесская) кухня, кухня вайнахов (ингушей и чеченцев), кухня народов Дагестана (аварцев, даргинцев, лакцев, лезгин), в Ал-

тайской "ветви" – калмыкская, кумыкская и ногойская кухни, в картвельской "ветви" – кухня Западной и Восточной Грузии.

Объектами изучения в регионах Северного Кавказа стали собственно блюда, а также необходимые условия, определяющие существующие кулинарные традиции – традиционный выбор (или отбор) продуктов, технологии подготовки и приготовления блюд, набор блюд, традиционная посуда и в меньшей степени регламент приёма и существующие правила (регламент), касающиеся сервировки и декорирования блюд.

Все блюда были по рекомендации и в соответствии с их значением разделены на **шесть групп**: основные зерновые и бобовые культуры их последующая обработка (пшеница, рожь, ячмень, нут, горох и чина и т.д.); горячие мясные блюда (основные калорийные блюда - супы и "второе блюдо"); выпечка (праздничная или повседневная) и мучные изделия; продукты, предназначенные для длительного хранения ("пища в дорогу или про запас"); напитки, в том числе молочные.

Алкобольные напитки, в том числе полученные при обработке молока, из проведенного краткого анализа были исключены. При подготовке работы не анализировались традиционные для русскоязычного населения кулинарные приемы, а также новые технологические правила, существующие при массовом производстве продуктов питания.

Часть кулинарных традиций, связанных с этносами, не рассматривалась и данные по их кулинарным традициям не анализировались. Так одни из самых древних кулинарных традиций у компактно проживающих ассирийцев заслуживают более детальных исследований [5]. Проведение подробного анализа структуры и системы питания по всему региону Северного Кавказа - будущая масштабная задача перед научными коллективами.

В результате краткого информационного обзора и беглого анализа кулинарных традиций и было установлено, что основными и в большей степени репрезентативными в данном регионе являются три группы: Осетинская, кухня Вайнахов (ингуши и чеченцы) и Ногойская кухня.

Кратко рассмотрим далее материалы о блюдах национальных кухонь Северного Кавказа в сильно сокращенном виде.

Главными особенностями кухонь народов Алтайской семьи являются общие черты с кухнями народов Центральной Азии. Так максимально близкой к традиционной монгольской кухне являются кулинарные традиции калмыков, велик процент заимствований и у ногайцев [2, 19, 21, 28, 29].

Своеобразие заключается в том, что в пище **ногайцев** преимущественно используется конина. Популярна, например, "казы" – конская колбаса, "кувурмаш" (жареная конская колбаса), "тарама", "кунырма" (ягнятина жареная), "калжа" (лапша из курятины), "бешбармак". В их рационе были распространены такие кушанья как вареное на воде, иногда на молоке просо - "соык". Из жареного проса, перемолотого в муку, готовили кашу "талкан", которую употребляли в пищу с молоком. Из пшеницы и кукурузы, перемолотых в муку, варили суп "уыйре". Из кукурузной муки готовили каши "баста", "мамырса", из жареной просяной крупы на воде, молоке или сыворотке - кашу - "гуый баста".

1. Среди жареных и печеных изделий из теста без начинки у ногайцев выделяют две группы: хлеб - "оытпек" из пресного кислого теста. Но, наиболее ранними являются изделия из пресного теста - "кысыр оытпек". Из кукурузной муки обычно готовили пресный хлеб - "мишари". Среди изделий из теста особое место у ногайцев занимали и занимают мучные изделия из нераскатанного теста без начинки, зажаренные в кипящем масле, подобные борцогам ("баурсак"). Они готовятся из пресного бездрожжевого теста в курдючном жире. Это явный признак влияния скотоводческой культуры. Следует заметить, что обжаривание теста в масле имеет практический смысл - изделия долго хранятся, не черствея и не теряя вкусовых качеств во время длительных кочевков [40].

2. Исследователи фиксировали у ногайцев пять разновидностей чая: "боьртенке, шама шай, зынкыйтпа шай, кара шай, йолга барсын шай". Лучшим считался "боьртенке шай", приготовленный из кирпичного чая (шабар шай) с добавлением сливок и сливочного масла. Все ногайцы пили и когай или калмык шай, который готовился со сливками с добавлением масла, перца и соли.

Этот чай проник в рацион почти всех северокавказских народов. Из кобыльего молока ногойцы готовили хмельной кумыс - "кымыз".

4. Мясные блюда в повседневном питании занимали заметно меньше место по сравнению с молочными продуктами. Самыми употребительными были говядина и баранина, но наиболее престижной считалась баранина. Употребляли в пищу мясо домашней птицы, дичь, сайгаков. Мясо сайгаков ели не только в свежем, но и вяленом, копченом виде – "кептирген эт". Особое место в системе питания ногойцев занимала конина. Караногойцы также употребляли жеребятину. Употребляли ногойцы и верблюжатицу. К особым деликатесам относили ногойцы горб верблюда. Его нарезали на кусочки, обжаривали в котле. В специальных бурдюках хранили верблюжий жир, используемый не только в пищу, но и в лечебных целях. Употребляли ягненка в виде "куърлеме". Для этого ягненка свеживали, потрошили и томили его в земляной яме, что также признак влияния скотоводческой культуры. Из говядины и баранины готовили пельмени и пироги, варили "хинкал". Из кусочков мяса и кишок конины, говядины и баранины делали колбасу "толтырма", которую коптили в дыму. Из тонко нарезанных кусочков жирного мяса и брюшной части конины с добавлением растертого чеснока (сарымсак) и черного перца (бурыш) готовили колбасу "казы", которую ели в жареном и вареном виде. Заготавливали они впрок и колбасу "кыйма". Другим видом колбасных изделий ногойцев были "сокта или-сохта". В отличие от других колбас, ее готовили с применением курдючного жира ("куйрук май").

Первые блюда: Значительное место в пищевом рационе ногойцев занимали разнообразные супы (сорпа). Супы имели свои названия, зависящие от состава заправки: суп с рисом - "буруж сорпа"; суп с лапшой - "лакса сорпа" и др. Из мучных крошек ногойцы готовили суп - "затируху - унаш (умаш, ув-маш), сорпа". Из кукурузной или любой замешанной в кипяченой воде муки готовили суп "кудыр". Бедные ногойцы часто готовили жидкую похлебку - "быламык" из просяной муки, заправляя ее айраном, сухим сыром или бараньим салом и суп с

пшеном - "уьйре сорпа" на мясном бульоне или же на воде. Если уьйре сорпа готовили на воде, в него добавляли айран.

Вторые блюда: Любимым блюдом ногойцев был "хинкал (инькал)" - блюдо из мелко нарезанного в форме ромбиков или квадратиков пресного теста, сваренного в мясном бульоне или в воде. При приготовлении хинкала предпочтение отдавалось баранине. Ногойцы Терско-Сулакского междуречья и частично ачикулакские ногойцы обычно готовили тонкий хинкал кумыкского способа приготовления. Из кукурузной муки ногойцы готовили хинкал в виде галушек - "атык алпама", а из просяной муки - галушки - "алдыма". Были представлены у ногойцев и блюда из вареного теста с начинкой. Это - пельмени - "касык боьрек".

Среда обитания **Вайнахов** (чеченцев и ингушей) обусловила формирование у них хозяйственного уклада, основанного на земледелии в равнинной местности и скотоводстве в горной [7, 15, 41].

1. Блюда из зерновых делятся на категории: это цельное жареное зерно, печеное, вареное; крупа и мука вареные; тесто вареное или печеное с начинкой и без начинки. Древнейшим у народов Кавказа было блюдо из прожаренного зерна. У вайнахов оно носило название "цу" – толокно. Его готовили из молотых жареных зерен ячменя проса, ржи, позже – кукурузы и груши. Цу смешивали с водой и солью или же с топленным маслом. Повседневный рацион вайнахов включал разнообразные каши ("хударш"): "шуьрхудар" – каша из пшеничной муки на молоке; "Ювна худар" – пшенная каша; "демахудар" – каша из пшеничной муки; "сискалган // ахьаран худар" – каша из кукурузной муки (подобие мамалыги).

Популярны мучные изделия с разными начинками из творога, картофеля, тыквы ("чепалгаш, хингалаш"), лепешки из кукурузной муки ("сискал"), которые обязательно подают с творогом и сметаной (то-берам) или с творогом и топленным маслом (колд-дята).

"Муьста хударш" – кислые каши (готовились на сыворотке); "дуган худар" – рисовая каша; каша из цу (толокна); "джаржхудар" – каша из сечки куку-

рузы, пшеницы, ячменя, проса (инг. джаржхудар // ишкхудар//кЮ). К категории пищи "вареное тесто (чеч. Буод // инг. бод)" относятся вайнахские галушки ("галнаш") из кукурузной или пшеничной муки, а также лапша ("гарза"). В рационе вайнахов существовали различные виды хлеба, среди которых: из кукурузной муки делали "сискал; бепиг // кхаллар (инг. маькх)" – пшеничный или ячменный печеный хлеб; "ольг (инг. олг); гІагІал" – маца или тонкая лепешка, испеченная без масла из сдобного теста, с нанесенными на неё орнаментами; "севсина дина бепиг" – хлеб на дрожжах. Ритуальным был хлеб - "хьекхьийна бепиг" – букв. "мятый хлеб". "Хьокхам" – хлеб (простая лепёшка) из пшеничной муки, тесто для которой замешивается на воде.

В горах преобладал пресный хлеб, выпекаемый в золе или на противне, а также толокно. На равнине в качестве хлеба часто выступало вареное тесто ("галнаш"). Сравнительно поздно, во второй половине XX в., распространение получил печеный дрожжевой хлеб.

В системе питания вайнахов большое значение имеют выпечка с начинкой: "чІепалгаш" (лепешки с творогом или картофелем); "хингалш" (лепешки с тыквой); "далнаш" с различными начинками (черемшой, крапивой, лебедой, курдючным жиром) и проч.

Обрядовым мучным блюдом из разряда сладостей ("мерза хІуманаш") у вайнахов являются разные виды халвы, которую готовят на свадьбу, похороны, по праздникам: "межаргаш" – смесь из кукурузной или пшеничной муки с сахаром; "гарзнихьовла"; "баІархьовла" – халва из орехов; из молотых семян льна (орма) с добавлением масла и мёда вайнахи делали халву "виета", напоминающий Дагестанского урбеч. В пищу употреблялись плоды дикорастущих деревьев: яблони, груши, алычи, кизила, терна.

2. Молочные продукты Свежее молоко в пищу практически употреблялось. Из молока получали: кислое молоко (чеч. "муьстшура" // инг. "мистшура"), простоквашу (чеч. "йетшура" // инг. "йетшир"), сметану ("чеч. тЮ" // инг. "тЮа"), сливки (чеч. "кочатЮ", "тІелаьцтЮ" // инг. "тІеляцтЮ"), масло (чеч.-инг. "налха"), творог ("кІалд"), сыр ("нехча"). Свежее масло также в пищу не упот-

реблялось, его сразу перетапливали. Полученное топленое масло (чеч. "гІурадаътта" //инг. "гІурдаъдаътт") оптимально было для хранения. Основными блюдами из молочных продуктов у вайнахов являются: "тІо-берам" – творог, перемешанный со сметаной; "кІалддаътта" – творог, перемешанный с топленым маслом и др.

3. Мясные блюда. Соотношение различных видов мяса в рационе вайнахов имело свои особенности: в горных зонах большое распространение имела баранина, затем говядина, в предгорье и на равнине не менее престижным считалось мясо птицы. Баранина и мясо индейки служат основой традиционных блюд из отварного мяса. Как пример "жигиг-галнаш" - вареное кусками мясо (баранье, говяжье, куриное) с пшеничными или кукурузными галушками, подаваемые с соусами: чесночным (баранина, говядина) или картофельно-луковым (курица). В зависимости от сезона мясо ели в свежем (летом и осенью) и консервированном виде. Существовали разные способы его обработки и заготовки. На зиму мясо сушили, коптили, солили, обжаривали. Говяжье и баранье мясо, заготавливаемое на зиму, называлось у вайнахов "лахъа". Приготовленное на зиму мясо отваривали, запекали, поджаривали, делали из него бульоны и супы. Среди блюд из сушеного мяса можно назвать: галушки с разными сортами мяса, галушки с отваренным сушеным курдюком; супы фасолевые с сушеным курдючным салом или же с сушеным мясом; отварное сушеное мясо в качестве отдельного блюда. Для традиционной кулинарии вайнахов, и для Кавказской в целом, характерно приготовление колбас: "самг" – колбаса из толстой кишки, которая заполняется мясным фаршем или ливером – "атарш" – и сразу же варится; "марш" – колбасу из толстой кишки, начиненную фаршем из измельченного внутреннего сала, кукурузной муки и лука; "баІар" – особое горячее блюдо (инг. "бІар"), его готовят из измельченного ливера, зашитого в куски желудка, в котором и отваривают.

Широкое применение в традиционной вайнахской кулинарии имели субпродукты: отварной говяжий язык ("хъайбанан мотт"); язык сушеный отварной;

вымя ("шим") отварное с галушками; вымя сушеное отварное с галушками; суп с куриными потрошками; требуха ("чуйраш") вареная и проч.

В прошлом только свежее мясо было непременным атрибутом традиционной обрядности, ритуалов.

Рассмотрение кулинарных традиций и блюд национальной кухни Северного Кавказа закончим **Осетинской кухней**, яркой представительницей индоевропейской "ветви". На её формирование оказали влияние длительные процессы формирования этноса, ведущие к скифам. Главной её особенностью является большее разнообразие продуктов и множество вариантов приготовления блюд [29, 32].

1. Блюда из зерновых и выпечка.

Каши также относятся к первым блюдам, в кухне Осетии основой для их большинства становится кукурузная мука. Национальная мамалыга или "шир" – это кукурузная каша.

Выпекаемым лакомством является "чурек". Его основой является кукурузная мука, а запекают чурек традиционно с сыром.

Главное отличие осетинских блинов в том, что пшеничная мука для приготовления смешивается в равных пропорциях с кукурузной мукой. На местном наречии блины называют "лауж", оладьи – "лауызта". Подаются эти яства с кислым молоком или соусом "цахдон".

Осетинская кухня это разнообразная выпечка. К основным видам осетинских пирогов можно отнести:

"Картофджин" – основой для него является толченый картофель, смешанный с молоком и мукой, из него впоследствии выпекаются лепешки. Виртуозом в области кулинарии считается тот, чьи картофельные лепешки получаются наиболее тонкими. В качестве начинки к блюду идет сыр.

"Фыдджин" – визитная карточка Осетии в сфере мирового кулинарного искусства. Представляет собой карман из тонкого теста с фаршем из говядины. Подается блюдо исключительно горячим, перед употреблением смазывается сливочным мясом.

"Олибах" – пирог со свежим сыром, который тщательно разминают и солят. При выпечке этого изделия в его середине обязательно делают надрез – чтобы выходил пар, а сыр не вылез наружу. Часто в состав начинки осетинских пирогов часто входят полезные овощи, либо их листья.

"Цахараджин" – в начинку этой лепешки входят измельченные листья свеклы, часто встречающийся ингредиент овощных блюд Осетии, и сыр.

"Хъэдурджын" – фарш для начинки готовят из вареной размельченной фасоли и сала. При подаче к столу готовое изделие поливают сметаной.

"Насджин" – это пирог с измельченной тыквой, также часто встречается в осетинских блюдах.

"Кабускаджин" – пирог с капустой и сыром. Часто подается вместо хлеба к основным блюдам.

Самым распространенной национальной сладостью в Осетии является "дзуката" (подобие хвороста). Выделить можно и такую необычную сладость, как белая "халуа" – это маленькие шарики из теста, которые приготовлены с использованием топленого масла и сахарной пудры. Ну, и традиционно в качестве десертного блюда подают пироги со сладкими начинками, самые популярные среди них – это вишня и яблоки. Яблочный пирог называют "фаткуыджын", а пирог с вишней именуется "балджин".

Пирог с начинкой из рубленого мяса (фыдджын) - пищевое воплощение комплексного развития земледельческо-скотоводческих традиций. Такой пирог выпекали только на праздничные трапезы, связанные с положительными эмоциями; он был обязательным элементом свадебного застолья, своеобразным десертом, подача которого означала окончание угощения.

2. Молочные продукты. Осетинский сыр готовится из коровьего молока в высушенном говяжьем желудке. Он употребляется как основное блюдо и как закуска. При приготовлении сыра используется сыворотка, а на основе молока готовится сметана, кефир и разнообразные соусы для других блюд.

3. Мясные блюда. Приготовленная согласно традициям народов Осетии баранина называется "лывжа" – это мясо, тушеное с картофелем и луком, при-

правленное перцем, чесноком и чабером (темьяном). Кроме тушеного красного мяса, в Осетии популярно приготовление блюд из субпродуктов.

Курица, по-осетински (толон), которая томится в горшочках вместе с овощами. Основной приправой к этому блюду выступает чабер. Для приготовления утиного мяса характерно присутствие чеснока. Подают ее на широких тарелках, очень часто дополнением к ней выступает пирог со свекольной ботвой, который едят вместо хлеба. Куриное мясо часто становится основным ингредиентом ещё одного национального блюда кавказской кухни – плова. Чаше всего он готовится на открытом огне в специальной посуде с толстым дном.

Подается блюдо с кисломолочными соусами, в составе которых содержится сыворотка или кефир.

Вариантов приготовления мясных блюд множество. Наиболее популярно приготовление мяса на открытом огне или в казане. Во втором случае его долго тушат с пряностями и подают, приправляя разнообразными соусами, преимущественно чесночными. Среди разнообразия соусов можно выделить "цахтон", на основе сметаны, и нуры цахтон - очень острый чесночный. Популярен также цывзыдахдон – необычный по вкусу пряный соус, приготовленный из листьев стручкового перца, который заливают сметаной.

В состав национальных салатов часто входит редька. Вариант его приготовления – это смесь редьки, подсолнечного масла и соли..

Первые блюда. Суп из фасоли, который на местном называется "кадуры баш картофима", готовят на молоке. Кроме этих ингредиентов, там обязательно присутствует картофель, репчатый лук и зелень.

Традиционным мясным супом в Осетии является "хъармхуып", приготовленный на основе бараньего мяса.

Закускам в кухне Северной Осетии отведено не так много места, тем не менее, среди них можно выделить основные: "цаку" – жареная воздушная кукуруза, "дзыкка" – готовится из сыворотки, местного сыра и пшеничной муки. Стоит упомянуть и легкую закуску – баклажаны с сыром, со специальным соусом из молока и чеснока.

Все три выбранные для примеров национальные кухни объединяет широкое использование мясных продуктов. Вместе с тем, более показательными среди них являются продукты, приготовленные из зерновых культур.

Прослеживается корреляция между природными условиями, выбором продуктов и технологией приготовления блюд, а также приготовлением блюд для длительного хранения.

Влияние природных условий прослеживается в широтном направлении и с увеличением высоты. Оно заключается в доступности отдельных продуктов, технологии приготовления продуктов и части блюд, заготовке и хранении продуктов. В целом, по мере изменении условий на более экстремальные (зимние, аридные или перигляциальные) упрощается и процесс приготовления и сокращается набор готовящихся продуктов. Калорийность рациона, напротив, растёт. И наоборот, чем мягче условия, тем кулинарное разнообразие, представленное разнообразными продуктами, разными технологиями обработки продуктов и большим набором блюд, выше [6].

Процессы приготовления пищи отражают и оптимальную адаптацию к суровым природным условиям. Аналогом специфических мясных блюд для длительного хранения и использования в пути высокоширотных или высокогорных районов и изолированных общин, занимающихся скотоводством, можно привести распространённый у северных народов "пеммикан" (смесь сушеного мяса с жиром, редко с добавлением растений и ягод) или монгольский (и калмыцкий) "борц" (сушённое и измельченное мясо) [19, 29, 33].

Во всех национальных кулинарных традициях прослеживается влияние совместного проживания разных этносов, проявляющееся в выборе продуктов, заимствовании отдельных кулинарных приёмов и технологии приготовления блюд. Крупными центрами влияния на формирование кулинарных традиций в регионе стали Армения, Азербайджан, Турция, Западная Грузия, а также Центральная Азия [2, 3, 5, 12, 24, 29]. В новейшее время сказывается влиянии российских и глобальных культурных традиций.

Образцы традиционных блюд региона приводятся далее на Рисунках 5-9.



Рисунок 5. Национальные блюда Северо-Кавказского региона: "баIар" – отварное блюдо (инг. "бIар"), из измельченного ливера, приготовленного в желудке, с пшеничными или кукурузными галушками и зеленью, кухня Вайнахов, Панков П.А., 2018 [82].



Рисунок 6. Национальные блюда Северо-Кавказского региона: "жигиг-галнаш" – вареное кусками мясо (куриное) с пшеничными или кукурузными галушками и бульоном, кухня Вайнахов, Джегестаева К., 2018 [80].



Рисунок 7. Национальные блюда Северо-Кавказского региона: "хинкал" – второе блюдо, конвертики из пресного теста, приготовленные на густом мясном бульоне, Панков П.А., [82].



Рисунок 8. Национальные блюда Северо-Кавказского региона: "пиде" – запеченные в печи, в продолговатой лепешке из пресного теста, острая баранина и овощи, Панков П.А., 2018 [82].

Практически все известные и любимые кулинарные блюда, и Северный Кавказ не является исключением, относятся к категории праздничных, редко ритуальных. Блюда же повседневные достаточно прозаичны. Население региона стало питаться значительно лучше и употреблять в пищу большее количество продуктов.

Вопросами, требующими дальнейшего и досконального изучения, более значительных ресурсов времени и дальнейших поездок в регион остались – многочисленные этнографические аспекты - ранжирование блюд на повседневные и праздничные блюда, традиционные представления о сакральной значимости отдельных продуктов и блюд, особенности традиционного приготовленных отдельных блюд [29].

Большой интерес представляют отличия, с точки зрения биологических и микробиологических особенностей, продуктов одной группы сравнения. В зависимости от религиозных представлений уже на данном этапе будут выбраны разные животные, разные пути, разные технологии приготовления, а "на выходе" будут разные готовые к употреблению продукты. Итоговые и обобщающие замечания в отношении традиционной кулинарии будут выглядеть следующим образом.

Замечание первое. Так, важнейшей особенностью использования мясных продуктов является вопрос о том, какое животное и как именно убивают, и какие его части допускаются к дальнейшей обработке. По одним правилам кровь животного сливается, а по другим правилам его бережно собирают, и оно идёт на приготовление блюд.

Замечание второе. Молочные продукты широко распространены в регионе, но в зависимости, что из них и как производят, конечные готовые продукты различаются в сильной степени. Так отличительной чертой группы алтайской ветви является использование преимущественно смесового молока, но только в кипячённом (концентрированным, упаренном) состоянии, последующее приготовление из него целого набора молочных продуктов – сухих пенок, сыров,

сырчиков, сушеных сыров (хурут). Изготовление из сырого молока чего-либо с данных мировоззренческих позиций не допускается [19, 41].

Замечание третье, изделия из основных зерновых культур (пшеница, рожь, ячмень, овес и др.) относятся к широко распространённым в регионе, но готовят из них совершенно различные блюда. Это связано с тем, какие виды обработки зерновых доступны и приняты для данного сообщества людей. Дрожжевое тесто, хлеб и лепешки готовят не все. Но, считать примитивными кулинарные изделия, приготовленные без использования дрожжей или без тепловой обработки, было бы неверно. Так, согласно существующей в этнографии структурно-топологической классификации, блюда из зерновых рассматриваются в порядке последовательности возникновения термической и механической обработки зерна: поджаривание-варка-выпекание, цельное зерно или крупа, мука, тесто. Применительно к кухне тюркоязычных народов Дагестана, можно выделить такие типы зерновых блюд – жареное зерно, вареное зерно, вареная крупа, жареная мука, вареная мука, вареное тесто, вареное тесто с начинкой, жареное и печеное тесто, жаренное и печеное тесто с начинкой [28].

Замечание четвертое, касается использования для приготовления блюд широкого ассортимента продуктов. Он может быть предопределён или ограничен искусственным образом, и отражает в этом случае традиционные мировоззренческие представления населения. Данные ограничения касаются выбора продуктов или их обработки. Так, к примеру, регламентируется заготовка сырого мяса. А отсутствие блюд может показывать игнорирование населением целых групп ценных продуктов питания – рыбы, домашней или дикой птицы, дичи, грибов, мёда, растений, фруктов, овощей, специй...

Замечание пятое, отличительной особенностью кулинарных традиций и блюд национальной кухни земледельческих районов является как большее разнообразие методов приготовления пищи, так и применение большего числа продуктов для питания. Примечательно, что общая калорийность рациона с падением высоты падает, по причине снижения доли мясных продуктов и субпродуктов. Если же задачи стоят несколько иным образом, то вывод очевиден.

Высококалорийные блюда жителей полярных районов и горных территорий давно служат предметом исследования, а продукты их слагающие, часто даже в малоизменённом виде, используется для составления оптимального рациона путешественников, военных и спортсменов.



Рисунок 9. Национальные блюда Северо-Кавказского региона: "чуду" – пирог из пресного теста, выпекаемый и обжаренный с начинкой из творога, зелени, специй. Из отчёта о поездке Магомедова Н.Ж. (МГПУ, географический ф-т), 2010. [60, 81].

Выводы: Таким образом, содержание подраздела служит обоснованием для 2-го и 3-го защищаемого положения.

Особенности национальных кухонь predetermined условиями природной среды, выбором продуктов и спецификой кулинарной обработки.

Этнические традиции, проявляющиеся в приготовлении блюд, трансформируются и испытывают влияние других культур.

2.2. Гастрономический туризм: возникновение, объекты, виды, особенности и основные направления

Антропология питания – динамично развивающаяся отрасль исследований современных этнологов, социальных и культурных антропологов.

В традиционной этнографии пища рассматривалась, как правило, как один из компонентов так называемой "этнографической триады" важнейших явлений материальной культуры: пища, одежда, жилище. Национальная кухня, кулинарные традиции, используемые продукты и регламент их употребления был и остаётся одним из неперенных элементов классического этнографического описания [5, 6, 8, 29]. Все новые данные приводятся исследователями об опыте населения по отбору и обработке продуктов питания в различных регионах мира [31]. Но, этнография никогда и нигде не была чисто ограничена только описанием этой стороны жизни населения. И существующее направление - этнография питания - намного шире, так как затрагивает целый ряд вопросов, находящихся за пределами технологии обработки, приготовления и хранения продуктов питания. К примеру, религиозные ограничения, мировоззренческие представления, позиционирующиеся в обрядности или "правила хорошего тона", или, по иному, соблюдение местного регламента в отношении трапезы, личного или публичного (совместного) приёма пищи.

Этнографы занимались исследованием многих вопросов, касающихся питания культурных растений, системы питания, моделей питания. Современные инструментальные возможности подняли на новый уровень археологические и палеоботанические исследования.

Не исключением являлись и вопросы районирования питания и распространения кулинарных традиций. Так, в работе С.А. Арутюнов в зарубежной Азии выделял самобытные регионы с локальной структурой питания, спецификой кулинарной обработки: Передняя Азия, Центральный и Северо-Западный Индостан, Восточный и Северо-Восточный Индостан, Южный Индостан и Шри Ланка (Цейлон), Центральная Азия, Китай, Япония, Корея, Индокитай, Малайзия и Индонезия, Филиппины [4].

Идеи привлекать туристов в страну, создавая различные специальные сообщества по интересам, связанные с дегустацией еды, принадлежит Италии. К большому сожалению, документального оформления этот распространённый вид экономической деятельности не получил.

Термин "кулинарный туризм" был зарегистрирован в 1998 году. Это событие считается официальной датой возникновения гастрономического туризма. На кафедре народной культуры государственного университета США "Bowling Green", штат Огайо (Bowling Green State University, Ohio US) доцентом Л. Лонгом (Lucy M. Long) был введён новый термин "кулинарный туризм" с целью выражения идеи о том, что люди познают другие культуры через употребление местной пищи [50]. В настоящее время, в первую очередь, учёные экономисты из различных стран мира проводят исследования в области кулинарного туризма.

В 2001 году американский экономист Эрик Вольф (Erik Wolf) написал первую статью в мире о новом направлении бизнеса – кулинарном туризме, позднее он развил эту тему в книге "Кулинарный туризм. Скрытые сокровища (Culinary Tourism: The Hidden Harvest)", вышедшей в 2006 году [54]. В 2003 году им же была основана Международная ассоциация гастрономического туризма (The International Culinary Tourism Association, ICTA) [69].

В 2006 году был создан Международный институт кулинарного туризма (The International Culinary Tourism Institute, ICTI), курирующий образовательные и учебные компоненты программ Международной ассоциации гастрономического туризма. Повсеместное развитие кулинарного туризма привело к образованию туристических фирм, специализирующихся на международном гастрономическом туризме, таких, к примеру, как "Gourmet on Tour" (США), "The International kitchen" (Великобритания), "Gourmet Getaways" (Италия) [76].

Гастрономический туризм связывает между собой экологию, культуру и производство. Часто основой для хорошего развития кулинарного туризма выступает развитая и специальная сеть винно-гастрономических туров. Огромное

значение в развитии направления имеют вопросы создания региональных брендов на рынке пищевых продуктов и местных блюд [76, 77].

По оценкам экономистов в ряде стран в доходах от туризма "доля" гастрономического туризма достигает более 25%.

На данный момент нет однозначного определения понятия "гастрономический туризм" (gastronomic tourism, Hjalanger & Richards, 2002). За рубежом в отношении данного вида деятельности часто используется также термины "пищевой туризм" (food tourism, Hall et al., 2003), "кулинарный туризм" (culinary tourism, Wolf, 2006; Ignatov & Smith, 2006), "туризм гурманов" (gourmet tourism, gustatory tourism, Boniface, 2003) [48].

Согласно определению Всемирной ассоциации продовольственных путешествий (World Food Travel Association, WFTA) гастрономический (кулинарный) туризм представляет собой получение уникальных и запоминающихся впечатлений от еды и напитков [76].

Гастрономический туризм – вид туризма, основной целью которого является именно знакомство с кухней той или иной страны. Наиболее популярными направлениями гастрономического туризма являются Италия, Таиланд, Франция, Греция, Австралия, Китай. Однако в настоящее время все страны, активно развивающие въездной туризм, стремятся в качестве уникального торгового предложения использовать свою местную, традиционную кухню.

Гастрономический туризм – вид туризма, который связан с передвижением по различным странам с целью ознакомления с национальной кухней, продуктами, напитками. Во время поездки турист посещает заведения с национальной кухней, участвует в гастрономических мероприятиях, имеет возможность приготовить местные блюда, знакомится с историей и рецептурой национальной еды и напитков, дегустирует напитки и посещает места выращивания, сбора и производства интересующих его продуктов.

Главное, что в этом виде туризма специальных интересов (Special Interest Tourism), местная пища и напитки являются главными мотивирующими факторами для путешествия. Последний понимается как вид туризма, включающий

путешествия потребителей, у которых выбор отдыха определяется особой мотивацией, а уровень удовлетворенности определяется полученными в результате путешествия впечатлениями [25].

Основные черты гастрономического туризма:

1. Любая страна мира имеет перспективы для развития данного вида туризма, так как обладает своей особенной уникальной культурой и кулинарными традициями и национальной кухней.

2. Гастрономический туризм в большой степени внесезонный, если не считать блюда оптимальные для употребления в определенный период.

3. Кулинарный туризм часто фрагментарно входит в туристические поездки, а часто именно знакомство с национальной кухней служит основным мотивом к посещению той или иной страны.

4. Гастрономический туризм служит рычагом для продвижения местных хозяйств и стимулом для производителей продовольственных товаров.

Объектами гастрономического туризма являются:

1. Страны, самобытная кухня которых обладает узнаваемой специфичностью и известна в мире.

2. Отдельные регионы, ставшие знаменитыми за счёт продуктов, производящихся только в этой местности, и получившие регистрационное право и охрану наименования места происхождения по нормам Лиссабонской системы международной регистрации наименований мест происхождения продуктов WIPO [77].

3. Рестораны, с высоким качеством, эксклюзивной кухней и оригинальным меню, которые отмечены тремя звездами "Красного гида Мишлен" (фр. Michelin, Le Guide Rouge), он же "Красный путеводитель", самый известный и влиятельный из ресторанных рейтингов на данный момент.

4. Предприятия пищевой промышленности, известные оригинальной кулинарной продукцией.

5. Заведения, которые представляют обучающие услуги в гастрономии и кулинарии.

6. Фестивали, рождественские ярмарки, дегустации, мастер-классы, выставки, конференции, праздники.

Общая **классификация видов гастрономического туризма**: предусматривает: городской гастрономический и сельский гастрономический туризм, событийный гастрономический туризм или комбинированный гастрономический туризм.

Под гастрономическим монотуризмом понимают: винный, сырный, пивной, кофейный, шоколадный, сладкий гастрономический туризм...

Гастрономический монотуризм – это туры, которые знакомят не с различными блюдами в одной местности, а с одним блюдом в разных местностях.

Кроме того, есть специальные направления и соответственно туры – ресторанный гастрономический туризм, образовательный гастрономический туризм и гастрономический экологический туризм

Ресторанный тур – тур, включающий в себя посещение наиболее известных ресторанов, с высоким качеством обслуживания, эксклюзивной кухней, а также национальными блюдами.

Образовательный тур – поездка, с целью обучения в учреждениях с кулинарной специализацией, посещение курсов и мастер – классов.

Экологический тур – поездка, в которую входит посещение экологически чистых хозяйств, знакомство с органическими "био" продуктами и современными способами ведения хозяйства, высокотехнологичным и наукоемким производством.

Событийный тур – тур, направленный на посещение стран и их городов в определенное время, участие в общественных и культурных мероприятиях с гастрономической тематикой: выставки, ярмарки, шоу, фестивали, праздники.

Комбинированный тур – поездка, совмещающая несколько вышеперечисленных видов туризма. Комбинированные туры лучше всего подходят для опытных туристов.

Особенности и основные направления гастрономического туризма такие.

1. Используя гастрономические туры, специализированные туристические агентства привлекают туристов, как правило, в те страны, где туристы уже были ранее и знакомы с большинством достопримечательностей.

2. В специальных гастрономических поездках турист узнает больше о повседневной жизни, истории и культуре, чем в краткой обзорной экскурсионной поездке по осмотру достопримечательностей.

3. В рамках гастрономического тура турист имеет возможность познакомиться с людьми из разных слоёв общества с разным материальным достатком, в том числе, с людьми, профессионально работающими над созданием оригинальных продуктов питания (виноделами, сыроделами и др.).

4. В специальном гастрономическом туре возможны разнообразные варианты туристической деятельности: от дегустации и посещения фестивалей, до обучения кулинарному делу.

5. В данном виде туризма вопрос о питании в стране будет решён за вас заранее, а также вас отведут в лучшие места для знакомства с местной кухней с непередаваемой атмосферой и антуражем.

6. Продолжительность гастрономического тура часто варьируется от полноценного двухнедельного отдыха до краткой поездки на выходные. Самым оптимальным считается недельный тур 4 дня и 3 ночи, так как за это время раскрываются особенности национальной кухни. Для гастрономической поездки на выходные в большей степени применимы правила событийного туризма.

7. Цены на гастрономические туры часто очень высоки из-за того, что эти поездки превращаются в индивидуальные туры на 1-2 человек.

Целевая аудитория для подобных гастрономических туров является:

1. Туристы, чья профессиональная деятельность, так или иначе, связана с гастрономией. Это шеф-повара, рестораторы, сомелье, дегустаторы, ресторанные критики. Основной целью такой поездки является обмен опытом, посещение мастер – классов, профессиональное общение, контакты и знакомства.

2. Туристы из различных корпоративных организаций. В рамках туров крупными компаниями проводятся различные мероприятия на сплочения коллектива.

3. Семьи с детьми. В таких случаях тур комбинируется с другими видами деятельности, например с активным или пляжным отдыхом.

4. Истинные гурманы, для которых не важна цена, а важен вкус блюда и его подача.

5. Представители туристских компаний, которые едут в первый обзорный тур, с целью изучения новой базы и расширения туристического бизнеса.

2.3. Предпосылки развития гастрономического туризма на Северном Кавказе

В России кулинарный туризм пока не получил широкого распространения: нет продуманных гастрономических маршрутов, малая платёжеспособность населения и малая ёмкость рынка, слабая инфраструктура и часто отсутствующий гостиничный сервис. Однако, все больше людей в РФ осознают перспективность этого направления туристического бизнеса. В дальнейшем в России будет развиваться "зеленый" (экологический) гастрономический туризм. Пока появление и развитие в России гастрономического туризма представлено включением в экскурсионные программы отдельных элементов гастрономических туров. Знакомство с русской кухней происходит во время посещения национальных ресторанов и кафе, где все продукты аутентичны и приготовлены согласно русским традициям. Знакомство с русской кухней происходит и во время посещения: сельскохозяйственных предприятий, где выращиваются потребительские культуры; тематических музеев и дегустационных залов; событийных массовых мероприятий с гастрономической тематикой. Вкусовые особенности и блюда национальной кухни меняются от региона к региону. Урал славится различными видами пельменей, на Кавказе турист сможет попробовать шашлыки из баранины и блюда у более чем 20-ти различных народов, а в Сибири гастрономическими достопримечательностями могут стать блюда из

рыбы, оленины или напитки из таёжных ягод. Благодаря особенностям географического положения, Дальний Восток также может привлечь туристов разнообразными рыбными блюдами, икрой и набором блюд из морепродуктов.

В Алтайском крае гастрономический туризм получил поддержку. Так, одним из перспективных направлений является открытие "Сырной деревни" с музейной композицией, в которую войдут древние сепараторы и молокомеры. Наиболее перспективные направления в гастрономическом туризме России связаны с Европейской частью России, а если точнее, с городами "Золотого кольца". В город Суздаль часто организуются "туры выходного дня", здесь туристы могут поучаствовать в процессе изготовления продуктов. Сценарий достаточно прост – после знакомства с технологией производства продуктов, туристы приглашаются за стол, где их знакомят с блюдами русской кухни. В Ярославской области проводится мероприятие "обед в русской избе", где можно познакомиться не только с гастрономией, но и обширными русскими традициями застолья. В Вологодской области туристам предлагается посетить единственный в России музей масла. Здесь туристам предлагается поучаствовать в процессе производства Вологодского масла, а также попробовать различные молочные продукты, приготовленные по древним рецептурам. Большой популярностью у туристов пользуется музей Тульского пряника. Здесь расскажут об истории этого изделия, проведут дегустацию продуктов и чаепитие, а так же предложат создать пряник с уникальным рисунком на заказ. Мировой гастрономический туризм часто связан с регулярными традиционными фестивалями. В России это движение только начинает развиваться, есть кулинарный фестиваль "Блин с припёком" в Тверской области, который, к сожалению пока не столь популярен даже среди местных жителей.

На юге России наибольшее распространение получили частные винодельческие предприятия, на которых можно познакомиться с особенностями технологического процесса виноделия. Кроме того, здесь существуют дегустационные туры. Можно привести ещё несколько удачных, но, к сожалению, единичных и несистемных примеров.

Постепенно и медленно появляются туристические компании, которые отводят большую роль гастрономическому туризму, но чаще всего всё сводится к знакомству с блюдами национальных кухонь в рамках уже существующей культурно-исторической программы. Отдельные гастрономические туры по России пока не распространены и документально не оформлены.

Элементы винно-гастрономического туризма активно внедряются в сотни экскурсионных маршрутов. В рамках проекта "туризм и гастрономия" возникли такие успешные проекты, как праздники различных овощей, а также сыра, хлеба и меда. Россия обладает всем необходимым для развития гастрономического туризма, учитывая разнообразие кулинарных традиций и традиционное гостеприимство.

В каждой стране есть региональные отличия в местной кухне, свой неповторимый набор оригинальных блюд и технологии их приготовления. Это привело туристические агентства к идее создания гастрономических туров. Часто в рамках одной туристической поездки люди пытаются совместить все виды деятельности. Пробовать новые блюда, напитки, десерты, узнать о технологии их приготовления, а также попробовать сделать их самим. Подобные туры подходят, как для гурманов и людей, профессионально занятых в данной сфере, так и для обычных любителей вкусно поесть. В рамках обзора гастрономического туризма мира можно выделить несколько крупных очагов распространения данного вида туризма – это Восточная, Южная и Юго-Восточная Азия, а также Европейский регион.

Интерес к особенностям жизни других народов вполне естественен. Впечатления от любого путешествия включают краткую характеристику населения на территории проживающего. Именно этот интерес всегда мотивировал исследователей. Особенности повседневной жизни (быта), кулинарные традиции, так же как и национальная кухня, это то, что выделяет одни этносы от других. Кавказ в этом отношении не исключение, а контрастная горная территория с тремя основными направлениями, привлекательна для изучения и имеет большой по-

тенциал, скрытый в разнообразных и самобытных культурах. Насколько успешно будут использованы эти "сокровища" зависит от множества условий.

Северо-Кавказский регион богат агроклиматическими, минеральными и трудовыми ресурсами, аграрный сектор его экономики также развивается достаточно динамично. Реалии в том, что туризм на Большом Кавказе, в отличие, к примеру, от Непала, никогда не будет основной статьёй дохода местных бюджетов. И вряд ли такой вектор развития когда-нибудь появится. Но, это вовсе не означает, что современный туризм с задачами знакомства с кулинарными традициями обречён. С точки зрения автора, этот нераскрытый в настоящий момент потенциал будет реализован при соблюдении ряда условий, связанных с развитием общей экономической ситуацией в стране.

Предпосылки развития гастрономического туризма на Северном Кавказе существуют и представлены: широким набором экологических условий, разнообразием культурных традиций различных этносов, традиционным трудолюбием и гостеприимством местного населения. В регионе в настоящее время реализуется туристические программы комплексных туров с элементами гастрономического туризма. Многие из местных кулинарных традиций и национальных блюд известны за пределами региона. На продукты существует широкая потребительская аудитория, а потенциал использования отдельных технологий обработки пищи и представления на рынок оригинальных товаров велик.

Выводы: Таким образом, содержание подраздела служит обоснованием 4-го защищаемого положения.

Потенциал для развития разных форм туризма на Северном Кавказе – регионе пересечения и существования разных культур – велик.

В настоящее время объективных экономических условий для интенсивного развития гастрономического туризма недостаточно. В ближайшее время развитие данного направления современного туризма возможно только в местах с развитой инфраструктурой.

Глава 3. Результаты поездки в Северо-Кавказский регион Российской Федерации

Краткая ознакомительная поездка по Северному Кавказу проходила в период с 09.08 по 20.08.2017 года и включала посещение 7 национальных автономий и 9 субъектов Российской Федерации. Преимущественно автомобильный маршрут с непродолжительными пешими участками проходил через 27 населённых пунктов.

Далее приводятся их названия и абсолютные высоты, а также на Рисунке 10 справочная карта маршрута, созданная на основе использования ГИС [64, 66]. В Приложении приводится её более полная версия.

Республика Дагестан - Дербент (01 / -1 м), Махачкала (02 / 11 м), Кизляр (03 / 5 м), Чеченская Республика - Грозный (04 / 128 м), Итум-Кали (05/772 м), Республика Ингушетия - Магас (06/579 м), Назрань (07/520 м), Северная Осетия - Беслан (08/ 495 м), Владикавказ (09/716 м), Даргавс (10/1437 м), Кабардино-Балкарская Республика - Нальчик (11/486 м), Ставропольский край - Пятигорск (12/539 м), Ставрополь (13/519 м), Минеральные Воды (14/301 м), Железноводск (15/561 м) Ессентуки (16/612 м), Кисловодск (17/812 м), Карачаево-Черкесская Республика - Черкесск (18/538 м), Карачаевск (19/857), Зеленчукская (20/942 м), Преградная (21/812 м), Республика Адыгея - Майкоп (22/225 м), Краснодарский край - Туапсе (23/60 м), Адлер (24/3 м), Сочи (25/6 м), Новороссийск (26/117 м), Краснодар (27/28).

Протяженность наземной части маршрут составила около 1860 км, с объектами около 2000 км.

Самая высокая часть маршрута, самый возвышенный участок, самый большой набор высоты на участке пешего маршрута продолжительностью около 4-х часов, проходил к историко-культурному объекту Даргавс (Город мёртвых) [66]. Самый большой перепад высот по пути следования был на территории Северной Осетии Владикавказ (716 м), Даргавс (1437 м). На Рисунках 10-13

приводятся разномасштабные изображения, подготовленные на основе использования ГИС. В Приложениях приводится обзорная карта района.

Во время ознакомительной поездки состоялась дегустация 8-ми блюд, местной кухни относящихся к кухне Вайнахов (чеченцев и ингушей), Дагестанской (даргинской) и Осетинской кухне, документированы отдельные процессы приготовления пищи.



Рисунок 10. Картографическое изображение на основе ГИС-среды Google Planet Eartn Pro. Справочная карта Большого Кавказа с маршрутом краткой поездки 2017 года. Изменённый вариант оформления базового слоя – физическая карта мира, версия World Physical Map от ArcGIS, ESRI / дополнительные слои – шкала масштаба, государственные и административные границы. Цифрами на карте обозначены основные населённые пункты и маршрут (номера и условная ломанная красная линия). Названия объектов приведены на русском языке. Подробные пояснения приведены в тексте работы [64, 66].



Рисунок 11. Картографическое изображение на основе ГИС-среды Google Planet Eartn Pro. Генерализованный гипсометрический профиль, построенный по маршруту краткой поездки по Большому Кавказу в августе 2017 года. Местоположение "ползунка" показывает самую высокую часть маршрута на территории Северной Осетии, между пунктами "09" и "10". Подробные пояснения приведены в тексте работы [66].

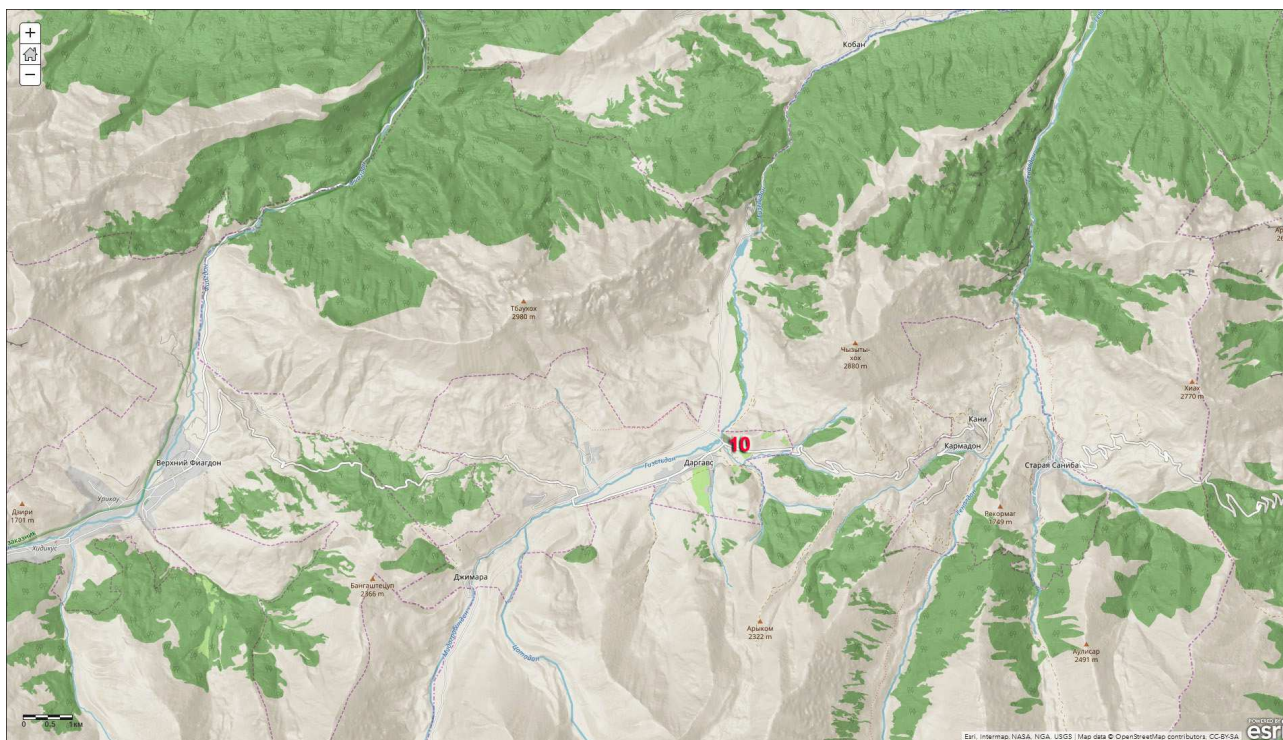


Рисунок 12. Картографическое изображение на основе ГИС-среды ArcGIS Map Viewer, DEMs. М 1:1,000,000. Центральный Кавказ. Северная Осетия, Пригородный район. Изменённый вариант оформления базового слоя – топография, версия OpenStreetMap (OSMF) / полупрозрачный - Elevation/World_Hillshade от ArcGIS, ESRI. Названия объектов приведены на русском языке. Цифрой 10 (красного цвета) выделен Даргавс (1437 м) [63, 72].



Рисунок 13. Картографическое изображение на основе ГИС-среды ArcGIS Map Viewer, DEMs. Центральный Кавказ. Северная Осетия, Пригородный район. Крупный масштаб. Изменённый вариант оформления базового слоя – топография, версия OpenStreetMap (OSMF) / полупрозрачный - Elevation/World_Hillshade от ArcGIS, ESRI. Названия объектов приведены на русском языке. Цифрой 10 (красного цвета) выделен Даргавс (1437 м) [63, 72].

По пути были изучены особенности дорожной инфраструктуры. Так, на выдающийся и самый высокорасположенный историко-культурный объект Даргавс от Владикавказа есть трасса, предназначенная только для внедорожного и грузового транспорта. На участке маршрута Грозный - Итум-Кали для передвижения доступна только грунтовая дорога, без покрытия, без указателей, без заправок и мотелей. На протяжённом участке маршрута с максимальной потерей высоты Черкесск, Карачаевск, Зеленчукская, Преградная участок также проходит без заправок и мотелей.

На основе состоявшейся краткой ознакомительной поездки, возможно, предложить комплексный тур с элементами гастрономического тура для разных категорий туристов, в том числе для старших школьников. Его можно расценивать как познавательную поездку или образовательный тур, так как именно этнографические особенности региона будут определять его смысл.

Особенности маршрута состоят в том, что он проходит через весь регион, и кроме материалов посвящённых истории и культуре народов, будет возможность дегустации национальных блюд представленных ранее трёх "ветвей".

Таблица 4. Основные населенные пункты маршрута по Северному Кавказу, с элементами гастрономического тура

Дни	Населенные пункты
1	Каспийск – Махачкала – Дербент – Махачкала – Кизляр
2	Кизляр – Грозный – Казеной-Ам-Грозный
3	Грозный – Итум-Кали – Грозный – Назрань – Магас – Беслан
4	Беслан – Владикавказ – Даргавс – Владикавказ
5	Владикавказ – Нальчик – Пятигорск
6	Пятигорск – Ставрополь – Железноводск – Минеральные Воды – Пятигорск
7	Пятигорск – Ессентуки – Кисловодск – Пятигорск
8	Пятигорск – Черкесск – Карачаевск – Майкоп
9	Майкоп – Туапсе – Сочи – Адлер
10	Адлер – Сочи – Туапсе – Новороссийск
11	Новороссийск – Краснодар

Универсальность и вариативность такого маршрута будет в том, что, в зависимости от заказчика, его возможно будет представить в сокращённом виде,

варьировать сроки и время проведения маршрута, ценовую категорию жилья, места питания. Можно также составить несколько коротких эталонных маршрутов с элементами кулинарного туризма [22, 35]. Последние уже являются особенно популярными в период летних отпусков и религиозных праздников, отмечающихся по лунному календарю и по этой причине не имеющих одинаковой даты каждый год.

Так, короткой версией его является маршрут, включающий только Дагестан, Северную Осетию Аланию и Чечню. Вторым вариантом может быть западный путь, от влажного побережья Черного моря до суровой перигляциальной зоны в Кабардино-Балкарии. Разумеется, в настоящее время оба подобных маршрута будут носить черты экстремального путешествия.

Сценарии тематического (образовательного) тура могут быть различны. Маршрут может быть построен по этническим группам или, к примеру, по изменению природных условий и маркирующих их кулинарных процессов – по высоте. Результаты такого будущего путешествия видятся весьма интересными, но оно требует более тщательной подготовки.

Следующим продолжением популяризации сведений об этнографии питания и возможностей гастрономического туризма может быть деятельность школьного кружка.

В его деятельности возможно будет реализовать идею знакомства детей с историко-культурными особенностями территории Северного Кавказа, материальной культурой региона, вопросами заселения Северного Кавказа и как главной темой – национальной кухней народов Северного Кавказа.

Подробно возможно будет рассмотреть деление блюд на повседневные, ритуальные и праздничные, а продукты на ежедневные и длительного хранения (или походные). В зависимости от отношения со стороны администрации школы и других образовательных учреждений, и участия инициативных родителей возможна и реализация практических занятий – приготовление и дегустация отельных национальных блюд Кавказа.

Заключение

Горные районы мира в целом и Большого Кавказа в частности являются местом компактного проживания разных этнических групп, территорией их давних контактов и трансформации, очагом формирования самобытных культур, с богатыми традициями материальной культуры.

Всестороннее и детальное изучение этносов Большого Кавказа при наличии мира, экономической стабильности в регионе и развитой инфраструктуры - залог развития разных форм современного туризма.

Разнообразные гастрономические традиции, этнография питания горных районов – традиционные объекты изучения этнографов, представляют интерес с точки зрения развития экономики региона и формирующейся туристической индустрии Северного Кавказа.

В выпускной квалификационной работе:

- проведён краткий анализ природных условий Северо-Кавказского региона;
- рассмотрен вопрос об истории формирования крупных этносов Северного Кавказа;
- проведён краткий анализ этнографии питания, гастрономических традиций и особенностей национальных кухонь;
- предпринята попытка оценки предпосылок развития гастрономического туризма на Северном Кавказе;
- представлены основные положения отчёта о краткой поездке в августе 2017 года;
- предлагаются разные сценарии тематических маршрутов по Северо-Кавказскому региону.

При подготовке выпускной квалификационной работы использовались самые разнообразные материалы: учебные пособия, научные работы, картогра-

фические материалы, тематические иллюстративные материалы, а также другие доступные данные.

В работе использован вариант классификации регионов Большого Кавказа для целей горного туризма, приведены данные о первых исследованиях территории, высотных растительных сообществах, разнообразии этносов, населяющих Кавказ, приведены примеры национальных блюд, отражающих кулинарные традиции региона.

В работе приведён краткий анализ условий развития гастрономического туризма в Северо-Кавказском регионе, дана предварительная оценка современного состояния туризма.

При подготовке выпускной квалификационной работы использовались: учебные пособия и научные работы, зарубежные информационные ресурсы, материалы о развитии туризма в горных регионах.

Работа проводилась с использованием современной картографической информации и возможностей ГИС. В работе приведены тематические иллюстрации на основе экспозиций музейных коллекций, маршрутные фотографии, источники оперативной статистической информации, а также другие данные.

В качестве основного картографического источника использовалась ГИС-среда Planet Earth Pro (Google Inc.), тематические слои Living Atlas ArcGIS (Esri), спутниковые снимки на территорию Большого Кавказа и др. данные.

На основе материала, посвящённого анализу особенностей географии и этнографии территории Северного Кавказа, могут быть предложены сценарии организации тематического (гастрономического) туризма в России.

Результаты настоящей выпускной работы могут быть использованы для образовательных целей, популяризации научных дисциплин и для развития разных форм туризма.

Литература

- [1] Абхазы / Отв. ред. Ю.Д. Анчабадзе, Ю.Г. Аргун; Ин-т этнологии и антропологии им. Н.Н. Миклухо-Маклая РАН; Абхазский ин-т гум. исследований им. Д.И. Гулиа. – М.: Наука, – 2007. – 547 с. – (Народы и культуры).
- [2] Алимова, Б.М. Пища и культура питания тюркоязычных народов Дагестана в XIX-нач. XX в.: Общее и особенное в свете генетических истоков и этнокультурных взаимодействий / дисс... д-ра ист. наук: – 07.00.07 / Б.М. Алимова, – Махачкала, – 2003 – 429 с.
- [3] Армяне / Отв. ред. Л.М. Варданян, Г.Г. Саркисян, А.Е. Тер-Саркисянц; Ин-т этнологии и антропологии им. Н.Н. Миклухо-Маклая РАН; Ин-т археологии и этнографии НАН РА. – М.: Наука, – 2012. – 648 с. – (Народы и культуры).
- [4] Арутюнов С.А. Этнография питания народов стран зарубежной Азии: опыт сравнительной типологии / С.А. Арутюнов – М.: Ин-т этнографии им. Н.Н. Миклухо-Маклая, Наука: – 1981 – 254 с.
- [5] Арутюнов С.А. Общий очерк религиозной мозаики Кавказа / С.А. Арутюнов, – 2005. Вып. 31. М.: Наука, – 2006. С. 5-12. – (Расы и народы).
- [6] Арутюнов С.А. Карта культуры питания народов мира / Этнографическое обозрение, 2011, №1. С. 7-16.
- [7] Берсанова, Л.И. Традиционная система питания чеченцев и ингушей в XIX-XX вв. / дисс... канд. ист. наук – 07.00.07 / Л.И. Берсанова, – М., – 2012.– 185 с.
- [8] Броневский С.М. О Кавказе / Новейшие географические и исторические известия / Семён Михайлович Броневский / Тип. С.С. Селивановского. Часть 1, (1823)– 386 с. Часть 2, (1823) / – 492 с.
- [9] Воскресенский С.С. Геоморфология СССР / С.С. Воскресенский, – М.: Высшая школа, – 1968. – 368 с.
- [10] Гвоздецкий Н.А. Горы / Н.А. Гвоздецкий, Ю.Н. Голубчиков – М.: Мысль, – 1987, – 399 с.: ил., схем., граф. – (Природа мира).

- [11] Гильденштедт И.А. Путешествие по Кавказу в 1770-1773 гг. / Иоганн Антон Гильденштедт. СПб.: Петербург. Востоковедение, – СПб.: – 2002. – 512 с.
- [12] Грузины / Отв. ред. Л.К. Бериашвили, Л.Ш. Меликишвили, Л.Т. Соловьева; Ин-т этнологии и антропологии им. Н.Н. Миклухо-Маклая РАН; Национальная академия наук Грузии; Комиссия по истории, археологии и этнологии НАН Грузии. – М.: Наука, – 2015. – 813 с. – (Народы и культуры).
- [13] Долгушин, Л.Д. Современное наземное оледенение // Мат. гляциол. исс-й, – М.: Ин-т географии РАН, – 2000, – вып. 88. – С. 158-208.
- [14] Захаров П.П. Альпинизм. Энциклопедический словарь / П.П. Захаров, А.И. Мартынов, Ю. А. Жемчужников. – М.: ТВТ Дивизион, – 2006. – 744 с.
- [15] Ингуши / Отв. ред. М.С.-Г. Албогачиева, А.М. Мартазанов, Л.Т. Соловьева; Ин-т этнологии и антропологии им. Н.Н. Миклухо-Маклая РАН; Ингушский гос. университет. – М.: Наука, – 2013. – 509 с. – (Народы и культуры).
- [16] Исаченко А.Г. Ландшафты / А.Г. Исаченко, А.А. Шляпников. – М.: Мысль, – 1989, – 504 с.: ил., схем., граф. – (Природа мира).
- [17] Кабицкий М.Е. Введение в тему Антропология пищи и питания сегодня / Этнографическое обозрение, № 1, 2011 С. 1-7.
- [18] Карачаевцы. Балкарцы / Отв. ред. М.Д. Каракетов, Х.-М.А. Сабанчиев; Ин-т этнологии и антропологии им. Н.Н. Миклухо-Маклая РАН; Карачаево-Черкесский гос. университет им. У.Д. Алиева. – М.: Наука, – 2014. – 815 с. – (Народы и культуры).
- [19] Калмыки / Отв. ред. Э.П. Бакаева, Н.Л. Жуковская. Ин-т этнологии и антропологии им. Н.Н. Миклухо-Маклая РАН; Калмыцкий ин-т гум. исследований. – М.: Наука, – 2010. – 568 с. – (Народы и культуры).
- [20] Колбовский Е.Ю. Экологический туризм и экология туризма: учеб. пособие / Е.Ю. Колбовский. – М.: Академия, – 2006. – 359 с.
- [21] Керейтов, Р.Х. Общeturкские элементы в этнической истории и бытовой культуре ногайцев / дисс.. д-ра ист. наук: – 07.00.07 / Р.Х. Керейтов, – М., – 2002, – 429 с.

- [22] Королев, А.Ю. Эталонные маршруты и оценка туристских возможностей горных территорий / дисс... канд. геогр. наук: 25.00.24 / А.Ю. Королев, – Пермь, 2010. – 261 с.
- [23] Кузнецова Ю.В., Кириллова А.Т., Карпова Г.А. и др./ Труды академии туризма / Ю.В Кузнецова, А.Т Кириллова, Г.А. Карпова, Н.Н. Воскобойникова, Е.В. Маслова / Выпуск 5, – СПб.: Невский Фонд – 2003. – 346 с.
- [24] Материалы II Международного симпозиума. История еды и традиции питания народов мира. Выпуск II [сборник статей] / Ред. колл: А.В. Павловская, д.к. И.И. Руцинская, Г.Е. Смирнова – М.: Центр по изучению взаимодействия культур, – 2016. – 460 с.
- [25] Малолетин С.С. Туризм специальных интересов / С.С. Малолетин, Вестник РГУЭУ, № 4 2014, С. 218-225.
- [26] Мир культурных растений. Справочник / В.Д. Баранов, Г.В. Устименко. – М.: Мысль, – 1994, – 381 с.: ил.
- [27] Мильков Ф.Н., Гвоздецкий Н.А. Физическая география СССР. Общий обзор, Европейская часть СССР, Кавказ / учеб. для студентов геогр. фак. ун-тов / Ф.Н. Мильков, Н.А. Гвоздецкий, – 4-е изд., исправ. и доп. – М., Мысль. – 1976, – 448 с. ил. и карт.
- [28] Народы Дагестана / Отв. ред. С.А. Арутюнов, А.И. Османов, Г.А. Сергеева. М., Ин-т этнологии и антропологии им. Н.Н. Миклухо-Маклая РАН; Ин-т истории, археологии и антропологии Дагестанского науч. центра РАН. – М.: – 2002. – 588 с. – (Народы и культуры).
- [29] Народы и религии мира: Энциклопедия / Гл. ред. В.А. Тишков, Редкол.: О.Ю. Артемова, С.А. Арутюнов, А.Н. Кожановский [и др.] – М.: Большая Российская энциклопедия, – 1999, – 928 с.: ил.
- [30] Нетребин П.Б. Морфометрический анализ рельефа Большого Кавказа / автореф. дисс... канд. геогр. наук: 25.00.25 / П.Б. Нетребин, Краснодар, – 2012. – 24 с.
- [31] Новак Б. Тропические плоды. Биология, применение, выращивание и сбор урожая / Б. Новак, Б. Шульц / Пер. с нем. – М.: БММ АО, – 2002, – 240 с.: ил.

- [32] Осетины / Отв. ред. З.Б. Цаллагова, Л.А. Чибиров / Ин-т этнологии и антропологии им. Н.Н. Миклухо-Маклая РАН; Северо-Осетинский ин-т гуманитарных и социальных исследований им. В.И. Абаева Владикавказского науч. центра РАН и правительства Республики Северная Осетия-Алания. – М.: – 2012. – 605 с. – (Народы и культуры).
- [33] Похлёбкин В.В. Национальные кухни наших народов (Основные кулинарные направления, их история и особенности. Рецептура / В.В. Похлёбкин, – М.: – Пищевая промышленность, 1980. – 304 с.
- [34] Пять континентов / Н.И. Вавилов. Под тропиками Азии / А.Н. Краснов / 2-е изд. – М.: Мысль, – 1987, – 348, [1] с., ил., и карт.
- [35] Староверкина Н.Н. Комплексная оценка туристско-рекреационного потенциала Республики Калмыкия / дисс. канд. геогр. наук: 25.00.23 / Н.Н. Староверкина; Волгоград, – 2007. – 214 с.
- [36] Усыскин, Г.С. Очерки истории российского туризма / Г.С. Усыскин – СПб.: Герда, – 2000. – 224 с.
- [37] Хаджиева, М.Х. Традиционная система питания карачаевцев и балкарцев в XIX-XX в. / дисс.. канд. ист. наук – 07.00.07 / М.Х. Хаджиева, Карачаевск, – 2008. – 257 с.
- [38] Хаин, В.Е. Тектоника континентов и океанов (год 2000) / В.Е. Хаин. – М.: Научный мир, 2001. – 606 с.: 8 цв. ил.
- [39] Харузин Н.Н. Этнография. Лекции, читанные в Императорском Московском Университете / Н.Н Харузин, Выпуск I. 1. Часть общая, 2. Материальная культура. СПб.: Гос. Типография, 1901. – 354 с.
- [40] Цэцгээ Д. Научные основы технологии мучных изделий, обжаренных во фритюре / дисс. д-ра тех. наук – 05.18.01 / Д. Цэцгээ, М., – 2007. – 250 с.
- [41] Чеченцы / Отв. ред. Л.Т. Соловьева, В.А. Тишков, З.И. Хасбулатова / Ин-т этнологии и антропологии им. Н.Н. Миклухо-Маклая РАН; Комплексный научно-иссл. ин-т им. Х.И. Ибрагимова РАН (г. Грозный). – М.: 2012. – М.: – 622 с. – (Народы и культуры).

- [42] Debarbieux B, Oiry Varacca M, Rudaz G, Maselli D, Kohler T, Jurek M. Tourism in Mountain Regions: Hopes, Fears and Realities / UNIGE, CDE, SDC, Université de Genève: 2014, – pp. 108. (Sustainable Mountain Development).
- [43] Global Report on Food Tourism Affiliate AM Reports v4. / Members of the World Tourism Organization (UNWTO), –2012, – 35p (AM Reports series)
- [44] Freshfield D.W. The Exploration of the Caucasus / Douglas William Freshfield / Edward Arnold London and New York V.1 (1896), 394 p. V.2 (1902) 316 p (with illustration by V. Sella, W.F. Donkin, M.F. Dechy, S. Sommer, H. Woolley).
- [45] Grove F. G. The Frosty Caucasus. An Account of a walk through part of the Range and of an ascent of Elbruz in the Summer of 1874 / Florence Crauford Grove / London, Longmans, Green and Co. 1875. – 370p.
- [46] Goody J. Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology (Themes in the Social Sciences) / Cambridge University Press, – 1996. – 253 p.
- [47] Hermann Häusler H. Auf den Spuren des Geographen und Forschungsreisenden Prof. Dr. phil. h.c. Gottfried Merzbacher (9.12.1843-14.4.1926) / Hermann Häusler / Berichte der Geologischen Bundesanstalt, Band 107, Universität Wien, Department für Umweltgeowissenschaften 2014, s. 29-49
- [48] Kalenjuk B., Tešanović D., Gagić S. Erdeji I., Banjac M. Offer of authentic food as Condition for Gastronomic Tourism Development / The European Journal of Applied Economics, EJAE 2015, 12(2): 27-34p.
- [49] Kottek M., Grieser J., Beck C., Bruno R., Rudel F. World Map of the Köppen-Geiger climate classification updated / Meteorologische Zeitschrift, 15, 2006, pp. 259-263.
- [50] Long L.M. Culinary Tourism / Lucy M. Long / University Press of Kentucky, – 2004 – 306 p.
- [51] Mountains for Europe's Future / A Strategic Research Agenda, An input to the Horizon 2020 Work Programmes and Calls 2018-2020 / Ed. Erin Gleeson, MRI, Switzerland & Martin Price, CMS, UHI, UK April 2016, – 42 p.
- [52] The Physical Geography of Northern Eurasia / Ed. by Maria Shahgedanova, – 2003. – 596 p. – (Oxford University Press).

[53] Peel MC, Finlayson BL & McMahon TA / Updated world map of the Köppen-Geiger climate classification, Hydrology and Earth System Sciences, 11, – 2007, pp. 1633-1644.

[54] Wolf E., Culinary Tourism: The Hidden Harvest / Erik Wolf, Dubuque, IA: Kendall, Hunt Pub. Co., – 2006,– 56 p.

Картографические изображения и данные ДЗЗ

[55] Геологическая карта России, увязанная с материалами по странам СНГ [Карта] / М.1:2,500,000 / Гл. ред: О.В. Петров, – 2008 на 4-х л. (электронные версия карта доступна по адресу: / http://www.vsegei.ru/ru/info/gis_cis/geo.php

[56] Национальный атлас России в четырех томах [Карта] / Гл. редкол.: А.В. Бородко (пред.), В.В. Свешников (гл. ред.) и др. – М.: Роскартография, 2004-2008. ил. (карты, текст, табл., граф., профили, разрезы, фот.).

[57] Geological map of the Caucasus [Карта] / Scale 1:1,000,000, Ed: Shota Adamia, Compiled by: Sh. Adamia, A. Chabukiani, T. Chkhotua, N. Sadradze, D. zakaria, G. zakaridze / M. Nodia institute of Geophysics, I. Javakhishvili Tbilisi State University, St. Andrew Georgian University, – 2011, 1 sheet.

[58] MODIS, Terra Satellite Images от 2014.03.06.8.00. UTC. Snow and fog in Asia Minor region: As Turkey, Syria, Iran, Iraq, Georgia, Armenia, Azerbaijan, Russia (True color / False color, Near IR-band / NIR).

[59] Mt. Elbrus, Astronaut Photography of Earth, International Space Station (ISS) ISS005-E-9675, 13.09.2002, GMT 11:06:33. NASA, Earth Sciences and Image Analysis Laboratory at Johnson Space Center (JSC).

Электронные информационные ресурсы

[60] Абдульмянов С.Н. Геофотобанк. Коллекция фотографий горных стран и полярных регионов (Geo Photo Bank. Mountain & Polar Region Photography)

[Электронный ресурс]: С.Н. Абдульмянов / URL: www.geophotobank.com (дата обращения: 06.06.2015).

- [61] ГИС-Атлас геологических карт России, стран СНГ и сопредельных государств, Всероссийский научно-исследовательский геологический институт им. А.П. Карпинского (ФГБУ ВСЕГЕИ) [Электронный ресурс]: / URL: http://www.vsegei.ru/ru/info/gis_cis/ (дата обращения: 08.05.2018).
- [62] Федерация альпинизма России (ФАР) [Электронный ресурс]: / URL: <http://www.alpfederation.ru> (дата обращения: 08.11.2015).
- [63] ArcGIS Online Viewer [Электронный ресурс]: / URL: <http://www.arcgis.com/home/webmap/viewer.html> (дата обращения: 15.03.2017).
- [64] ArcGIS REST Services Directory [Электронный ресурс]: / URL: <https://imagery.arcgisonline.com/arcgis/rest/services/> (дата обращения: 15.03.2017).
- [65] Decaneas Archive, The Boston Public Library, Historic New England and the New Bedford Whaling Museum [Электронный ресурс]: URL: / <http://decaneasarchive.com/> (дата обращения: 08.01.2018).
- [66] Google Planet Earth Pro, Ver. 7.3.0. [Электронный ресурс]: URL: / <https://www.google.com/earth> (дата обращения: 08.01.2018).
- [67] International Cartographic Association (ICA), ICA Commission on Mountain Cartography (CMC) [Электронный ресурс]: / URL: <http://www.mountaincartography.org> (дата обращения: 05.03.2018).
- [68] International Climbing and Mountaineering Federation, Union International é des Associations D'Alpinisme (UIAA) [Электронный ресурс]: / URL: <http://www.theuiaa.org> (дата обращения: 28.05.2015).
- [69] International Culinary Tourism Association [Электронный ресурс]: / URL: <http://www.culinarytourism.org> (дата обращения: 28.05.2017).
- [70] LANCE-MODIS data system operated by the GSFC Terrestrial Information Systems Laboratory (LANCE - Land, Atmosphere Near-real-time Capability for EOS) [Электронный ресурс]: / URL: / <https://lance.modaps.eosdis.nasa.gov/cgi-bin/imagery/gallery.cgi> (дата обращения: 30.12.2017).
- [71] NASA Earth Observatory (EO), NASA Goddard Space Flight Center [Электронный ресурс]: / URL: <https://earthobservatory.nasa.gov> / (дата обращения: 15.03.2018).

- [72] OpenStreetMap, Open Street Map Foundation (OSMF) [Электронный ресурс]: / URL: <https://www.openstreetmap.org/> (дата обращения: 11.03.2018).
- [73] Peakbagger.com (PBC Database), An online resource for summit-focused hikers, climbers, and mountain lovers [Электронный ресурс]: / URL: <http://www.peakbagger.com/range.aspx> (дата обращения: 15.11.2015).
- [74] Vetmeduni Vienna Institute for Veterinary Public Health [Электронный ресурс]: / URL: <http://koeppen-geiger.vu-wien.ac.at/shifts.htm> (дата обращения: 28.12.2015).
- [75] World Glacier Monitoring Service (WGMS) [Электронный ресурс]: / Department of Geography, University of Zurich, Switzerland / URL: www.wgmsgeo.uzh.ch (дата обращения: 28.05.2015).
- [76] World Food Travel Association (WFTA) [Электронный ресурс]: / URL: <https://www.worldfoodtravel.org> (дата обращения: 15.11.2017).
- [77] World Intellectual Property Organization (WIPO) [Электронный ресурс]: / URL: <http://www.wipo.int/portal/en/> (дата обращения: 08.06.2015).
- [78] World Tourism Organization United Nations (UNWTO) [Электронный ресурс]: / URL: <http://www.uwto.org> (дата обращения: 08.06.2015).
- [79] Your Local Culinary Travel Experts in Spain, A Taste of Spain Travels, SL [Электронный ресурс]: / URL: <https://www.atasteofspain.com/> (дата обращения: 08.06.2015).

Иллюстративные материалы, тематические фото – и видеоматериалы

Для оформления квалификационной работы использованы фотографии:

- [80] Джегестаевой К., [81] Магомедова Н.Ж., [82] Панкова Н.А., [83] Урумбаева Н.А., [84] Vittorio Sella.

Список приложений

Картографические изображения и иллюстративные материалы

Тематические иллюстрации

Приложение 1-2. На серии снимков вершины, горно-ледниковые и ледниковые формы рельефа, исследователи и коренное население Большого Кавказа. Материалы экспедиции Дугласа Фрешфильда 1896 года [44, 65, 84]

Картографические изображения

Приложение 3. Фотоснимок ледникового комплекса Эльбруса, сделанный космонавтами МКС, Центральный Кавказ [59, 71].

Приложение 4. Картографическое изображение на основе ГИС-среды Arc GIS Map Viewer, DEMs. М 1:1,000,000. Ледниковый комплекс Эльбруса, Центральный Кавказ [63, 72].

Приложение 5-7. Картосхема и диаграммы, показывающие высоты, высотные пояса и растения-индикаторы в биогеографических зонах Большого Кавказа (по Д.Б. Гелашвили) [52].

Приложение 8. Картографическое изображение на основе ГИС-среды Google Planet Earth Pro. Справочная карта Большого Кавказа с маршрутом краткой поездки 2017 года [64, 66].

Приложение 9. Картографическое изображение на основе ГИС-среды ArcGIS Map Viewer, DEMs. М 1:3,000,000. Центральный Кавказ, Казбекско-Джидарайский ледниковый комплекс на границе Грузии и России [13, 63, 72].