

DOI 10.31029/vestdnc85/4

УДК 641.5

**ДАГЕСТАНСКИЕ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ БРЕНДЫ
(КУРЗЕ, ЧУДУ, ХИНКАЛ):
НАЗВАНИЯ, ЭТНОКУЛЬТУРА, СОВРЕМЕННОЕ БЫТОВАНИЕ**

Ф. А. Гаджалова¹, ORCID: 0000-0002-3862-4316

А. Дж. Магомедов², ORCID: 0000-0001-7852-3766

¹Институт истории, археологии и этнографии ДФИЦ РАН

²Институт языка, литературы и искусства им. Гамзата Цадасы ДФИЦ РАН

**DAGHESTAN GASTRONOMIC BRANDS
(KURZE, CHUDU, KHINKAL):
NAMES, ETHNOCULTURE, MODERN EXISTENCE**

F. A. Gadzhalova¹, ORCID: 0000-0002-3862-4316

A. D. Magomedov², ORCID: 0000-0001-7852-3766

¹Institute of History, Archeology and Ethnography, DFRC of RAS

²Institute of Language, Literature and Art, DFRC of RAS

Статья посвящена популярным блюдам дагестанской кухни *курзе*, *чуду*, *хинкал* и написана в основном по материалам даргинцев. Рассматривается специфика народной кулинарии и способы приготовления блюд, а также формирование на их основе национальных гастрономических брендов. Традиционные блюда сегодня становятся одним из направлений общественного питания и основой гастрономического туризма. Отмечено, что популяризация знаковых элементов народной культуры и развитие туризма в Дагестане способствует сохранению истории в современных условиях. В статье также подробно охарактеризована этимология названий *курзе*, *чуду*, *хинкал*.

The article examines popular dishes of the Daghestan cuisine, such as kurze, chudu, khinkal and is mainly based on the materials of the Dargins. Specifics of the folk cuisine and cooking methods are considered alongside with the formation of national gastronomical brands based on them. Traditional dishes today become one of the directions of catering and a basis for gastronomic tourism. The popularization of key elements of folk culture and the development of tourism in Daghestan contributes to the preservation of the history in modern times. The article also provides the detailed etymology of the names kurze, chudu, khinkal.

Ключевые слова: Дагестан, даргинцы, традиционная кулинария, мучная пища, курзе, чуду, хинкал, гастрономические бренды, этимология.

Keywords: Daghestan, dargins; traditional cuisine; starchy foods; kurze; chudu; khinkal; gastronomical brands; etymology.

Традиционная пища является одним из важных элементов материальной культуры каждого народа, даргинцев в частности. Культура питания дагестанских народов имеет свои локальные особенности и в значительной мере зависит от природно-географических условий, а также экономического развития и социального устройства. Сегодня пища рассматривается еще и как этнокультурный символ народа, пользующийся популярностью у большого количества людей, имеющий известное название (бренд) и широко использующийся в связи с развитием бытового, общепитовского типа обслуживания населения, а также этнического туризма.

Гастрономический туризм стал сегодня одним из трендов общественной практики, разнообразностью туристской отрасли. Поскольку рассматриваемая нами тема прямо связана с этим видом туризма, приведем и его определение. Гастрономический туризм – это вид туризма, основной целью которого является знакомство с той или иной страной через призму национальной традиционной пищи. С такой позиции традиционная народная кухня воспринимается в связи с историей, религией, экономикой, политикой, обычаями, легендами и другими факторами, формирующими уникальную идентичность страны или региона.

С начала нового столетия на основе традиционной пищи выделились наиболее популярные, всеми любимые блюда, которые стали сегодня гастрономическими брендами Дагестана. Что же такое бренд? Бренд – это продукт, услуга с уникальным названием, своими символами и, самое главное, с устоявшейся положительной репутацией, повсеместной известностью и глубокой укорененностью в массовом сознании [1, с. 4].

Часто бренд формируется на основе этнокультурных традиций. Гастрономические бренды, например, в последнее десятилетие в Дагестане тесно связываются с туризмом как социокультурным явлением. Распространение бренда (гастрономического в нашем случае) дает возможность развития экономики региона, ознакомления гостей, туристов с элементами дагестанской традиционной и современной культуры. В широком смысле бренд – это и распространение, популяризация национальной культуры среди широких слоев населения многоэтнической России.

Бренды сегодня изучаются не только как маркетинговые, экономические явления, но и как наследие народа. Понятно, что без опоры на исторические традиции Дагестана, популярные в прошлом явления, относящиеся к разным сферам культуры (традиционной пище в том числе), невозможно изучать экономически и культурологически перспективные направления развития региона.

В данной статье мы подробно остановимся на гастрономических брендах одного из народов Дагестана – даргинцев, а именно на таких блюдах, как *курзе*, *чуду*, *хинкал*. Хотя подобные блюда распространены и у других дагестанских народов (аварцев, кумыков, лакцев, лезгин и т.д.), мы рассмотрим особенности их приготовления у даргинцев и подробно охарактеризуем этимологию названий. Историческая этнокультура традиционной пищи даргинцев достаточно подробно отражена в коллективной монографии «Материальная культура даргинцев» [2]. В разделах, написанных А.Г. Пашаевой (А.Г. Булатовой – *Авт.*), приведен разнообразный материал о традиционных блюдах [2, с. 264–287].

Гурзе (курзе). Начнем с блюда *гурзе*, ставшего одним из современных гастрономических брендов, которое закрепилось в русскоязычной среде Дагестана как «курзе». Этим словом (в варианте *гурзе*) предгорные даргинцы раньше называли блюдо типа русских пельменей, которое дагестанские исследователи называли «излюбленным национальным блюдом даргинцев» [2, с. 274]. О курзе как блюде из теста с начинкой у ряда тюркоязычных народов республики (кум. *гюрзе*, азерб. *кюрзе*) пишут и этнографы Б.М. Алимова, З.Б. Рамазанова [3, с. 80–81; 4, с. 98–99].

Наиболее вкусными считались курзе с мясной начинкой. Фарш приправляли луком, специями, душистыми травами. С «появлением в горах картофеля и тыквы стали делать пельмени с начинкой из них» [2, с. 275]. «Не меньшей популярностью» пользовались у даргинцев и *гурзе* с творогом.

Поскольку в этнографической литературе бытует мнение, что это блюдо и его название были заимствованы даргинцами из языков и традиционной кухни тюркоязычных народов, остановимся на терминологии блюда подробнее. Обратим внимание на то, что в названной выше монографии о материальной культуре даргинцев нет кубачинских¹ слов *ккуцце* (обозначает широко известное в Дагестане блюдо «хинкал») и *хИялуккуцце* (виды варенного или печеного мучного блюда с начинкой) [5, с. 223]. Учитывая особенности фонетики кубачинского языка, не имеющего в корневой основе существительных буквы «р», можно предполагать, что это слово является основой слова *гурзе*. Интересно и то, что в соседнем с селением Кубачи микрорегионе, где живут муэринцы (носители муэринского диалекта даргинского языка), это слово в фонетическом варианте *ккуруц* (мн. *ккуруцце*) означает «комочек теста»². Именно комочки теста закидывают в бульон «чабанского

¹ Кубачинцы являются этнической группой даргинцев. Исторически проживают в сел. Кубачи Дахадаевского района Дагестана.

² Благодарим за информацию к.ф.н. Х.А. Юсупова.

хинкала» даргинские пастухи. Таким образом, и в даргинском языке это слово бытует. Поэтому можно отметить, что слово *гурзе/курзе*, ставшее гастрономическим брендом, имеет более сложную историю, чем кажется на первый взгляд.

Сегодня слово *гурзе* в русскоязычной среде Дагестана, как мы писали выше, произносится как «курзе». В кулинарном справочнике В.В. Похлебкина, изданном в 1988 г. [6], этого слова нет. Возможно, оно еще не было широко распространено в советской городской культуре последней четверти XX в., чтобы стать гастрономическим брендом, как *хинкал* и *чуду*, которые есть в этой книге.

Чуду. В последнее время, когда возрос интерес к популяризации элементов национальной культуры в качестве брендов, много внимания стало уделяться такому блюду, как *чуду*, встречающемуся у многих народов Дагестана, у даргинцев в том числе. Традиции изготовления *чуду* с разнообразной начинкой известны в Дагестане давно. Только в даргинском селении Харбук краеведы насчитали более 50 его видов [7, с. 382]. В торжественных случаях даргинцы готовили и «пирог с курятиной», а лакомством среди них было *чуду* «с начинкой из свежей кураги» [2, с. 276].

Разным народам Дагестана присущи свои вариации приготовления *чуду*. В Дагестане широко распространены даргинские *чуду*, представляющие собой настоящий дрожжевой пирог. Готовят *чуду* и из тонкого пресного теста. Начинка выбирается по вкусу и сезону. Так, например, весной их готовят с разными видами зелени, летом – с молодым картофелем и свежим сыром, осенью и зимой – с мясом и сезонными овощами [8].

Интересно, что даргинцы, проживающие в горах, словом *чутни* называли пельмени [2, с. 274]. Относительно названия *чуду* сошлемся на наблюдения лингвистов. В словаре С.М. Хайдакова [9, с. 66, 67] приведены названия пирога на разных языках. На даргинском, аварском и лакском языках оно звучит как *чуду*, *чутту*. Основу этой группы составляет, по словам исследователя, одно этимологическое гнездо со словом «хлеб». Есть также наблюдения о том, что происхождение слова *чуду*, которое распространено и во многих северокавказских языках, связано с даргинским языком. Но убедительной этимологии слова нам не удалось найти. Интересно и то, что у даргинцев есть и название пирожка, образованное от слова «чуду» – *чудукъяжа*, где вторая часть слова *къяжа* означает «колобок», «лепешка», «хлебец» [10, с. 533].

Чуду с кусочками сушеного мяса, оставшегося после зимы, и рубленой картошкой, измельченного свежего мяса говядины или баранины с добавлением той же картошки, лука, специй, приготовленное на дрожжевом тесте, получило в Дагестане брендовое название «даргинское *чуду*». В массовой среде его готовят также из тыквы с добавлением жира и измельченных орехов, а еще из творога, зелени с добавлением жира, яиц.

Если говорить о картофеле, сегодня ставшем незаменимым компонентом при приготовлении *чуду*, приведем наши полевые материалы. Во многих предгорных районах Дагестана картошку начали выращивать только с 1920-х гг., а более активно ее сажали на колхозных полях. О первых урожаях картофеля ходили тогда легенды [11]. В больших количествах его начали сажать на приусадебных участках в годы Великой Отечественной войны. Тогда он спас многие семьи от голодной смерти. После войны картофель стали выращивать по всей стране, практически во всех ее регионах. Как пишут исследователи, он «врос, стал естественным компонентом не только советской кухни, советского питания и быта, но и всего советского образа жизни» [12, с. 309]. Колхозники часто возили свой урожай картофеля для продажи в города. Одному из авторов хорошо запомнилась первая поездка из Кубачи в г. Дербент в 1959 г. На машине ехали его односельчане с мешками картошки, которую они везли на дербентский базар [11].

Хинкал. Популярным гастрономическим брендом народов Дагестана, даргинцев в том числе, давно стало и блюдо под названием «хинкал». «Готовили его как из пшеничной, так и из кукурузной муки, различных размеров и формы. Одним из основных компонентов этого блюда являлось

мясо, но иногда варили хинкал и без мяса. В этом случае его ели со всевозможными приправами» [2, с. 273].

Для изучения интересны не только этнографические исследования, но и языковедческие. Назовем одну из последних работ – кандидатскую диссертацию А.А. Казимагомедовой, в которой рассматривается концепт «хинкал» [13].

Как отмечает исследователь «с одной стороны, можно определить концепт «хинкал» как универсальный, так как он является составной частью дагестанской культуры. С другой стороны, концепт имеет явно выраженную узконациональную специфику, поскольку делится на виды, подвиды и соответственно, различно его языковое выражение в зависимости от приписываемой ему принадлежности к кухне определенного народа (хинкал аварский, даргинский, кумыкский и т.д.)» [14, с. 39]. И хотя автор не связывает его с термином «бренд», но по содержанию культурологические аспекты диссертации во многом совпадают с проблемами брендинга дагестанской культуры. В работе есть значительный материал, относящийся к лексике, связанной со словом «хинкал» в дагестанских языках.

Термины-названия традиционного блюда *хинкал* и их варианты не обходят вниманием и авторы словарей. Речь о даргинско-русском словаре Х.А. Юсупова. Там мы встречаем слова *хинкI* «хинкал», *чудухинкI* «вареник» [10, с. 1052]. А в кубачинско-русском словаре А.Дж. Магомедова, Н.И. Саидова-Аккутта приводятся слова *ккуц* «хинкал» (*собир.*), *ккуцце* «хинкалины» и *хIялуккуце* («вареники», «пельмени», «курзе») [5, с. 223, 409]. Аналогичные материалы для сравнения мы можем найти и в недавно изданном «Лакско-русском словаре» И.Х. Абдуллаева [15]. Что касается происхождения блюда, то, по словам лингвиста С.М. Хайдакова, это «широко распространенное блюдо», и истоки его «происхождения не ясны» [9, с. 67].

В ряде дагестанских языков и их диалектов слово *хинкал* переводится как «кусочек теста (и др.)». Мы уже отмечали, что у соседей кубачинцев, даргинской этногруппы муэринцев, слово *ккурц* означает кусочек теста. Это также понятно, так как при приготовлении даргинского чабанского (*дукрушла*, *букIунна хинкI*) или кубачинского свадебного хинкала (*цIиквайла ккуц*) в кипящий котел закидывают не тонко раскатанное тесто, нарезанное квадратиками, а отрываемые от теста кусочки. Обычно таким хинкалом занимаются мужчины, вернувшиеся в дом родителей невесты после ее проводов в дом жениха, или чабаны, пасущие скот на летних пастбищах. После недолгой варки хинкалины вытаскивают в общую тарелку и едят, используя здесь же наструганные вилки-палочки, изготовленные из веточек деревьев. Можно предполагать, что в этих особенностях этнокультуры (участие только мужчин, упрощенная процедура приготовления хинкала в виде комочков теста, деревянные палочки-вилки) отразились наиболее древние, архаические формы гастрономической культуры даргинцев.

По теме гастрономического бренда приведем и материал лингвиста С.М. Темирбулатовой. Излюбленным блюдом даргинцев, как и всех дагестанцев, по ее словам, был и остается и сегодня хинкал: хайд. *хинкI*, *хинкIи*, чумл., цуд. *хинкIи*, лит. муг., урах., усиш., сирг. *хинкI*, ашт. *куцци*. В даргинском языке лексема имеет еще и значение «клетка», «квадратик», служит производящей основой для прилагательного *хинкI+бар* «клетчатый», *хинкIбар чIэнкIи* «клетчатый материал». Различаются формы множественного числа *хинкIи* «хинкал», *хинкIби* «клетки» [16, с. 96].

В языковой культуре даргинцев у носителей диалектов различают разные варианты хинкала, имеющие свои отдельные названия: хайд. *дукруш хинкIи*, чумл. *букIун хинкIи*, лит. *букIун хинкI* «чабанский хинкал»; хайд. *дукIэл хинкIи* «тонкий хинкал» *цIутхъран хинкIи* «цудахарский хинкал» (толстый, на соде); *мэрчи хинкIи*; цуд. *къиппи хинкIи* «защипанный хинкал» или *шэтI хинкIи* «свисток хинкал». Основа *бэрч/мэрч* встречается в кумыкском языке, вероятно, отсюда она проникла в хайдакский диалект. Аштынцы, акушинцы, чирагцы и др. готовят еще жаренный на масле хинкал: ашт. *нехла ккуцци*, акуш. *нерхла ххинкIи* букв. «масла хинкал» т.е. «хинкал на масле».

Лексема *хинкI* встречается во многих дагестанских языках: авар., рут., *ххинкI*, лак. *ххункI*, таб., крыз. *хинкI*, в ряде тюркских языков. Так как лексема распространена не только в аварском, но и во многих дагестанских языках, она возводится к общедагестанской основе [16, с. 96].

Даргинская этнокультура гастрономии традиционной пищи разнообразна. Так, у жителей селения Харбук было известно девять разновидностей хинкала: хинкал с мясом (*дигIла хинкIе*), хинкал с курдючным салом (*хIа хинкIе*), хинкал из кукурузной муки (*хIяжанкIе хинкIе*), чабанский хинкал (*букIун хинкIе*), молочный хинкал (*нигIла хинкIе*) [7, с. 383]. Значимое место в том или ином названии хинкала даргинцев занимают наименования продуктов (мясо, курдюк, кукуруза, молоко и др.), используемых для его приготовления. Другой тип названий можно относить к обрядовым блюдам. Наиболее известен из такой группы *букIун хинкIал* (дарг.) чабанский хинкал и *цIиквайла ккуц* (куб.) невестин хинкал.

Как видно из приведенного выше материала, в этнокультуре блюд «курзе», «чуду», «хинкал» у даргинцев много общего. Их названия различаются в зависимости от языковых различий этнических групп, используемых продуктов и технологий их приготовления.

Курзе, чуду, хинкал стали сегодня знаковыми национальными блюдами многих этносов Дагестана. Помимо даргинской гастрономии они входят в аварскую, лакскую, кумыкскую национальную кухню. Сложились уже такие брендовые названия блюд, как «даргинское чуду», «лакский хинкал» и т.д. В исполнении у всех народов чуду, например – это тонкое (пресное) либо толсто раскатанное (дрожжевое) тесто с начинкой, испеченное на сухой сковороде. По форме чуду бывают закрытые по типу пирога, как круглые, так и полукруглые. Тесто может быть как пресным или дрожжевым, так и замешанным на кисломолочном продукте. Вариантов начинки существует множество – это и мясо (баранина, говядина), и зелень (дикий лук, крапива, лебеда, конский щавель и т.д.), и овощи (тыква, картофель), и творог. Готовые чуду обычно смазывают сливочным маслом, складывают друг на друга и накрывают, чтобы чуду дошли и размягчились. Употребляют горячими.

С другой стороны, в пище даргинцев много общего с традициями соседних народов Дагестана. Это объясняется, в первую очередь, тесными культурно-экономическими связями, общими природно-климатическими условиями, характером хозяйственной деятельности этих народов.

Не случайно поэтому в последние десятилетия в городской культуре Дагестана, связанной с туристским бизнесом, с бытовым, общепитовского типа обслуживанием городского или сельского населения (приготовление и доставка различных блюд), часто можно слышать термины-названия таких блюд, как «хинкал», «чуду», «курзе». Они понятны всем и не требуют пояснений, кто бывал в Дагестане. Эти термины широко известны среди всех народов республики, в том числе и среди русского населения. Они вошли во многие русско-национальные словари и понятны для населения и больших регионов, так как понятны и на языке межэтнического общения, на русском языке.

В советское время большой знаток кухни и гастрономии народов мира В.В. Похлебкин (1923–2000) [6] (на его труд мы ссылались выше) обрел известность благодаря научным работам по семиотике кухни и кулинарной антропологии. Одним из самых популярных его трудов стал справочник о кухне советских республик, а также о кухнях отдельных автономных областей. Первое издание данного справочника вышло в 1978 г. под названием «Национальные кухни наших народов». В последующие годы эта книга переиздавалась много раз. Она интересна тем, что в нее вошли тогда еще малознакомые российскому читателю, но сегодня ставшие известными брендами названия таких блюд, как «хинкал» и «чуду» дагестанского происхождения. Ниже приведем небольшие отрывки из «Кулинарного словаря» В.В. Похлебкина о дагестанских блюдах «хинкал» и «чуду».

Так, по его словам, «чуду – национальное блюдо народов Дагестана (кумыков, даргинцев, татов)» – своего рода пирог, приготавливаемый на скорую руку из пресного теста с разного рода начинкой – мясной, творожной, овощной. Чуду делают как закрытыми, так и полузакрытыми, наподобие больших ватрушек — обычно размером со среднюю тарелку и с очень тонкой тестяной оболочкой, но обильной начинкой. Мясная начинка делается из рубленого мяса или фарша из баранины или только из требухи и обильно сдабривается луком и перцем, а иногда и уксусом, томатной пастой...» [6, с. 205].

Также подробно он дает описание другого гастрономического бренда Дагестана – *хинкала*, по его словам, «распространенного на Северном Кавказе и в Дагестане блюда». По словарю *хинкал* представляет собой «обыкновенную лапшу» (с разными незначительными вариациями в составе теста, характерного для лапши), но всегда нарезанную широкими кусками (3×5 см), что и является отличительным признаком всех кавказских хинкалов. Хинкалы, в зависимости от того, какому народу они принадлежат, отвариваются в разных бульонах (чаще всего в мясном, но могут и в курином) и подаются с разными приправами» [6, с. 194].

В последние годы в интернете появился ряд публикаций на тему дагестанских гастрономических брендов. Они в определенной степени познавательны, так как написаны блогерами, попробовавшими эти блюда, опросившими десяток информаторов, имеющими опыт приготовления таких блюд.

Для показа возросшего интереса населения и гостей Дагестана, туристов сошлемся на интернет-блогера В. Севриновского, который в последние годы публикует в интернете (он издал даже отдельную книгу о Дагестане) материал на тему дагестанского хинкала в вариантах чуть ли не всех народов республики. Он отмечает, что это блюдо – «символ Дагестана, его коварство и любовь, гордость и предубеждение, слон и москья. Все потому, что хинкал – не просто мясо, тесто, соус и бульон». Есть еще пятый элемент – философия». Оно – «один из столпов дагестанской кухни» [17].

Гастрономические бренды, названия блюд *курзе*, *чуду*, *хинкал*, которые сегодня стали российскими брендами, способствуют углубленному изучению этнокультуры даргинцев, популяризации в целом дагестанской культуры, развитию в Дагестане туризма, сохранению ее исторической культуры в современных условиях. Интерес представляют названия гастрономических брендов, отражающие как инокультурные влияния, так и историю формирования лексики дагестанских языков.

ЛИТЕРАТУРА

1. Панкрухин А.П. Бренды и брендинг // Практический маркетинг. 2011. № 4 (170). С. 4–15.
2. Гаджиева С.Ш., Османов М.О., Пашаева А.Г. Материальная культура даргинцев. Махачкала: Дагфиллиал АН СССР, 1967. 300 с.
3. Алимова Б.М. Пища и культура питания тюркоязычных народов Дагестана XIX – в начале XX века / ИИАЭ ДНЦ РАН. Махачкала: Изд. дом «Наука плюс», 2005. 244 с.
4. Рамазанова З.Б. Культура питания народов Дагестана в XIX – в начале XX в. Махачкала: Алеф, ИИАЭ ДНЦ РАН, 2017. 312 с.
5. Магомедов А. Дж., Саидов-Аккутта Н. И. Кубачинско-русский словарь / отв. ред. Х.А. Юсупов. М.: Наука, 2017. 543 с.
6. Похлебкин В.В. О кулинарии от А до Я. Словарь-справочник. Минск: Полымя, 1988. 224 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://sheba.spb.ru/za/pohliobkin-slovar-1988.htm> (дата обращения 07.05.2012).
7. Юсупов Х. А., Муталимов М. М. Харбуццы: история и культура. Махачкала: Юпитер, 1997. 592 с.
8. Живое наследие. Карта локальных культурных брендов и туристических достопримечательностей. Чуду [Официальный сайт проекта]. URL: <https://livingheritage.ru/brand/respublika-dagestan/chudu> (дата обращения: 08.05.2022).
9. Хайдаков С.М. Сравнительно-сопоставительный словарь дагестанских языков. М.: Наука, 1973. 179 с.

10. Юсупов Х.А. Даргинско-русский словарь. Около 40 тыс. слов и фразеологических единиц / отв. ред. С.А. Шапиева, Г.К. Курбанов, Ф.Х. Мухамедова. Махачкала: ИЯЛИ ДНЦ РАН, 2017. 1136 с.
11. Магомедов А.Дж. Полевой материал. 1970 г.
12. История Дагестана с древнейших времен до наших дней : в 2 т. Т. 2. XX век / отв. ред. А.И. Османов. Махачкала: Юпитер, 2005. 657 с.
13. Казимагомедова А.А. Лексико-семантическое и лингвокультурологическое наполнение концепта «Хинкал» в дагестанских языках : автореф. ... дис. канд. филол. наук. Махачкала, 2016. 163 с.
14. Казимагомедова А.А. Специфика концепта «хинкал» в рамках дагестанской полилингвальной картины мира // Вестник социально-педагогического института. 2015. № 4 (16). С. 36–40.
15. Абдуллаев И.Х. Лакско-русский словарь / отв. ред. Р.Г. Эльдарова. Махачкала: ИЯЛИ ДНЦ РАН, 2018. 980 с.
16. Темирбулатова С.М. Отраслевая лексика даргинского языка / отв. ред. М.-С. Мусаев. Махачкала: ИЯЛИ ДНЦ РАН, 2012. 448 с.
17. Севриновский В. Хинкал: все, что нужно знать о самом дагестанском блюде и его разновидностях // Эхо Кавказа. [Электронный ресурс]. URL: <https://etokavkaz.ru/khoroshii-vkus/khinkal-vse-chto-nuzhno-znat-o-samom-dagestanskom-blyude-i-ego-raznovidnostyakh> (дата обращения: 10.05.2022).

Поступила в редакцию 10.03.2022 г.

Принята к печати 26.06.2022 г.