

УДК 394.014/ 394.1

**ИТОГИ ИЗУЧЕНИЯ КУЛЬТУРЫ ПИТАНИЯ ГОРОЖАН ДАГЕСТАНА В НОВЕЙШЕЕ  
ВРЕМЯ (ВТОРАЯ ПОЛОВИНА 80-Х ГГ. XX В. – ПОСТСОВЕТСКИЙ ПЕРИОД)**

(Публикация подготовлена в рамках поддержанного отделением гуманитарных и общественных наук РФФИ научного проекта № 16-01-00038)

Р.И. Сефербеков,

доктор исторических наук, ведущий научный сотрудник Института истории, археологии  
и этнографии Дагестанского научного центра РАН, Махачкала

[ruslan-seferbekov@mail.ru](mailto:ruslan-seferbekov@mail.ru)

*Аннотация:* В статье прослеживаются процессы трансформации культуры питания народов Дагестана в так называемые годы перестройки и в постсоветский период. 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. Особый вид культуры питания – пища городского населения. Пища горожан отличается от системы питания сельского населения, где преобладают традиционные компоненты. Как считает автор, большое влияние на культуру питания горожан Дагестана оказала глобализация. Наибольшее влияние на культуру питания дагестанцев в дореволюционное, советское и постсоветское время оказали азербайджанская и русская кухни. Особенно большие перемены в культуре питания горожан Дагестана произошли со второй половины 80-х гг. XX в. Они были связаны с общественно-политическими событиями в СССР, влиянием общемировой и российской урбанизированной культуры.

По мнению автора, основу питания горожан Дагестана в новейшее время составляют блюда русской и европейской кухни, в которой присутствуют отдельные элементы традиционной дагестанской кухни, проявляющиеся в пище календарных и религиозных праздников, свадебных торжеств, во время приема гостей и повседневных трапез. Влияние азербайджанской кухни в большей мере ощущается в культуре питания горожан городов Дербента и Дагестанские Огни и в меньшей степени – в других городах Дагестана. В связи с этнокультурными взаимодействиями и взаимовлияниями, процессами глобализации в новейшее время наметилась тенденция к интернационализации системы питания горожан Дагестана.

*Ключевые слова:* культура питания, народы Дагестана, горожане, новейшее время, трансформации, глобализация.

**RESULTS OF THE STUDY OF THE CULTURE OF THE NUTRITION OF THE CITIZENS  
OF DAGESTAN IN THE LATEST TIME (THE SECOND HALF OF THE EIGHTIES OF THE  
XX CENTURY – THE POST-SOVIET PERIOD)**

(The publication was prepared within the framework of the scientific project No. 16-01-00038,  
supported by the Department of Humanities and Social Sciences of the Russian Foundation  
for Basic Research)

R.I. Seferbekov,

doctor of historical sciences, leading researcher of the Institute of History, Archeology  
and Ethnography of the Dagestan Scientific Center of RAS, Makhachkala

[ruslan-seferbekov@mail.ru](mailto:ruslan-seferbekov@mail.ru)

*Abstract:* The article traces the processes of transforming the food culture of the peoples of Dagestan into the so-called perestroika years and in the post-Soviet period. Under the culture of nutrition is understood a set of phenomena in the life of a person that are associated with food and nutrition (food intake) - sets of food products, ways of processing them, cooking techniques and culinary products, recipes, traditions of food preferences or food restrictions and prohibitions, Forms of organization of meals, table etiquette and rituals. A special kind of food culture is the food of the urban population. The food of the townspeople differs from that of the rural population, where traditional components predominate. According to the author, globalization has had a major impact on the culture of Dagestani citizens. The greatest influence on the food culture of Dagestanis in the pre-revolutionary, Soviet and post-Soviet times was provided by Azerbaijani and Russian cuisines. Especially big changes in the culture of nutrition of the townspeople of Dagestan have occurred since the second half of the 80-s. XX century. They were connected with socio-political events in the USSR, the influence of the global and Russian urbanized culture.

In the opinion of the author, the dishes of Russian and European cuisine, in which there are separate elements of traditional Dagestan cuisine, are manifested in food of calendar and religious holidays, wedding celebrations, guests' reception and daily meals constitute the basis of the diet of Dagestan's citizens in recent times. The influence of Azerbaijani cuisine is more felt in the culture of eating of the townspeople of the cities of Derbent and the Dagestan Ogni and to a lesser extent in other cities of Dagestan. In connection with the ethnocultural interactions and mutual influences, the processes of globalization, in recent times, there has been a trend towards the internationalization of the diet of Dagestan's citizens.

*Key words:* food culture, peoples of Dagestan, townspeople, modern times, transformations, globalization.

Одним из компонентов материальной культуры является пища. Она тесно связана и обусловлена географической средой, социально-экономическими факторами, этническими традициями и взаимовлияниями. Пища является неотъемлемым компонентом календарных, семейных и общественных обрядов. Как отмечает З.Б. Цаллагова, «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» [16, с. 199].

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 [17, с. 3–6].

Особый вид культуры питания – пища городского населения. Пища горожан отличается от системы питания сельского населения, где преобладают традиционные компоненты. В Дагестане «города были центрами межэтнического общения, здесь происходило взаимовлияние культур, в том числе в такой сфере жизнеобеспечения, как питание. Сохраняя свою традиционную культуру питания, разные этнические группы горожан заимствовали некоторые элементы питания у других этнических групп» [7, с. 230]. Городская культура представляет собой сложную систему, синтезирующую «этнические традиции и урбанизированные формы» [8, с. 6]. Распространение унифицированной урбанизированной культуры стирает этническое своеобразие в материальной культуре. Однако в пище этническая специфика сохраняется несравненно более стойко и долго, нежели в других сферах материальной культуры [17, с. 5].

Городская культура питания обнаруживает известную стандартность, преобладание в повседневной пище блюд, не требующих значительных затрат времени и особого старания для их приготовления, что облегчается наличием в продаже полуфабрикатов, приправ, готовых изделий. Характер питания во многом определялся тем, что основным источником продовольственных товаров являлась государственная торговля. Другую ее особенность составляло широкое развитие исторически сложившихся различных форм общественного питания, роль которого в условиях трудовой занятости взрослого населения (в частности, женщин) и характера городских занятий очень велика. В городских семьях общественное питание иногда заменяло домашнее, оказывало на него сильное влияние [13, с. 106, 107].

Изучение культуры питания горожан Дагестана, начиная с так называемой «перестройки» (1985–1991 гг.) и кончая постсоветским временем, привело нас к определенным выводам и обобщениям.

Считается, основу системы и модели питания горожан Дагестана в новейшее время составляют блюда русской и европейской кухни (щи, борщ, гуляш, голубцы, тефтели, котлеты с гарнирами из макарон и картофельного пюре с подливой, манная и гречневая каши, лапша, холодец, винегрет, окрошка, блюда из рыбы, пирожки, блины, оладьи, маринованные и жареные грибы, кисель, черный и зеленый чай, какао и кофе), внедрившиеся в быт в советское послевоенное время. У русских были заимствованы некоторые овощные культуры (картошка, капуста, огурцы, помидоры), продукты (сахар, чай, табак, алкогольные напитки), кухонная утварь (самовары, стеклянная и фарфоровая посуда) [3, с. 129]. Наиболее интенсивно процесс проникновения заимствованных блюд в кухню дагестанских народов проходил в послевоенное время, в 50–60-е гг. XX в. [15, с.99]. В эти десятилетия пища дагестанцев пополнилась новыми продуктами, они овладели новыми способами приготовления и консервирования пищи, в их быт широко вошли новая кухонная утварь и бытовая техника. Большую роль в распространении инноваций в питании сыграли государственная торговля и общественное питание. Внедрение новшеств в кухню народов Дагестана оказало благотворное влияние на пищу в целом, «способствуя обогащению ее новыми блюдами и приправами, способами наиболее рационального приготовления с обеспечением калорийности и насыщенностью витаминами» [15, с. 98]. 60–80-е гг. – время некоторого сравнительного повышения жизненного уровня, стабильности, достатка и разнообразия в питании дагестанцев. Развитие пищи в это время идет по трем направлениям: 1) исчезают или сокращаются до минимума определенные виды блюд (толокно, хлеб из кукурузной и ячменной муки, полбяные и мучные каши, фруктовые сиропы и т.п.); отдельные продукты и блюда (фигурные хлеба, кушанье из смеси злаковых и бобовых культур и сушеных говяжьих или бараньих челюстей и ног, мучная халва и др.) готовятся только во время календарных и религиозных праздников или поминок; почти исчезли блюда с использованием семян конопли; 2) у сохранившихся традиционных кушаний улучшается калорийность и вкусовые качества: преобладают мясные блюда, мучные изделия из пшеницы, каши из риса и т.д.; 3) появляются новые блюда (соусы, манты, бифштекс и др.) и печеные изделия (оладьи, торты, кексы) [3, с. 130–131].

В 90-е гг. XX века «из русской кухни и меню общественного питания перешли в трапезу дагестанцев котлеты, мясо по-французски, гуляш, бефстроганов и другие блюда, к которым добавляют гарниры – жареный картофель, каши (особенно часто – гречневая), отварной рис, макароны, вермишель, тушеные овощи или отдельно овощное рагу» [13, с. 105–106].

В свою очередь пища русских Дагестана также испытала влияние дагестанской кухни (например, хинкал и чуду).

Помимо русской кухни, наибольшее влияние на культуру питания горожан (особенно Южного Дагестана) в дореволюционное, советское и постсоветское время оказала азербайджанская кухня (*хаш*, жаркое из мяса и овощей на *садже*, *бозбаш*, плов, долма и фаршированные мясным фаршем баклажаны, помидоры и болгарский перец, *люля-кебаб*, *довгъа*, *питти*, *семени*, пахлава, айран и др.), что объясняется влиянием культуры соседнего Азербайджана, дагестанских азербайджанцев и терекеменцев [5, с. 144–150; 6, с. 98–107].

Определенную часть питания горожан Дагестана занимают блюда дагестанской национальной кухни [1, 11, 12, 14] – хинкал из пшеничной и кукурузной муки с отварной свежей или сушеной говядиной или бараниной с бульоном и чесночной подливой, зерново-бобовые и мучные каши (нередко в смеси с кураговым пюре), курзе и чуду с разнообразными начинками, мучная халва и козинаки, домашний хлеб и лаваш, урбеч из семян льна и ядер абрикосовых косточек, буза и др., которые готовятся в дни общественно-бытовых и семейно-бытовых календарных (праздник первой борозды и весны, первый день зимы) и религиозных (Ураза-байрам, Курбан-байрам, день Ашура; милостыня *садакъа* второй половины четверга и пятницы) праздников и обрядов эпизодически в повседневном быту.

Трапезы горожан состоят из завтрака (блюда вчерашнего обеда и ужина, каши, блины, оладьи, пышки и хлеб с сыром, топленым и сливочным маслом, отварными яйцами, калмык-чай, черный и зеленый чай, кофе), обеда (перекус, первые и вторые блюда в пунктах общественного питания по месту работы и учебы) и ужина (основная семейная трапеза с первыми и вторыми блюдами).

Особенно большие перемены в культуре питания горожан Дагестана произошли со второй половины 80-х гг. XX в. Они были связаны с общественно-политическими событиями в СССР,

влиянием общемировой (глобализация) и российской урбанизированной культуры. Эти процессы дали мощный толчок развитию предпринимательства, росту (особенно после 1997 г.) предприятий торговли и общественного питания [9, с. 356–359], выезду дагестанцев за рубеж и въезду иностранцев в Дагестан. Все это привело к обогащению культуры питания дагестанских народов новыми продуктами и способами их приготовления (куриные окорочка, гриль и др.), появлению блюд из кухонь других народов мира: в 90-е гг. стали популярны блюда турецкой (шаурма, донне-кебаб, кёфте, чечевичный суп, лахмаджун, кофе по-турецки и др.), арабской (мясо и кофе по-арабски, чечевичная *шорба* и др.) и итальянской (пицца), а в 2000-е гг. – узбекской (хлебная выпечка в *тандыре*, самса, плов и др.) и японской (суши и роллы) кухни. Со второй половины 90-х годов XX века в республику в массовом порядке стали завозиться экзотические фрукты (ананасы, бананы, киви, грейпфруты, манго), кухонное и бытовое оборудование.

Если советское время характеризуется слабым развитием сети общественного питания (бары, кафе и рестораны в городах Дагестана можно было пересчитать по пальцам), то со второй половины 80-х гг. XX века [9, с. 358–359] и особенно в постсоветское время наблюдается значительное расширение масштабов ставших популярными у горожан и гостей республики фастфуда (бистро), гастрономов, магазинов кулинарии и выпечки, киосков, столовых, кафе, кафетериев, кофеен (капучино, эспрессо, неспрессо, лате), ресторанов, пабов, молочных, пивных, коктейль- и гриль-баров, пиццерий, шаверен и банкетных залов, специализирующихся на подаче блюд быстрого приготовления (блины, пирожки, гамбургеры, сэндвичи, додстеры, хот-доги, пицца, самса, шаурма, доннер-кебаб, буррито, картофель фри) и еды из дагестанской, русской, европейской и азиатской кухонь. Для привлечения клиентов многие кафе и рестораны предлагают дополнительные услуги – караоке, кальян, бильярд, wi-fi.

В 90-х гг. XX в. в сети общественного питания появились кухни, специализирующиеся на приготовлении и доставке пищи (чуду, хинкал, горячие жидкие блюда, пицца, суши и роллы) по заказам клиентов по месту работы или на дом. Большую популярность у населения республики приобрели магазины, закусочные, кафе и рестораны, торгующие продуктами, полуфабрикатами и готовящие пищу *халаль* в соответствии с канонами ислама.

Как мы полагаем, на культуру питания горожан Дагестана оказывает влияние этнический состав населения городов: Махачкала (аварцы, кумыки, лезгины, даргинцы, лакцы), Каспийск (лезгины, даргинцы, аварцы, лакцы, кумыки, русские), Хасавюрт (аварцы, чеченцы, кумыки), Кизляр (русские, аварцы, даргинцы), Кизилюрт (аварцы, кумыки), Избербаш (даргинцы, кумыки, лезгины), Южно-Сухокумск (аварцы, даргинцы, лезгины, лакцы), Дербент (лезгины, азербайджанцы, табасаранцы, даргинцы) и Дагестанские Огни (табасаранцы, азербайджанцы, лезгины, даргинцы) [10]. Основные этносы городов Дагестана транслируют свои традиционные систему и модель питания в городских условиях (наборы продуктов, способы их приготовления и консервирования, структуру и содержание трапез, характер обрядовой пищи). Следствием этого является популярность блюд азербайджанской кухни (*хаши, садж, долма* и блюда из фаршированных болгарского перца и баклажанов, *люля-кебаб, довгъа, пити, пахлава* и др.), лезгинских/табасаранских тонкого хинкала и пирогов *џликен/џликаб* и *афар* в Дербенте и Дагестанских Огнях, даргинского хинкала и чуду в Избербаше, кумыкской *халтамы* в Буйнакске, Хасавюрте и Избербаше, чеченских галушек *жижиг галнаш* и чуду с начинкой из дикого лука в Хасавюрте, аварского хинкала и чуду *ботишчал* и *беркал* в Махачкале, Каспийске, Кизилюрте, Хасавюрте и Южно-Сухокумске.

Взаимовлияние этнических компонентов в питании в разных городах Дагестана привело к складыванию в общественном питании (кафе, рестораны, свадебные торжества) и в повседневном быту дагестанцев примерно одинакового набора блюд. Например, меню свадебных торжеств в городах Дагестана состоит из следующего набора блюд и напитков: холодные мясные и рыбные закуски и соленья, аварский хинкал из пшеничной или кукурузной муки с отварной бараниной или говядиной и томатно-чесночной подливой, аварские тонкие чуду *ботишчал* и *беркал*, даргинское чуду, лезгинско-табасаранские тонкие чуду *афар* с начинками из мяса, зелени, тыквы и творога, лакские беляши *къячли* и курзе с начинкой из яиц, хмельной напиток *буза* (редко), шашлык, жаркое; азербайджанские сладкий плов с изюмом, черносливом и урюком, *люля-кебаб, долма, садж* – жаркое из мяса, баклажанов и других овощей, специй и *лаваша* на чугунной сковороде, подогреваемой на тлеющих углях; спиртные и прохладительные напитки; овощные и фруктовые ассорти; выпечка и сладости (включая *пахлаву*) [2].

Процесс всевозрастающего воздействия международного культурного и информационного обмена на социальную действительность привел к тому, что в последние десятилетия в пище

горожан Дагестана получили распространение такие несвойственные для традиционной дагестанской национальной кухни блюда, как запеченные в духовке с овощами и специями фаршированная баранья нога, индейка, утка и гусь с яблоками, мясо по-французски; курица, приготовленная на гриле и на углях; курица по-французски, по-фламандски, по-арабски; стейк и др. Рецепты некоторых блюд заимствуются из интернета.

Одной из особенностей культуры питания горожан-дагестанцев являются сохранение и в городских условиях традиционной структуры и содержания трапез, заготовка продуктов (часто из села) на зиму впрок (сушеная баранина и говядина, домашняя колбаса, урбеч, мед, орехи и др.).

Устойчивое сохранение в городском быту некоторых отличающихся высокими вкусовыми качествами видов национальной пищи, их популярность в семейном быту и общественном питании привели к тому, что отдельные блюда (аварские хинкал из кукурузной и пшеничной муки, чуду *ботишчал* и *беркал*, даргинское чуду, лакские беляши *къячли*, курзе с начинкой из яиц и напиток *буза*, лезгинско-табасаранское чуду *афар*, кумыкская *халпама*, *урбеч* и др.) стали дагестанскими гастрономическими этнобрендами.

Эти блюда подаются в кафе и ресторанах, банкетных залах, на национальных майданах во время различных общественных праздников, реализуются в розничной торговле и сети общественного питания за пределами республики, в городах России, где имеются представительства Дагестана. Например, в Москве блюда дагестанской национальной кухни можно попробовать и заказать на дом в ресторанах «Венская сказка», «Маидат», «Жи есть». Продукты, полуфабрикаты и напитки из Дагестана (мед, урбеч, сушеное мясо и колбаса, курдюк, кукурузная мука, компоты и соки из плодов винограда, абрикоса и персика, вина и коньяки) реализуются в Москве в фирменном магазине «Кикунни» Кикунинского консервного завода, а также – «Глобус гурмэ» и др. Продукты из Дагестана поставляются и в санаторий «Кивач» в Карелии. Блюда дагестанской национальной кухни представлены в банкетных залах на свадьбах у дагестанцев, проживающих в центральных городах России [4, с. 13].

Таким образом, можно отметить, что основу питания горожан Дагестана в новейшее время составляют блюда русской и европейской кухни, в которой присутствуют отдельные элементы традиционной дагестанской кухни, проявляющиеся в пище календарных и религиозных праздников, свадебных торжеств, во время приема гостей и повседневных трапез. Влияние азербайджанской кухни в большей мере ощущается в культуре питания горожан городов Дербента и Дагестанские Огни и в меньшей степени – в других городах Дагестана. В связи с этнокультурными взаимодействиями и взаимовлияниями, процессами урбанизации и глобализации в новейшее время наметилась тенденция к интернационализации системы питания горожан Дагестана.

В основу статьи положен доклад, прочитанный на научной сессии, по итогам экспедиционных исследований Института истории, археологии и этнографии ДНЦ РАН в 2015–2016 гг., посвященной 80-летию известного археолога-кавказоведа О.М. Давудова. 14 апреля 2017 г., г. Махачкала.

## ЛИТЕРАТУРА

1. *Алимова Б.М.* Пища и культура питания тюркоязычных народов Дагестана в XIX – начале XX в. Махачкала, 2003. – 121 с.
2. *Алимова Б.М., Мусаева М.К., Магомедханов М.М.* Современная дагестанская городская свадьба // Кавказский город: потенциал этнокультурных связей в урбанистической среде. СПб: ООО Издательство «Лема», 2013. С. 176–205.
3. *Булатов Б.Б., Гашимов М.Ф., Сефербеков Р.И.* Быт и культура табасаранцев в XIX – XX веках. Махачкала, 2004. – 266 с.
4. *Булатов Б.Б., Сефербеков Р.И.* Изменение системы и модели питания горожан Дагестана в новейшее время (вторая половина 80-х гг. XX – начало XXI в.) // Вестник Дагестанского государственного университета. Серия 2. Гуманитарные науки. 2016. Том. 31. № 4. С. 6-13.
5. *Гаджиева С.Ш.* Дагестанские азербайджанцы. XIX – начало XX в.: Историко-этнографическое исследование. М.: «Вост. лит. РАН», 1999. – 359 с.
6. *Гаджиева С.Ш.* Дагестанские терекеменцы. XIX – начало XX в.: Историко-этнографическое исследование. М.: Наука, 1990. – 216 с.
7. *Далгат Э.М.* Город и городская жизнь в Дагестане во второй половине XIX – начале XX в. Махачкала: Издательский дом «МавраевЪ», 2015. – 256 с.

8. *Канукова З.В.* Город и традиционная культура жизнеобеспечения горожан Владикавказа (вторая половина XIX –нач. XX в.) // *Кавказский город: потенциал этнокультурных связей в урбанистической среде.* СПб.: МАЭ РАН, 2013. С. 6–37.
9. *Мирзабеков М.Я., Ананьева Е.С., Юнаева В.Д.* Культура дагестанского города. Махачкала, 2007. – 383 с.
10. О некоторых итогах Всероссийской переписи населения 2010 года в Республике Дагестан: Статистический сборник. Махачкала: Дагестанстат РД, 2012. – 45 с.
11. *Рамазанова З.Б.* Пища народов Южного Дагестана (народности лезгинской группы) в XIX – начале XX в. Махачкала, 2009. – 180 с.
12. *Рамазанова З.Б.* Традиционная пища народов Нагорного Дагестана в XIX – начале XX в. Махачкала, 2011. – 285 с.
13. *Рамазанова З.Б.* Культура питания городского населения Дагестана в конце XX в. // *Вестник Института истории, археологии и этнографии.* Махачкала, 2013. № 3. С. 98–108.
14. Система питания народов Дагестана (XIX – XX вв.): Сборник статей / Отв. ред. М.О. Османов. Махачкала, 1990. – 139 с.
15. Традиционное и новое в современном быте и культуре дагестанцев-переселенцев. М.: Наука, 1988. – 320 с.
16. *Цаллагова З.Б.* Традиционная и ритуальная пища осетин // *Народы Кавказа: этнокультурные традиции и модернизации: Научный сборник, посвященный памяти Г.А. Сергеевой / Сост., отв. ред. Ю.А. Анчабадзе.* – М.: Три квадрата, 2016. С. 199–212.
17. Этнография питания народов стран зарубежной Азии: опыт сравнительной типологии. М.: Наука, 1981. – 256 с.

#### REFERENCES

1. *Alimova B.M.* Pishha i kul'tura pitaniya tjurkojazychnyh narodov Dagestana v XIX – nachale XX v. Mahachkala, 2003. – 121 s.
2. *Alimova B.M., Musaeva M.K., Magomedhanov M.M.* Sovremennaya dagestanskaya gorodskaya svadba || *Kavkazskij gorod: potencial-ehtnokulturnyh svyazej v urbanisticheskoy srede.* SPb: OOO Izdatelstvo «Lema», 2013. S.176–205.
3. *Bulatov B.B., Gashimov M.F., Seferbekov R.I.* Byt i kul'tura tabasarancev v XIX – XX vekah. Mahachkala, 2004. – 266 s.
4. *Bulatov B.B., Seferbekov R.I.* Izmenenie sistemy i modeli pitaniya gorozhan Dagestana v novejshee vremja (vtoraja polovina 80-h gg. XX – nachalo XXI v.) // *Vestnik Dagestanskogo gosudarstvennogo universiteta. Serija 2. Gumanitarnye nauki.* 2016. Tom. 31. № 4. S. 6–13.
5. *Gadzhieva S.Sh.* Dagestanskije azerbajdzhancy. XIX – nachalo XX v.: Istoriko-jetnograficheskoe issledovanie. M.: «Vost. lit. RAN», 1999. – 359 s.
6. *Gadzhieva S.Sh.* Dagestanskije terekemency. XIX – nachalo XX v.: Istoriko-jetnograficheskoe issledovanie. M.: Nauka, 1990. – 216 s.
7. *Dalgat Je.M.* Gorod i gorodskaja zhizn' v Dagestane vo vtoroj polovine XIX – nachale XX v. Mahachkala: Izdatel'skij dom «Mavraev», 2015. – 256 s.
8. *Kanukova Z.V.* Gorod i tradicionnaja kul'tura zhizneobespechenija gorozhan Vladikavkaza (vtoraja polovina XIX –nach. XX v.) // *Kavkazskij gorod: potencial jetnokul'turnyh svjazej v urbanisticheskoy srede.* SPb.: MAJe RAN, 2013. S. 6–37.
9. *Mirzabekov M.Ja., Anan'eva E.S., Junaeva V.D.* Kul'tura dagestanskogo goroda. Mahachkala, 2007. – 383 s.
10. О некотoryх итогах Vserossijskoj perepisi naselenija 2010 goda v Respublike Dagestan: Statisticheskij sbornik. Mahachkala: Dagestanstat RD, 2012. – 45 s.
11. *Ramazanova Z.B.* Pishha narodov Juzhnogo Dagestana (narodnosti lezginskoj grupy) v XIX – nachale XX v. Mahachkala, 2009. – 180 s.
12. *Ramazanova Z.B.* Tradicionnaja pishha narodov Nagornogo Dagestana v XIX – nachale XX v. Mahachkala, 2011. – 285 s.
13. *Ramazanova Z.B.* Kul'tura pitaniya gorodskogo naselenija Dagestana v konce XX v. // *Vestnik Instituta istorii, arheologii i jetnografii.* Mahachkala, 2013. № 3. S. 98–108.
14. Sistema pitaniya narodov Dagestana (XIX – XX vv.): Sbornik statej / Otv. red. M.O. Osmanov. Mahachkala, 1990. – 139 s.

15. Tradicionnoe i novoe v sovremennom byte i kul'ture dagestancev-pereselencev. M.: Nauka, 1988. – 320 s.
16. *Callagova Z.B.* Tradicionnaja i ritual'naja pishha osetin // Narody Kavkaza: jetnokul'turnye tradicii i modernizacii: Nauchnyj sbornik, posvjashhennyj pamjati G.A. Sergeevoj / Sost., otv. red. Ju.A. Anchabadze. – M.: Tri kvadrata, 2016. S. 199–212.
17. Etnografija pitaniya narodov stran zarubezhnoj Azii: opyt sravnitel'noj tipologii. M.: Nauka, 1981. – 256 s.