



## ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ СТАТЬЯ

FULL ARTICLE

### **РАМАЗАНОВА Зоя Буттаевна**

доктор исторических наук,  
ведущий научный сотрудник отдела этнографии  
Института истории, археологии и этнографии  
Дагестанского федерального исследовательского центра  
Российской академии наук,  
Махачкала, Российская Федерация

**Zoya B. RAMAZANOVA**

Dr. Sci. (Ethnography, Ethnology and Anthropology),  
Institute of History, Archeology and Ethnography,  
Dagestan Federal Research Center, Russian Academy of Sciences,  
Makhachkala, Russian Federation

[zoya.ram@mail.ru](mailto:zoya.ram@mail.ru)

ORCID: 0000-0002-0454-8394



### **ГАДЖАЛОВА Фатима Амирбековна**

кандидат исторических наук,  
научный сотрудник отдела этнографии  
Института истории, археологии и этнографии  
Дагестанского федерального исследовательского центра  
Российской академии наук  
Махачкала, Российская Федерация

**Fatima A. GADZHALOVA**

Cand. Sci. (Ethnography, Ethnology and Anthropology),  
Institute of History, Archeology and Ethnography,  
Dagestan Federal Research Center, Russian Academy of Sciences,  
Makhachkala, Russian Federation

[f-gadzhalova@mail.ru](mailto:f-gadzhalova@mail.ru)

ORCID: 0000-0002-3862-4316



УДК: [392.8+641.568]:791.641(470.67)

ГРНТИ: 03.61.91

ВАК: 5.6.4.

DOI: 10.36343/SB.2023.34.2.002

## **Дагестанские традиционные блюда и продукты питания как маркер народной культуры и бренд региона**

## **Dagestan Traditional Dishes and Food as a Marker of Folk Culture and a Brand of the Region**

Статья посвящена исследованию локальных особенностей традиционной системы питания народов Дагестана. Целью работы является определение наиболее знаковых национальных продуктов и блюд, характеризующих дагестанскую кухню, и выявление особенностей их современного использования в качестве своего рода символов (брендов) региона. Источниками послужили результаты научных изысканий отечественных исследователей и рецепты приготов-

ления пищи. Проанализированы с точки зрения популярности в современной культуре широко распространенные в рационе дагестанцев традиционные продукты (урбеч, сушеное мясо, колбасы), в том числе мучные блюда (хинкал, чуду, халва), которые популярны и в сфере общественного питания. Рассмотрены пути формирования гастрономических брендов Дагестана. Установлено, что в настоящее время наиболее типично-символические национальные блюда и продукты питания приобретают новые значения, исторически не характерные для локальной культуры, будучи воспринимаемы как этнические символы.

*Ключевые слова:* народы Дагестана, пищевые предпочтения, традиционные блюда и продукты питания, технология приготовления, гастрономические бренды, урбеч, сушеное мясо, хинкал, чуду, халва.

Традиционная пища — одно из составляющих материальной культуры и важнейший элемент жизни народа, ведь в наборах пищевых продуктов, способах их обработки, типах блюд, в традициях пищевого предпочтения, организации и ритуале трапез отражаются этнические и культурно-исторические особенности различных обществ. Как отмечает С. А. Арутюнов, «пища — это тот элемент материальной культуры, в котором более других сохраняются традиционные черты, с ним более всего связаны представления народа о своей культуре, и в то же время пища быстрее других поддается заимствованиям, вариациям, модификациям и новациям» [6, с. 10]. При этом исследователь уточняет, «что этнографическая специфика в пище сохраняется несравненно более стойко и долго, нежели в других сферах материальной культуры, например, в одежде и жилище» [6, с. 13].

Кухня народов Дагестана отличается оригинальностью приготовления и оформления блюд, вкусовыми качествами, богатством национальных традиций. Культура питания аварцев, даргинцев, кумыков, лезгин, лакцев и других народов имеет много общих черт, и вместе с тем у каждого этноса есть свои особенности, которые ярко характеризуют его традиционный быт и являются маркерами культуры.

Значимость поднятой авторами темы определяется наметившимся в последнее время интересом как к особенностям культуры, так и к общим национальным чертам отдельных народов, а также созданием и разработкой позитивных образов российских

регионов с использованием исторического наследия. Поэтому так важно сохранить и регенерировать знаковые компоненты народной культуры, которые могут составить основу в культурно-экономическом развитии территорий для нового направления, связанного с таким концептом, как «национальный бренд».

Брендинг используется в качестве эффективного инструмента, который необходим для продвижения национальных интересов, роста экономики, создания яркого и позитивного образа региона и узнаваемости в широком пространстве, а также укрепления самосознания этноса и сохранения его самобытности.

Этнографы, изучавшие историю, культуру и быт коренных дагестанских народов, рассматривали в комплексе и традиционную пищу [1] [3] [4] [7] [12] [13] [18] [20]. Общие и локальные черты в культуре питания народов Дагестана наиболее подробно рассмотрены и систематизированы в монографиях и научных публикациях одного из авторов данной статьи [27] [28] [29]. В исследованиях зафиксированы способы заготовки продуктов, технологии приготовления пищи и напитков с использованием специальной посуды и другой утвари, охарактеризованы особенности повседневной и празднично-ритуальной пищи и т.д. Таким образом, в этнографическом исследовании традиционной пищи Дагестана благодаря усилиям ученых достигнуты значительные успехи.

Этот фактологический материал и бытующая в современной культуре дагестанских

этносов традиционная пища, сохранившиеся и передаваемые из поколения в поколение народные рецепты являются частью основы для конструирования бренда региона, где территориальная идентичность выражается в том числе в пищевых предпочтениях и традиционных наборах блюд, которые могут стать «вкусными» символами. Здесь компонент материальной культуры приобретает новое значение, нехарактерное для локальной культуры исторически, и воспринимается как этнический символ/бренд. Тема бренда, этнокультурного брендинга — развивающееся направление в науке, которое исследуется учеными разных областей знаний. Экономисты и маркетологи рассматривают формирование бренда как коммерческого предложения на основе ярко выраженного позитивного имиджа продукта, включая уникальные возможности удовлетворения тех или иных запросов потребителей, они также разрабатывают новые брендинговые стратегии, анализируют многочисленные аспекты продвижения разных товаров и услуг [26] [34].

Тема бренда и брендинга территорий рассматривается в том числе антропологами и культурологами [15] [22], которые отмечают, что бренд помогает территории или региону выделиться прежде всего своей яркой индивидуальностью, которая у него есть в реальности. Бренд ориентирован не только на внешних потребителей, привлечение людей и ресурсов, которые необходимы региону для его развития, но и на местных жителей, способствуя формированию у них чувства единства, патриотизма, ответственности за свою малую родину. Вышеперечисленные исследования стали теоретической основой поднятой нами проблемы и помогли в реализации цели.

Дагестан — регион большого культурного многообразия и богатого историкокультурного наследия, что является хорошей основой для разработки комплексных, междисциплинарных подходов в брендинге этнических компонентов народной культуры и формировании бренда территории в целом. Цель данного исследования — выявить наиболее знаковые и распространенные в современной культуре питания продукты и блюда

дагестанской кухни и определить особенности их использования в качестве маркеров народной культуры и гастрономических символов, этнобрендов региона. Разработки одного из авторов данной статьи по теме брендинга традиционных блюд народов Дагестана уже опубликованы [11].

Источниками послужили результаты научных изысканий российских историков, этнографов, в том числе зафиксированные материалы о способах заготовки продуктов и приготовления традиционной пищи у разных народов, а также непосредственно сами национальные блюда. Разнообразие приготовляемых традиционных блюд в повседневной и праздничной культуре региона, широкое потребление полуфабрикатов и готовой еды в торговой сети общепита, «канонизированные» рецепты блюд и технологий заготовки продуктов дают непосредственный материал для исследования. Основными методами при этом послужили метод включенного наблюдения, сравнительный и системно-функциональный методы, а также различные способы анализа накопленного и зафиксированного этнографами материала. Данная работа значима тем, что на примере многонационального Дагестана одна из сфер материальной культуры — пища — рассматривается как символ/бренд региона, как составной компонент для формирования целостного этнического брендинга территории. Это внесет определенный вклад в развитие дальнейших исследований, что важно и с теоретической, и с практической точек зрения.

В работе будет рассмотрена традиционная пища, ее состав, технологии приготовления и формы бытования. Современные тенденции в пищевой культуре характеризуются также сочетанием традиционных продуктов с блюдами и напитками современной пищевой индустрии, что является свидетельством межкультурных коммуникаций. Традиционная кухня стала сегодня и сферой общественного питания. Развитие туризма популяризирует местные гастрономические традиции, национальные блюда воспринимаются гостями как часть самобытной культуры региона. Этому способствуют различные фестивали и конкурсы. Позиционирование традиционных

блюдов в качестве этнических брендов в контексте концепта «национальный бренд» способствует популяризации в целом дагестанской культуры, расширению туризма в республике, сохранению традиционной культуры и укреплению самосознания проживающих здесь этносов.

\*\*\*

Традиционная система питания народов Дагестана напрямую связана с типом их хозяйственной деятельности, с хозяйственно-культурным типом — исторически сложившимся комплексом особенностей хозяйства и культуры, характерных для народов, проживающих в определенных естественно-географических условиях, при определенном уровне их социально-экономического развития. Для Дагестана — это земледелие (огородничество, садоводство, виноградарство) и скотоводство (разведение мелкого и крупного скота) [19, с. 6].

Формы питания и виды пищи каждого народа находятся в теснейшей связи с его хозяйственно-культурными типами и в значительной степени определяются набором и способами производства характерных для него пищевых продуктов. В данном смысле хозяйственно-культурные типы, характерные для дагестанских народов, представляют собой результат развития производящего хозяйства, зародившегося на территории Дагестана в древности. Являясь комплексным, этот хозяйственный уклад сочетал возделывание зерновых с оседлым и отгонным скотоводством. Дагестанская кухня, таким образом, основана на традиции приготовления пищи из растительных продуктов, особенно зерновых, в сочетании с продуктами животноводства и собирательства.

Большую роль в формировании самого понятия «дагестанская кухня» сыграл целый ряд факторов, которые можно было бы отнести к климатическим и эстетическим. Традиционная культура питания тесно связана и с обычаями гостеприимства, развитыми и строго соблюдаемыми у всех народов Дагестана. Как отмечают исследователи, после посещения северокавказских республик у туристов первым по частоте упоминаний было местное население с его этнокультурными

особенностями и образом жизни, а наиболее ярким впечатлением стали воспоминания о вкусной местной пище [22, с. 27].

Разработка и представление знаковых для разных регионов России продуктов и блюд ведется по всей стране. В октябре 2020 г. в рамках XXII Российской агропромышленной выставки «Золотая осень — 2020» министр сельского хозяйства РФ Дмитрий Патрушев объявил о старте I Национального конкурса региональных брендов продуктов питания «Вкусы России». Он отметил, что практически в каждом регионе страны существует свой бренд продуктов питания, который стал «визитной карточкой» той или иной территории, и конкурс был призван популяризировать эти бренды. Дагестан представил на выставке шесть продуктов: баранину, абрикосовый нектар, овечий сыр, сушеную колбасу, чай и урбеч [16].

Этнокультурные процессы конца XX — начала XXI вв. способствовали включению блюд русской, европейской, восточной и общекавказской кухни в пищевую рацион не только городских, но и сельских дагестанцев. Этот процесс отмечали еще этнографы советского периода: «В дагестанской кухне сохраняются лучшие национальные традиционные кушания, хотя значительное место стали занимать также общеевропейские и восточные блюда» [32, с. 152]. Межэтнические контакты послужили формированию на сегодняшний день общих универсальных черт дагестанской кухни. Несмотря на обилие заимствованных блюд (овощные салаты, котлеты, борщи, запеканки и т.д.), пищевые предпочтения дагестанцы отдают традиционным, излюбленным блюдам (хинкал, курзе, чуду и т.д.). Причем современной тенденцией стал переход этих элементов национальной пищи из праздничных, практически в повседневные. Трансформационные процессы в традиционной культуре питания отмечают исследователи и у других народов [2] [5].

В прошлом дагестанские женщины из ограниченного набора местных продуктов готовили огромное разнообразие блюд на основе злаков, молока, муки разных видов, мяса говядины, баранины, птицы, различной зелени, овощей, фруктов и т.д. С улучшением бла-

госостояния постепенно исчезли лишь такие кушанья, бытование которых в дореволюционный период было обусловлено низким жизненным и культурным уровнем [32, с. 149].

Мы постараемся остановиться на наиболее излюбленных и традиционных продуктах питания и национальных блюдах, специфичных и характерных для большинства народов Дагестана. Как отмечают исследователи, сегодня взаимовлияние этнических компонентов в питании привело к складыванию в повседневном и праздничном быту представителей различных народов региона примерно одинакового набора блюд [31, с. 261].

Среди традиционных продуктов питания народов Дагестана, на наш взгляд, наиболее характерными являются два вида, так как они относятся к основному пласту, связанному с установившимся хозяйственно-культурным типом, именно в них нашли свое отражение земледельческо-скотоводческие традиции. Это *урбеч* — паста из семян льна, косточек абрикоса, различных видов ореха; сушеное мясо и колбасы — осенние заготовки на зиму из мяса крупного (говядина) и мелкого (баранина) рогатого скота.

Если рассматривать традиционные виды горячих блюд, характерных для большинства народов Дагестана (аварцы, даргинцы, кумыки, лакцы, лезгины, табасаранцы и др.), то можно выделить следующие: *хинкал* — мясное и мучное блюдо из разных видов муки, с многочисленными способами приготовления теста и формами его нарезки, *чуду* — традиционное мучное печеное блюдо с различными начинками, способами приготовления теста и выпекания, разными видами его подачи (аналог закрытого пирога и тонких лепешек с начинкой), а также мучная сладкая халва *бахзукъ* — жареное мучное сладкое ритуальное блюдо.

Рассмотрим каждый продукт питания и блюда дагестанской традиционной кухни по отдельности.

Одним из компонентов системы питания, являющимся традиционным для народов Дагестана, является *урбеч*. Это густая пастообразная масса, получаемая путем перемалывания (растирания) поджаренных или просто высушенных семян, плодовых

косточек или орехов [17]. Традиционно урбеч употребляют с хлебом на завтрак, а также используют как добавку к кашам (кураговой, кукурузной, рисовой и др.) и к горячему мучному блюду *чуду*.

Самым традиционным и широко распространенным видом считается урбеч, получаемый из семян льна кудряша. Продукт имеет темно-коричневый цвет, обладает приятным запахом, густой консистенцией, вяжущими свойствами. Для улучшения вкусовых качеств льняной урбеч смешивают с топленным маслом, пчелиным медом или густым сахарным сиропом. Как отмечают этнографы, «нам неизвестно наличие вышеописанного продукта у других кавказских народов, поэтому мы допускаем мысль о локальном, чисто дагестанском характере его» [13, с. 280].

Благодаря тому, что современная торговая сеть поставляет разные виды орехов и семян, которые не выращиваются в регионе, видов урбеча с начала нового столетия становится все больше. При сохранении традиционной технологии «с каждым годом ассортимент этого продукта все больше обогащается, пополняясь необычными вариантами (урбеч из кокоса, семян расторопши, тыквенных семян и т.д.). Многие виды урбеча, которые пользуются спросом среди современных любителей этого продукта, появились в середине 2000-х гг., до этого времени дагестанцам был знаком урбеч из льна, абрикосовых и кураговых косточек, грецких орехов, тыквенных семечек и др. Урбеч разных видов отличается цветом, вкусом, плотностью и содержанием в них различных полезных веществ» [17, с. 35]. Одним из дорогих видов считается урбеч из миндаля.

Изготовлением пасты из абрикосовых косточек известны селения Гергебильского района и даргинские селения долины реки Койсу (Цудахар, Хаджал-Махи и др.): садоводческие традиции выращивания абрикосов позволяют широко производить здесь данный продукт. Льняной урбеч традиционно готовят во многих селениях горного Дагестана.

Процесс изготовления урбеча имеет определенную технологию и делится на несколько этапов. Производством в прошлом занимались традиционно в сельской местности,

где на водяных (позже электрических) мельницах этот продукт производился с полным поэтапным соблюдением технологии. Сегодня мельницы появляются и в городе: «электрические мельницы в данный момент успешно функционируют не только во множестве сельских поселений, но и в городах, в частности в Махачкале. Как и сельские жители, горожане изготавливают урбеч как для собственных нужд, так и на продажу» [17, с. 37].

Городская культура расширила использование традиционного продукта. Еще с советского периода урбеч употребляли с заимствованными блюдами: русские блинчики и каши из покупных круп (манной, перловой и т.д.) заправлялись даргинским урбечем [13, с. 285]. Современные новации расширили пищевые сочетания. Урбеч используют теперь как начинку/наполнитель для мороженого, для конфет, в дагестанских кофейнях его добавляют в европейский кофейный напиток «раф».

Благодаря гастрономическому фестивалю, прошедшему в Махачкале летом 2022 г. и посвященному кофе, был создан новый рецепт горячего кофейного напитка под названием «Махачкалино». В его состав, помимо кофе и сливок, входит урбеч из абрикосовых косточек, щербет на топленом масле и горный мед [33]. Данный пример как нельзя лучше иллюстрирует удивительные трансформации и взаимовлияния, которым подвержены этнокультурные процессы в сфере народной кухни. Заимствованные напитки получили здесь своеобразное дополнение согласно дагестанским национальным традициям. Такие новые блюда можно с уверенностью назвать элементами современных этнокультурных процессов и межкультурных коммуникаций.

Урбеч сегодня — это полноправный гастрономический бренд Дагестана. В нем присутствуют внешний аппетитный вид и запах, доступная цена, это натуральный и полезный продукт питания, богатый микроэлементами. В торговой сети можно встретить широкий выбор дагестанского урбеча, эстетично упакованный, с большим разнообразием вкусов. Он уже заслужил любовь гостей Дагестана, туристы увозят продукт как гастрономический сувенир в память о горном крае.

Еще одним «классическим» продуктом питания дагестанцев являются сушеное мясо и колбасы, приготовленные в домашних условиях в осенний период: «отгонный характер животноводства, особенно овцеводства, замкнутость, натуральность хозяйства и другие причины способствовали складыванию у народов Дагестана традиции вяления мяса на зимний и весенний периоды» [32, с. 145].

Заготовкой мяса впрок занимались по всему горному Дагестану. Традиционно сушили баранину и говядину. Тушу барана чаще всего засушивали целиком, выпрямив, но не отделив ни позвоночного столба, ни конечностей. Мясо в наиболее толстых местах надрезали, и в надрезы закладывали соль [13, с. 284]. Исследования дагестанских этнографов дают подробное описание технологий мясных заготовок: «Туши разделявали таким образом, чтобы все части одновременно и хорошо просушились. В основном сушили мясо в тени на сквозняке. <...> Кроме того, заготавливали впрок колбасные изделия, начиненные фаршем из лучших кусков мяса с ароматическими добавками. Колбасные изделия сушились, как и мясо, на сквозняке. Кроме мяса горцы заготавливали впрок курдюки, которые солили и сушили. Заготавливали также и нутряной жир: его солили и засушивали» [29, с. 99].

Заготовка (вяление и сушка) мяса на зиму, изготовление колбас и сегодня традиционно бытуют в Дагестане в хозяйстве каждой семьи. В отличие от периода первой половины XX в., когда семья заготавливала мясо впрок на зиму только для своих нужд, сегодня сельские жители горного Дагестана делают мясные заготовки и для широкой продажи: практически в каждом горном селении есть свои мастера, которые при заготовке мяса придерживаются традиционной рецептуры. Процесс сушки мяса в горном селении придает продукту особый аромат и приятный вкус. Городские жители также занимаются мясными заготовками для личного потребления, но все же традиции сельского вяления мяса более развиты, имеют широкий спрос и находят сбыт в городах. Если в прошлом вяленые мясо и колбасы держали в прохладном темном помещении, то сегодня, благодаря доступно-

сти холодильного оборудования, хозяйки даже в горных селениях держат запасы мяса в отдельных морозильных камерах. Из сушеных заготовок варят хинкал, супы, делают чуду, рагу и т.д. Мясо и колбасы удобно отправлять в качестве дара близким, родным, живущим за пределами Дагестана, где они «приобретают статус “продукта с родины”» [19, с. 198].

Теперь рассмотрим блюда дагестанской кухни, которые являются общими для всех народов, проживающих в регионе, и вместе с тем здесь можно выделить и сугубо локальные черты, свойственные культуре питания отдельных этносов.

*Хинкал* — это распространенное и самое любимое блюдо дагестанцев. Как отмечают исследователи, возможно хинкал появился «в эпоху возникновения производящего хозяйства, когда хозяйственно-культурное единство внутреннего Дагестана сопровождалось этнической целостностью» [25]. «Кусочки теста, сваренные в жирном бульоне, и назывались собственно хинкалом, хотя этим термином принято также называть все блюдо в целом» [12, с. 49].

Сначала варили мясо (свежее или сушеное, а иногда и оба вида), затем его вынимали и бросали в бульон тесто, придав форму в зависимости от вида хинкала. Через некоторое время вареные куски теста вынимали с помощью шумовки и клали в отдельные глубокие миски. Сваренные кусочки теста ели с мясом и чесноком, обязательно заправляли подливой из поджаренного курдюка, сметаны, кислого молока, сывороточного уксуса, толченых грецких орехов, томата и т.д. После того как съедали хинкал, в эту же миску наливали горячий бульон, также заправляли его чесноком и другими приправами. Иногда хинкал варили без мяса, на воде. В этом случае подливок для заправки блюда было больше. Интересно, что у народов Южного Дагестана, в частности у табасаранцев, хинкал готовили и на курином бульоне. Отварную курицу подавали вместе с хинкалом [3, с. 116].

В XIX в. у каждого народа Дагестана хинкал отличался большим разнообразием видов и способов приготовления. Так, «у ботлихцев готовили хинкал трех видов, у годоберинцев — шести видов, даргинцы готови-

ли шесть видов, лакцы — пять. В зависимости от муки придавали хинкалу ту или иную форму» [4, с. 97].

Наиболее ранние по времени своего появления разновидности хинкала состояли из смеси бобовой, ржаной и ячменной муки. Один из таких видов готовили аварцы и лакцы: в кипящий мясной бульон медленно лили по ложке массу, изготовленную из бобовой муки, яйца и зелени (ореховая трава). Попав в кипяток, масса тут же сворачивалась в виде шариков [27, с. 94].

Из пшеничной муки даргинцы, кумыки, лакцы, лезгины, табасаранцы готовили кручёный хинкал. От крутого теста отрезали небольшие части, которые, в свою очередь, скалывали в стержни. И, разделив на маленькие кусочки, надавливали на них большим пальцем так, чтобы тесто закручивалось наподобие ракушек. Исследователи указывают, что «этот вид хинкала даргинцы иногда называли *“шамл хинкле”* (*“шал”* — свисток). Его часто готовили в качестве угощения при большом стечении гостей» [13, с. 273]. У кубачинцев подобный вид хинкала носил название *лускаттагужуд ккуц* (*лусс* — «скрученный») [21, с. 223], у кумыков — *сыр-сыр гьинкал* [3, с. 77], у табасаранцев — *сулгьар хинклар* [4, с. 116]. Из всех видов хинкала именно этот был наиболее популярным у лакцев и носил название *гьавккури* [7, с. 242]. Ели хинкал с бульоном, добавив толченый чеснок, орехи, иногда домашний уксус. Лакцы-кулинцы добавляли молоко и картофель. Лезгины кручёный хинкал *хурма-хинкал* (по виду он напоминал косточку финика) делали без мяса. Отварив в воде, процеживали, заливали подливкой и подавали к столу [1, с. 259].

Еще одна разновидность хинкала, имевшая достаточно широкое распространение, — это так называемый тонкий хинкал. Его чаще всего готовили жители равнинного и Южного Дагестана. Из некрутого пшеничного теста раскатывали тонкую лепешку, разрезали ее на небольшие квадратики и варили в мясном бульоне. Лакцы ели тонкий хинкал с бульоном, заправленным чесноком, уксусом, а даргинцы и аварцы — без бульона. Бульон подавали и пили отдельно, вслед за мучной составляющей. Также тонкий хинкал могли сварить

и без мяса, тогда его заправляли маслом, поджаренным курдюком, жиром или просто чесночной подливой, а также раскрошенным сыром, разбавленным в масле с толокном. У лезгин тонкий хинкал без мяса подавали вместе с яичницей, которую жарили отдельно и клали поверх хинкала [1, с. 259].

Готовили хинкал и из кукурузной муки. На языках народов Дагестана и даже в каждом селении оно имело свое особое название. У аварцев — *цѳорсаролѳул харадул хинклал, симилдиялас хинкл, глашаль хъаинклал* [22, с. 23], у даргинцев — *хляжланкѳила хинкѳи* [20, с. 73], *хлялтлама* [18, с. 409], у лакцев — *хляжиклал ххункѳру, хляжуллачлал ххункѳ* [29, с. 117], у кумыков — *гъалпама*, у ногайцев — *мамырса, атыкъ алпама* [3, с. 239]. В общедагестанской кухне за кукурузным хинкалом в последнее двадцатилетие закрепилось название *халпама*, которое узнаваемо всеми и имеет общепотребительное значение.

Тесто для такого хинкала традиционно замешивалось на кипятке: в кукурузную муку наливали горячий мясной бульон. От готового теста отрывали маленькие кусочки, придавали им форму круглых лепешечек или лепили в форме корытца с выемкой в центре, которая делалась ребром ладони. Иногда куски теста просто сжимали в руках и закидывали в кипящий бульон [13, с. 274]. Кукурузный хинкал ели с мясом, заправив курдюком и запивая бульоном с чесноком. Иногда такой хинкал кушали, обмакивая вареные куски теста в урбеч с маслом [29, с. 117].

Огромное разнообразие видов хинкала, перечисленных выше, было характерно для традиционной кухни народов Дагестана в период XIX — начала XX вв., однако с течением времени утратило свою былую вариативность и бытование. Для городской, а также частично для сельской гастрономической культуры можно сказать «канонизировались», стали практически общедагестанскими брендами такие виды хинкала, как тонкий (кумыкский или лезгинский), кручёный (лакский или чеченский), толстый на кефире (аварский), из дрожжевого теста многослойный с пряностями (даргинский) и т.д. Хинкал готовят как по праздникам, так и в повседневном быту, это блюдо входит в меню большинства дагестан-

ских кафе и ресторанов. В столице Дагестана даже появилось заведение общественного питания под названием «Hinkal Brothers», в меню которого в основном представлены блюда дагестанской кухни [35].

С начала нового тысячелетия возникли и модифицированные виды хинкала. *Халпаму* готовят как традиционно, так и по новой рецептуре из смеси кукурузной и пшеничной муки, замешивая тесто на кефире или простокваше с добавлением соли, небольшого количества соды, жира и яиц. Скатав небольшого размера шарики, приплюснув их ладонями с двух сторон, такой хинкал варят на пару, в специальных кастрюлях-пароварках. Готовят халпаму и с начинками (сыра или зелени). Подают традиционно с мясом и бульоном, с подливкой из чеснока.

Печеные изделия *чуду* с начинкой являются еще одним мучным блюдом, распространенным у народов Дагестана. Своего рода закрытые пироги из пресного или кислого теста готовили с разными начинками — творогом, зеленью, тыквой, смесью дикорастущих трав и т.д. Практически у всех народов региона в пищевой культуре бытовало большое разнообразие видов: *буркив, чутту, къячѳи* (лакск.), *ботишал, герга, беркал, буршина* (аварск.), *чутни* (дарг.), *чуду* (кумык., азерб., терек.), *афарар, цкен* (лезг.) и т.д. Готовили *чуду* и с мелко порубленным мясом, и с отварной курицей, и с орехами. Форму *чуду* придавали как круглую, так и полукруглую. В садоводческих селениях лакомым блюдом являлось *чуду* с начинкой из кураги [27, с. 112–113]. Следует отметить, что жителям Нагорного Дагестана присуще приготовление толстых закрытых печеных изделий с разными начинками, в составе которых наиболее употребительными являлись картошка с сушеным мясом, свежий мясной фарш с добавлением специй и сывороточного уксуса, сочетание сырой тыквы с вареными рублеными внутренностями.

Одним из широко распространенных, любимых и фактически «брендовых» блюд на начало XXI в. является даргинское *чуду*. Хозяйки пекут такое блюдо из пресного, слоеного или кислого теста с мясным фаршем, в сочетании с тонко нарезанным картофелем и измельченным луком. Если в прошлом мяс-

ное чуду готовили во время закалывания скота или по праздникам, то сегодня оно фактически стало повседневным блюдом. Чуду готовят и с начинками из тыквы, творога, зелени, с добавлением жира, яиц, лука, орехов. После выпечки чуду смазывают сливочным маслом.

Сюда необходимо добавить разновидность закрытого чуду кулинских лакцев *къячли*, к которому по традиционной рецептуре подается молочная сыворотка *кюрчлисса*, придающая блюду кислинку [27, с. 134]. Излюбленным чуду-деликатесом считаются тонкие аварские творожные чуду *ботишал* или *беркал*. Приготовление таких чуду — особое мастерство хозяйки. После выпечки с двух сторон на открытом огне на сухой плоской сковороде ботишал обильно смазывают сливочным маслом и посыпают толочком *mlex* [18, с. 238–239]. Южнодагестанские тонкие чуду *афарар* [4, с. 117] полукруглой формы чаще готовят со свежей, мелко рубленной зеленью (смеси различных трав — крапивы, дикого лука, мокрицы, конского щавеля, черемши, кинзы и пр.), растущих в предгорной и горной местности.

На сегодняшний день в Дагестане сформировались гастрономические бренды, которые характеризуют общедагестанские кулинарные традиции и в отдельности отображают узконациональную специфику, принадлежность к кухне определенного народа. Это аварские ботишал, даргинское чуду, лезгинские афарар, лакское къячли, разнообразные виды хинкала: кумыкский или лезгинский (тонкий), аварский (толстый на кефире), даргинский (слоеный с пряностями) и т.д. На возникновение гастрономических символов, представляющих Дагестан, обращают внимание многие исследователи [31, с. 261].

Еще одним знаковым и вместе с тем традиционно ритуальным блюдом является халва — *бахъухъ* (авар., дарг., лакск.), *гъалва* (кумык.), *исида* (лезг.), *аравша* (табасар.) и т.д. На протяжении всего бытования этого блюда в культуре питания народов Дагестана мучную халву готовили на религиозные праздники, использовали при свадебных, родильных и похоронных обрядах [27, с. 121] [24].

При изготовлении халвы в кипящее топленое масло засыпали пшеничную муку

и жарили на медленном огне при постоянном помешивании. Постепенно массу доводили до нужной консистенции, цвета и аромата. Когда халва становилась гуще и отходила от стенок посуды, ее снимали с огня, заливали сладкой составляющей (медом, сахарным песком, сиропом или пудрой, виноградной или тутовой патокой) и быстро мешали всю массу. Для раздачи в поминальной обрядности халву в горячем виде раскладывали на хлеб, для торжественных случаев готовили заранее, разливали на подносы или разрезали на небольшие куски и подавали на стол.

Сегодня дагестанская мучная халва бытует не только как блюдо по особому случаю, оно фактически стало повседневным: почти в каждой дагестанской кондитерской ее можно купить как десерт к чаю. При этом сохраняется и ее ритуальная нагрузка: в доме, где готовятся к свадьбе, проводят поминальные трапезы или накрывают столы по случаю религиозных праздников, приготовление халвы является традиционным. Часто такую сладость дагестанцы возят как гостинец, отправляясь за пределы республики.

В городской сфере общественного питания Дагестана большое распространение в первой четверти XXI в. получило приготовление блюд народной кухни для широкой продажи. Небольшие пекарни, кондитерские по выпечке домашнего хлеба, изготовлению чуду с разными начинками, халвы, полуфабрикатов мучных блюд можно встретить практически во всех городах и населенных пунктах.

Рассматривая бытовую культуру народов Дагестана в многообразии, многоплановости и неповторимости, можно отметить, что она представляет собой живой развивающийся комплекс трудовой деятельности людей. Трансформация системы питания в современных социально-экономических условиях региона, разворачивающаяся на фоне усиливающихся этнокультурных контактов, уже более чем полвека отличается стремительностью. Привычные элементы традиционной культуры обретают новые смыслы, становятся знаковыми образами истории и культуры народа. И вместе с тем традиционная пища сохраняет сегодня важное место в повседневной и праздничной жизни народов Дагестана.

Традиционно сложившиеся и этнически специфичные формы пищи в разных сочетаниях комбинируются с блюдами, преобразованными современной пищевой индустрией и вошедшими в общемировую урбанистическую культуру (кофе, чай, пиво). Новые формы пищи, возникая первоначально в локальной, а следовательно, в этнически обозначенной среде, становятся модными повсеместно и вскоре теряют свою локальную и этническую окрашенность, сохраняя ее, разве что, в названии [30, с. 134–138]. Такие процессы анализируются исследователями, которые очень верно подмечают, что «пищевые практики, кулинарная культура никогда не бывают внеисторичны и асоциальны, они являются повседневным, бытовым воплощением социально-экономических, социально-политических и культурных характеристик общества, в котором формируются. И социально-экономические отношения входят в жизнь людей в том числе через бытовые практики, включая кулинарные. Изменяясь под влиянием социально-экономических трансформаций, сохраняя одни традиции и отбрасывая другие, кулинарная культура, как и повседневная культура в целом, опосредует макроисторические перемены, утверждая их на микроуровне» [14, с. 568].

Традиционная кухня народов Дагестана сегодня формируется как гастрономический бренд региона и развивается на фоне активного роста туризма. Гости республики с большим удовольствием пробуют блюда, которые воспринимаются как часть самобытной культуры дагестанских народов, наряду с их историей, особенностями жизненного уклада и хозяйства, обычаями и обрядами, религией и т.д.

Мероприятия по развитию и продвижению гастрономических брендов проходят во многих регионах России. Так, осенью 2022 г. во Владивостоке прошел Всероссийский конкурс проектов в сфере гастрономического туризма. 20 регионов — финалистов конкурса — представили свои проекты в рамках Форум-фестиваля «Гастрономический туризм в Российской Федерации. Новые возможности» [9]. Дагестанский хинкал был представлен на Фестивале гастрономического туризма в Калуге

наряду с такими национальными брендами, как угорский чай, уральские сыры, якутская строганина, бурятские *буузы*, татарский *зур бэлиш*, калужское тесто [8].

Сегодня, чтобы попробовать дагестанские блюда, достаточно зайти практически в любую сеть общественного питания республики, приобрести готовую еду или полуфабрикаты в частном кулинарном магазине. По данным северокавказского управления статистики, сфера общепита в Дагестане является самой прибыльной на Северном Кавказе. Всего за первые четыре месяца 2022 г. оборот предприятий общепита на Кавказе достиг 45,3 млрд. рублей. Больше половины из них (24,6 млрд.) приходится на Дагестан. Показатели других регионов, также в рублевом эквиваленте, по обороту организаций общепита следующие: на Ставрополье — 11 млрд., в Чечне — 5 млрд., в Кабардино-Балкарии — 2,04 млрд., в Северной Осетии — 1,86 млрд., в Карачаево-Черкесии — 451,5 млн., в Ингушетии — 244,4 млн. [10]. На примере гастрономических предпочтений народа, локальной специфики продуктов питания и национальных блюд пища «может быть исследована не только как часть материальной культуры этого народа, но и как явление, с помощью которого воспроизводится и конструируется этническая идентичность и развивается современная этническая культура» [23, с. 53]. В национальной кухне, претерпевшей на разных этапах исторического развития хозяйства, культуры, быта влияние других кулинарных традиций, остается преобладание традиционных блюд в повседневной жизни, в праздничной, обрядовой культуре, что является одним из символов этнической самобытности народа.

\*\*\*

Рассмотренные продукты питания и блюда являются компонентами, объединяющими многонациональный состав Дагестана в суперэтническую общность с практически идентичным образом жизни. Определенный набор блюд дагестанской кухни стал одной из составляющих общественного питания в широкой сети кафе, ресторанов, где они сочетаются с блюдами русской, европейской, азиатской кухни. Это разные виды традиционных каш, хинкала, чуду с разнообразными

начинками, дагестанским травяным чаем, сладким десертом халвой и т.д. В отдельных случаях дагестанские блюда входят в меню общепита городов центральной России.

Проанализированные в рамках данного исследования сведения позволяют сделать вывод, что традиционный пласт народной культуры — пищу — можно использовать в качестве знакового, «вкусного» символа региона, развивая таким образом «национальный бренд» и продвигая его в общественной, культурной жизни, в туристическом направлении.

Сегодня каждому региону России в определенной степени присущи черты культурного многообразия, для которого характерно, в частности, смешение в мегаполисах и сельских населенных пунктах разных традиций. В глобальном масштабе эти тенденции приводят к складыванию единого общемирового пространства с преобладанием в некоторых областях исторически устоявшихся локальных традиций. И одним из ярких примеров таких территорий, сохранивших свою этническую специфику, может служить Дагестан.

Сохранение и практическое использование знаковых элементов традиционной культуры в повседневном и праздничном быту, позиционирование их в качестве этнических брендов, будут способствовать популяризации в целом дагестанской культуры, расширению туризма в Дагестане, сохранению традиционной культуры в современных условиях. Понятие «этнокультурный бренд» включает этнокультурные образы, символы и события, отражающие их узнаваемость у потребителя. Данное исследование поможет развивать новое направление для дальнейшего изучения и использования этнокультурных особенностей брендинга территорий в качестве важного ресурса.

Развитие самобытных составляющих материальной культуры, в том числе и традиционной системы питания, в век глобализации, ассимиляции, новых форм межэтнических коммуникаций, технического прогресса, инновационных процессов становится важным звеном в деле сохранения локальной идентичности, охраны культурного наследия и развития межкультурного обмена.

**Zoya B. RAMAZANOVA**

Dr. Sci. (Ethnography, Ethnology and Anthropology),  
Institute of History, Archeology and Ethnography,  
Dagestan Federal Research Center, Russian Academy of Sciences,  
Makhachkala, Russian Federation  
[zoya.ram@mail.ru](mailto:zoya.ram@mail.ru)

**ORCID: 0000-0002-0454-8394**

**Fatima A. GADZHALOVA**

Cand. Sci. (Ethnography, Ethnology and Anthropology),  
Institute of History, Archeology and Ethnography,  
Dagestan Federal Research Center, Russian Academy of Sciences,  
Makhachkala, Russian Federation  
[f-gadzhalova@mail.ru](mailto:f-gadzhalova@mail.ru)

**ORCID: 0000-0002-3862-4316**

***Dagestan Traditional Dishes and Food  
as a Marker of Folk Culture and a Brand of the Region***

**Abstract.** This study aims to identify the most significant and widespread products and dishes of Dagestan cuisine in modern food culture, and to determine the features of their use as markers of folk culture and gastronomic symbols (ethnobrands) of the region. The sources of the study were results of research by Russian historians, ethnographers, including recorded materials on the methods of harvesting products and cooking traditional food from different peoples, as well as products and

traditional cuisine dishes themselves. The main research methods were participant observation, comparative and system-functional methods, as well as various methods of analyzing the material accumulated and recorded by ethnographers. In the course of the study, the authors characterized the features of the traditional food system of Dagestan ethnic groups in general and individual peoples, in particular. The authors emphasize that the cultural diversity and rich cultural heritage of Dagestan are a good basis for the development of integrated, interdisciplinary approaches to branding ethnic components of folk culture and forming a brand of the territory as a whole. The authors revealed that the national component in the food culture of the Dagestanis is predominant, and, in terms of popularity, such traditional foods as urbech, dried meat and sausages, as well as flour dishes – khinkal, chudu and halva – are widespread. Modern trends in food culture are characterized by the facts that (1) these dishes have become part of the public catering and trade; (2) traditional products are combined with dishes and drinks of the modern food industry, which is evidence of intercultural communication; (3) the development of tourism contributes to the popularization of local gastronomic traditions, the recognition of national dishes (food is perceived by guests as part of the original culture of the region); (4) various festivals and competitions promote acquaintance with gastronomic brands. The authors come to the conclusion that today we can talk about the actually established Dagestan gastronomic brands, which are ethnic symbols of traditional culture. Traditional dishes of the peoples of Dagestan can be used in the development of the concept of regional branding and contribute to creating a bright and positive image of Dagestan, recognizing the region and expanding the scope of tourism, popularizing Dagestan culture in general, as well as strengthening ethno-cultural self-awareness and preserving ethnic identity.

**Keywords:** peoples of Dagestan, food preferences, traditional dishes and food products, cooking methods, gastronomic brands, urbech, dried meat, khinkal, chudu, halva.

#### Использованная литература:

1. Агаширинова С.С. Материальная культура лезгин. XIX – начало XX в. М.: Наука, 1978.
2. Алексеева Е. К. Трансформации в традиционном питании тунгусоязычных этносов Якутии // Гуманитарный вектор. 2012. № 2 (30). С.143-147.
3. Алимова Б.М. Пища и культура питания тюркоязычных народов Дагестана XIX – начале XX века. Махачкала: Наука плюс. 2005.
4. Алимова Б.М. Табасаранцы XIX – начало XX в. Историко-этнографическое исследование. Махачкала: Дагестанское кн. изд-во, 1992.
5. Алишина Х.Ч., Брынза Т.В., Сарсамбекова А.С. Пища казахов в российских и казахстанских городах (начало XXI века) // Вестник Антропологии. 2017. № 4 (40). С. 21–37.
6. Арутюнов С.А. Основные пищевые модели и их локальные варианты у народов России // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. М.: Наука, 2001. С. 10-17.
7. Булатова А.Г. Лакцы. Историко-этнографическое исследование (XIX – начало XX вв). Махачкала: Изд-во Дагестанского науч.- центра Рос. акад. наук, 2000.
8. В Калуге завершился Фестиваль гастрономического туризма 2020 [Электронный ресурс] // Сайт Ассоциации кулинаров, рестораторов и отельеров Республики Башкортостан. URL: <https://acro-pb.pf/press-centre/news/novosti/v-kaluge-zavershilsya-festival->

#### References:

1. Agashirina, S.S. (1978) *Material'naya kul'tura lezgin. XIX – nachalo XX v.* [The Material Culture of the Lezgins. 19th – Early 20th Centuries]. Moscow: Nauka.
2. Alekseeva, E.K. (2012) Transformatsii v traditsionnom pitanii tungusoyazychnykh etnosov Yakutii [Transformations in the Traditional Diet of the Tungus-Speaking Ethnic Groups of Yakutia]. *Gumanitarnyy vektor*. 2 (30). pp.143–147.
3. Alimova, B.M. (2005) *Pishcha i kul'tura pitaniya tyurkoyazychnykh narodov Dagestana XIX – nachale XX veka* [Food and Food Culture of the Turkic-Speaking Peoples of Dagestan in the 19th – Early 20th Centuries]. Makhachkala: Nauka plus.
4. Alimova, B.M. (1992) *Tabasarantsy XIX – nachalo XX v. Istoriko-etnograficheskoe issledovanie* [Tabasarans of the 19th – Early 20th Centuries. Historical and Ethnographic Research]. Makhachkala: Dagestanskoe kn. izd-vo.
5. Alishina, Kh.Ch., Brynza, T.V. & Sarsambekova, A.S. (2017) *Pishcha kazakhov v rossiyskikh i kazakhstanskikh gorodakh (nachalo XXI veka)* [Food of the Kazakhs in Russian and Kazakh Cities (Early 21st Century)]. *Vestnik Antropologii*. 4 (40). pp. 21–37.
6. Arutyunov, S.A. (2001) *Osnovnye pishchevye modeli i ikh lokal'nye varianty u narodov Rossii* [The Main Food Models and Their Local Variants Among the Peoples of Russia]. In: Arutyunov, S.A. & Voronina, T.A. (eds) *Traditsionnaya pishcha kak vyrazhenie etnicheskogo samosoznaniya* [Traditional Food as an Expression of Ethnic Self-Consciousness]. Moscow: Nauka. pp. 10–17.

gastronomicheskogo-turizma-2020 (дата обращения 25.06.2022).

9. Во Владивостоке определили победителей Всероссийского конкурса проектов по гастрономическому туризму [Электронный ресурс] // Telegram. URL: [https://t.me/rostourism\\_official/1297](https://t.me/rostourism_official/1297) (дата обращения 23.09.2022).

10. Все об экономике Дагестана: Деньги, статистика, мнения, прогнозы и оценки. Сфера общепита в Дагестане самая прибыльная на Северном Кавказе [Электронный ресурс] // Telegram. URL: <https://t.me/economicmagazine/3494> (дата обращения: 13.06.2022).

11. Гаджалова Ф. А., Магомедов А. Дж. Дагестанские гастрономические бренды (курзе, чуду, хинкал): названия, этнокультура, современное бытование // Вестник Дагестанского научного центра. 2022. №85. С. 23–29.

12. Гаджиева С.Ш. Материальная культура кумыков. XIX–XX вв. Махачкала: Дагестанское кн. изд-во, 1960.

13. Гаджиева С.Ш., Османов М. О., Пашаева А. Г. Материальная культура даргинцев. Махачкала: Ин-т истории, языка и лит-ры, 1967.

14. Глушченко И.В. Советская модернизация и кулинарная политика как факторы трансформации бытовой культуры в СССР // Известия ПГПУ им. В. Г. Белинского. Гуманитарные науки. 2012. № 27. С.564 – 573.

15. Горлова И.И., Бычкова О.И., Костина Н.А. Этнокультурный брендинг территории как ресурс влияния региональной культурной политики // Культурное наследие России. 2018. № 3. С. 80 – 85.

16. Дагестан заявил на всероссийский конкурс продуктов питания шесть брендов [Электронный ресурс] // Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Дагестан. URL: <http://mcxrd.e-dag.ru/news/item/6970> (дата обращения: 23.09.2022).

17. Ибрагимова З.Б. Урбеч – традиционный дагестанский продукт питания // Acta Historica: труды по истории, археологии, этнографии и обществознанию. 2018. Т. 1. № 1. С. 34 – 37.

18. Исламмагомедов А.И. Аварцы. Историко-этнографическое исследование. XVIII – начало XX в. Махачкала: Ин-т истории, археологии и этнографии Дагестанского науч. центра Рос. акад. наук, 2002.

19. Капустина Е.Л. Пищевые трансферты в жизни мигранта: специфика миграции между Дагестаном и городами Западной Сибири // Кунсткамера. № 2 (8) 2020. С. 191–200.

20. Курбанов М.Ю. Сюргинцы. Историко-этнографическое исследование. XIX – начало XX вв. Махачкала: Ин-т истории, археологии и этнографии Дагестанского науч. центра Рос. акад. наук, 2006.

21. Магомедов А.Дж, Саидов-Аккутта Н.И. Кубачинско-русский словарь / отв. ред. Х. А. Юсупов. М.: Наука, 2017.

22. Малькова В.К., Тишков В. А. Антропология историко-культурных брендов территорий, регионов и мест // Культура и пространство. Кн.2: Историко-культурные бренды территорий, регионов и мест / под ред. В. К. Мальковой, В. А. Тишкова. М.: Ин-т этнологии и антропологии Рос. акад. наук им. Н. Н. Миклухо-Маклая. 2010. С. 6–57.

23. Маслов Д.В. Современная кухня алтайцев: техники воображения пищевой культуры и репрезентации

7. Bulatova, A.G. (2000) *Laktsy. Istoriko-etnograficheskoe issledovanie (XIX – nachalo XX vv)* [Laks. Historical and Ethnographic Research (19th – Early 20th Centuries)]. Makhachkala: Dagestan Federal Research Center, Russian Academy of Sciences.

8. Association of Culinary Workers, Restaurateurs and Hoteliers of the Republic of Bashkortostan. (2020) *The Festival of Gastronomic Tourism 2020 Ended in Kaluga*. [Online] Available from: <https://akro-rb.rf/press-centre/news/novosti/v-kaluge-zavershilsya-festival-gastronomicheskogo-turizma-2020> (Accessed 25.06.2022). (In Russian).

9. Telegram. (2022) *In Vladivostok, the Winners of the All-Russian Competition of Gastronomic Tourism Projects Were Determined*. [Online] Available from: [https://t.me/rostourism\\_official/1297](https://t.me/rostourism_official/1297) (Accessed 23.09.2022). (In Russian).

10. Telegram. (2022) All About the Economy of Dagestan: Money, Statistics, Opinions, Forecasts and Estimates. *The Catering Sector in Dagestan Is the Most Profitable in the North Caucasus*. [Online] Available from: <https://t.me/economicmagazine/3494> (Accessed: 13.06.2022). (In Russian).

11. Gadzhalova, F.A. & Magomedov, A.Dzh. (2022) Dagestanskije gastronomicheskie brendy (kurze, chudu, khinkal): nazvaniya, etnokul'tura, sovremennoe bytovanie [Dagestan Gastronomic Brands (Kurze, Chudu, Khinkal): Names, Ethnoculture, Modern Life]. *Vestnik Dagestanskogo nauchnogo tsentra*. 85. pp. 23–29.

12. Gadzhieva, S.Sh. (1960) *Material'naya kul'tura kumykov. XIX–XX vv.* [Material Culture of the Kumyks. 19th–20th Centuries]. Makhachkala: Dagestanskoe kn. izd-vo.

13. Gadzhieva, S.Sh., Osmanov, M.O. & Pashaeva, A.G. (1967) *Material'naya kul'tura dargintsev* [Material Culture of the Dargins]. Makhachkala: Institute of History, Language and Literature.

14. Glushchenko, I.V. (2012) Sovetskaya modernizatsiya i kulinar'naya politika kak faktory transformatsii bytovoy kul'tury v SSSR [Soviet Modernization and Culinary Policy as Factors in the Transformation of Everyday Culture in the USSR]. *Izvestiya PGPU im. V. G. Belinskogo. Gumanitarnye nauki*. 27. pp. 564–573.

15. Gorlova, I.I., Bychkova, O.I. & Kostina, N.A. (2018) Ethno-Cultural Branding of the Territory as a Resource of Regional Cultural Policy. *Kul'turnoe nasledie Rossii*. 3. pp. 80–85. (In Russian).

16. Ministry of Agriculture and Food of the Republic of Dagestan. (2022) *Dagestan Announced Six Brands for the All-Russian Competition of Food Products*. [Online] Available from: <http://mcxrd.e-dag.ru/news/item/6970> (Accessed: 23.09.2022). (In Russian).

17. Ibragimova, Z.B. (2018) Urbech – traditsionnyy dagestanskiy produkt pitaniya [Urbech, a Traditional Dagestan Food Product]. *Acta Historica: trudy po istorii, arkheologii, etnografii i obshchestvoznaniyu*. 1 (1). pp. 34–37.

18. Islammagomedov, A.I. (2002) *Avartsy. Istoriko-etnograficheskoe issledovanie. XVIII – nachalo XX v.* [The Avars. Historical and Ethnographic Research. 18th – Early 20th Centuries]. Makhachkala: Institute of History, Archeology and Ethnography, Dagestan Federal Research Center, Russian Academy of Sciences.

19. Kapustina, E.L. (2020) Food Transfers in the Context of Translocal Migration From Dagestan to Western Siberia. *Kunstkamera*. 2 (8). pp. 191–200.

этнической идентичности // Вестник Брянского университета. Исторические науки и археология. 2016. № 1. С. 52–55.

24. Мусаева М.К. Похоронно-поминальная обрядность народов Дагестана в современных городских условиях // Вестник Института истории, археологии и этнографии. 2017. № 4. С. 115–124.

25. Османов М.О. Печенье и вареные мучные изделия и хлебопекарные устройства в Дагестане в XIX – начале XX в. // Система питания народов Дагестана. Махачкала: Дагестанский науч. центр Рос. акад. наук, 1990. С. 114.

26. Панкрухин А.П. Бренды и брендинг // Практический маркетинг. 2011. № 4 (170). С. 4–15.

27. Рамазанова З.Б. Культура питания народов Дагестана в XIX – начале XXI в. Махачкала: Алеф, 2017.

28. Рамазанова З.Б. Обрядовая и праздничная еда // Гуманитарные и социально-политические проблемы модернизации Кавказа. Материалы VI Междунар. конф. (Магас, 10-13 мая 2018 г.). Магас: КЕП, 2018. С. 357–371.

29. Рамазанова З.Б. Традиционная пища народов Нагорного Дагестана в XIX – начале XX вв. Махачкала: Ин-т истории, археологии и этнографии Дагестанского науч. центра Рос. акад. наук, 2011.

30. Свод этнографических понятий и терминов. М.: Наука, 1989.

31. Сефербеков Р.И. Модернизационные процессы в материальной культуре народов Дагестана в новейшее время // Современная наука и инновации. 2017. №3. С. 255–264.

32. Современная культура и быт народов Дагестана / Отв. ред. С.Ш. Гаджиева М.: Наука, 1971.

33. У меня лежит кофе, выращенный в Цумале [Электронный ресурс] // Молодежь Дагестана, 09 ноября, 2022. URL: <https://md-gazeta.ru/obshhestvo/partnerskiy-material-obshhestvo/118571> (дата обращения: 10.12.2022).

34. Черная И.П. Маркетинг имиджа как стратегическое направление территориального имиджа. // Маркетинг в России и за рубежом. 2002. №4. С. 13–18.

35. Hinkal Brothers. Самый большой выбор хинкала в Махачкале [Электронный ресурс] // Официальный сайт городского кафе «Hinkal Brothers». URL: <https://hinkalbrothers.ru/> (дата обращения: 5.01.2023).

20. Kurbanov, M.Yu. (2006) *Syurgintsy. Istoriko-etnograficheskoe issledovanie. XIX – nachalo XX vv.* [The Surgins. Historical and Ethnographic Research. 19th – Early 20th Centuries]. Makhachkala: Institute of History, Archeology and Ethnography, Dagestan Federal Research Center, Russian Academy of Sciences.

21. Magomedov, A.Dzh. & Saidov-Akkutta, N.I. (2017) *Kubachinsko-russkiy slovar'* [Kubachi-Russian Dictionary]. Moscow: Nauka.

22. Mal'kova, V.K. & Tishkov, V.A. (2010) *Antropologiya istoriko-kul'turnykh brendov territoriy, regionov i mest* [Anthropology of Historical and Cultural Brands of Territories, Regions and Places]. In: Mal'kova, V.K. & Tishkov, V.A. (eds) *Kul'tura i prostranstvo* [Culture and Space]. Book 2. Moscow: Institute of Ethnology and Anthropology, RAS. pp. 6–57.

23. Maslov, D.V. (2016) *Sovremennaya kukhnya altaytsev: tekhniki voobrazheniya pishchevoy kul'tury i reprezentatsii etnicheskoy identichnosti* [Modern Cuisine of the Altaians: Techniques for Imagining Food Culture and Representing Ethnic Identity]. *Vestnik Bryanskogo universiteta. Istoricheskie nauki i arkheologiya*. 1. pp. 52–55.

24. Mусаева, М.К. (2017) *Pokhoronno-pominal'naya obryadnost' narodov Dagestana v sovremennykh gorodskikh usloviyakh* [Funeral and Memorial Rituals of the Peoples of Dagestan in Modern Urban Conditions]. *Vestnik Instituta istorii, arkheologii i etnografii*. 4. pp. 115–124.

25. Osmanov, M.O. (1990) *Pechenye i varenye mучnye izdeliya i khlebopekarnye ustroystva v Dagestane v XIX – nachale XX v.* [Baked and Boiled Flour Products and Bakery Devices in Dagestan in the 19th – Early 20th Centuries]. In: *Sistema pitaniya narodov Dagestana* [Nutrition System of the Peoples of Dagestan]. Makhachkala: Dagestan Federal Research Center, Russian Academy of Sciences. p. 114.

26. Panukhkhin, A.P. (2011) *Brendy i brending* [Brands and Branding]. *Prakticheskiy marketing*. 4 (170). pp. 4–15.

27. Ramazanova, Z.B. (2017) *Kul'tura pitaniya narodov Dagestana v XIX – nachale XXI v.* [The Food Culture of the Peoples of Dagestan in the 19th – Early 21st Centuries]. Makhachkala: Alef.

28. Ramazanova, Z.B. (2018) [Ritual and Festive Food]. *Gumanitarnye i sotsial'no-politicheskie problemy modernizatsii Kavkaza* [Humanitarian and Socio-Political Problems of the Modernization of the Caucasus]. Proceedings of the VI International Conference. Magas. 10–13 May 2018. Magas: KEP. pp. 357–371. (In Russian).

29. Ramazanova, Z.B. (2011) *Traditsionnaya pishcha narodov Nagornogo Dagestana v XIX – nachale XX vv.* [Traditional Food of the Peoples of Nagorno-Dagestan in the 19th – Early 20th Centuries]. Makhachkala: Institute of History, Archeology and Ethnography, Dagestan Federal Research Center, Russian Academy of Sciences.

30. Arutyunov, S.A. (ed.) (1989) *Svod etnograficheskikh ponyatiy i terminov* [Corpus of Ethnographic Concepts and Terms]. Moscow: Nauka.

31. Seferbekov, R.I. (2017) *Modernizatsionnye protsessy v material'noy kul'ture narodov Dagestana v noveyshee vremya* [Modernization Processes in the Material Culture of the Peoples of Dagestan in Modern Times]. *Sovremennaya nauka i innovatsii*. 3. pp. 255–264.

32. Gadzhieva, S.Sh. (ed.) (1971) *Sovremennaya kul'tura i byt narodov Dagestana* [Modern Culture and Life of the Peoples of Dagestan]. Moscow: Nauka.

33. *Molodezh' Dagestana*. (2022) I Have Coffee Grown in Tsumada. 09 November 2022. [Online] Available from: <https://md-gazeta.ru/obshhestvo/partnerskij-material-obshhestvo/118571> (Accessed: 10.12.2022). (In Russian).

34. Chernaya, I.P. (2002) Marketing imidzha kak strategicheskoe napravlenie territorial'nogo imidzha [Image Marketing as a Strategic Direction of the Territorial Image]. *Marketing v Rossii i za rubezhom*. 4. pp. 13–18.

35. Hinkal Brothers. (2023) *The Largest Selection of Khinkal in Makhachkala*. [Online] Available from: <https://hinkalbrothers.ru/> (Accessed: 05.01.2023). (In Russian).

**Полная библиографическая ссылка на статью:**

Рамазанова, З. Б. Дагестанские традиционные блюда и продукты питания как маркер народной культуры и бренд региона / З. Б. Рамазанова, Ф. А. Гаджалова. – Текст : электронный. – DOI 10.36343/SB.2023.34.2.002 // Наследие веков. – 2023. – № 2. – С. 31–45. – URL: <http://heritage-magazine.com/index.php/HC/article/view/544/464> (дата обращения: ДД.ММ.ГГГГ).

**Full bibliographic reference to the article:**

Ramazanova, Z. B. & Gadzhalova, F. A. (2023) Dagestan Traditional Dishes and Food as a Marker of Folk Culture and a Brand of the Region. *Nasledie vekov – Heritage of Centuries*. 2. pp. 31–45. (In Russian). DOI: 10.36343/SB.2023.34.2.002