

УДК 391(470.67)

ХЛЕБ И ХЛЕБНЫЕ ИЗДЕЛИЯ В ОБРЯДОВОЙ ЖИЗНИ ТЮРКОЯЗЫЧНЫХ НАРОДОВ ДАГЕСТАНА

А. К. Амирханова

Институт истории, археологии и этнографии ДНЦ РАН

На основе литературного и полевого этнографического материала рассматриваются хлеб и хлебные изделия в семейной (свадебной, родильной, похоронно-поминальной) обрядности у кумыков, дагестанских азербайджанцев, терекменцев и ногайцев.

Bread and bakery are considered in family rites (wedding, maternity, funeral) of the Kumyks, Daghestan Azerbaijanians, Terekemens, and nogais on the basis of literary and field ethnographic material.

Ключевые слова: обряд; традиция; хлеб; хлебные изделия; семья; детский цикл; свадьба; похоронно-поминальный цикл; пища.

Keywords: rite; tradition; bread; bread products; family; child's cycle; wedding; funeral cycle; food.

Хлеб и хлебные изделия являются важнейшим компонентом материальной и духовной культуры народов мира. У дагестанских народов ни один из обрядов не обходится без использования хлеба и хлебных изделий.

Пример в этом отношении тюркоязычных народов (кумыки, дагестанские азербайджанцы, терекменцы, ногайцы) представляется наиболее показательным. Все эти народности, которые имеют общие генетические корни, уходящие в глубь многих столетий, в период раннего средневековья пережили процесс этнического взаимодействия и смешения с различными народами тюркского и нетюркского происхождения и образовали отдельные этносоциальные сообщества [1].

Ведущим занятием большинства тюркоязычных народов Дагестана (кумыки, дагестанские азербайджанцы, терекменцы) с древнейших времен было земледелие, и система их питания находилась в прямой зависимости от направленности хозяйства (земледелие, скотоводство) и соотношения его отдельных отраслей.

В данном вопросе мы солидарны с точкой зрения С.А. Арутюнова, который считает, что «формы питания, виды пищи каждого народа находятся в тесной связи с его ХКТ (хозяйственно-культурный тип. – А.А.), даже можно сказать, что весь ХКТ народа в значительной степени определяется тем набором пищевых продуктов, которые этот народ производит...» [2].

Основным занятием кумыков, дагестанских азербайджанцев и терекменцев являлось земледелие, преобладающими зерновыми культурами были озимая пшеница, кукуруза (со второй половины – конца XIX в.), просо, ячмень, рис, полба. Этот набор культур сохранялся до начала XX в. и позже, но пшеница для этих народов являлась главной продовольственной культурой. И не удивительно, что терекменские и кумыкские женщины считались самыми искусными мастерицами по выпечке хлеба и хлебных изделий во всем Дагестане. Именно у этих народов отмечается самое большое разнообразие хлебных изделий.

Ссылаясь на работы А.К. Байбурина, А.Л. Топорков пишет, что предметы, созданные человеком, имеют двойственную «семиотическую природу: любая вещь может использоваться и утилитарно, и как знак, символ, причем и «знаковость» и «вещность» находятся в отношении комплементарности...» [3].

Продолжая рассуждения А.К. Байбурина, А.Л. Топорков отмечает еще, что «в повседневной жизни и в обрядности непрерывно осуществляется выбор между собственно утилитарным использованием вещи и сугубо символическим. Одна и та же вещь используется то чисто утилитарно (как вспомогательный инвентарь), то как ритуальный символ с более или менее определенной семантикой (она может меняться от случая к случаю); наконец, при определенных обстоятельствах вещь

может перейти в группу ритуальных предметов, которые вообще не имеют утилитарных функций» [4].

Сказанное в определенной степени можно отнести и к теме нашей статьи.

Хлеб у тюркоязычных народов Дагестана, как и у многих других народов, являлся важной частью пищевой культуры. Однако он не только составлял значительную долю в ежедневном пищевом рационе народа, но и присутствовал как элемент знаковой системы во всех важных моментах жизни человека: в семейных обрядах и обрядах аграрного цикла; в обрядах, связанных с возведением нового дома и с переездом в новый дом; проводами пастуха на пастбище впервые весной и встречей его со стадом осенью. С хлебом, хлебными изделиями, зерном, мукой у тюркоязычных народов Дагестана связан ряд поверий и примет, представлений. Хлеб, хлебные изделия, зерно являлись неперенным атрибутом обрядов религиозного цикла и входили в состав милостыни. В целом роль хлеба, хлебных изделий, муки и зерна была многозначной и многообразной. Каждое событие в семье, обществе сопровождалось различными обрядами с использованием хлеба, хлебных изделий, муки и зерна.

Хлеб, хлебные изделия, мука, зерно были неперенными компонентами всех семейных обрядов (свадебных, родильных, похоронно-поминальных). Наиболее торжественным и многолюдным праздником из всех семейных праздников была свадьба. Именно свадебный ритуал включал в себя самое большое количество хлебных изделий, многие из которых имели знаковую подсистему. Хлеб, хлебные изделия, мука фигурировали на всех этапах свадьбы (досвадебных, свадебных, послесвадебных). Кумыки, например, сразу же после получения согласия со стороны невесты обязательно готовили в домах невесты и жениха мучную халву, которая символизировала окончательность сговора.

У всех исследуемых народов в дом невесты в день сватовства и во время посещения ее дома до свадьбы родственницы жениха несли сладости, пироги, хлеб. На наш взгляд, как и у других тюркоязычных народов, это являлось одним из способов символизации связей между брачующимися [5].

У предгорных азербайджанцев был обычай приносить на сватовство один пирог с начинкой из просяной каши, орехов, мяса, съедобной зелени, два чурека с халвой и одно серебряное кольцо. В других азербайджанских селениях (Зиль, Ерси, Дарваг) в день официального обручения, который приобретал характер праздника, в дом невесты приходила целая группа родственников жениха. Они приносили с собой подарки для невесты: отрезы, платки и обязательно каждая по два чурека и халву. Количество чуреков иногда доходило до 100 штук.

Период от сватовства до свадьбы у тюркоязычных народов Дагестана характеризовался широким общением родственников жениха и невесты друг с другом и в других селениях. Родственницы жениха на праздники обычно приходили к невесте с подарками. Подарки могли быть разными, но в их состав обязательно входили хлебные изделия, а в сел. Ханаг, например, в день Курбан-байрам (праздник жертвоприношения) к невесте приходили с семью пирогами с начинкой из мяса, орехов и полбы. Обязательно приносили поднос халвы, два чурека и *чуткъу* (головной убор).

Особенно много выпечки готовили к свадьбе. Свадебная церемония обычно начиналась с выпечки хлеба и приготовления халвы.

Приготовлению свадебных хлебов придавалось большое значение. Выпекать хлеб для свадьбы поручалось не всякой женщине, а лишь той, которая имела благополучную семью. Месить тесто для свадебных хлебов также поручали женщине, у которой благополучная и счастливая полная семья. И еще один важный момент. Для свадебных торжеств обязательно пекли дрожжевой хлеб. Если в семье оставались незамужние девушки и неженатые юноши, выпекали нечетное количество хлебов. Это означало, что в доме еще нужны пары. В данном случае и на свадебном столе должно было лежать нечетное количество хлебов.

Для свадебного стола в огромном количестве выпекали различные сдобные хлебы: *назик* – у северных кумыков, *къалач* или *ленжекеш* – у южных кумыков. Его приготавливали круглым, как обычный хлеб, или продолговатым. На этом хлебе делали вилкой или специальным инструментом всевозможные волнистые глубокие узоры. Эти узоры наряду с эстетической несли и некоторые другие функции. Они могли указывать, например, на характер религиозного мировоззрения народа.

Считалось, что свадебная выпечка должна быть красива, разнообразна и привлекательна. Поэтому на всех хлебах изображали различные знаки, цветы, орнаменты при помощи специальных деревянных штампов или обыкновенной вилки, а многие женщины наносили рисунки на хлеб просто пальцами.

На свадебном столе должны были быть и сдобные хлебы *майлы этмек* (сев. кум.), *явлу экмек* (южн. кум.) – слоеный хлеб с маслом. Выпекались и другие сдобные сладкие калачи (*къалачлар*), печенья – *гулеме* (южн. кум.), или *гъалва къалач* (сев. кум.). *Гулеме* готовили обычно из слоеного теста с начинкой. Начинкой служила мучная халва. На *гулеме* принято было делать узоры наперстком. И *пенжекеш*, и *гулеме* перед выпечкой смазывали взбитым яйцом (или только желтком). *Гулеме* обычно делали небольших размеров, в виде коржиков. *Къалачлар* (булочки) также украшались узорами. Эти узоры имели не только эстетический, но и магический смысл. Это были солярные знаки, отпечатки наперстка. Приготовлению этих сдобных *къалачлар* придавалось большое значение. Своёобразно это происходило у дагестанских терекеменцев. Обычно перед свадьбой родители жениха приглашали близких родственников и друзей «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 пекли 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» [6]. Обычно готовили свадебную халву и сдобные булочки, пироги *шоре галач*, *гюлеме*, пахлаву, *каллар*, *сютлю эпеглер* из сдобного теста, замешанного на молоке, масле, яйцах. Они же выпекали особые калачики *ширин кете* и *шура галач*, другие сладости из сдобного теста. Для начинки использовали сахар, миндаль, фисташковые орехи, грецкие орехи, фундук.

Особую сакральную роль на свадьбах кумыков также выполняли хлеб и сладкие сдобные хлебные изделия с начинкой и без начинки – *назик къалач*, *пахлава*, *пенжекеш*, *майлы этмек*, *гулима къалачлар*, халва. У дагестанских азербайджанцев обязательны были на свадебном столе *шекер-чурек*, *ширин кете*, *пахлава*, *шекер бура* (разновидность пахлавы, приготовляемая в форме пельменей), халва. Из слоеного теста, замешанного на молоке и масле, они выпекали *шур галач*.

У ногайцев были популярны *баурсакъ*, *къатлама*, лукумы, хворост.

О происхождении некоторых видов печенья, в частности пахлавы, *гулеме*, С.Ш. Гаджиева пишет, что пахлава «заимствована народами Дагестана у персов. Что касается термина «гулеме» (другое название «шекер къалач»), то он, на наш взгляд, тюркского происхождения. Вполне вероятно, что «гулеме» – это «гулеме» и происходит от глагола «гуллемек» (покрывать узорами, цветами и «ме» – словообразующий суффикс). В самом деле, это печенье сверху покрывалось особыми узорами» [7].

Интересно отметить, что терекеменцы утром перед началом свадьбы подавали близкой родне *этли хингал* (мясной хинкал), после окончания свадьбы – *чуди хингал* (пельмени) [8].

Наиболее популярной среди тюркоязычных народов Дагестана была мучная халва. Это обжаренная на масле мука, в которую добавляли виноградную или тутовую патоку. В мучную халву дагестанские азербайджанцы добавляли и другие компоненты: мускатный орех, шафран, корицу, гвоздику, другие пряности.

Следует отметить, что мучная халва присутствует на всех этапах свадьбы (после сговора, при сватовстве, в день свадьбы и т.д.). У терекеменцев перед отправкой невесты в дом жениха, укутанную, ее сажают на сундук и перед ней ставят поднос с халвой – *гочгар халва* с воткнутыми в нее четырьмя свечами – *шамлар* [9].

Халва являлась обязательным атрибутом при первой встрече невесты с родственниками жениха на его территории (кумыки). К полуночи свадебное торжество в доме жениха заканчивалось. В доме оставалась лишь его близкая родня, которая должна была отведать халвы, которую принесла с собой сопровождающая невесту женщина из дома невесты. «Къуда къатын» выносила

поднос с халвой и ставила его перед самым старшим родственником жениха. Тот бросал деньги на поднос и начинал резать халву на мелкие кусочки так, чтобы хватило на всех. Лишь после этого невесту выводили на танец и одаривали деньгами.

Роль хлеба была значительна и при встрече невесты и ее свиты у ворот дома жениха. В селении Кафир-Кумух (центральные кумыки) к свадебному поезду из дома жениха выносили на подносе два чурека и вареное мясо, а невесту и ее свиту осыпали мукой. Поднос с двумя чуреками и мясом отправляли к матери невесты.

Обычно утром на третий день свадьбы совершался обряд «открывания лица невесты». У дагестанских азербайджанцев и терекеменцев этот обряд назывался обряд *бет ачан*, *уьз ачан* (терек., азерб.), у кумыков – *бет ачыв*. В этой церемонии принимали участие только женщины-родственницы. Обряд заключался в следующем. «Приводили мальчика 5–7 лет (обычно сына одного из друзей новобрачного) и, вручив ему палку с надетым на нее слоеным калачом и привязанным с другого конца шелковым гашником, велели поднять одним концом покрывало “дуваг” с лица новобрачной. Затем руки новобрачной опускали сперва в муку, потом в масло и мед» [10].

У южных кумыков при «открывании лица невесты» в потолок комнаты, где находилась молодая, втыкали палку с надетыми на нее чуреком и ватой. Хлеб в данном случае символизировал обеспеченность, вата – долгую жизнь до седой старости [11].

У северных (засулакских) кумыков в некоторых селениях был еще и такой обычай. После «открывания лица невесты» (*бет ачыв*) сопровождающая невесту женщина *къуда къатын* обязательно угощала родню жениха сладостями: халвой, сдобными калачиками и вареными крашеными яйцами. В некоторых селениях *къуда къатын* наряжала в этот день «деревца», на которые насаживались орехи, конфеты и обязательно сдобные калачики, принесенные из дома невесты. Затем *къуда къатын* с подругами невесты, которые играли на гармошке и пели песни, объезжала селение на арбе. Эту арбу сопровождали все арбы, которые имелись в селении на данный момент, и все молодые люди, у которых были лошади. Для этих целей использовали даже лошадей, принадлежащих гостям, приехавшим на свадьбу из других селений. Когда арба подъезжала к чьему-нибудь дому, сельчане длинными палками сбивали с «деревьев» яства. Упавшие на землю сладости быстро разбирались детьми и взрослыми. У *къуда къатын* на арбе находился невестин сундук (*гелинни санныгъы*), наполненный угощением. На коротких остановках, во время которых устраивались танцы, она снова наряжала деревце, и арба двигалась дальше [12].

Б.М. Алимова считает, что этот порядок символизировал приобщение невесты к аулу мужа (аул в данном случае предполагает квартал).

У предгорных азербайджанцев мы зафиксировали и такой обряд, который редко встречается у других тюркоязычных народов Дагестана. Так, в сел. Ерси одна из старших в доме родственниц жениха перед отправкой невесты в дом жениха у порога дома над ее головой разламывала чурек на две части в знак ее ухода из родной семьи – *айрулугъ* и, обращаясь к новобрачной, высказывала пожелания ей счастья в новой семье.

Отметим, что «обряд разламывания чурека, символизирующий уход из дома, родного очага одного из членов семьи, совершался и при выделении женатого сына, когда он становился на самостоятельное ведение хозяйства» [13].

Таким образом, хлеб, хлебные изделия, мука присутствовали на всех этапах традиционной свадебной церемонии тюркоязычных народов Дагестана. У всех исследуемых народов свадебная церемония начиналась с выпечки хлеба, других хлебных изделий и приготовления халвы. Стговор в случае обоюдного согласия сторон также заканчивается приготовлением халвы и горячего хлеба. При помолвке также обязательно готовили халву. У части народов, как мы увидели выше, отправка невесты в дом жениха сопровождается разламыванием хлеба.

Хлеб, хлебные изделия, мука, зерно играли значительную роль в послеродовых обрядах. У кумыков, если роды были очень тяжелыми, в платье роженицы сыпали ячмень, выводили ее к хлеву и давали лошади съесть ячмень с подола женщины.

Сразу после родов в доме, где они происходили, готовили горячий хлеб, халву и мучную кашу (*тахана* – сев. кум., *дахни* – южн. кум., *хашил* – азерб., терек.). Этой кашей, обильно политой урбечом*, медом и маслом, кормили роженицу, а халву и хлеб раздавали соседям, родственникам. Сразу после рождения ребенка ему мазали губы медом и маслом, а пальцы рук опускали в муку «чтобы глаз ребенка на чужую еду не смотрел, чтобы глаза ребенка голодными не были» («Яш ач гѣз болмасын деп», «Яшны гѣзу къыргъа къарамасын деп» (южн. кум)).

Кормление (мазание) ребенка медом, маслом, а также мучная каша для матери новорожденного, раздача теплой халвы соседям и всем присутствующим в представлениях тюркоязычных народов способствовали его благополучному развитию. Эта же пища должна была укрепить здоровье матери и ребенка. Так было у земледельческих народов. Что касается ногайцев-скотоводов, то у них сразу после родов давали роженице «куриный бульон и шейку курицы: существовало поверье, что после этого у ребенка быстрее окрепнет шея» [14].

Роженицу навещали родственницы, соседки, приносившие с собой различные гостинцы. Чаше это бывало угощение для роженицы: халва, рисовая молочная каша, (терекеменцы, азербайджанцы, южные кумыки), каша из пшеничной муки (северные кумыки), суп лапша с курятиной *калжа* (ногайцы). В обычае навещать роженицу мы видим свидетельство прочности родственных и соседских связей [15].

По случаю укладывания ребенка в колыбель, первой стрижки волос, обряда наречения имени также устраивалось небольшое угощение. На столе обязательны были халва и горячий хлеб.

В сел. Вашлы во время обряда укладывания ребенка в колыбель «над головой ребенка проводили наполненную мукой миску, что означало пожелание богатой жизни до старости» [16].

После обряда наречения именем терекеменцы и азербайджанцы угощали присутствующих халвой и слоеными чуреками.

Кумыки перед первой стрижкой ногтей руки ребенка опускали в миску с мукой, «чтобы ребенок всегда жил в достатке». Муку эту затем отдавали бедным.

На праздник по случаю появления у ребенка первого зуба принято было обязательно варить пшеницу и раздать детям.

Составной частью похоронно-поминальных обрядов являлись так называемые поминальные обеды – *хайрат* (кумыки, даг. азерб., терекем.), *кумкавр*, или *мушел* (ногайцы), которые состояли из хлеба, халвы. Кроме того, в качестве милостыни бедным давали муку и зерно. Так, например, башлинцы выносили в качестве милостыни зерно *капараъ* (*каффара*), пуда два и более, в зависимости от положения умершего и состояния его семьи. Последнее являлось как бы актом, оказывающим искупительное действие, и зерно раздавалось у ворот дома умершего бедным [18].

Поминальные угощения происходили со второго по 6-7-й день, а потом на 40-й день *къыркъы* и в годовщину *йылы* (*къырхин бураха*, *илин синдире* – азерб., терекем; *къыркъын уза*, *йылын эте* – кум).

В наши дни поминки устраивают и на 52-й день. Кроме того, каждая семья один раз в неделю, вечером в четверг – *джума гече*, а первые 40 дней после смерти члена семьи каждый вечер раздавала поминальную пищу – *садакъа этмек* (кайтагские кумыки – *буттури*) – куски горячих чуреков с халвой. Завершались эти поминки раздачей халвы жителям всего селения. Всем, покидавшим поминки, давали чуреки и халву.

Следует особо отметить, что лепешка должна была быть обязательно тонкая и из дрожжевого теста. Полагалось лепешку разделить на семь или девять кусков и один кусок оставить в доме умершего, а остальные куски вынести на улицу для раздачи.

В связи с этим заслуживает внимания информация Мовсеса Каланкатуаци, приводимая в «Истории страны алван». Здесь «имеется описание трапезы в лагере

* Урбеч готовили из льняного семени. Есть мнение, что данная номинация продукта «урбеч» – даргинского происхождения [17].

войска тюркютов, вторгшихся в 628 г. в Албанию, в этом походе принимали участие и войска гуннов. Среди продуктов, употребляемых гуннами, автор называет мясо «нечистых» животных (верблюдов, лошадей), молоко верблюдов, лошадей, вино, а также «тонкие хлеба, жаренные на сковородке» [19].

Если человек умирал во вторник или в среду, то перед выносом его тела собравшимся женщинам и детям раздавали 40 свежееиспеченных жертвенных калачиков с кусками халвы сверху, предназначенных, как полагали, для голодных существ по имени *арбагъ*, которые якобы после погребения приходят на могилу к умершему и требуют еду. В другие дни с этой же целью раздавали хлеб и халву, но не обязательно 40 калачиков. Участникам похорон на кладбище раздавали халву [20].

Следует еще отметить, что для трапез, связанных с печальными событиями, всегда выпекали хлеб из дрожжевого теста, простой, без всяких украшений, и никогда не готовили сладкие сдобные хлеба и булочки.

Все сказанное позволяет нам утверждать о том, что хлеб и хлебные изделия, мука, зерно были не только основой питания тюркоязычных народов Дагестана. Они несли одновременно смысловую нагрузку в традиционной культуре этих народов, т.е. они имели определенное знаковое содержание.

Рассмотренный материал позволяет нам судить о разнообразии хлебных изделий, используемых в свадебной, родильной, похоронно-поминальной обрядности, о роли хлеба, хлебных изделий, муки и зерна в обрядовой жизни этих народов. Такое разнообразие хлебных изделий говорит и о древних традициях земледельческой культуры у кумыков, дагестанских азербайджанцев и терекеменцев.

ЛИТЕРАТУРА

1. См.: *Алимова Б.М.* Пища и культура питания тюркоязычных народов Дагестана в XIX – начале XX в. Махачкала, 2005. С. 6.
2. *Этнография питания народов стран зарубежной Азии. Опыт сравнительной типологии.* М., 1981. С. 6.
3. *Топорков А.Л.* Символика и ритуальные функции предметов материальной культуры // *Этнографическое изучение знаковых средств культуры.* Л., 1989. С. 89; См.: *Байбурин А.К.* Семиотический статус вещей и мифология // *Материальная культура и мифология.* Л., 1981. С. 217–218.
4. *Топорков А.Л.* Указ. соч. С. 90.
5. См.: *Шаханова Н.Ж.* Символические аспекты традиционной свадебной трапезы казахов // *Этнографическое изучение знаковых средств культуры.* Л.: Наука, 1989. С. 180.
6. *Гаджиева С.Ш.* Дагестанские терекеменцы. XIX – начало XX в. М., 1990. С. 171–172.
7. *Гаджиева С.Ш.* Материальная культура кумыков XIX–XX вв. Махачкала, 1960. С. 158.
8. См.: *Ханмагомедов Х.Л.* Дагестанское Теркеме. Комплексное страноведческое исследование. Махачкала, 2010. С. 108.
9. *Гаджиева С.Ш.* Дагестанские терекеменцы. С. 174.
10. *Гаджиева С.Ш.* Дагестанские терекеменцы. С. 176; См.: *Гаджиева С.Ш.* Дагестанские азербайджанцы. XIX – начало XX в. М., 1999. С. 278.
11. *Гаджиева С.Ш.* Свадебные обычаи и обряды терекеменцев-азербайджанцев Дагестана // *Брак и свадебные обычаи у народов Дагестана в XIX – нач. XX в.* Махачкала, 1986. С. 25.
12. *Алимова Б.М.* Брак и свадебные обычаи в прошлом и настоящем: Равнинный Дагестан. Махачкала, 1989. С. 32.
13. *Гаджиева С.Ш.* Дагестанские азербайджанцы. С. 274.
14. *Калмыков И.Х., Керейтов Р.Х., Сикалиев А.И.* Ногайцы. Черкесск, 1988. С. 170.
15. *Алимова Б.М.* Пища и культура питания тюркоязычных народов Дагестана... С. 146.
16. *Гаджиева С.Ш.* Вашлы. Историко-этнографическое исследование. Махачкала, 2009. С. 158.
17. *Гаджиева С.Ш., Османов М.О., Пашаева А.Г.* Материальная культура даргинцев. Махачкала, 1967. С. 280.
18. *Гаджиева С.Ш.* Вашлы. С. 163.
19. Цит. по: *Гмыря Л.Б.* Страна гуннов у Каспийских ворот. Махачкала, 1995. С. 117; См.: *Мовсес Каланкатуаци.* 1. – История агван Моисея Каганкатваци, писателя X в. / пер. К. Патканьян. СПб., 1861. С. 88–89.
20. *Гаджиева С.Ш.* Кумыки. Историческое прошлое. Культура. Быт. Махачкала, 2005. С. 202–203.

Поступила в редакцию 11.07.2011 г.

Принята к печати 26.06.2013 г.