

DOI: 10.46698/VNC.2024.91.52.001

## СОВРЕМЕННАЯ КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ ЛЕЗГИН: ТРАДИЦИИ И ИННОВАЦИИ

**С.С. Разаханов**

Основанная на полевом этнографическом материале с использованием общенаучных (историко-сравнительный, историко-типологический, историко-системный, ретроспективный) и специальных (опрос, интервью, включенное наблюдение) исторических и этнологических методов исследования статья посвящена описанию современной культуры питания лезгин, проживающих в сельских районах Дагестана. При этом учитывались природная и хозяйственно-культурная зональность (равнина с нижним предгорьем, горы и высокогорье) расселения лезгин и влияния этого фактора (этноэкология) на культуру питания. Изучены с фиксацией традиционных элементов и инноваций повседневная (трапезы), казуальная (гостеприимство), календарная (Новый год, праздники весны), ритуальная (религиозных праздников), обрядовая (жизненного цикла) пища лезгин со описанием видов вареных и печенных мучных изделий, молочных и мясных продуктов и их заготовки на зиму. Названия наиболее архаических видов пищи, мельницы и хлебопекарных устройств у лезгин и народностей лезгинской этноязыковой общности совпадают, что свидетельствует о том, что они возникли до распада этой общности в древности и в последующие эпохи. В новейшее время под влиянием урбанизации и глобализации в культуре питания лезгин произошли изменения: появились новые виды пищи, способы ее приготовления и доставки до потребителя. В то же время основная структура питания, набор блюд повседневной и обрядовой пищи, номенклатура заготавливаемых на зиму продуктов осталась традиционной. Несмотря на влияние на материальную культуру социокультурных процессов последних десятилетий, она демонстрирует свою консервативность в системе ментальных ценностей лезгин, что вселяет надежду на сохранение их этнической, культурной и кулинарной идентичности в эпоху глобализации.

**Ключевые слова:** Культура питания, лезгины, новейшее время, кулинарная идентичность.

**Для цитирования:** Разаханов С.С. Современная культура питания лезгин: традиции и инновации // Известия СОИГСИ. 2024. Вып. 52 (91). С. 30-61. DOI: 10.46698/VNC.2024.91.52.001

### Введение

Пища одна из основных жизненных потребностей человека, так как его биологическая сущность требует

постоянного употребления животного белка, крахмала и витаминов. Характер, состав основной пищи и способы ее получения являются

главными параметрами, обуславливающими хозяйственно-культурные типы различных социумов [1, 134]. Питание является составной частью обмена веществ, то есть совокупности процессов, включающих поступление в организм пищи, ее переваривания, всасывания и усвоения им питательных веществ. Приемы расширения набора видов пищи формируются в зависимости от экологически обусловленных форм социального поведения человека и его устойчивого взаимодействия с окружающей средой [2, 169]. Пища служит довольно четким критерием и индикатором для выявления и исследования как стадийных, пространственно-региональных особенностей хозяйства и культуры, так и этнической специфики [3, 3].

Под культурой питания понимают совокупность явлений в жизнедеятельности человека, которые связаны с пищей и питанием (употреблением пищи) – наборы пищевых продуктов, способы их обработки, технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, рецептуры, традиции пищевых предпочтений или пищевых ограничений и запретов, режим питания, формы организации трапез, застольный этикет и ритуалы [4, 3–4].

Основная цель данной статьи – анализ современной культуры питания лезгин с выявлением тради-

ционных и новых элементов. Она предполагает решение ряда задач: 1) описать характер и содержание повседневных и гостевых трапез, календарной, ритуальной, обрядовой пищи, номенклатуры заготавливаемых на зиму продуктов с фиксацией традиционных ее видов и пищевых инноваций; 2) выявить влияние на традиционную модель питания лезгин их хозяйственно-культурного типа (ареала), а также глобализации и социокультурных процессов советского и новейшего времени; 3) провести параллели культуры питания лезгин с пищей других народов Дагестана.

Описанием традиционной и современной системы питания лезгин в дореволюционное, советское и новейшее время занимался ряд исследователей: М.М. Ихтилов [5, 162–167], С.С. Агаширинова [6, 252–275], Б.Р. Рагимова [7, 82–93], М.Ш. Ризаханова [8, 111–121; 9, 85–95], С.С. Караханов [10, 164–194], З.Б. Рамзанова [11; 12; 13], Р.И. Сефербеков [14, 267–270; 15, 7–23] К.С. Абасов и др. [16, 285–288]. Однако изучением современной культуры питания лезгин с учетом влияния на нее хозяйственно-культурной зональности, выяснения сохранности традиционных и внедрения новых элементов пищи никто не занимался. Наше, основанное на собранном в сентябре–декабре 2023 г. в 13 лезгинских

селениях Ахтынского (Ахты, Луткун, Смугул, Миджах), Докузпаринского (Усухчай, Каракюре, Куруш), Курахского (Ашар, Шимихюр, Икра), Сулейман-Стальского (Ашага-Стал), Хивского (Кут), Магарамкентского (Мугерган) районов методами опроса, интервьюирования и включенного наблюдения полевом материале, небольшое исследование призвано устранить этот недостаток и внести вклад в разработку проблем современной материальной культуры лезгин, чем определяется его научная новизна. Для репрезентативности при выборе селений для сбора полевого материала мы старались учесть зональные природные и хозяйственно-культурные ареалы, в которых расселены лезгины: равнина и предгорье (Магарамкентский, Сулейман-Стальский, Хивский, районы), высокогорье (Курахский, Ахтынский и Докузпаринский районы).

При написании статьи мы использовали ряд общенаучных исторических методов. Историко-сравнительный метод позволил нам сравнить модель и систему питания лезгин в различные исторические эпохи; историко-типологический – упорядочить различные элементы культуры питания на качественно однородные группы; историко-системный – проанализировать структуру, функции, морфологию и генезис культуры питания; ретро-

спективный – определить количественные и качественные изменения в питании в прошлом и настоящем.

Практическая значимость нашей работы заключается в том, что ее материалы и выводы могут быть использованы при составлении обобщающих трудов по современной материальной культуре народов Дагестана и Северного Кавказа.

### Традиционная пища

Формы питания и виды пищи каждого народа находятся в теснейшей связи с его хозяйственно-культурными типами (ХКТ). Пища (подсистема жизнеобеспечения) представляет собой как бы отражение, индикатор, преломление сущности хозяйства [17, 29, 206]. Можно сказать, что весь ХКТ народа в значительной степени определяется набором и способами производства характерных для него пищевых продуктов [18, 254].

Учитывая влияние на материальной культуры хозяйственных занятий лезгин и их зональное расселение в равнинно-предгорном (оседлые пашенные земледельцы и стационарные скотоводы аридной зоны умеренного пояса), горном (оседлые пашенные земледельцы и отгонные скотоводы умеренного пояса) и высокогорном (оседлые подвижные скотоводы и пашенные земледельцы умеренного пояса) хозяй-

ственно-культурных ареалах (ХКА) [17, 46–48, 195], традиционная культура питания лезгин была во многом сходна с пищей других народов Дагестана [13] и Северного Кавказа, живущих в аналогичных ХКТ, представленных двумя системами питания: 1) основанной на строгом балансе молочных и мясных продуктов, частично дополняемых продуктами земледелия; 2) основанной на растительной пище, дополняемой молочными и мясными продуктами [19, 249].

Главное в модели питания (соотношение крахмала и белка) – «за счет какого продукта (чаще всего крахмалистого) обеспечивается основная калорийность пищи и в каком виде употребляется этот продукт, а также какими продуктами и в каком виде покрывается потребность в белках» [4, 4].

Традиционная модель питания лезгин отражала единство хозяйственной культуры, модели и системы питания: «земледелие – земледельческая» [5, 162–167; 6, 252–275; 8, 111–121; 11], учитывая неоднозначную и неабсолютную их зависимость [4, 249].

У лезгин понятие «кушать» вообще и «кушать хлеб» идентичны [8, 111].

Наиболее близка к культуре питания лезгин пища народностей лезгинской этноязыковой общности

– табасаранцев [20, 110–122], агулов [21, 107–118], рутулов [22, 180–188; 23, 144–159], цахуров [24, 208–222].

Основу питания лезгин составляли печеные (хлеб) и вареные (*хинкал*) мучные изделия [25, 114–119], мучные (*хешил*) и крупяные каши и супы, толокно (*сав*), тонкие (*афарап*) и толстые (*цIикенар*, *кумбаяр*) пироги и пельмени (*пчIекар*) с разнообразными начинками (мясо, творог, зелень, тыква), молоко (коровье, буйволиное, овечье, козье) и молочные продукты (сыр, творог, сметана, сливки, сливочное и топленое масло, кефир, сыворотка), свежее и вяленое мясо (баранина, говядина, курятина) домашних и диких (козел, тур, олень, заяц, куропатка) животных и птиц. Речную рыбу (*балугъ*) лезгины, как и другие горцы, не употребляли, но охотно употребляли, предварительно обжарив на огне, вяленую, привезенную с рыбных промыслов в устьях рек и побережья Каспийского моря [6, 253].

В хлебопекарных устройствах различного типа (*тондыр*, *хьар*, *садж*) из пресного теста выпекали *тIили фу* – круглый хлеб из пшеничной, просяной, ячменной или кукурузной муки, обмазанный сверху взбитыми яйцами или молочной сывороткой. Из дрожжевого теста готовили другой вид хлеба – *гъвар квай фу*. Из этого же теста пекли *комба* – булки с начинкой из мяса,

сыра и лука. На различные торжества выпекали *шурреяр* – сладкие пироги из пресного теста, замешанного на яйцах, масле и сахаре с начинкой из измельченных орехов и халвы [8, 111–112].

В рационе питания соседних и родственных лезгинам табасаранцев преобладали те же виды пищи: смесь жареных зерен пшеницы или ячменя с конопляными (*кІурицІ*), толокно (*гъярвгъу кІурицІ*), хлеб из пшеничной (*уьл*) и просяной (*баклук*) муки, калачи (*ккал*), тонкий хинкал (*хинкІар*), различного рода супы (*джукк*), каши из полбы (*нуьрхуьн аш*) и проса (*дукІан аш*), блюда из проросших зерен пшеницы (*тІач*, *алуга*), тонкие (*афрар*) и толстые (*цІикаб*) пироги, вареное мясо (*гъувхъу йикк*), зажаренный на вертеле баран (*бирганд*), вареное колбасное изделие (*авцІай* – «наполненное») и др. [26, 115–125].

Пресный и дрожжевой хлеб (*фу*) и пироги лезгины пекли в различных хлебопекарных устройствах плиточного (*садж*, *хъар*) и ямного (*тІанур*) типов [25, 119–129]. В праздничные дни они выпекали особые толстые хлеба на масле с начинкой и без нее [5, 166].

Следует указать, что в зависимости от ХКА в пище лезгин, расселенных в равнинно-предгорной зоне, преобладали печеные (хлеб), а в горной и высокогорной зонах – вареные

(хинкал) мучные изделия и толокно. Их соотношение выглядело следующим образом: равнина с нижним предгорьем – преобладание хлеба, в том числе высшей его формы – кислого; среднегорье – хинкал, хлеб, толокно; высокогорье – хлеб, хинкал, толокно. Безалкогольные напитки тоже преимущественно хлебные [17, 214, 216].

Значительное место в рационе питания лезгин занимали дикорастущие и культурные съедобные ягоды (малина, земляника), плоды (виноград, персики, абрикосы, яблоки, груши, айва, слива, вишня, черешня), травы (крапива, пастушья сумка, чабрец, черемша), ягоды (шиповник, кизил, барбарис, боярышник, терн, алыча) и орехи (грецкие и фундук), которые употребляли в свежем и сушеном виде. В качестве кислой приправы к хинкалу использовали пастилу (*цуру*), изготовленную из плодов диких (кизил, терн, слива, алыча) деревьев [6, 254].

Повседневная пища была в основном растительного и молочного происхождения. Трапезы состояли из завтрака (*уькуьняхъ*), обеда (*нисиникъ*) и ужина (*нянин тІуьн*) [6, 255].

Как указывает З.Б. Рамазанова, основу традиционной системы питания народностей лезгинской этноязыковой общности составляло хорошо сбалансированное соотношение изделий из зерна, печеных и

вареных мучных изделий, молочных и мясных продуктов. Оно обеспечило население достаточно калорийной пищей, содержащей в определенных пропорциях белки, жиры и углеводы растительного и животного происхождения, необходимое для правильного обмена веществ. Таким образом обеспечивался наиболее рациональный пищевой максимум, который мог быть выработан в экологических условиях Южного Дагестана [11, 169].

В советское время в Дагестане складываются новые трансформированные ХКТ (ареалы): равнинный ареал плужного механизированного и ирригационного земледелия и стационарного молочно-мясного скотоводства, горный отгонных скотоводов и земледельцев [27, 20].

В это время сохраняются традиционные блюда лезгинской кухни (многие праздничные блюда стали повседневными), в магазинах сельской кооперации появились новые бакалейные и гастрономические товары и посуда, блюда русской, украинской, азербайджанской, грузинской и узбекской кухонь. С повышением материального благосостояния горцы Дагестана стали питаться значительно лучше, разнообразней и вкусней [28, 148–151]: под влиянием общественного питания и доступности многих продуктов лезгины стали употреблять «ранее неизвестные

им блюда – супы, борщи, овощные соусы, котлеты» [5, 274].

Следует указать, что в дореволюционное и советское время на культуру питания лезгин и других дагестанцев оказали большое влияние азербайджанская [29, 310–315] и русская [30, 151–155] кухни, но в своей основе она оставалась традиционной с незначительными инновациями.

### Современная культура питания

В новейшее время ХКТ сохраняются в «деформированном» и «трансформированном» виде: равнинный ареал (в наибольшей степени деформированный) с высокой степенью механизации становится зональным комплексом, а горный – трансформированным ХКА [27, 24]. В этот период в питании населения традиционно сложившиеся и этнически специфичные формы пищи в разных пропорциях и сочетаниях комбинируются с продукцией современной вошедшей в общемировую урбанистическую культуру пищевой индустрии, а наилучшей считается богатая витаминами и бедная калориями и холестерином пища [1, 136, 138]. Говоря о современной системе питания, приходится изучать не только биохимические, физиологические и поведенческие адаптации организма человека, но и изменения общественного уклада, культу-

ры, технологий, его взаимосвязей с окружающей средой [31, 4].

Описывая современную культуру питания лезгин, нельзя не отметить отразившихся катастрофично на экономику, благосостояние и демографию народов России «либеральные» экономические реформы 90-х гг. XX в. [32, 83–89]. Их последствием стало ухудшение качества жизни большинства населения страны, сказавшееся и на питании [33, 353]. В дальнейшем со стабилизацией экономической ситуации в стране наблюдается повышение благосостояния и улучшение качества жизни сельского населения [14, 293].

#### Домашние трапезы

Жизнь людей состояла из трудовых будней и времени праздников, сопровождавшихся циклами трапез, которые «представляют собой основную единицу культуры питания» [18, 252]. Исследователи делили трапезы по распорядку (утренние, дневные, вечерние), по ситуации (домашние, общественные), по осмыслению и престижности (повседневные, праздничные, ритуальные) [34, 14]. Например, у армян к ритуально-престижным трапезам относились свадебная, поминальная, новогодняя, пост, Пасхальная, Крестины, Рождество-Крещение, Преображение, Сретение и др. [18, 243–247].

Применительно к системе питания народностей лезгинской группы З.Б. Рамазанова выделяла два основных вида трапез: 1) домашние (повседневные и гостевые) и общественные (праздничные и поминальные) [12, 116–127]. Исходя из ее классификации, перейдем к описанию современной домашней повседневной трапезы лезгин.

Как и прежде, так и теперь сохраняется очередность трапез лезгин утром, в обед и вечером. На завтрак члены семьи едят домашние молочные продукты (молоко, кефир, сыр, сметана, творог, сливочное масло), каши (манная, гречневая, пшеничная, овсяная, рисовая, ячменная, кукурузная, льняная), вареные яйца и яичницу, которые заедаются домашним же хлебом (чурек *фү*; тонкий или слоенный лаваш *чIамI*) и запиваются кофе, какао; черным, зеленым, травяным чаем с лимоном, сахаром, сгущенкой, медом, вареньем (абрикосовое, айвовое, вишневое), тутовым сиропом (*душаб*), урбечом из перетертых семян льна или ядер абрикосовых косточек (его покупают у даргинцев). В с. Ахты в дополнение к этому завтраку кушают также очищенный от сыворотки кефир (*сюзма*); мучную кашу (*хешил*) с вареным рисом, топленным маслом и подливой из кураги; домашний суп-лапшу (*экIер аш*) с добавлением поджаренного репчатого лука, сушеного

барбариса (*сумах*), картофеля и сваренной на молоке стручковой фасоли; сваренный на молоке фасолевый суп (*некягъи харар*) с добавлением черного перца.

На обед готовят суп (*шурпа*) с мясом или курятиной, картофелем, репчатым луком и зеленью; суп из вермишели; суп (*чIахарин ханIа*) из сушеного мяса, пшеничной крупы и поджаренного репчатого лука; борщ (иногда с добавлением фасоли); мясной соус; тонкий и слоеный хинкал с вареным свежим или сушеным (*къура як*) мясом; пельмени (*пчIекIар*) с начинкой из мясного фарша, зелени или творога; тонкие пироги (*афарар*) с начинкой из зелени (крапива, пастушья сумка, черемша), творога, тыквы, картофеля и мясного фарша; толстые пироги (*цIикIенар*) с начинкой из кусочков рубленого (свежего или сушеного) мяса, курдюка с картофелем, тертыми грецкими орехами, слегка поджаренного репчатого лука, тмина, кориандра и укропа; открытый пирог (*алунгай*) с начинкой из рубленого мяса, кусочков курдюка и топленого масла; открытый пирог (*черекун*) с начинкой из творога, яйца, зеленого лука и др. съедобной зелени; *лазанью* с разнообразными начинками (мясной фарш, сыр, овощи, грибы, зелень, картофель); *пиццу* (с 90-х гг.); узбекский и сладкий плов (*аш*); кашу из риса и пшеничной муки (*хешил ханIа*)

на топленом масле с добавлением тутового сиропа; *долма* и голубцы; жаркое; вареное мясо; шашлыки; запеченную в духовке курицу; гуляш; котлеты с гарниром из макарон или картофельного пюре; холодец; винегрет; овощные салаты (морковный, свекольный с чесноком, овощной, Цезарь, Столичный). На обед к столу подают также закуски и соленья: фаршированные баклажаны, огурцы и помидоры; квашеная капуста, *лечо* и аджика. Пищу, кроме чая, кофе и какао, запивают домашними компотами (из свежих плодов и сухофруктов) и соками (яблочный, персиковый, абрикосовый).

В последние 50 лет в с. Ахты очень популярно овощное рагу (на литературном лезгин. яз. – *пахляярин къафун*; на ахтынском диалекте – *жаратунвей хара*), которое готовится как второе блюдо. Рагу состоит из молочной стручковой фасоли, пассированного картофеля, помидоров, болгарского перца и поджаренного репчатого лука. Все ингредиенты этого блюда тушатся на медленном огне. Затем в блюдо добавляются базилик, кинза, петрушка. Сверху оно заливается взбитыми яйцами и опять несколько минут тушится на огне.

Наиболее излюбленным повседневным и престижным видом пищи считается хинкал. В с. Ашар на обед и ужин варят следующие его разно-

видности: тонкий (*хкудур хинкIар*); чуть потолще – чабанский (*чубанарин хинкIар*); в виде ракушек (*тIуб гIакъеюр хинкIар*) – его варят на мясном бульоне с добавлением мяты, кусочков курдюка (*тум*) и молока. В с. Ахты распространены тонкий хинкал и в форме ракушек (*тIаI пIутIаяр*) на бульоне из свежего или сушеного мяса. В с. Каракюре помимо тонкого хинкала готовят его разновидность в форме галушек (*хурма хинкIар*).

В сс. Корчаг, Экендиль, Зизик, Нютюг варили на мясном бульоне из пшеничной муки две разновидности хинкала – *кIвалакIар* (мелкие квадратики) и *хурма-хинкIар* (сдавленные пальцами с двух сторон небольшие цилиндры). Пельмени (*ничIекар*) здесь готовят с начинкой из мясного фарша, зелени, творога, яиц [10, 170].

Лезгины любят употреблять в пищу не только вареные мучные изделия, но и печеные – чурек (*фу*), лаваш, калачи. Например, в с. Усучай вплоть до конца 80-х гг. XX в. в золе печи *хъар* выпекали калачи (*термил*).

В с. Ашага-Стал в этой же печи выпекали хлеб (*хвех авай фу*) с начинкой из тертого грецкого ореха, лука, соли и перца на топленом масле, который сверху смазывается яйцом [14, 267].

В с. Ахты до сих пор популярно

старинное блюдо *алыга*: в выпеченный корж с бортиками выливают взбитые яйца, а затем его запекают в печи *хъар*. В последние 15 лет *алыга* пополнился новыми ингредиентами: в корж выкладывают нарезанные кусочки вареного картофеля, тертый сыр и все это заливают взбитым яйцом и запекают в печи. В с. Каракюре *алуга* – это открытый пирог с разнообразными начинками (взбитое яйцо, кусочки мяса и курдюка).

С середины 90-х гг. и по сей день в с. Ахты и др. лезгинских селениях пекут классическую *пиццу* с начинкой из помидоров, грибов, сыра, мясного фарша, кусочков колбасы или курицы. В с. Мугерган в последние 15 лет помимо *пиццы* и стали готовить и *роллы*.

С начала 90-х гг. в с. Луткун и других лезгинских селениях стали популярны аварские тонкие сырno-творожные пироги (*ботищал*), которые с 2000-х гг. стали в Дагестане повсеместным свадебным блюдом.

В сс. Ахты, Луткун, Шимихюр и Мугерган осенью (и на Новый год) в обед готовят старинное блюдо из ячменного толокна (*сав*), которое размешивают в жидком кушанье из проросших, высушенных и размолотых в муку зерен ячменя или пшеницы (*тIач*). В с. Каракюре ячменное толокно *сав* и жидкое кушанье *тIач* едят порознь, не смешивая. В с. Ахты до сих пор излюбленным блюдом яв-

ляется *савун кIватIар* – комочки ячменного толокна (*сав*), скрепленные топленным маслом и медом.

В с. Мугерган наряду с традиционными лезгинскими популярны блюда азербайджанской кухни и в частности – *питы*. Его обычно готовят в закрытой глиняной посуде на углях из баранины (грудинка), картофеля, гороха (нут), курдючного жира, репчатого лука, алычи, мяты, молотого черного перца и соли.

На ужин лезгины едят то, что осталось от обеда (с. Луткун). Кроме того, варят гречневую кашу; густой рисовый молочный суп (*дюгюр ханIа*); готовят плов (*чIахар ханIа*) из дробленой пшеницы с кусочками курятины или баранины (с. Ашар); крошку на кефире, отварную курицу, жареную рыбу (белый амур), фаршированную рыбу с соусом *ткемали* (с. Ахты); едят молочные продукты, овощные салаты (с. Шимихюр).

Итак, как это видно, в новейшее время у лезгин сохраняется традиционная структура трапез. Их основу составляют продукты и блюда укоренившейся издревле земледельческо-скотоводческой модели питания: вареные (хинкал, пельмени с мясной начинкой) и печенные (хлеб, тонкие и толстые пироги с разнообразными начинками) мучные изделия, каши (мучные и крупяные) и супы (мясные, молочные), молочные продукты, мясные (бара-

нина, говядина, птица) и рыбные (жареные, фаршированные) блюда. Состав трапез свидетельствует о сохранности и в наши дни архаических блюд (различные виды *хинкала*; толокно; кушанья из проросших, высушенных и размолотых в муку зерен злаков; калачи; тонкие, толстые и открытые пироги) лезгинской кухни. Трапезы демонстрируют укоренившиеся в пищевом рационе блюда азербайджанской и русской кухонь и пищевые инновации из дагестанской (*ботищал*, *урбеч*) и мировой (овощные рагу и салаты, *лазанья*, соус *ткемали*, *пицца*, *роллы*) гастрономии.

#### Гостевая трапеза

Одна из сохранившихся до сих пор замечательных традиций лезгин – это гостеприимство. Гостю выказывают уважение и оказывают почести, его стараются накормить престижными, вкусными и калорийными видами пищи: хинкалом с отварным свежим или сушеным мясом, мясным супом (*шурпа*), зеленым (конский щавель с добавлением кусочков вареного яйца) или свекольным борщом (с. Ашар), пельменями (*пчIекIар*), тонкими и толстыми пирогами *афарар*, *цIикенар*) с разнообразными начинками, голубцами и пловом. В с. Икра наряду с традиционными пельменями (*пчIекIар*) с начинкой из съедобных трав гостя

угощают их азербайджанской разновидностью с начинкой из мясного фарша – *дюшпере*.

#### Пицца новогоднего праздника

Одним из излюбленных календарных праздников, который лезгины отмечали в советское время и празднуют сейчас – это Новый год. В последние годы некоторые семьи по религиозным соображениям его не отмечают. Те же, кто празднует его, готовят для своей семьи и гостей богатое угощение: запекают в духовке курицу, утку, гуся, индюка, фаршированную овощами и специями баранью ногу (с начала 2000-х гг.); *пиццу*, шашлык, жаркое из баранины, говядины и курятины; *долма*, холодец, винегрет; мясные, колбасные и сырные нарезки; салаты («Московский», «Оливье», крабовый, грибной, гранатовый); выставляют на стол фрукты (яблоки и груши, мандарины и апельсины), маринованные, квашенные и соленые овощи.

На Новый год в некоторых селениях (Ашар, Шимихюр, Икра, Мурган) готовят старинное блюдо – вид колбасного изделия (*ацгурап*) из начиненного мясным фаршем, рисом и приправами (черный перец, тмин) бараньего желудка, который затем долго варят. В с. Икра с 90-х гг. XX в. на этот праздник готовят еще и слоенный хинкал.

#### Пицца праздника Хидир-Неби

В последнюю пятницу февраля лезгины отмечают праздник в честь мифического героя *Хидир-Неби* [35, 91]. В с. Икра этот праздник отмечают в период *хиб* (5 февраля – 5 марта), во время которого готовят ритуальное варево (*гитI*), состоящее из 7 ингредиентов: молоко, сушеное мясо на кости, пшеница, кукуруза, фасоль, горох, репчатый лук.

В с. Шимихюр участников этого праздника угощают ритуальным супом (*йитI*), состоящим из сушеного мяса и пшеничной крупы, сваренных в бульоне из воды и молока. Пшеничной крупой кормят также птиц.

В с. Усухчай в день праздника *Хидир-Неби* говяжьей или бараньей ноги и пшеничную крупу с добавлением поджаренного лука варят в молоке, а затем раздают это блюдо соседям и родственникам.

В с. Миджах Хидир-Неби отмечают 20 февраля, приготовив в этот день ритуальное злаковое блюдо *гитI*.

В с. Смугул Хидир-Неби празднуют 24 февраля. В этом селении принято раздавать *гитI* как милостыню (*садакья*) в 10 домов соседей и родственников. В с. Куруш *гитI* раздают в 7 домов.

Итак, как это видно, основным блюдом календарного праздника Хидир-Неби было ритуальное варево *гитI*.

### Пицца праздника Яран сувар

В день весеннего равноденствия лезгины отмечают старинный календарный праздник *Яран сувар* [35, 90], на который так же готовят ритуальные блюда: мучную халву (*иситIа*), кушанье из проросшей пшеницы (*тIач*), сладкую рисовую кашу, толстые (*цкIенар*) и тонкие пироги (*афарар*) и пельмени (*пчIекар*) с начинкой из зелени.

В с. Икра сваренные в этот день пельмени с начинкой из зелени (крапива, пастушья сумка, конский щавель) называются *пIунIер*.

В с. Шимихюр на Яран сувар пекут *афарар* с начинкой из зелени, риса и сахарной пудры.

В с. Куг в день праздника пироги *афарар* готовят с начинкой из кефира с вареным рисом. Дети вечером ходят по домам и собирают яйца.

В с. Ахты в этот день готовили ритуальное злаково-бобовое варево (*гитI*) из высушенных говяжьих ног и челюстей с добавлением зерен пшеницы, кукурузы, гороха и фасоли, в которое перед тем, как его снять с огня добавляли кипящее молоко. Этим блюдом было принято угощать соседей и родственников, живущих в 7 домах.

В с. Каракюре *гитI* готовят из высушенных бараньих ножек. В этом же селении для детей поджаривают лакомство (*калар*), состоящее из смеси жаренных зерен пшеницы и конопли.

В сс. Луткун, Миджах и Смугул на Яран сувар принято готовить 7 блюд, в числе которых обязательно присутствуют варево *гитI* и мучная халва *иситIа*. Вечером в каждом квартале села дети и подростки разводят костры.

В с. Куруш 22 марта во дворах и на возвышенностях внутри села так же разжигают костры. Здесь ритуальное блюдо *гитI* состоит из сваренных в бульоне из сушеных говяжьих ног и мяса зерен пшеницы и фасоли, в которое качестве приправы добавляют стебли местного растения (*лыс*).

В с. Мугерган злаково-бобовое блюдо (пшеница, кукуруза, фасоль) *гитI* варят на бульоне из сушеного мяса.

Итак, ритуальными блюдами календарного праздника Яран сувар являлись архаичные блюда – смесь жаренных зерен пшеницы и конопли (*калар*), злаково-бобовое варево (*гитI*), кушанье из проросшей пшеницы (*тIач*), мучная халва (*иситIа*), толстые (*цкIенар*) и тонкие пироги (*афарар*) и пельмени (*пчIекар*) с начинкой из зелени.

### Пицца религиозных праздников Ураза-байрам и Курбан-байрам

Особым видом культуры питания народов Дагестана является обрядовая пицца мусульманских религиозных праздников [36, 55] – Ид ал-

Фитр (Ураза-байрам) и Ид ал-Адха (Курбан-байрам) [37, 33, 88–89].

На праздники *Ураза-байрам* и *Курбан-байрам* лезгины повсеместно готовят ритуальную мучную халву (иситІа), козинаки (нитІиф) из скрепленных медом ядер грецкого ореха, конопляных зерен и изюма, а также пахлаву (сс. Ахты, Мугерган) и другую выпечку. В с. Икра на эти праздники пекут обмазанные сверху халвой *иситІа* ритуальные лавашы – *гузан*.

Домашних и гостей праздника *Ураза-байрам* и *Курбан-байрам* угощают мясным супом (*шурпа*), узбекским и сладким пловом (*аш*), пельменями с начинкой из мясного фарша (*нІчІекІар*); вареным мясом; тонкими (*афарар*) и толстыми (*цкІенар*) пирогами с разнообразными начинками (мясной фарш, зелень, творог, тыква); разнообразными салатами. В с. Мугерган в дни этих праздников варили особое блюдо – *ацІурай руфун* – вид колбасного изделия: зашитый бараний желудок, начиненный рубленым ливером, рисом и тмином. У других лезгин он называется *ацІуар* («наполненное»), и его готовили глубокой осенью, когда скот забивали на мясо, которое затем сушили на зиму. Таким образом, основной праздничной пищей *Ураза-байрам* и *Курбан-байрам* были мучная халва (*иситІа*), козинаки (*нитІиф*),

обмазанные сверху халвой ритуальные лавашы (*гузан*) и др.

### Свадебная пища

Одним из важных общественных и семейно-бытовых обрядов лезгин является свадьба. Обычно свадьбы проводились во дворах домов под шатрами. Начиная с 2000-х гг. примерно треть свадеб проводится в залах торжеств.

Традиционно гостей свадьбы угощали мясным супом (*шурпа*) с картофелем, репчатым луком, томатной жаркой, зеленью и специями; голубцами и *долма*; сладким пловом (*аш*) с добавлением кураги, чернослива, изюма, фиников, каштанов и репчатого лука; пирогами (*афарар*).

Раньше рубщиком мяса (*кьасабчи*) на свадьбе был мужчина. Мясной суп (*шурпа*) варили в больших казанах женщины, но под руководством мужчины, а готовка плова (*аш*) было исключительно женским занятием. Сейчас во многих селениях шашлычника, шеф-повара и официантов нанимают из Дербента и Махачкалы. У осетин так же во время трапез календарного и семейного циклов приготовлением мясной пищи занимались мужчины, а в повседневном быту – женщины [38, 209].

В с. Куруш до начала 90-х гг. XX в. на свадьбу варили так называемый «борщ», хотя, судя по его ингреди-

ентам (мясо, картофель и репчатый лук) это был традиционный суп (*шурпа*).

В сс. Усуччай, Каракюре, Мугерган плов готовили не только из риса, но и из пшеничной (*чIахар*) и полбяной (*нехв*) крупы, а в с. Луткун – из булгура.

В с. Смугул наряду с указанными блюдами готовили также заимствованный из азербайджанской кухни кисломолочный суп *довгъа*, а в с. Луткун – *манты*.

В с. Ашар невеста, направляясь в дом жениха, везла с собой особые невестины пироги, называемые *рекъунар* («дорожные») с начинкой из кусочков сушеного мяса, сыра и яйца. Верхнюю корку этих пирогов обмазывали мучной халвой (*иситIа*). Их пекли на свадьбу 20–30 штук. Прощаясь, свекровь дарила их гостям свадьбы. Так же (*рякъкъуьн* – «дорожный») этот пирог назывался у агульцев [14, 274]. У лезгин с. Икра такой пирог называется *ацIуцIа*.

В с. Хрюг обмазанные мучной халвой пироги *рекъунар* делали многослойными с начинкой из мяса, сыра, картофеля и напоминали пироги *цикIен* [7, 84].

Помимо дорожных пирогов невеста везла с собой еще и запеченную целиком в хлебной печи (*танур*) тушу барана (*биргенд*), а также вареных кур, подносы с тортами, фруктами, конфетами.

До начала 90-х гг. XX в. *биргенд* готовили на свадьбу и табасаранцы [39, 121]. Сейчас этот деликатес встречается только в меню свадебного стола лезгин гг. Дербент и Дагестанские Огни.

В с. Мугерган раньше на свадьбу обязательно готовили козинаки (*натIуф*), состоящее из скрепленных медом ядер грецких орехов и зерен конопли.

С начала 2000-х гг. и особенно после 2010 г. свадебный стол лезгин и др. народов Дагестана стал более разнообразным и пополнился новыми блюдами: слоенный *хинкал*; аварский пшеничный и кукурузный *хинкал*; аварские же тонкие сырно-творожные пироги (*ботIицал*); жаркое из мяса, шашлыки, жареная рыба; *люля-кебаб*, *садж*; разнообразные мясные, рыбные, сырныи и овощные нарезки, салаты («Оливье», овощной, морковный) и выпечка, алкогольные и безалкогольные напитки. В сс. Усуччай и Кара-Кюре в дополнение к этим блюдам подают и *пиццу*.

В самом высокогорном в Европе селении Куруш, где по объективным причинам глобализационные процессы несколько запаздывают, с 2015 г. и по настоящее время традиционный свадебный стол (мясной суп *шурпа*, вареное мясо, плов, *долма*, пироги *афарар* с начинкой из зелени) пополнился пирогами с на-

чинкой из мясного фарша и творога, шашлыками, *люля-кебаб*, картошкой *фри*. Как это видно, свадебный стол курушцев стал более разнообразным. А раньше он состоял из мясного супа (*бозбаши*) и плова [5, 187].

Итак, в 2000-е гг. традиционная лезгинская кухня пополнилась свадебными блюдами из дагестанской и мировой гастрономии.

#### Пицца роженицы и новорожденного

Особым видом питания народов Дагестана является пицца роженицы и новорожденного [40, 64–66]. У лезгин для быстрого восстановления сил после родов роженице дают мучную кашу (*хашил*), добавив в нее топленое масло, мед и семена тмина. Ее также потчуют кушаньем из размолотых в муку проросших и высушенных зерен пшеницы и ячменя (*тIач*) и мучной халвой (*иситIа*).

В с. Ахты до 2010 г. грудным детям давали кашу из поджаренной пшеничной или ячменной муки, а в дальнейшем – детское питание фабричного производства. В этом же селении, когда ребенок делает первые шаги, его обсыпают смесью жареной пшеницы и зерен конопли (*калар*) [14, 270].

#### Поминальная пицца

К обрядовой относится также ритуальная пицца поминок [37, 202].

Пришедших на поминки, а также тех, кто копал могилу, лезгины раньше угощали мясным супом (*шурпа*), *долма* и пловом (*аи*). Пищу готовили у соседей, а не в доме умершего. Сейчас на поминки готовят те же блюда, что и на праздники Яран сувар, Ураза-байрам, Курбан-байрам, свадьбу, но при этом обязательно варят ритуальную мучную халву (*иситIа*).

В с. Ахты на поминки (3-й, 52-й день и годовщина) помимо мучной халвы готовят также козинаки (*нутIуф*) из скрепленных медом ядер грецкого ореха, конопляных зерен и изюма, а также *пахлаву*.

В с. Икра помимо классических козинаки (*нутIуф*) из скрепленных медом ядер грецкого ореха и конопляных зерен, готовят другой их вариант – *пенкI* – из дробленных на крупорушке (*динг*) и скрепленных медом ядер грецкого ореха и зерен конопли.

До 2010 г. в с. Мугерган на поминки готовили мясной суп (*шурпа*), в который добавляли один *долма* и порцию рисового плова. Затем пицца стала более разнообразной. В дальнейшем к этим блюдам добавились мясной соус, *долма*, салаты, выпечка, домашние и магазинные соки и компоты.

Таким образом, главными поминальными блюдами были мучная халва и козинаки, к которым в даль-

нейшем добавились мясной суп, *долма* и плов, а в новейшее время – более разнообразная пища.

#### Водяные мельницы

Как и другие народы Дагестана [41, 200–203] лезгины мололи зерно в муку на традиционных водяных мельницах. Например, до 70-х гг. XX в. в с. Ашар функционировало 5 водяных мельниц. В других лезгинских селениях также имелись мельницы. В дальнейшем – в 70–80-е гг. XX в. – все они пришли в упадок, так как сельские жители стали предпочитать молоть зерно на более производительных электрических мельницах.

У лезгин Курахского района сейчас действует только одна водяная мельница. Она расположена в пойме реки Цал, близ автомобильной дороги на выезде из с. Икра. Эта мельница в 80-х гг. XX в. была заброшена и вновь восстановлена в 2010 г. На этой мельнице сейчас мелют муку жители всех селений района. Хозяин взимает плату за помол – 200 руб. за один мешок муки. В зимнее время, когда напор воды в реке ослабевает или ее сковывает льдом, мельница не работает.

#### Хлебопекарные устройства

Будучи древними земледельцами, в модели питания которых большую роль играли продукты растительного происхождения, лезгины наряду

с вареными (*хинкал*), важную роль отводили печеным мучным изделиям – чуреку (*фу*), лавашу, калачам и пирогам, которые пекли из пшеничной и ячменной муки в домашних и общественных (квартальных) печах плиточного (*садж*, *хьар*) и ямного (*тланур*) типа.

Особенно популярна у лезгин печь *хьар*, для которой иногда отводили специальное помещение – *хьран кIвал* (пекарня). *Хьар* имеет оригинальную конструкцию. Печь устроена таким образом, что чуреки и лаваша, лежащие на обожженной глиняной плите, благодаря устройству дымохода, обогрываются огнем сверху и снизу. Она имеет три этажа: на нижнем разводят огонь, на втором пекут хлеб, на третьем варится пища [16, 263].

Лезгины и сейчас продолжают печь хлеб и пироги в традиционных хлебопекарных устройствах (ХПУ), которые раньше имелись в каждом доме и квартале села. Например, в с. Икра до 1986 г. функционировали квартальные ХПУ плиточного типа (*хьар*), а в с. Усухчай они действовали до 1995 г. Так же до середины 90-х гг. в каждом квартале селения с. Луткун имелись общественные ХПУ (*хьар*), в которых на дровах пекли лаваша и пироги.

В последние десятилетия в связи с развитием предпринимательства во многих крупных селениях и рай-

онных центрах открылись хлебопекарни, освободившие многих хозяек от ежедневного трудоемкого процесса хлебопечения. Но в ряде сел традиционные ХПУ сохранились и ими продолжают пользоваться. Например, в с. Ашар, в квартале *Къуштун* до сих пор действует общественная хлебопекарная печь *хъар*, которой пользуются 1–2 раза в неделю. На кизяке здесь пекут чурек (фу), слоеный лаваш (*чар авай фу*), тонкие (*афарар*) и толстые (*цлеленар*) пироги с разнообразными начинками, открытые пироги (*алунгай*) с начинкой из взбитого яйца, а также рубленного мяса, кусочков курдюка и топленого масла.

В с. Каракюре на молочной сыворотке в печи *хъар* пекут чуреки (*фу*), а на *садже* выпекают тонкий и слоеный лаваш (*базламидж*).

В с. Мутерган печи *хъар* имеются почти в каждом дворе. В них пекут лаваш и пироги *афарар*.

В высокогорном с. Куруш на жаре от кизяка в хлебной печи ямного типа (*танур*) пекут чурек (*тлануру дин фу*), а на *садже* – слоеный лаваш.

Несмотря на сохранность в современном сельском быту традиционных ХПУ (*хъар*, *садж*, *тланур*), в советское и новейшее время отопительные и хлебопекарные устройства пополнились новыми их видами – железными печами, газовыми и электрическими плитами [9, 95].

### Молочные продукты

Наряду с продуктами растениеводства большую роль в рационе питания лезгин входили молочные продукты [8, 113–114]. Из коровьего или буйволиного молока (*нек*) готовили сыр (*нисси*), творог (*мукаш*), кефир (*мас*), сливочное (*дюдгьер*) и топленое масло (*чем*), кислое молоко (*цурунек*), сыворотку (*члегъ*). Летом для утоления жажды готовили молочный напиток *камбар*, состоящий из айрана с добавлением в него мелконарубленной черемши (с. Ашар, Шимихюр). Интересно отметить, что в с. Икра сливочное масло называется несколько по-иному – *члем*, а творог – *къафун* (у табасаранцев *гъафун* – это все то, что едят с хлебом). Сыр здесь держат в рассоле из солевой сыворотки (*клвгъ*), а сметану (*чарар*) добавляют в начинку тонких пирогов *афарар* с начинкой из зелени.

В с. Ахты большой популярностью пользуются коровье и козье молоко (*нек*), из которых изготавливают кефир (*маст*), сыр (*нисси*), творог (*мукаш*), кислое молоко (*тугъ*), сметану (*гъери*); подсоленный кисломолочный продукт (*сюзма*), изготавливаемый путем удаления сыворотки из айрана или сметаны; сливочное масло (*члем*), сыворотку (*члвгъ*). Домашнее сливочное масло здесь производят традиционным способом – его сбивают из кефира

в керамических маслобойках (*кваркьанзей клетге*).

В сс. Усухчай и Каракюре из молока изготавливают кефир (*кьатух*); кефир, освобожденный от сыворотки (*сюзме*); сыр (*нис*); сыр (*ахтарма*), выдержанный в сыворотке (*увегь*); творог (*шур*), сметану (*кьаймак*). Напиток *камбар* здесь также готовят из кислого молока с добавлением мелконарезанной черемши (*цири, сур*).

В с. Мугерган из молока готовят кефир (*кьатухъ*), сыр (*нису*), творог (*шур*), сметану (*сюзме*), сливочное масло (*чем*), сыворотку (*кIвегь*) (на ней замешивают тесто).

В скотоводческом селении Куруш из молока изготавливают кефир (*мас*), кефир без сыворотки (*сюзме*), сыр (*нису*), творог (*чIуж*), сметану (*кьаймак*), сливочное и топленое масло (*чем*), сыворотку (*чвегь*).

Итак, как это видно, названия некоторых молочных продуктов у различных субэтнических групп (кюринцев, ахтынцев) лезгин обозначаются по-разному, что объясняется диалектными различиями в рамках базисной лексики и заимствований из азербайджанского языка. В целом же молоко и молочные продукты занимают большое место в рационе питания лезгин, что обусловлено их традиционной моделью питания.

Практически одинаковые или сходные названия мельницы и хле-

бопекарных устройств, большинства видов вареных и печеных мучных изделий, молочных и мясных продуктов у народностей лезгинской этноязыковой общности [42, 179–191; 43, 271–319] свидетельствуют о том, что они возникли и функционировали до ее распада в эпоху средней бронзы и в последующие периоды [44, 14–27].

#### Заготовка продуктов на зиму

Особое место в культуре питания лезгин занимает заготовка продуктов впрок. На зиму сушили бараньи и говяжьи (120–150 кг) туши (*кьах*). Сушили также горскую колбасу (*дулдулма*) с начинкой из бараньего или говяжьего мясного фарша, жира и тмина. Из сушеного мяса (*кьуру як*) и колбасы готовили хинкал, супы и пироги.

Заготавливали и другие продукты: коровий и овечий сыр, топленое масло; *довгъа* – окрошку на кефире с зеленью; *камбар* – кислое молоко с мелконарезанным диким луком (*цириряр*) или диким чесноком (*сурар*); толокно (*сав*), который едят, разбавив его кефиром (*мас*); мед и *урбеч*; пастилу (*цур*) из дикой алычи или мушмулы как приправу к хинкалу; фрукты (яблоки и груши) и овощи (картофель, лук, чеснок), квашеную капусту, компоты, соленья, варенья, соки и компоты; плоды (шиповник, барбарис, облепиха) диких

кустарников и горные травы (чабрец, тмин, мята, крапива, черемша, конский щавель) для приготовления пирогов (сушеную зелень размачивают в горячей воде или молоке) и травяного чая.

В сс. Усучай и Каракюре высушенный конский щавель (*лурс*) добавляют зимой в толстые пироги (*цIкен*), а в с. Куруш начинкой для тонких пирогов (*афарар*) служит местная съедобная зелень (*цIарцIар, пифер*).

В с. Куруш заготавливают шиповник (*хьункIу*), мать и мачеху (*цкьун пешер*), тысячелистник (*чайдин цуьквер*), чабрец (*каницIукьар*), мяту (*чIудри*), ромашку (*чIутран цуьквер*).

Итак, как это видно, заготовка продуктов впрок занимает большое место в культуре питания лезгин и отражает их традиционную модель хозяйствования. Большинство заготавливаемых продуктов имеет местное происхождение. В позднее советское и новейшее время к ним добавился покупной (у аварцев и даргинцев) *урбеч* из перетертых семян льна и абрикосовых косточек.

#### Доставка пищи

В последние годы в крупных поселениях и районных центрах появилась новая услуга – доставка пищи. Например, в районном центре Докузпаринского района – с. Усучай

за последние 5 лет открылось и действует 4 кухни по доставке пищи. В с. Луткун с 2020 г. при ресторане Самур функционирует кухня по доставке пищи. Обычно клиенты заказывают жаренных кур, пироги *афарар*, пиццу, роллы, шаурму. Цены по приготовлению и доставке пищи вполне демократичные и эта услуга становится у сельского населения все более популярной.

В наиболее оживленных местах (супермаркеты, рынки, административные здания, медицинские учреждения, автостанции) сейчас устанавливают кофе-автоматы.

#### Пищевые заимствования

Следует отметить, что многие заимствованные в прошлом блюда русской кухни (борщ, суп с тефтелями, котлеты, салаты, винегрет, холодец, окрошка, макароны, гречневая каша, блины, пирожки, кисель и компот из сухофруктов) прижились у лезгин и стали частью их национальной кухни, так же как и перенятые у азербайджанцев [45, 105–110] некоторые молочные продукты (*мас, тугь, мукаш, кьатух, кьаймак, сюзме, ахтарма, айран, шур*), блюда с их добавлением (*довгьа*), печеные мучные изделия (*базламидж*) и другие кушанья (*шурпа, долма, манты, дюшпере, люля-кебаб, пити, аш, хешил, пахлава, дущаб*) и способы их приготовления

(садж – тушеные на чугунной сковороде мясо и овощи) и консервации (дулдурма).

### Заключение

Анализ современной культуры питания лезгин свидетельствует о том, что она сохраняет свою традиционную модель, что демонстрируется повседневными и гостевыми трапезами, календарной и обрядовой пищей, номенклатурой заготавливаемых на зиму продуктов: стержневые блюда и ритуальные понятия праздничной трапезы стали концептами, несущими широкий этнокультурный смысл и ориентированными не только в прошлое, как акт памяти, но и в будущее, как акт консолидации и причастности к традиции [38, 199].

По составу потребляемой населением пищи можно судить о происходящих в стране социокультурных процессах. Если 90-е гг. XX в. характеризуются затяжным социально-экономическим кризисом и ухудшением благосостояния и качества жизни населения, то стабилизация общественно-политической ситуации в стране в начале 2000-х гг. отразилась на культуре питания лезгин и др. народов Дагестана: пища стала более разнообразной, калорийной и вкусной.

Современные трапезы, обрядовая и ритуальная пища лезгин де-

монстрируют сохранность архаических блюд лезгинской кулинарии: толокна (сав); смеси зерен жареной пшеницы и конопли (калар); жидкого кушанья из проросших зерен ячменя или пшеницы (тIач); тонкого, слоенного (чIамтI; чар авай фу) и обмазанного сверху мучной халвой (иситIа) лаваша (гузан); калачей (термил); чурека (фу); различных видов хинкала – тонкого (хкудур хинкIар), «чабанского» (чубанарин хинкIар), в виде ракушек (тIуб гIакъеюр хинкIар); злаково-бобового варева (гитI); мясного супа (шурпа); мясного супа с пшеничной крупой (чIахарин шурпа); мучной каши (хешил ханIа); мучной халвы (иситIа); козинаки (нитIиф; пенкI); плова (чIахар ханIа) из дробленой пшеничной крупы; пельменей (пчIекIар); открытых (алунгай, черекун), тонких (афарар) и толстых (цIикIенар) пирогов с разнообразными начинками; невестиного пирога (ацIуцIа; рекъунар – «дорожный»); зажаренного целиком в печи барашка (биргенд); вида колбасного изделия из начиненного мясным фаршем, рисом и приправами бараньего желудка (ацIурай руфун); кислого молока (камбар), в которое добавляют мелко нарезанный дикий лук (цирияр) или дикий чеснок (сурар); пастилы (цур) из диких фруктов.

Наиболее консервативными в этом отношении являются тради-

ционные календарные (Хидир-Неби, Яран сувар), и религиозные (Ураза-байрам и Курбан-байрам) праздники, семейно-бытовые (пицца роженицы, поминальная) и общественные обряды (гостеприимство), заготовка пищи впрок, а наиболее восприимчивыми к инновациям – трапезы (повседневная еда), светские календарные (Новый год) и свадебная (обрядово-престижная) пища. Безусловно, к инновационным относится и получившая распространение в последние годы услуга по доставке пищи.

Наряду с традиционными заимствованиями из азербайджанской (*пити, довгъа, дюшпере, манты, долма, дулдурма, садж, люля-кебаб, аш, базламидж, пахлава, душаб, айран* и др.) и русской (борщ, котлеты, салаты, винегрет, холодец, окрошка, макароны, гречневая каша, компот

из сухофруктов) кухонь в новейшее время в пище лезгин появились инновации из общедагестанской (слоеный, аварский пшеничный и кукурузный *хинкал*, тонкие сырno-творожные пироги *ботлуцал, урбеч*) и мировой (пицца, суши, роллы, лазанья) кухни, что свидетельствует о свойственной для эпохи глобализации интернационализации системы питания вследствие включения в нее лучших образцов мировой гастрономии.

Таким образом, можно сделать вывод, что изменения в культуре питания лезгин в новейшее время обусловлены глобализацией и урбанизацией, общественно-политическими и социально-экономическими трансформациями, изменениями в хозяйственно-культурном типе и этнокультурными контактами с другими народами.

---

1. Арутюнов С. Пицца // Материальная культура: свод этнографических понятий и терминов. М.: Наука, 1989. Вып. 3. С. 134–138.

2. Рамазанова З.Б. Этноэкологическая культура народов Дагестана (XIX – начало XX в.). Махачкала: ИИАЭ ДФИЦ РАН; «Алеф», 2022. 280 с.

3. Османов М.О. От редактора // Система питания народов Дагестана (XIX – XX вв.). Махачкала: ИИЯЛ ДФ АН СССР, 1990. С. 3–7.

4. Этнография питания народов стран зарубежной Азии: опыт сравнительной типологии / Отв. ред. С.А. Арутюнов. М.: Наука, 1981. 256 с.

5. Ихиллов М.М. Народности лезгинской группы: Этнографическое исследование прошлого и настоящего лезгин, табасаранцев, рутулов, цахуров, агулов. Махачкала: ИИЯЛ ДФ АН СССР, 1967. 370 с.

6. *Агаширинова С.С.* Материальная культура лезгин XIX – начала XX в. М.: Наука, 1978. 304 с.
7. *Рагимова Б.Р.* Пища в семейной обрядности лезгин // Система питания народов Дагестана (XIX –XX вв.). Махачкала: ИИЯЛ ДФ АН СССР, 1990. С. 82–93.
8. *Ризаханова М.Ш.* Лезгины. XIX – начало XX в.: Историко-этнографическое исследование. Махачкала: ИИАЭ ДНЦ РАН; Эпоха, 2005. 313 с.
9. *Ризаханова М.Ш.* Бытовая культура лезгин. 20–90-е гг. XX в. Махачкала: ИИАЭ ДНЦ РАН; ООО «Динэм», 2008. 220 с.
10. *Караханов С.С.* Хозяйство и материальная культура лезгин Корчагской долины в XIX – начале XX в. Махачкала: ИИАЭ ДНЦ РАН, 2010. 302 с.
11. *Рамазанова З.Б.* Пища народов Южного Дагестана (народности лезгинской группы) в XIX – начале XX в. Махачкала: ИИАЭ ДНЦ РАН, 2009. 180 с.
12. *Рамазанова З.Б.* Трапезы народов Южного Дагестана (народности лезгинской группы) в XIX – начале XX в. // Дагестанский этнографический сборник. Махачкала: ИИАЭ ДНЦ РАН; ДИНЭМ, 2011. Вып. V. С. 116–127.
13. *Рамазанова З.Б.* Культура питания народов Дагестана в XIX – начале XXI в. Махачкала: ИИАЭ ДНЦ РАН; «Алеф», 2017. 312 с.
14. *Сефербеков Р.И.* Современная материальная культура сельского населения Дагестана: трансформация структурных элементов. Махачкала: ИИАЭ ДНЦ РАН; «Алеф», 2021. 324 с.
15. *Сефербеков Р.И.* Современная культура питания сельского населения Дагестана: традиционное и новое // Вестник Дагестанского государственного университета. Серия 2. Гуманитарные науки. 2022. Том 37. Вып. 1. С. 7–23.
16. *Абасов К.С., Гаджибеков Э.А., Кадиров К.С.* История Кара-Кюре (Крар-Наме) с древнейших времен до наших дней. Махачкала: Лотос, 2011. 552 с.
17. *Османов М.О.* Хозяйственно-культурные типы (ареалы) Дагестана. Махачкала: ИИАЭ ДНЦ РАН, 1996. 315 с.
18. *Культура жизнеобеспечения и этнос: опыт этнокультурологического исследования (на материалах армянской сельской культуры).* Ереван: АН Арм. ССР, 1983. 318 с.
19. *Алимова Б.М.* Этнокультурное взаимодействие и взаимовлияние народов Дагестана и Северного Кавказа в XIX–XX вв. (на примере культуры питания). Махачкала: ИИАЭ ДНЦ РАН; Алеф, 2012. 272 с.
20. *Алимова Б.М.* Табасаранцы XIX – начало XX в.: Историко-

этнографическое исследование. Махачкала: ИИЯЛ ДНЦ РАН; Дагкнигоиздат, 1992. 264 с.

21. Булатова А.Г., Исламмагомедов А.И., Мазанаев Ш.А. Агулы в XIX – начале XX в.: Историко-этнографическое исследование. Махачкала: ИИАЭ ДНЦ РАН; Эпоха, 2008. 292 с.

22. Мусаев Г.М.-С. Рутулы (XIX – начало XX в.): Историко-этнографическое исследование. Махачкала: ДГУ; Юпитер, 1997. 288 с.

23. Булатова А.Г. Рутульцы в XIX – начале XX в.: Историко-этнографическое исследование. М.: ИИАЭ ДНЦ РАН; Институт этнологии и антропологии РАН, 2003. 280 с.

24. Мусаев Г.М.-С. Цахуры в XVIII–XIX вв.: историко-этнографическое исследование. Махачкала: ИИАЭ ДНЦ РАН; Эпоха, 2009. 320 с.

25. Османов М.О. Печенье и вареные мучные изделия и хлебопекарные устройства в Дагестане в XIX – начале XX в. // Система питания народов Дагестана (XIX–XX вв.). Махачкала: ИИЯЛ ДФ АН СССР, 1990. С. 111–136.

26. Абдулаев И.Н., Асваров Н.А. Хозяйственно-культурные формы у табасаранцев в XIX – начале XX века. Махачкала: ИИАЭ ДНЦ РАН, 2006. 160 с.

27. Османов М.О. Хозяйственно-культурные типы (ареалы) Дагестана в советскую эпоху: закономерности развития и трансформации, вымывание традиционных форм. М.: Наука, 2002. 222 с.

28. Современная культура и быт народов Дагестана. М.: Наука, 1971. 240 с.

29. Османов А.И., Сефербеков Р.И. Влияние азербайджанской национальной кухни на культуру питания горожан Дагестана в советский и постсоветский периоды // First International Forum of the caucasus studies scholars 17–18 April, 2017, Baku: Scientific papers. Baku: MTM Innovation, 2017. С. 310–315.

30. Джаватова Л.Р., Сефербеков Р.И. Влияние русской национальной кухни на культуру питания горожан Дагестана в новейшее время // Материалы Всероссийского историко-этнографического форума «Роль северокавказских городов в социально-экономическом и историко-культурном развитии Кавказа», посвященного 200-летию основания г. Грозного (г. Грозный, 3 октября 2017 г.) / Под ред. Ш.А. Гапурова, С.С. Магамадова. Грозный: АН ЧР, 2017. С. 151–155.

31. Козлов В.И. Экология питания. М.: МНЭПУ, 2002. 284 с.

32. Муслимова Н.Т. Либеральные реформы первой половины 90-х гг. XX в. и их влияние на экономику Дагестана // Вестник Института истории, археологии и этнографии. 2016. № 3 (47). С. 82–89.

33. Мирзабеков М.Я., Ананьева Е.С., Юнаева В.Д. Культура дагестанского города XX в. Махачкала: ИИАЭ ДНЦ РАН, 2007. 384 с.
34. Арутюнов С.А., Мкртумян Ю.И. Проблема классификации элементов культуры (на примере армянской системы питания) // Советская этнография. 1981. № 4. С. 3–15.
35. Гаджиев Г.А. Мифические персонажи и их названия у лезгин // Отраслевая лексика дагестанских языков: Материалы и исследования. Махачкала: ИИЯЛ ДФ АН СССР, 1984. С. 82–93.
36. Гусенова Д.А. Мусульманский религиозный календарь в зеркале развития событийного туризма // Исламоведение. 2014. № 2. С. 52–61.
37. Ислам: энциклопедический словарь / Отв. ред. С.М. Прозоров. М.: Наука, 1991. 315 с.
38. Цаллагова З.Б. Традиционная и ритуальная пища осетин // Народы Кавказа: этнокультурные традиции и модернизация: Научный сборник, посвященный памяти Г.А. Сергеевой. М.: Три квадрата, 2016. С. 199–212.
39. Булатов Б.Б., Гашимов М.Ф., Сефербеков Р.И. Быт и культура табасаранцев XIX – XX вв. Махачкала: ИИАЭ ДНЦ РАН, 2004. 266 с.
40. Мусаева М.К. Этнография детства народов Дагестана: (Традиции народов Равнинного и Южного Дагестана). Махачкала: ИИАЭ ДНЦ РАН, 2007. 252 с.
41. Сефербеков М.Р. Дагестанская водяная мельница: традиции и современность // Пятые всероссийские (с международным участием) историко-этнографические чтения, посвященные памяти профессора Р.М. Магомедова: Сборник статей. Махачкала: ДГУ, 2018. С. 200–203.
42. Климов Г.А., Халилов М.Ш. Словарь кавказских языков: Сопоставление основной лексики. М.: Восточная литература, 2003. 511 с.
43. Комри Б., Халилов М. Словарь языков и диалектов народов Северного Кавказа: Сопоставление основной лексики. Лейпциг–Махачкала, 2010. 898 с.
44. Гаджиев М.Г. О демографических и этногенетических процессах в Дагестане в первобытную эпоху // Алародии (этногенетические исследования) / Отв. ред. М.А. Агларов, сост. Р.Г. Магомедов. Махачкала: ИИАЭ ДНЦ РАН, 1995. С. 14–27.
45. Джидалаев Н.С. Тюркизмы в дагестанских языках: Опыт историко-этимологического анализа. М.: Наука, 1990. 248 с.

## Список информаторов

1. Абдулаева Сабина Нурахмедовна, 1974 года рождения, с. Икра Курахского района РД.
2. Абдулаева Серфинат Рамазановна, 1963 года рождения, с. Икра Курахского района РД.
3. Агарагимов Герейхан Темиршахович, 1971 года рождения, с. Каракюре Докузпаринского района РД.
4. Азаева Гульмира Рамазановна, 1985 года рождения, с. Куруш Докузпаринского района РД.
5. Алиев Али Абдулвагабович, 1954 года рождения, с. Мугерган Мага-рамкентского района РД.
6. Алимierzоева Успахи Шамсудиновна, 1954 года рождения, с. Икра Курахского района РД.
7. Ахмедова Умукусум Хидировна, 1970 года рождения, с. Ашар Курахского района РД.
8. Гаджиева Мальвина Шахисмаиловна, 1989 года рождения, с. Куг Хивского района РД.
9. Гафурова Зайнаб Адилловна, 1948 года рождения, с. Смугул Ахтынского района РД.
10. Гусейнова Дилшад Гасретовна, 1967 года рождения, с. Шимихюр Курахского района РД.
11. Дагларова Магият Алимагомедовна, 1969 года рождения, с. Ахты Ахтынского района РД.
12. Исмаилова Бажихалум Магомедовна, 1949 года рождения, с. Ашар Курахского района РД.
13. Исмаилова Кизилгюл Рагимхановна, 1957 года рождения, с. Миджах Ахтынского района РД.
14. Ильясов Сайдум Агамирзоевич, 1971 года рождения, с. Луткун Ахтынского района РД.
15. Ильясова Махфират Гаджиевна, 1975 года рождения, с. Луткун Ахтынского района РД.
16. Исмаилова Кизилгюл Рагимхановна, 1957 года рождения, с. Миджах Ахтынского района РД.
17. Мисиева Гелин Абдуллаевна, 1973 года рождения, с. Ахты Ахтынского района РД.
18. Мутагирова Фатимат Мутагировна, 1976 года рождения, с. Икра Курахского района РД.

19. Рамазанова Эрзиман Играмудиновна, 1977 года рождения, с. Ашар Курахского района РД.
20. Тагирова Ибадат Басировна, 1963 года рождения, с. Икра Курахского района РД.
21. Эхмедханов Таджиб Мусаибович, 1963 года рождения, с. Мугерган Магарамкентского района РД.
22. Яхъяева Малла Мугутдиновна, 1961 года рождения, с. Ашага-Стал Сулейман-Стальского района РД.

**Razakhanov, Said S.** – Dagestan State University (Makhachkala, Russia);  
79034779866@yandex.ru

## MODERN FOOD CULTURE OF LEZGINS: TRADITIONS AND INNOVATIONS.

**Keywords:** Food culture, Lezgins, modern times, culinary identity.

*Based on field ethnographic material using general scientific (historical-comparative, historical-typological, historical-systemic, retrospective) and special (survey, interview, participant observation) historical and ethnological research methods, the article is devoted to the description of the modern food culture of Lezgins living in rural areas Dagestan. At the same time, the natural and economic-cultural zoning (plain with lower foothills, mountains and highlands) of Lezghin settlement and the influence of this factor (ethnoecology) on food culture were taken into account. Everyday (meals), casual (hospitality), calendar (New Year, spring holidays), ritual (religious holidays), ritual (life cycle) Lezgin food was studied with a description of the types of boiled and baked flour products, dairy and meat products and their preparation for the winter. The names of the most archaic types of food, mills and baking devices among the Lezgins and the peoples of the Lezgin ethno-linguistic community coincide, which indicates that they arose before the collapse of this community in antiquity and in subsequent eras. In recent times, under the influence of urbanization and globalization, changes have occurred in the Lezgin food culture: new types of food, methods of preparing it and delivering it to the consumer have appeared. At the same time, the basic structure of nutrition, a set of dishes of everyday and ritual food, and the range of products prepared for the winter remained traditional. Despite the influence of sociocultural processes of recent decades on the material culture, it demonstrates its conservatism in the Lezgin system of mental values, which gives hope for the preservation of their ethnic, cultural and culinary identity in the era of globalization.*

**For citation:** Razakhanov, S.S. Modern food culture of Lezgins: traditions and innovations // *Izvestiya SOIGSI*. 2024. Iss. 52 (91). Pp.30-61. (in Russian). DOI: 10.46698/VNC.2024.91.52.001

## References

1. Arutjunov, S. *Pishha* [Food]. *Material'naja kul'tura: svod jetnograficheskikh ponjatij i terminov* [Material culture: a set of ethnographic concepts and terms]. M.: Nauka, 1989. Vol. 3. pp. 134–138.
2. Ramazanova, Z.B. *Jetnoekologicheskaja kul'tura narodov Dagestana (XIX – nachalo XX v.)* [Ethnoecological culture of the peoples of Dagestan (XIX – early XX centuries)]. Makhachkala: Institute of History, Archeology and Ethnography of the Dagestan Federal Research Center of the Russian Academy of Sciences; “Aleph”, 2022. 280 p.
3. Osmanov, M.O. *Ot redaktora* [From the editor] // *Sistema pitaniya narodov Dagestana (XIX –XX vv.)* [Nutrition system of the peoples of Dagestan (XIX – XX centuries)]. Makhachkala: Institute of History, Language and Literature of the Dagestan Branch of the USSR Academy of Sciences, 1990. pp. 3–7.
4. *Jetnografija pitaniya narodov stran zarubezhnoj Azii: opyt sravnitel'noj tipologii / Otv. red. S.A., Arutjunov* [Ethnography of the nutrition of the peoples of foreign Asian countries: experience of comparative typology / Rep. ed. S.A., Arutyunov]. M.: Nauka, 1981. 256 p.
5. Ihilov, M.M. *Narodnosti lezginskoj gruppy: Jetnograficheskoe issledovanie proshlogo i nastojashhego lezgin, tabasarancev, rutulov, cahurov, agulov* [Peoples of the Lezgin group: Ethnographic study of the past and present Lezgins, Tabasarans, Rutuls, Tsakhurs, Aguls]. Makhachkala: Institute of History, Language and Literature of the Dagestan Branch of the USSR Academy of Sciences, 1967. 370 p.
6. Agashirinova, S.S. *Material'naja kul'tura lezgin XIX – nachalo XX v.* [Material culture of Lezgins XIX – early XX centuries]. M.: Nauka, 1978. 304 p.
7. Ragimova, B.R. *Pishha v semejnoj obrjadnosti lezgin* [Food in Lezgin family rituals]. *Sistema pitaniya narodov Dagestana (XIX –XX vv.)* [Nutrition system of the peoples of Dagestan (XIX – XX centuries)]. Makhachkala: Institute of History, Language and Literature of the Dagestan Branch of the USSR Academy of Sciences, 1990. pp. 82–93.
8. Rizhanova, M.Sh. *Lezginy. XIX – nachalo XX v.: Istoriko-jetnograficheskoe issledovanie* [Lezgins. XIX – early XX centuries: Historical and ethnographic research]. Makhachkala: Institute of AE DSC RAS; “Epoch”, 2005. 313 p.
9. Rizhanova, M.Sh. *Bytovaja kul'tura lezgin. 20–90-e gg. XX v.* [Household culture of Lezgins. 20–90s XX century]. Makhachkala: Institute of AE DSC RAS; LLC “Dinem”, 2008. 220 p.
10. Karahanov, S.S. *Hozjajstvo i material'naja kul'tura lezgin Korchagskoj doliny v XIX – nachale XX v.* [Economy and material culture of the Lezgins of the Kor-

chag Valley in the 19th – early 20th centuries]. Makhachkala: Institute of AE DSC RAS, 2010. 302 p.

11. Ramazanova, Z.B. *Pishha narodov Juzhnogo Dagestana (narodnosti lezginskoj grupy) v XIX – nachale XX v.* [Food of the peoples of Southern Dagestan (the Lezgin group) in the 19th – early 20th centuries]. Makhachkala: Institute of AE DSC RAS, 2009. 180 p.

12. Ramazanova, Z.B. *Trapezy narodov Juzhnogo Dagestana (narodnosti lezginskoj grupy) v XIX – nachale XX v.* [Meals of the peoples of Southern Dagestan (nationalities of the Lezgin group) in the 19th – early 20th centuries]. *Dagestanskij jetnograficheskij sbornik* [Dagestan ethnographic collection]. Makhachkala: Institute of AE DSC RAS; DYNAM, 2011. Issue. V. pp. 116–127.

13. Ramazanova, Z.B. *Kul'tura pitaniya narodov Dagestana v XIX – nachale XXI v.* [Food culture of the peoples of Dagestan in the 19th – early 21st centuries]. Makhachkala: Institute of AE DSC RAS; “Aleph”, 2017. 312 p.

14. Seferbekov, R.I. *Sovremennaja material'naja kul'tura sel'skogo naselenija Dagestana: transformacija strukturnyh jelementov* [Modern material culture of the rural population of Dagestan: transformation of structural elements]. Makhachkala: Institute of AE DSC RAS; “Aleph”, 2021. 324 p.

15. Seferbekov, R.I. *Sovremennaja kul'tura pitaniya sel'skogo naselenija Dagestana: tradicionnoe i novoe* [Modern food culture of the rural population of Dagestan: traditional and new]. *Vestnik Dagestanskogo gosudarstvennogo universiteta* [Bulletin of Dagestan State University]. Series 2. Humanities. 2022. Volume 37. Issue. 1. pp. 7–23.

16. Abasov, K.S., Gadzhibekov, Je.A., Kadirov, K.S. *Istorija Kara-Kjure (Krar-Name) s drevnejshih vremen do nashih dnei* [History of Kara-Kure (Krar-Name) from ancient times to the present day]. Makhachkala: Publishing house “Lotos”, 2011. 552 p.

17. Osmanov, M.O. *Hozjajstvenno-kul'turnye tipy (arealy) Dagestana* [Economic and cultural types (areas) of Dagestan]. Makhachkala: Institute of AE DSC RAS, 1996. 315 p.

18. *Kul'tura zhizneobespechenija i jetnos: opyt jetnokul'turologicheskogo issledovanija (na materialah armjanskoj sel'skoj kul'tury)* [Livelihood culture and ethnicity: experience of ethnocultural research (based on materials of Armenian rural culture)]. Erevan: Publishing House of the Academy of Sciences of the Armenian SSR, 1983. 318 p.

19. Alimova, B.M. *Jetnokul'turnoe vzaimodejstvie i vzaimovlijanie narodov Dagestana i Severnogo Kavkaza v XIX–XX vv. (na primere kul'tury pitaniya)* [Eth-

nocultural interaction and mutual influence of the peoples of Dagestan and the North Caucasus in the 19th–20th centuries. (using the example of food culture)]. Makhachkala: Institute of AE DSC RAS; “Aleph”, 2012. 272 p.

20. Alimova, B.M. *Tabasarancy XIX – nachalo XX v.: Istoriko-jetnograficheskoe issledovanie* [Tabasarans of the 19th – early 20th centuries: Historical and ethnographic research]. Makhachkala: Institute of Laboratory of Laboratory Sciences, DSC RAS; Dagknigoizdat, 1992. 264 p.

21. Bulatova, A.G., Islammagomedov, A.I., Mazanaev, Sh.A. *Aguly v XIX – nachale XX v.: Istoriko-jetnograficheskoe issledovanie* [Aguls in the 19th – early 20th centuries: Historical and ethnographic research]. Makhachkala: Institute of AE DSC RAS; Publishing House “Epoch”, 2008. 292 p.

22. Musaev, G.M.-S. *Rutuly (XIX – nachalo XX v.): Istoriko-jetnograficheskoe issledovanie* [Rutuly (XIX – early XX century): Historical and ethnographic research]. Makhachkala: Dagestan State University; Publishing house “Jupiter”, 1997. 288 p.

23. Bulatova, A.G. *Rutulcy v XIX – nachale XX v.: Istoriko-jetnograficheskoe issledovanie* [Rutulians in the 19th – early 20th centuries: Historical and ethnographic research]. M.: Institute of AE DSC RAS; Institute of Ethnology and Anthropology RAS, 2003. 280 p.

24. Musaev, G.M.-S. *Cahury v XVIII–XIX vv.: istoriko-jetnograficheskoe issledovanie* [Tsakhurs in the 18th–19th centuries: historical and ethnographic research]. Makhachkala: Institute of AE DSC RAS; Publishing House “Epoch”, 2009. 320 p.

25. Osmanov, M.O. *Pechenye i varenye muchnye izdelija i hlebopekarnye ustrojstva v Dagestane v XIX – nachale XX v.* [Baked and boiled flour products and baking devices in Dagestan in the 19th – early 20th centuries]. *Sistema pitaniya narodov Dagestana (XIX –XX vv.)* [Nutrition system of the peoples of Dagestan (XIX – XX centuries)]. Makhachkala: Institute of History, Language and Literature of the Dagestan Branch of the USSR Academy of Sciences, 1990. pp. 111–136.

26. Abdulaev, I.N., Asvarov, N.A. *Hozjajstvenno-kul'turnye formy u tabasarancev v XIX – nachale XX veka* [Economic and cultural forms of the Tabasarans in the 19th – early 20th centuries]. Makhachkala: Institute of AE DSC RAS, 2006. 160 p.

27. Osmanov, M.O. *Hozjajstvenno-kul'turnye tipy (arealy) Dagestana v sovetskiju jepohu: zakonomernosti razvitija i transformacii, vymyvanie tradicionnyh form* [Economic and cultural types (areas) of Dagestan in the Soviet era: patterns of development and transformation, erosion of traditional forms]. M.: Nauka, 2002. 222 p.

28. *Sovremennaja kul'tura i byt narodov Dagestana* [Modern culture and life of the peoples of Dagestan]. M.: Nauka, 1971. 240 p.

29. Osmanov, A.I., Seferbekov, R.I. *Vlijanie azerbajdzhanskoj nacional'noj kuhni na kul'turu pitaniya gorozhan Dagestana v sovetskij i postsovetskij periody* [The influence of Azerbaijani national cuisine on the food culture of the townspeople of Dagestan in the Soviet and post-Soviet periods] // First International Forum of the caucasus studies scholars 17–18 April, 2017, Baku: Scientific papers. Baku: MTM Innovation, 2017. pp. 310–315.

30. Dzhatvatova, L.R., Seferbekov, R.I. *Vlijanie russoj nacional'noj kuhni na kul'turu pitaniya gorozhan Dagestana v novejshee vremja* [The influence of Russian national cuisine on the food culture of the townspeople of Dagestan in modern times] // *Materialy Vserossijskogo istoriko-jetnograficheskogo foruma «Rol' sever-okavkazskih gorodov v social'no-jekonomicheskom i istoriko-kul'turnom razvitii Kavkaza», posvjashhennogo 200-letiju osnovanija g. Groznogo (g. Groznyj, 3 oktjabrja 2017 g.) / Pod redakciej Sh.A. Gapurova, S.S. Magamadova* [Materials of the All-Russian Historical and Ethnographic Forum “The Role of North Caucasian Cities in the Socio-Economic and Historical-Cultural Development of the Caucasus”, dedicated to the 200th anniversary of the founding of the city of Grozny (Grozny, October 3, 2017) / Edited by Sh.A. Gapurova, S.S. Magamadova]. Grozny: Publishing house of the Academy of Sciences of the Chechen Republic, 2017. pp. 151–155.

31. Kozlov, V.I. *Jekologija pitaniya* [Ecology of nutrition]. M.: Publishing house MNEPU, 2002. 284 p.

32. Muslimova, N.T. *Liberal'nye reformy pervoj poloviny 90-h gg. XX v. i ih vlijanie na jekonomiku Dagestana* [Liberal reforms of the first half of the 90s. XX century and their impact on the economy of Dagestan]. *Vestnik Instituta istorii, arheologii i jetnografii* [Bulletin of the Institute of History, Archeology and Ethnography]. Makhachkala, 2016. No. 3 (47). pp. 82–89.

33. Mirzabekov, M.Ja., Anan'eva, E.S., Junaeva, V.D. *Kul'tura dagestanskogo goroda XX v.* [Culture of the Dagestan city of the 20th century]. Makhachkala: Institute of AE DSC RAS, 2007. 384 p.

34. Arutjunov, S.A., Mkrtumjan, Ju.I. *Problema klassifikacii jelementov kul'tury (na primere armjanskoj sistemy pitaniya)* [The problem of classifying cultural elements (using the example of the Armenian food system)]. *Sovetskaja jetnografija* [Soviet ethnography]. 1981. No. 4. P. 3–15.

35. Gadzhiev, G.A. *Mificheskie personazhi i ih nazvanija u lezgin* [Mythical characters and their names among Lezgins]. *Otraslevaja leksika dagestanskih ja-*

zykov: *Materialy i issledovanija* [Branch vocabulary of Dagestan languages: Materials and research]. Makhachkala: Institute of Laboratory of Languages, Dagestan Branch of the USSR Academy of Sciences, 1984, pp. 82–93.

36. Gusenova, D.A. *Musul'manskij religioznyj kalendar' v zerkale razvitija sobytijnogo turizma* [Muslim religious calendar in the mirror of event tourism development]. *Islamovedenie* [Islamic studies]. 2014. No. 2. pp. 52–61.

37. *Islam: jenciklopedicheskij slovar' / otv. red. S.M. Prozorov* [Islam: encyclopedic dictionary / rep. ed. S.M. Prozorov]. M.: Nauka, 1991. 315 p.

38. Callagova, Z.B. *Tradicionnaja i ritual'naja pishha osetin* [Traditional and ritual food of Ossetians]. *Narody Kavkaza: jetnokul'turnye tradicii i modernizacija: Nauchnyj sbornik, posvjashhennyj pamjati G.A. Sergeevoj* [Peoples of the Caucasus: ethnocultural traditions and modernization: Scientific collection dedicated to the memory of G.A. Sergeeva]. M.: "Three squares", 2016. pp. 199–212.

39. Bulatov, B.B., Gashimov, M.F., Seferbekov, R.I. *Byt i kul'tura tabasarancev XIX – XX vv.* [Life and culture of Tabasarans in the 19th – 20th centuries]. Makhachkala: Institute of AE DSC RAS, 2004. 266 p.

40. Musaeva, M.K. *Jetnografija detstva narodov Dagestana: (Tradicii narodov Ravninnogo i Juzhnogo Dagestana)* [Ethnography of the childhood of the peoples of Dagestan: (Traditions of the peoples of the Plain and Southern Dagestan)]. Makhachkala: Institute of AE DSC RAS, 2007. 252 p.

41. Seferbekov, M.R. *Dagestanskaja vodjanaja mel'nica: tradicii i sovremennost'* [Dagestan water mill: traditions and modernity] // *Pjatyje vserossijskie (s mezhdunarodnym uchastiem) istoriko-jetnograficheskie chtenija, posvjashhennye pamjati professora R.M. Magomedova: Sbornik statej* [The fifth all-Russian (with international participation) historical and ethnographic readings dedicated to the memory of Professor R.M. Magomedova: Collection of articles]. Makhachkala: DSU Publishing House, 2018. pp. 200–203.

42. Klimov, G.A., Halilov, M.Sh. *Slovar' kavkazskih jazykov: Sopostavlenie osnovnoj leksiki* [Dictionary of Caucasian languages: Comparison of basic vocabulary]. M.: Eastern literature, 2003. 511 p.

43. Komri, B., Halilov, M. *Slovar' jazykov i dialektov narodov Severnogo Kavkaza: Sopostavlenie osnovnoj leksiki* [Dictionary of languages and dialects of the peoples of the North Caucasus: Comparison of basic vocabulary]. Leipzig–Makhachkala, 2010. 898 p.

44. Gadzhiev, M.G. *O demograficheskikh i jetnogeneticheskikh processah v Dagestane v pervobytnuju jepohu* [On demographic and ethnogenetic processes in

Dagestan in the primitive era]. *Alarodii (jetnogeneticheskie issledovaniija) / Otv. red. M.A. Aglarov, sost. R.G. Magomedov* [Alarodia (ethnogenetic studies)]. Makhachkala: Institute of AE DSC RAS, 1995. pp. 14–27.

45. Dzhidalaev, N.S. *Tjurkizmy v dagestanskih jazykah: Opyt istoriko-jetimologicheskogo analiza* [Turkisms in Dagestan languages: Experience of historical and etymological analysis]. Moscow, Nauka, 1990. 248 p.