

ЭТНОГРАФИЯ

УДК 39

**МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ В СВАДЕБНЫХ ОБРЯДАХ ТЮРКОЯЗЫЧНЫХ НАРОДОВ  
ДАГЕСТАНА И СЕВЕРНОГО КАВКАЗА**

*(«Исследование выполнено по Программе фундаментальных исследований  
Президиума РАН, проект – «Традиционные обычаи и обряды народов  
Дагестана в советский период»)*

Б.М. Алимова,  
А.К. Амирханова  
Институт ИАЭ ДНЦ РАН, Махачкала

[alimova.bariyat@mail.ru](mailto:alimova.bariyat@mail.ru)

*Аннотация:* В статье, составленной на основе полевых этнографических данных и специальной литературы, рассматриваются материалы, освещающие место мучных изделий в свадебных обрядах тюркоязычных народов Дагестана и Северного Кавказа. Особое внимание уделяется знаковой функции отдельных хлебных и мучных изделий и выявлению гендерных и возрастных границ при приготовлении свадебной выпечки.

*Annotation:* In the article, made on the basis of field ethnographic information and special literature, there are considered materials showing a place of flour products in wedding ceremonies of the Turkic people of Daghestan and the North Caucasus. The special attention is paid to sign function of separate grain and flour products and displaying of gender and age limits at preparation of wedding baking.

*Ключевые слова:* хлеб, свадьба, обрядовая выпечка, этнография хлеба, культура питания.

*Key words:* bread, wedding, ceremonial baking, ethnography of a bread, food culture.

Конец XX – начало XXI столетия на всем пространстве России характеризуется повышением интереса к изучению исторического прошлого населяющих нашу страну народов, их многовекового культурного наследия. Этот процесс обусловлен ростом жизненного и культурного уровня народов, который в свою очередь, «сопровождается ростом их национального самосознания и национальной гордости, вызывающей в свою очередь обострение интереса к генезису и этнической истории народа, его историческому прошлому, особенностям развития его культуры и быта» (Османов М.О., 1992. С. 3).

Возрождается интерес отечественных и зарубежных этнографов и к истории культуры питания у разных народов мира (в том числе народов Дагестана) (Этнография питания народов стран зарубежной Азии. 1981; Алимова Б.М., 2005; Рамазанова З.Б., 2011; 2013. С. 94), в том числе к истории хлебопечения, праздничной и обрядовой выпечке, которые «давно уже стали предметом многочисленных исследований, главным образом с этнографической точки зрения» (Воронина Т.А., 2004. С.101).

Цель настоящей статьи состоит в том, чтобы, опираясь на известные источники и собственный полевой этнографический материал, показать функцию мучных изделий в свадебной обрядности тюркоязычных народов Дагестана и Северного Кавказа (кумыки, ногайцы, дагестанские азербайджанцы, терекменцы, балкарцы, карачаевцы).

Свадьба – это один из основных семейных праздников народов Дагестана и Северного Кавказа. В традиционной свадьбе тюркоязычных народов (как и в современной) выделяются три составные части: 1) проведение предсвадебных обычаев и обрядов (сватовство и обручение); 2) устройство свадебного торжества; 3) проведение послесвадебных обычаев и обрядов. Каждое новое свадебное

«действие» имело особое значение и сопровождалось застольем, которое включало и большое количество разнообразных мучных изделий.

При выборе невесты для своего сына родителей будущего жениха интересовали в девушке не только престиж тухума, семьи, ее нравственные качества, но и навыки будущей хозяйки. И поэтому родители будущего жениха и его родственники присматривались к девушкам еще задолго до сватовства. С практикой выбора невесты у каждого исследуемого народа связано много преданий. В одном из них, бытовавшем у тюркоязычных народов Дагестана, говорится о том, как одна мать искала для своего единственного сына хозяйственную, бережливую невесту, которая бы знала цену трудом заработанному хлебу. С этой целью, переодевшись нищенкой, она входила в каждый дом, где была на выданье дочь, и просила подать ей остатки после замеса теста. Несколько девушек вынесли ей целые корыта таких остатков, а одна девушка извинилась и сказала, что у нее не бывает таких остатков, но она может дать ей муку. Женщина поблагодарила ее и послала в этот дом сватов (*Алимова Б.М.*, 1989. С. 14).

Преддверием свадебного обряда было сватовство, которое коренным образом отличалось от всех остальных «действий» свадебного цикла тем, что оно осуществлялось в самом узком кругу родственников. Сватами выбирали наиболее уважаемых людей села. Ими могли быть как близкие родственники, так и совершенно посторонние люди. Сваты посещали дом невесты несколько раз.

Если родители девушки были согласны принять предложение сватов, то при их последнем посещении подавали угощение, которое состояло из свежее испеченного хлеба и мучной халвы. Именно подача свежее испеченного хлеба и мучной халвы должна была скрепить договор о браке. Если же этого не происходило, то это означало отказ принять предложение сватов.

В отличие от тюркоязычных народов Дагестана, балкарцы угощали сватов самыми лучшими блюдами с первого посещения ими дома девушки. Но этикет требовал, чтобы отец девушки выражал свое согласие или отказ и причину отказа через состав угощения, в том числе через мучное изделие. Так, например, если на стол «подавалось парное молоко, сваты должны были понять, что невеста еще очень молода. Кипяченое молоко – не достигла брачного возраста, айран – у невесты старшая сестра еще не вышла замуж, а по обычаю, младшей не полагалось раньше нее выходить замуж. Густой айран – старший брат еще не женат, по обычаю балкарцев, она также не могла выйти замуж до тех пор, пока он не женится. Айран с грибами – в доме много маленьких детей, родители ухаживать за ними не в состоянии и поэтому она выйти замуж пока не может. Айран, приготовленный в маслобойке, – невеста отказывается от брака. Масло на столе – невеста богатая. Сыр – невесту сватает много женихов. Яйцо в сметане – родители невесты хотят узнать подробнее о женихе. Если перед старшим из сватов ставили отдельно один кусочек печени, это значило, что им надо посетить дом невесты еще один раз. Поданный в отдельной тарелке кусочек жареного легкого заключал в себе вопрос о материальном положении жениха. Колбаса из желудка («жерме») – семья жениха среднего достатка. Колбасой из печени («сохта») давали знать, что переговоры будут идти успешно. Колбасой из мяса – просят большой калым. Шашлыки означали: надо сделать много подарков. Три ребра барана – ждем ответа при третьем посещении. Если сторона невесты хотела дать знать, что исход будет удачным, то на стол подавалась вареная курица. Половина курицы или индюка – надо платить половину калыма.

При третьем посещении дома невесты сватов принимали также радушно, но с новыми испытаниями. Если подавался на стол серый хлеб, это означало, что жених очень молодой; хлеб, крошенный в айран – жених очень старый, без зубов. Хатлама – отказ от переговоров» (*Кудаев М.Ч.*, 1988. С. 34–38).

Мы так подробно остановились на этом сюжете лишь для того, чтобы показать ту роль пищи (в том числе мучных изделий), пищевых продуктов уже в самом начале свадебного «действия» – сватовстве.

У балкарцев был и такой обычай. После заключения свадебного контракта (сговора) «сез тохташтырыу», когда оговаривается размер калыма и определяется срок свадьбы, «сторона жениха в знак породнения двух семей делала жертвоприношение (кьурманлыкь). Части кьурманлыкь, считавшиеся, согласно этикету, почетными, вместе с ритуальными блюдами и сладостями (домашняя халва, хичины, лукумы, приготовленные специально к жертвоприношению) складывались в корзину (четен) причем, обязательно на солому. Поднос и дорогой отрез посылали в дом невесты» (*Кучмезова М.Ч.*, С. 104–105).

В период от сговора до свадьбы каждая сторона старалась оказывать противоположной стороне знаки внимания: совместно участвовали в полевых работах, помогали друг другу в организации разных семейных торжеств и событий. После обручения близкие родственницы жениха время от

времени невесте делали подарки, нередко дорогие. Во время всех посещений дома невесты сторона жениха обязательно несла сладости, сдобную выпечку, приготовленную непременно из дрожжевого теста. Так продолжалось до самой свадьбы.

У терекменцев перед самой свадьбой принято было посылать в дом невесты 10–15 живых кур, 1 барана и обязательно 9 блюд халвы, хлеб и сдобную выпечку.

Но самое большое количество мучных изделий выпекалось к свадьбе. Многие из них имели знаковую подсистему и приурочивались к определенным моментам свадьбы. У исследуемых народов мы зафиксировали более 30 хлебных изделий, зачастую фигурных и красиво оформленных. Они готовились как из дрожжевого сдобного, так и из несдобного теста с добавлением животного (сливочного) масла, молока, сметаны, яиц, сахара. Молоко обычно использовали только буйволиное, а масло – коровье. Тюркоязычные народы Северного Кавказа (балкарцы, карачаевцы) для теста обычно использовали топленое масло, позже стали пользоваться растительным маслом.

Все эти изделия носили особые наименования и готовились с разнообразными начинками и без начинки. Начинкой для сладких пирогов служили молотые орехи, пережаренная на масле мука с сахарным песком (южные кумыки, дагестанские азербайджанцы, терекменцы), курага.

Свадебное застолье не мыслилось и без всевозможных пирогов типа «чуду» (тюркоязычные народы Дагестана), «хычин» (тюркоязычные народы Северного Кавказа), испеченных из сдобного и несдобного теста с начинкой и без начинки и мучной халвы. Начинкой для пирогов служили: мясной фарш, творог, тыква, разнообразная зелень. Делали их полуоткрытыми и закрытыми сверху. Из пирогов, которые выпекались как полуоткрытыми, так и закрытыми, следует назвать чуду с творогом, чуду с мясом, чуду с трехухой. Чуду с разнообразной зеленью (крапивой, диким луком, конским щавелем, другой зеленью) готовили только закрытыми.

Был еще один пирог, приготовляемый закрытым – кьоз чуду (пирог с орехами). Его готовили с начинкой из толченых орехов, смешанных с мелкими кусками курятины или баранины, жареным луком и кислой пастилой. Такой пирог обычно готовили южные кумыки для угощения посольства невесты в доме жениха.

Приготовлению свадебных мучных изделий придавалось большое значение у всех исследуемых нами народов. Но терекменские и кумыкские женщины считались самыми искусными мастерицами по выпечке хлеба и хлебных изделий во всем Дагестане и Северном Кавказе. Прежде всего, следует отметить, что свадебную выпечку они готовили только из муки яровой пшеницы, считая, что тесто из такой муки обладает большей вязкостью (озекли – кум., езли – азерб., терек.). Кроме того, для свадебной выпечки выдержанное тесто повторно тщательно вымешивали и снова ставили на 30–40 минут в теплое место, чтобы оно еще раз подошло. Такой хлеб, рассчитанный на большое количество людей, долго сохранялся свежим. У северных кумыков такой хлеб назывался «ятыкъ этмек», а у южных кумыков – цап этилган этмек.

Интересный обычай был у дагестанских терекменцев. Обычно перед свадьбой близких родственников и друзей они приглашали «не в дом жениха, где должна была состояться свадьба, а туда, где проходила подготовка к свадьбе. Там мужчины должны были резать для свадебного стола скот, готовить мясо, поэтому им объявляли, что их приглашают на место, где режут скот: «Сизин мал кесен ере чагыра». Родственницам же объявляли: «Сизин галач биширен ере чагыра», т.е. приглашали к печи, где пекут для свадьбы хлеб, пироги, калачи и т.д. Приглашенные женщины шли к печи, захватив с собой масло, сахар, яйца. Мастерицы готовить восточные сладости сразу же включались в работу, а другие женщины помогали им, чем могли» (Гаджиева С.Ш., 1990. С. 171–172).

У дагестанских азербайджанцев, балкарцев в каждом квартале были женщины – мастерицы выпечки свадебных хлебных изделий, к услугам которых обращались устроители свадеб. Под руководством этих мастериц женщины и молодые девушки выпекали из дрожжевого теста разнообразные лакумы, из сдобного тонко раскатанного теста трубочки (чихиртла), хворост, хичины, вареники, начиненные бараньим мясом (балкарцы), слоеные хлеба, пахлаву, сдобные печеня ширин кете и т.д.

Следует особо отметить, что выпечка свадебных хлебов и сдобных калачей требовала соблюдения особых правил. Тесто для свадебных хлебов поручалось месить взрослой, но не старой женщине, у которой благополучно сложилась семейная жизнь. Выпекание свадебных хлебов и хлебных изделий – сдобных калачей с начинкой и без начинки, пирогов и т.д. также было обязанностью взрослых семейных благополучных женщин, у которых были сыновья, братья,

сестры, мужа, родители. Украшать хлеб допускались засватанные девушки. Присутствие мужчин во время выпечки свадебных хлебов строго запрещалось.

Второе условие – для свадебного стола полагалось печь обязательно дрожжевой хлеб; число хлебов и хлебных изделий должно было быть обязательно четным. Считать свадебную выпечку поручалось девочкам 12–14 лет.

Из сладких блюд, подаваемых на всех этапах свадьбы, следует назвать мучную халву, которая имела несколько разновидностей.

Но прежде всего, следует отметить, что у кумыков, дагестанских азербайджанцев и дагестанских терекеменцев мука подразделялась на разные сорта, в зависимости от того, через какое сито ее просеивали. В каждом кумыкском, азербайджанском и терекеменском доме было сито для получения самой тонкой муки – «дарай элек» (шелковое сито) и обычное сито (кьыл элек). Для халвы муку всегда просеивали через «дарай элек». Самая распространенная и популярная разновидность халвы у тюркоязычных народов Дагестана – ун гьалива – обжаренная на масле мука, в которую добавляли виноградную или тутовую патоку, мед, позже стали добавлять сахарный сироп. Иногда в такую халву азербайджанцы добавляли еще грецкий орех, мускатный орех, шафран, корицу, гвоздику и другие пряности. Готовили они халву и из мелких крупинок теста «увмач гьалива» – кумыки; «умадж гьалва» – азерб., терек. У северных кумыков была популярна еще и «илашгъа гьалива» (халва из лапши). Дагестанские азербайджанцы и дагестанские терекеменцы готовили еще халву из рисовой муки («дугу халва»).

В отличие от тюркоязычных народов Дагестана, карачаевцы готовили халву из просяной и кукурузной муки. Кроме того, карачаевская халва имела несколько разновидностей: сахан-халуа; шекер-халуа; хурбай-халуа; чакькьан-халуа. Для приготовления сахан-халуа брали поровну масло и сахар, в масле жарили муку, потом добавляли мелко истолченный сахар (ранее мед), размешивали, укладывали на блюдо и после остывания резали на куски.

Шекер-халуа готовили так: масло растирали добела с двойным количеством сахара и, вмешав муку, пекли между двумя сковородами в печи. Такую халву еще называли хурбай-халуа.

Чакькьан-халуа представляла из себя сдобное тесто, замешанное на молоке и сливках с добавлением сахара и яиц. Это тесто разрезали на кусочки и жарили в масле. Некоторые хозяйки пекли их на сухой (без масла) сковороде (Карачаевцы. 1978. С. 191).

Балкарцы обычно готовили халву из пшеничной или кукурузной муки, реже из пшеничной муки.

Тюркоязычные народы Дагестана и Северного Кавказа к свадьбе, как было сказано выше, пекли в огромных количествах разнообразные мучные изделия. В типологическом отношении они подразделяются на изделия из жареного и печеного теста без начинки и с начинкой. У карачаевцев и балкарцев это – пироги с разнообразной начинкой, сдобные калачики, лукумы и булочки круглой формы, слоеный хлеб, фигурные печенья и др.

Для молодежи карачаевцы пекли маленькие, 5 см в диаметре гыржины, внутрь которых клали соль (тузлу гюттю) (Карачаевцы. 1978. С. 190).

У ногайцев праздничная выпечка также отличалась широким ассортиментом. В торжественных случаях они готовили баурсак – круглые лепешки из кислого или сдобного пресного теста, зажаренные в кипящем масле. Приготовленные из пресного сдобного теста лукумы (ромбики, треугольники из тонко раскатанного теста) ногайцы жаривали в курдючном жире. Они изготавливали круглые пышные пончики, жаренные в большом количестве масла; из сдобного пресного теста – жареный хворост и выпекали в масле хлеб кьалакьай; выпекали или жарили на сковороде кьатлама – слоеные калачики из пресного теста, замешанного на молоке, масле и яйцах.

У кумыков, дагестанских азербайджанцев и терекеменцев свадебная выпечка отличалась более широким ассортиментом. Так, например, терекеменские женщины для торжественных случаев готовили особые чуреки каллар, сютлю эпеглер, особые калачики – ширин кете и шура галач из сдобного теста.

Сдобные печенья ширин кете пекли и азербайджанцы. Из слоеного теста, приготовленного на молоке и масле, они выпекали печенье шур галач. Терекеменские женщины для детей выпекали печенье – «гелинлер» (невестки) в форме женских фигур, делали гагумалар – в форме барана с закрученными рогами, внутри которого запекали куриное яйцо (Гаджиева С.Ш., 1990. С. 99). Из сдобного теста азербайджанцы готовили небольшие круглые пончики шекер чурек.

Кумыки, дагестанские азербайджанцы и терекеменцы готовили известную на Востоке пахлаву. Для приготовления пахлавы замешивали сдобное тесто (на масле, яйцах, сметане), затем (через 1–2 часа) тонко раскатывали 7–8 лепешек (некоторые искусные мастерицы раскатывали 14 лепешек), каждую лепешку укладывали одну на другую, смазывали маслом (некоторые яичным белком) и

посыпали смесью из толченых орехов и сахарного песка. Смазав сверху яйцом (чаще только желтком), пахлаву ставили в печку на легкий огонь. В горячем виде пахлаву разрезали ромбиками, иногда залив медом, снова ставили в печь на несколько минут. Разновидностью пахлавы у дагестанских азербайджанцев была шекер бура, приготавливаемая в форме пельменей.

Из других сладких и несладких сдобных мучных изделий у кумыков были известны сдобный круглой или продолговатой формы хлеб назик (у сев. кум.), кьалач или пенжекеш (южные кум.). На этом хлебе женщины делали вилкой волнистые глубокие узоры. Такие узоры наносили не только на лицевую сторону, но и на ребро пенжекеш.

Другой вид сладкого печенья у кумыков – гулеме (южн. кум.) или гьалва кьалач (северн. кум.). Гулеме готовили из слоеного теста с начинкой. Начинкой служила мучная халва. На гулеме принято было делать узоры наперстком.

Южные кумыки для свадьбы выпекали большое количество слоеных хлебов – явлу экмек как из пресного, так и из дрожжевого теста очень тонкой раскатки с маслом. Для слоенки очень тонко раскатанные листы теста (у опытных хозяек листы получались прозрачные) промазывали маслом и слегка посыпав солью, укладывали один на другой в несколько слоев широкими полосками, которые снова скатывались в форме плоского круглого хлеба и пеклись в печке на легком огне. В доме жениха для свиты невесты выпекали особые блины (буршина – южн. кум., чий чуду – сев. кум., фэзли – азерб., синие текен чуду или буршина чуду – терек.), а невеста в доме жениха его родню угощала сладкой выпечкой (кьалачлар). Ногайцы выпекали блины на сковородке, поставленной на треногу (очаг) над открытым огнем. Кумыкские, терекемские буршина выпекались в корюке (корюк – двухчастная горизонтальная подовая печь с устилающим подом). Для их приготовления готовили жидкое тесто на простокваше, клали туда масло, поджаренный лук (обязательный компонент), душистые травы. Жидкую массу наливали на предварительно подсушенную в корюке (на огне) тонко раскатанную из пшеничного теста формочку в виде неглубокой тарелки и выпекали. Подрумяненные буршина вынимали из корюка и заливали густой сметаной, делая ложкой фигурные ямки и снова ставили в корюк, чтобы верх еще раз подрумянился. Готовые буршина смазывали маслом и складывали горкой на поднос.

Известны кумыкам и блины сини чуду. Разница между сини чуду и буршина заключалась в том, что для первых жидкое тесто готовилось на молоке и его выпекали на подносе, а не на тонко раскатанной пшеничной лепешке, предварительно подсушенной на огне. У южных кумыков буршина фигурирует на многих праздниках календарного цикла, особенно весной и летом во время жатвы (Алимова Б.М., 2005. С. 86–87).

Терекемские блины буршине или синие текен чуду – это чуду «типа блинов на молоке или простокваше. Для них замешивали жидкое тесто, добавив в него масло, яйца соль. Потом тесто выливали в сковородку и ставили в печь «корюк»; когда верх начинал румяниться, чуду переворачивали и, залив сверху сметаной, снова ставили в печь, но на легкий огонь, чтобы сметана постепенно впиталась в тесто» (Гаджиева С.Ш., 1990. С. 102).

Надо отметить, что для выпечки хлеба и хлебных изделий использовали не только «корюк», но и садж – противень (специальное приспособление хлебопекарного назначения) и печь тондыр. Традиция использования саджа и тондыра была свойственна больше дагестанским азербайджанцам. Кумыки и терекемцы обычно пользовались корюком.

Свадебная выпечка отличалась не только широким ассортиментом, но она была и очень красива. Дагестанские азербайджанки, терекемки, кумычки придавали большое значение украшению хлеба вообще, а свадебного в особенности. Хлеб и хлебные изделия они украшали разнообразными орнаментами, наносимые при помощи вилок, ложек, палочек, ладоней рук, указательным пальцем и т.д. Иногда орнамент наносили наперстком, ручкой грудного мальчика. Кумычки даже соревновались между собой в умении декорировать хлеб. Как отмечают информаторы, украшали хлеб не столько в магических, сколько в эстетических целях, хотя на некоторых хлебных изделиях часто и сегодня встречаются солярные знаки, а на кумыкском хлебе «пенжекеш» рисунок напоминал замкнутую спираль. Украшение хлеба взрослые женщины часто поручали молодым девушкам (будущим невестам).

Напротив, ногайцы не наносили на хлеб узоров, а всего лишь делали сверху хлеба одну глубокую дырочку указательным пальцем. Точно также они поступали и со свадебной выпечкой. Ногайцы говорили: «обтпектинь бетин тырнама» (не царапай лицо хлеба). Даже прикасаться к хлебу чем-то острым считалось у них грехом.

По отношению к хлебу существовало много других запретов.

Таким образом, хлеб и мучные изделия присутствовали на самых ответственных этапах свадьбы. У всех исследуемых народов свадебная церемония начиналась с выпечки хлеба и хлебных изделий. Сговор, в случае обоюдного согласия сторон, также заканчивался угощением свежее испеченным хлебом и халвой. Хлеб и хлебные изделия, несомненно, выполняли на свадьбе особую сакральную роль. Эти изделия являлись своего рода оберегом от враждебных сил, сглаза и, по поверьям, обеспечивали молодой семье благополучие и изобилие, достаток, а ритуальный дарообмен хлебом, сдобной выпечкой после обручения до самой свадьбы и во время свадьбы символизировал единение двух семей. Приготовление сладких кылачлар (кумыки) невестой для родственников жениха также имело определенное знаковое содержание. Оно было связано с обрядом приобщения невесты к тухуму жениха (мужа). Несомненно, надеялись, что магические свойства хлеба, хлебных изделий, сладостей (халвы) перейдут на всех, кто получал их и прикоснулся к ним.

И еще. Выпечкой свадебных хлебов и хлебных изделий занимались исключительно женщины, у которых благополучно сложилась семейная жизнь. Пожилые женщины в этом деле никогда не принимали участия. Таким образом, отбор исполнителей свадебной выпечки происходил как по гендерному признаку, так и по возрастному.

## ЛИТЕРАТУРА

- Алимова Б.М.* Брак и свадебные обычаи в прошлом и настоящем. Махачкала, 1989. – 112 с.
- Алимова Б.М.* Пища и культура питания тюркоязычных народов Дагестана в XIX – начале XX в. Махачкала, 2005. – 242 с.
- Воронина Т.А.* Зерновые в повседневной, праздничной и обрядовой жизни русских // Хлеб в народной культуре. Этнографический очерк. М.: Наука, 2004. С. 101–138.
- Гаджиева С.Ш.* Дагестанские терекеменцы XIX – начало XX в. Историко-этнографическое исследование. М.: Наука, 1990. – 213 с.
- Карачаевцы. Историко-этнографический очерк. Черкесск, 1978. – 335 с.
- Кудаев М.Ч.* Карачаево-Балкарский свадебный обряд. Нальчик, 1988. – 124 с.
- Кучмезова М.Ч.* Соционормативная культура балкарцев: традиции и современность. Нальчик: «Эль-фа», 2003. – 214 с.
- Османов М.О.* От редактора // Алимова Б.М. Табасаранцы. XIX – начало XX в. Историко-этнографическое исследование. Махачкала, 1992. С.3–7.
- Рамазанова З.Б.* Традиционная пища народов Нагорного Дагестана в XIX – начале XX в. Махачкала, 2011. – 285 с.
- Рамазанова З.Б.* Изменения в культуре питания народов Дагестана в XX в. // Вестник Института истории, археологии и этнографии, 2013. № 1(33). С. 91–97.
- Этнография питания народов стран зарубежной Азии (опыт сравнительной типологии). М.: Наука, 1981. – 392 с.