

## КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ РУССКИХ КИЗЛЯРСКОГО И ТАРУМОВСКОГО РАЙОНОВ ДАГЕСТАНА: ТРАДИЦИИ И ИННОВАЦИИ

**Р.И. Сефербеков**  
**М.Р. Сефербеков**

Исследование выполнено за счет гранта Российского научного фонда,  
проект № 23-28-00208

В статье на основе собранного в селениях Кизлярского и Тарумовского районов Республики Дагестан полевого этнографического материала и литературных источников с использованием общенаучных (историко-генетический, сравнительно-исторический, ретроспективный) и специальных (опрос, интервьюирование, включенное наблюдение) методов истории и этнологии исследуется современная культура питания русских с выявлением сохранившейся у них в новейшее время традиционной пищи, заимствованных у горского и равнинного населения Дагестана блюд и напитков, а также проникших в последние десятилетия пищевых инноваций. Актуальность темы диктуется неизученностью проблемы, возросшим уровнем этнического и культурного самосознания русских, необходимостью анализа трансформировавшихся под влиянием глобальных и региональных социокультурных процессов элементов культуры жизнеобеспечения русского населения Дагестана. Полученные результаты свидетельствуют о том, что современная пища дагестанских русских оказалась одним из самых устойчивых (в сравнении с поселениями, жилищем и одеждой) элементов их культуры жизнеобеспечения. Ее основу составляет сложившийся на протяжении нескольких столетий комплекс традиционных блюд и напитков. На формирование современной модели и системы питания дагестанских русских оказали влияние русская кухня основного этнического массива, традиционный и советский хозяйственно-культурные типы (ХКТ) и зональный комплекс трансформированного ХКТ новейшего времени, давние межэтнические контакты и этнокультурные взаимодействия с равнинным и горским населением Дагестана, а также пищевые инновации из мировой кухни. В свою очередь русская кухня также оказала большое влияние на пищу народов Дагестана, в которой еще с советского периода устойчиво закрепились русские блюда. Современная культура питания русских Дагестана сохраняет свою традиционную структуру, в которую органично влились пищевые инновации из горской и мировой кухни. Это обстоятельство вселяет определенную уверенность в сохранении национальной (территориальной, культурной, религиозной) идентичности русских в эпоху глобализации, так как пища является одним из индикаторов этнической (кулинарной) идентичности и важнейшим механизмом этноэкологической адаптации.

**Ключевые слова:** культура питания, русские Дагестана, традиционная кухня, пищевые инновации.

**Для цитирования:** Сефербеков Р.И., Сефербеков М.Р. Культура питания русских Кизлярского и Тарумовского районов Дагестана: традиции и инновации // Известия СОИГСИ. 2023. Вып. 49 (88). С. 62-81. DOI: 10.46698/VNC.2023.88.49.005

### Введение

Пища – первейшая и основная жизненная потребность человека. Характер

и состав основной пищи и способы ее получения являются основными параметрами, определяющими хозяйствен-

но-культурные типы различных человеческих обществ. В быту современных крупных этносов специфика пищи сохраняется значительно прочнее, чем большинство других форм материальной культуры, но и в пище наблюдается все больше иноэтнических заимствований, своеобразно преобразуемых и обживаемых каждым этносом [1, 134, 135].

Пищевые практики служат человеку не только в качестве способов физиологического насыщения и демонстрации социального статуса собравшимся. Они могут отражать некоторые важнейшие проявления духовности – общение с божеством через употребление особых обрядовых кушаний, укрепление межличностных связей через совместное принятие пищи [2, 63].

Как отмечал известный советский этнограф Ю.В. Бромлей, пища является одним «из наиболее консервативных и наименее изменчивых, подверженных стандартизации» [3, 362] элементов материальной культуры.

Под культурой питания в этнологии понимают совокупность явлений в жизнедеятельности человека, которые связаны с пищей и питанием (употреблением пищи) – наборы пищевых продуктов, способы их обработки, технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, рецептуры, традиции пищевых предпочтений или пищевых ограничений и запретов, режим питания, формы организации трапез, застольный этикет и ритуалы [4, 245].

Большое историческое и культурное значение в этой связи представляет исследование системы и модели питания того или иного этноса. Под системой питания понимается набор основных продуктов, употребляемых в пищу, и

типы блюд, приготовляемых из них, наличие характерных дополнительных компонентов типа приправ и специй, способы обработки продуктов и приготовления блюд, пищевые ограничения и предпочтения, правила поведения, связанные с приготовлением и приемом пищи. В модели питания главным является то, «за счет какого продукта (чаще всего крахмалистого) обеспечивается основная калорийность пищи и в каком виде употребляется этот продукт, а также, какими продуктами и в каком виде покрывается потребность в белках» [1, 4].

В зависимости от территории расселения и хозяйственно-культурного типа у каждого отдельно взятого этноса складываются свои модели и системы питания, в совокупности образующие национальную кухню. Понятие «национальная кухня» подразумевает собой разные явления: все кулинарные практики народа, или выборочно те, которые определяются как традиционные, обусловленные экологией территории исторического проживания группы и системы ее хозяйствования, или те, которые сами носители культуры будут считать таковыми [5, 363].

Целью данного исследования является анализ современной культуры питания, проживающих в сельской местности дагестанских русских Кизлярщины<sup>1</sup>. При этом будут решены следующие задачи: 1) выяснить сохранившуюся в новейшее время традиционную систему питания; 2) рассмотреть заимствованные русскими у равнинного и горского населения Дагестана блюда и напитки; 3) указать на пищевые инновации из мировой кухни, проникшие в пищу русских в последние десятилетия.

Выбор данной темы обусловлен прежде всего неизученностью проблемы. К сожалению, не исследована так же пища дагестанских русских советского времени. В новейшее время отдельные дагестанские этнологи [6, 77–81; 7, 540–541] занимались лишь изучением традиционной пищи русских Дагестана.

Определенный вклад в изучение современной пищи русского населения г. Кизляра внесли и мы [8, 157–161]. Нами была так же рассмотрена современная культура питания сельского населения Дагестана [4, 243–295; 9, 7–23], но пища русских оказалась вне рамок этого исследования.

Наше исследование, основанное на полевом этнографическом материале, собранном нами в августе 2023 г. в сс. Александрия, Кардоновка, Некрасовка и Аверьяновка Кизлярского района и сс. Тарумовка, Коктюбей, Таловка и Калиновка Тарумовского района Дагестана, в какой-то мере устраняет эту лауну. В этом заключается ее научная новизна.

При написании статьи мы использовали историко-генетический метод, позволивший нам выявить причинно-следственные связи изменений в питании дагестанских русских в различные исторические периоды; сравнительно-исторический метод, давший возможность путем сравнения выявить общее и особенное в питании дагестанских русских и русских основного этнического массива, а также с кухней народов Дагестана; ретроспективный метод позволил обратиться к прошлому русской кухни с целью выявления причин утраты одних блюд в наше время и появления в рационе питания новых кушаний. Были использованы также

методы этнологии – опрос, интервьюирование и включенное наблюдение.

Результаты нашего исследования могут быть использованы при написании обобщающих трудов по культуре жизнеобеспечения русских Дагестана и Северного Кавказа новейшего времени. Они могут быть интересны широкому кругу читателей.

### **Традиционная пища дагестанских русских**

С русской кухней традиционно ассоциируются такие блюда, как каши, щи, пельмени, блины, пирожки, квас, окрошка, ржаной хлеб, борщ, драники и другие. Как и кухни других стран, русская кухня на протяжении своей истории вобрала в себя большое количество различных кулинарных традиций соседних народов [10, 6].

Для русских с древнейших времен было характерно использование широкого круга пищевых продуктов и разнообразие способов приготовления блюд. Особенно важная роль принадлежала хлебу и хлебным изделиям, составляющим основу питания большей части населения. В состав традиционных русских блюд входили блины, толокно, кисели, похлебки, каши, щи, овощи (капуста, репа, брюква, картофель). Мясо и рыба также занимали большое место в рационе питания русских. Из традиционных напитков бытовали хлебный квас, пиво, сбитень, водка, взвар, чай, настойки и наливки [11, 300–301].

Известный русский и советский этнограф Д.К. Зеленин также приводит блюда традиционной русской кухни: кислый и пресный хлеб (сочень), ватрушки, блины, пироги (с начинкой из рыбы, мяса, крупы, горохом, ягод, гри-

бов, капусты и т.д.), каленые яйца, овсяное толокно, тюрмя, лапша, пельмени, каши, молочные продукты (простокваша, сыр, творог, топленое масло), кисель, квас, сбитень, водка, чай с сахаром вприкуску или с изюмом. Первым и основным горячим блюдом у русских считался капустный суп – щи [12, 143–145, 149–158].

Следует отметить, что традиционные блюда русской кухни основного этнического массива русских в большинстве своем были сохранены русским населением Северного Кавказа.

По мнению специалистов, интенсивное формирование русской национальной диаспоры в Дагестане относится ко второй половине XIX – началу XX в. и связывается главным образом с переселенческой политикой правительства России, хотя отдельные группы русского населения стали оседать в крае со второй половины XVI в. [7, 540; 13, 377].

Будучи переселенцами различных групп неоднородного русского населения из разных губерний России и казачества, они воспроизводили на новом месте культуру и быт исконных мест обитания, а в целом – бытовую культуру великорусского этноса. Следует отметить в этой связи, что в новейшее время для дагестанских русских так же характерно превалирование индикаторов «национальные традиции и обычаи», «сопричастность своему народу и его национальной культуре» над другими маркерами воспроизводства этнической идентичности [14, 163–182]. Одним из таких индикаторов этнической идентичности является «кулинарная идентичность», выстраиваемая на основе представлений о «своей» наци-

ональной кухне, которая противопоставляется «чужой». А такое «проведение границ становится возможным» только «в среде иноэтнического окружения» [5, 374].

Как отмечают исследователи, культура питания является важнейшим механизмом этноэкологической адаптации, выполняющей «функцию обеспечения и регулирования процессов обмена энергией между человеческим организмом и окружающей средой» [16, 260]. Последняя оказывала свое влияние на культуру жизнеобеспечения через соответствующий хозяйственно-культурный тип (ХКТ). Традиционная модель питания дагестанских русских была обусловлена их хозяйственно-культурным типом («единство хозяйственной культуры и системы питания: земледелие – земледельческая») равнинного хозяйственно-культурного ареала плужных пашенных земледельцев (орошаемое земледелие, почвы – лугово-болотные, лугово-каштановые и светло-каштановые) и стационарных скотоводов (мясомолочное животноводство, овцеводство на примыкающих к орошаемым землям пастбищах, выпас преимущественно в холодное полугодие) аридной зоны, умеренного пояса, подтип степей и лесостепей, с дифференцирующим признаком-критерием (преобладание в пище печенных мучных изделий над вареными при их соотношении в рационе питания) [17, 41, 122, 126–139, 206, 207]. В советское время путем частичных или полных их трансформаций складываются новые ХКТ (ареалы). «Это – равнинный ареал плужного механизированного и ирригационного земледелия и стационарного молочно-мясного скотоводства»

[18, 20]. В новейшее время «дагестанские ХКТ (ареалы) сохранились, хотя и в трансформированном виде, причем деформация в наибольшей степени затронула равнинный ареал. Учитывая высокую степень механизации, этот ареал, возможно, придется считать зональным комплексом, в то время как горный и горно-долинный больше подходит под категорию трансформированного ХКТ» [18, 24].

По мнению исследователей, в рационе питания русских Дагестана преобладали печеные и вареные мучные изделия (в основном пшеничные и ржаные) и выпечка: ковриги, паляницы, лепешки, коржи, булки, пампушки, блины; вареники и пельмени, пироги и пирожки с разнообразными начинками (мясом, рыбой, дичью, капустой, картошкой, творогом, грибами, ягодами); запеканки, расстегаи, рулеты, ватрушки, печенья, каши (рисовая, просяная). Из жидких блюд наиболее распространенным и каждодневным были борщ, щи и похлебки. Готовили также супы (молочный, с лапшой и куриным мясом, фасолевый, с клецками, с мучной затиркой, с говядиной, бараниной, свиной), соусы, подливки. Значительное место в рационе занимали блюда из мяса крупного и мелкого рогатого скота, свинины, птицы, дичи. Из мяса готовили жаркое, холодец и др. Разнообразием отличались рыбные блюда – жареная, вареная, печеная рыба; пироги с начинкой из рыбы, уха. Рыбу сушили, солили, вялили. Повседневной пищей были молоко и молочные продукты (кефир, сметана, творог, масло, сыр). В летнее время большой популярностью пользовалась крошка.

Значительное место в рационе за-

нимали овощи (картофель, квашеная капуста) и фрукты (яблоки, груши, виноград), бахчевые культуры (арбузы, дыни, тыква), варенья (из вишни, ежевики, брусники, малины, яблок, груш и др.) и соленья (из огурцов, капусты, баклажан и др.).

Из напитков были распространены чай, хлебный и хмельной (из меда, сидра) квас, компоты, кисель, айран. Алкогольные напитки были представлены хлебной и виноградной водкой, сухими и крепленными виноградными винами [6, 77–79; 7, 554].

Особым своеобразием отличалась пища церковных праздников. «На Рождество и Крещение варили кутью – пшеничную или рисовую кашу с медом. К Пасхе пекли куличи, красили яйца. Каждую субботу Великого поста, когда поминали усопших, пекли пышки, смазанные медом и маслом. Ими угощали друзей, соседей, родственников. В день 40 мучеников из пшеничного теста выпекали жаворонков, которых раздавали в основном детям. На первой неделе Великого поста готовили особую постную похлебку из вареной свеклы, соленых огурцов и арбуза, квашеной капусты, редьки, лука, тертого хрена и кваса» [19, 17].

Следует отметить, что во второй половине XVI – начале XX в. «происходили культурно-адаптивные процессы между русскими, терским казачеством и автохтонным населением региона, сопровождавшиеся этническим взаимодействием» [20, 71–72; 21], которое не прерывалось даже в годы Кавказской войны [13, 379].

Это взаимодействие привело к тому, что пище народов Дагестана прочно закрепились блюда русской кухни (борщ,

суп с тефтелями, котлеты с гарниром из макарон и картофельного пюре, гречневая каша, холодец, винегрет, овощные салаты, окрошка, кисель и др.) [22, 151–155]. Как отмечает в этой связи З.Б. Рамазанова, в новейшее время из русской и мировой кухни дагестанцы заимствовали котлеты, мясо по-французски, гуляш, бефстроганов и другие блюда, к которым добавляют гарниры – жареный картофель, каши (особенно часто – гречневая), отварной рис, макароны, вермишель, тушеные овощи или отдельно овощное рагу [23, 105–106].

Итак, как это видно, традиционная культура питания дагестанских русских была обусловлена их хозяйственно-культурным типом и во многом совпадала с пищей основного этнического массива русских. В результате этнокультурных взаимодействий между русскими, терским казачеством и горцами Дагестана происходили культурно-адаптивные процессы, затронувшие и систему питания.

Современная культура питания русского сельского населения Дагестана

### Режим питания

Современный режим питания русских Дагестана, как и прежде [6, 79–80], состоит из ряда утренних, дневных и вечерних трапез.

На завтрак сельские русские обычно едят блины и оладьи, ватрушки, творожники, сырники, блины (с медом, со стуженным молоком, сметаной и урбечом – пастой из перетертых семян льна или ядер абрикосовых косточек), каши (овсяная, рисовая, пшеничная, пшеничная, тыквенная), омлет, вареные яйца (всмятку и вкрутую) и яичницу, бутерброды (в том числе и горячие, запечен-

ные в микроволновке с помидорами) со сливочным маслом, сыром и колбасой. Запивают завтрак молоком, кофе, какао, калмык-чаем (в с. Александрийская его пили с незапамятных времен так как по соседству находится ногайское село Сангиши; в с. Таловка его так же пили издавна) и чаем (черный, зеленый, травяной) с сахаром, медом, вареньем, конфетами и урбечом (в с. Калиновка он популярен с советского времени, в сс. Александрийская и Некрасовка – с начала 90-х гг. XX в., а в с. Таловка – с 2000-х гг.).

На обед едят свекольный или зеленый борщ, суп-лапшу с курятиной или утятинной (с. Коктубей), суп-харчо (с. Тарумовка) и другие супы (вермишелевый, гороховый, рисовый); лапшевник (вареную лапшу откидывают на дуршлаг, затем в нее добавляют взбитые с молоком яйца с сахаром, затем все это вываливается в сковороду и запекается в русской печи) (сс. Александрийская, Таловка, Коктубей); суп-затерка (бульон из кусочков теста, поджаренного репчатого лука, толченой вареной картошки, помидоров, болгарского перца и моркови) (с. Александрийская); рассольник (с. Аверьяновка); кулеш (в русской печи запекается тесто с кусочками поджаренного соленого свиного сала) (с. Александрийская); макароны по-флотски (с. Аверьяновка); даргинский (в с. Некрасовка – с 1990-х гг.) и аварский хинкал (в с. Коктубей – с 1999 г.); пироги с начинками из рыбного фарша и квашеной капусты, из мяса (по праздникам или в воскресенье), сладкий пирог с начинкой из кураги, яблок и айвы; фаршированные (мясным фаршем или творогом) блины, ватрушки (небольшие открытые пирожки с на-

чинкой из творога), беляши, чебуреки, пирожки с начинкой из мясного фарша, картофельного пюре, а в с. Тушиловка – из кусочков соленых огурцов; даргинские (с. Некрасовка) и тонкие чуду с начинкой из мяса, картофеля, творога, зелени (крапива); сушеную, жареную и отварную речную и морскую рыбу (до начала 90-х гг. – осетровые, а сейчас – частичковые) (сс. Таловка, Калиновка, Александрийская), селедку под «шубой» (с. Аверьяновка); холодец (с. Александрийская); мясные и рыбные котлеты с гарниром из вермишели или картофельного пюре; сало (сс. Калиновка, Александрийская); плов; голубцы, долма и фаршированные мясным фаршем болгарские перцы; пельмени и вареники с начинкой из картофельного пюре, творога и вишни; отварная, жареная и печеная картошка; вареная и печеная кукуруза; салат из соленых каперсов с отварной фасолью и поджаренным на подсолнечном масле репчатым луком; винегрет, овощные салаты, тушеную капусту, маринованные помидоры; фрукты (яблоки, груши, виноград), овощи (огурцы, помидоры, запеченные баклажаны), бахчевые (арбузы, дыни, отварная и запеченная тыква).

Пищу запивают чаем, соками, компотом из сухофруктов, фруктовым киселем; взваром («разварное») из сухофруктов с добавлением муки и сахара (с. Александрийская); домашним вином, наливками (с. Аверьяновка), самогоном из зерна и винограда (с. Калиновка).

Интересно отметить, что в с. Александрийская баранину едят только из свежего мяса, так как из-за обилия мух сушить ее здесь невозможно. Бараний курдюк в этом селении принято варить с галушками и картофелем. До 1970-х

гг. говядину здесь не ели: коров держали только для молока. Из молока делали сливочное и топленое масло, простоквашу и квашеное молоко (наподобие ряженки), сыр («бишлек»), творог и айран («арьян»). Из свинины изготавливали кровяную и ливерную (из печени) колбасу. Вареную кровяную колбасу запекали в русской печи.

В с. Кардоновка после забоя свиньи готовят сальтисон – свиной желудок заполняют головизной, затем его отваривают и запекают в духовке. Помимо блюд из свинины в этом селении популярна тушеная в томате рыба, а также жареная рыба с мучной подливой (крем из мучной болтушки, зелени, перца и лаврового листа). Из щуки готовят рыбный соус (рыба обжаривается, а затем томится с картофелем в духовке). Из щучьих голов варят рыбный холодец.

В с. Тарумовка тоже популярны рыбные блюда: жареная, отварная, тушеная, вяленая рыба частичковых пород (сазан, судак, вобла); рыбные котлеты и тефтели; пироги с начинкой из рыбы. До начала 90-х гг. XX в. здесь была распространена осетрина, которую подавали на стол отваренной, а также делали из нее вареники. На Масленицу пекли блины с черной икрой. Ею же начиняли яйца.

На ужин кушают борщ, разнообразные супы, каши, тушеное мясо с картофелем, жареную рыбу (с. Коктюбей), запеканку (с. Тарумовка), пироги, пельмени, жареную картошку с мясом, котлеты с гарниром из картофельного пюре, салат из каперсов с зеленым горошком и репчатым луком (с. Таловка) и овощные салаты.

Итак, трапезы сельского русского населения Кизлярщины сохранили

свою традиционную структуру и состав пищи с незначительными пищевыми инновациями.

### Угощение гостя

Гостей (званных и неожиданных) русские потчуют борщом, аварским и даргинским хинкалом (сс. Тарумовка, Коктубей, Некрасовка), разнообразными чуду, отбивными котлетами с гарниром из картофельного пюре, мясными чебуреками (с. Тарумовка), яичницей с помидорами, салом, сушеной рыбой с отварной картошкой (с. Аверьяновка), сырной и колбасной нарезкой, овощными салатами.

На дни рождения для званных гостей запекают в духовке утку с яблоками, готовят голубцы, отбивные, котлеты с гарниром из картофельного пюре.

Пища календарных и церковных праздников и обрядов

Большое место в культуре питания русских Кизлярщины занимают обрядовые блюда календарных и церковных праздников и ритуалов.

Блюдами новогоднего стола являются запеченная в духовке фаршированная овощами баранья нога (сс. Коктубей, Калиновка), курица, индюк, гусь или утка с яблоками; мясо по-французски (с. Некрасовка); семга (с. Таловка), селедка под шубой, рыбные и мясные котлеты (сс. Александрийская, Некрасовка); жареное и тушеное мясо с картофелем, отбивные; голубцы и долма; плов; холодец; винегрет, салаты Оливье, Цезарь, Белочка (морковный с чесноком и майонезом), крабовый, гранатовый, греческий; салат из курицы, ананаса, яиц и майонеза (с. Аверьяновка); блины (в том числе и фаршированные); мясная, колбасная и сырная нарезка;

квашеная капуста, соленые и маринованные овощи (помидоры, огурцы) и каперсы (с. Коктубей); выпечка (торты «Наполеон», «Каприз», пироги с начинкой из сухофруктов, кураги и тертых ядер грецких орехов, «сигаретки»).

Запивают праздничную пищу безалкогольными (соки и компоты) и алкогольными напитками – домашним сухим вином, самогоном (из винограда, абрикоса, сливы) (сс. Коктубей, Таловка), наливками (из вишни и ягод), настойками, шампанским, водкой, коньяком, виски (с. Калиновка), коктейлями (с. Тарумовка).

На Рождество Христово пекут сладкие (с начинкой из сухофруктов с вареньем) и с различными начинками пироги (из квашеной капусты с рыбой, с мясом, ливером); булочки с начинкой из варенья, рулеты с маком (с. Кардоновка), блины и ватрушки; запекают в духовке курицу, гуся или утку; готовят холодец, салаты с каперсами (с. Александрийская).

Накануне этого праздника пекут кутью из пшеничных (в советское время в сс. Тарумовка, Кардоновка, Некрасовка, Александрийская) или рисовых (в наше время в большинстве селений) зерен с медом и изюмом.

В рыболовецких селениях Брянск, Тушиловка, Новый Бирюзьяк на этот праздник готовят рыбные пироги. До начала 90-х гг. XX в. они были с начинкой из осетрины, а сейчас – из рыб чистиковых пород.

На Рождество Христово (а также на Масленицу, Пасху, свадьбу и похороны) в ряде селений (сс. Александрийская, Таловка, Коктубей) готовили особое блюдо – лапшевник. Для него замешивали тесто как для домашней лап-



ши. Его готовили из муки на молоке со взбитыми куриными яйцами. Затем этого блюдо запекали в духовке. Ели его обмакивая в сахарный песок.

В этот день по селу ходят дети и поздравляют взрослых с праздником, а те угощают их сладостями и дарят деньги.

На Масленицу (конец февраля – начало марта) пекут блины (в том числе фаршированные мясным фаршем, печенкой, курятиной, яйцами, творогом) со сметаной, сгущенным молоком, медом, вареньем, икрой; пироги с начинками из квашеной капусты и рыбного фарша, а также мясные, из ливера (с. Таловка), которые подают с каперсами и маринованными грибами (с. Калиновка); сладкие пироги (с начинкой из сухофруктов, кураги с тертыми ядрами грецких орехов); ватрушки со сметаной; чуду с начинкой из творога; готовят лапшевник (запеканка из лапши с взбитыми яйцами, ее подают с топленным маслом и сахаром-песком) (сс. Тарумовка, Таловка).

Мясные блюда на Масленицу готовятся в основном из говядины или баранины, чтобы ими можно было угостить пришедших поздравить с праздником гостей-мусульман.

На Масленицу пекли небольшие сдобные зооморфные булочки – «пироженчики» (с. Александрийская), «жаворонки» (сс. Александрийская, Аверьяновка, Брянск). «Жаворонкам» вставляли глаза из изюма. Их дарили детям, юношам и девушкам «весну закликать». Перед тем, как их запечь в печи во внутрь булочек закладывали монеты (детям на радость), фасоль (молодая женщина, которой доставалась такая булочка, должна была забеременеть и родить в этом году), колеч-

ко (к свадьбе). Крошками этих булочек угощали птиц. «Жаворонки» пекли также и на другие христианские праздники – Сороки (день памяти сорока Севастийских мучеников) (22 марта) и Благовещения Пресвятой Богородицы (7 апреля).

Как отмечают исследователи, в русских деревнях прилет жаворонков знаменовал собой приход весны, поэтому женщины накануне дня Сорока мучеников Севастийских месили из ржаной муки и пекли «жаворонков», которые утром в день праздника раздавали детям [24, 188–189].

На Родительские субботы готовят кутью из рисовой каши с медом и изюмом.

На Пасху пекут куличи (в сс. Калиновка, Кардоновка – «паски», в с. Коктюбей – «пасочки»); пироги с начинкой из рыбы (с. Кардоновка), говядины, свинины, капусты и сухофруктов; мясные и рыбные котлеты с гарниром из картофельного пюре; тушеную баранину с картофелем (с. Калиновка); лепешки (с. Коктюбей), рогаики (с. Калиновка), ватрушки; варят долма (с. Калиновка) и голубцы из листьев квашеной капусты с мясным фаршем; жарят рыбу (с. Таловка); варят кисель (с. Калиновка); красят мареной и луковой шелухой вареные куриные яйца.

В с. Коктюбей на этот праздник готовили «пашкет» (соус из баранины, говядины или свинины, с морковью и луком; бульон для него готовится отдельно).

Утром на Пасху шли поздравлять с этим праздником родителей.

Итак, анализ блюд календарных и христианских праздников и обрядов свидетельствует об устойчивом преоб-

ладании в них традиционной ритуальной пищи с незначительным дополнением новых кушаний. Как отмечает в этой связи З.Б. Цаллагова, «Стержневые блюда и ритуальные понятия праздничной трапезы стали концептами, несущими широкий этнокультурный смысл и ориентированными не только в прошлое, как акт памяти, но и в будущее, как акт консолидации и причастности к традиции» [25, 199].

### Пища семейно-бытовых обрядов

Наряду с пищей календарных и церковных праздников и обрядов особым консерватизмом у русских отличается набор блюд семейно-бытовых обрядов.

На свадьбу, которую раньше играли осенью или зимой (а сейчас – в любое время года), готовили вареных кур; разнообразные рыбные блюда; тушеное мясо с картофелем; пироги с начинкой из квашеной капусты и мясного фарша; голубцы; жаркое; холодец; винегрет (из квашеной капусты, фасоли, свеклы и лука), салат из каперсов с зеленым горошком и репчатым луком; квашеную капусту, соленые огурцы и помидоры; розы («хворост», который обжаривается во фритюре на смальце); мясные, рыбные и сладкие пироги. Вынос каждого пирога сопровождался песней (с. Тарумовка).

В с. Таловка поджаренные в кипящем жире с сахарной пудрой тонко раскатанная лапша называется розочки. Ими также угощают и гостей, пришедших на проводы в армию. Из десерта на свадьбе подавалось фруктовое желе. На свадьбу пекли каравай – обмазанный яйцом круглый хлеб с косицей наверху. Невеста должна была его разрезать и раздать его куски родственни-

кам и гостям.

В с. Калиновка, где сильно горское влияние, на свадьбу готовят жаркое из мяса, люля-кебаб, аварский хинкал, ботищал (тонкие творожно-картофельные чуду), тонкие (с мясным фаршем, творогом, тыквой, зеленью) и даргинские (мясной фарш с картофелем) чуду, мясные и яичные курзе (подобие пельменей), узбекский и сладкий плов, «картошку по-деревенски» (запеченный в духовке картофель с приправой).

В с. Александрийская на свадьбах, которые до начала 2000-х гг. справлялись в хатах и во дворах жилищ, гостей угощали томленной свининой (до начала 80-х гг. XX в.); пирогом «пашкет», который подавали в сковороде; вареными курами; соусом из мяса и картофеля; холодцом; голубцами и долмой; чуду с разнообразными начинками, блинами, ватрушками, салатом из каперсов с фасолью и репчатым луком. Водки не было. Пили виноградный самогон и домашнее сухое вино. С 2008 г. свадьбы стали играть в банкетных залах г. Кизляра.

В с. Кардоновка на свадьбы, которые до начала 2000-х гг. также играли во дворах жилищ, готовили отварную курицу, горло которой перевязывали красной лентой и украшали веточкой красной рябины. На второй день свадьбы жених торжественно разламывал эту курицу и раздавал ее куски своим родственникам: шею – жене, крылья – отцу и тестю, ноги – маме и теще, гузку – бабушкам. На второй же день свадьбы сторона жениха отправлялись к «теще на блины». По пути следования ряженные с гармонью ловили по дворам кур и гусей, из которых невеста на третий день свадьбы готовили суп-лапшу. По-

мимо отварных кур и гусей на свадьбу готовили также голубцы, рыбные и фруктовые пироги.

В с. Некрасовка на свадьбу пекли круглый, начиненный курагой и тыквой, пирог причинда. Пекли также розочки. Готовили мясные и рыбные котлеты, пироги с начинкой из «красной рыбы» (севрюги). Гостей угощали черной икрой, которая, как и блюда из осетрины, до начала 90-х гг. XX в. была обыденной пищей на столах у некрасовцев (и др. жителей Кизлярщины). Из алкогольных напитков гостям подавали домашнее сухое красное вино, виноградный самогон и яблочную наливку.

В с. Аверьяновка на свадьбу запекали в духовке уток, отваривали кур, готовили отварную, жареную или запеченную в духовке осетрину (до начала 2000-х гг.); пироги с начинкой из квашеной капусты и мяса. Запивали пищу домашним сухим вином и водкой.

К особому виду пищи относятся калорийные и легкоусвояемые блюда, призванные восстановить подорванное при родах здоровье роженицы.

В с. Коктубей роженицу угощают молочной рисовой кашей с топленным маслом, черной и красной икрой, орехами лещины (грецкими нельзя), салатом из свеклы и чернослива, изюмом, чаем с молоком.

В с. Тарумовка ее кормят бульоном из курицы, поили калмык-чаем, сухим вином.

В с. Таловка ей дают кушать сваренную на молоке рисовую кашу с топленным маслом, грецкие орехи, сухофрукты, потчуют молоком, калмык-чаем, взваром.

В с. Калиновка молодую женщину кормят грецкими орехами и дают пить чай с молоком.

В с. Александрийская роженицу угощают куриным бульоном и молочной рисовой кашей.

В с. Аверьяновка женщине после родов дают есть сваренную на молоке рисовую кашу, грецкие орехи, чай с молоком. Ей нельзя было есть жирную и соленую пищу.

Наиболее консервативной является поминальная пища, включавшая в себя определенный набор блюд. С 2000-х гг. она стала более разнообразной. На поминки, которые отмечают сразу же после похорон, а также на 9-й, 40-й дни, на 6-й месяц (с. Калиновка), годовщину и на третий год, пришедших помянуть покойника угощают кутьей из приправленной медом пшеничной или рисовой каши с изюмом (сс. Коктубей, Таловка, Калиновка, Александрийская, Кардоновка, Некрасовка); борщом с фасолью (с. Аверьяновка); супом-лапшой из курятины (сс. Тарумовка, Кардоновка, Некрасовка, Аверьяновка), супом-лапшой из осетрины (с. Таловка); молочной рисовой кашей (с. Тарумовка); тыквенной кашей (с. Коктубей); жареной (с. Таловка) и отварной рыбой (сс. Коктубей, Таловка) и курицей; рыбными и мясными котлетами; тушеной рыбой с томатной подливой (с. Коктубей); тушеным мясом с картофелем; голубцами; пирогами с начинкой из рыбы (сс. Коктубей, Таловка), а также капусты и риса (с. Коктубей); пирогом «пашкет» (с. Александрийская); пирожками с начинкой из картофельного пюре (сс. Александрийская, Кардоновка, Аверьяновка), капусты (сс. Кардоновка, Аверьяновка), отварной фасоли (сс. Коктубей, Таловка, Кардоновка, Аверьяновка) с горчичным маслом (с. Коктубей); ватрушками со сметаной

(с. Коктюбей, Таловка, Некрасовка), пампушками (с. Некрасовка); блинами (сс. Калиновка, Александрийская); отварным картофелем и картофельным пюре; колбасной нарезкой (с. Калиновка); морковь по-корейски (с. Аверьяновка), винегретом, салатом из каперсов с зеленым горошком и репчатый луком; фруктами; чаем с конфетами, фруктовым компотом и густым киселем (из ежевики, малины, вишни). На поминках принято есть ложками, без вилок и ножей.

Пришедшие на поминки не чокаясь выпивают три стакана сухого вина «за упокой души» и четвертый – «за здравие», хотя священники не одобряют этот обычай и считают его не христианским. В сс. Калиновка и Аверьяновка помимо вина, пьют также водку и коньяк.

Как указывает в этой связи И.А. Морозов, в русской традиции обычай распития ритуальных напитков со строгой регламентацией количества выпитого имеет свое глубокое символическое значение – он транслирует сопричастность собравшихся общей «доле», «чтобы дом не оставался пустым» [26, 19].

В с. Александрия всем уходящим с поминок дают на дорогу по три пирожка.

В с. Крайновка Кизлярского района среди поминальных блюд обязательно бывают пирожки с начинкой из тыквы, а в с. Орешевка того же района – молочная каша.

#### Заготовка продуктов на зиму

На зиму русские Кизлярщины заготавливают следующие продукты: засоленную свинину (зимой ее вымачивают, а затем готовят борщ, соус, бульон с галушками) и сало (сс. Александрия, Кардоновка, Аверьяновка); су-

шеную рыбу (вобла, судак, лещ, жерех) (сс. Коктюбей, Аверьяновка); квашеную в бочках (сс. Тарумовка, Кардоновка) или ведрах (с. Коктюбей) капусту; засоленные грибы и каперсы (с. Кардоновка), красные и зеленые помидоры и огурцы; консервированные салаты из баклажан и болгарского перца (с. Тарумовка, Коктюбей); варенья из винограда, груш, вишни, черешни, алычи, яблочное повидло; лекарственные травы и ягоды (мята, душица, ромашка, листья малины, боярышник); фруктовые компоты и соки; мед; сухое вино, виноградный самогон, фруктовую брагу, настойки, абрикосовую и вишневою наливки.

#### Пищевые заимствования

Традиционно русские и казаки низовьев Терека были расселены по соседству с ногайцами и кумыками нынешнего Ногайского и Бабаюртовского районов, с которыми у них сложились давние экономические и культурные связи [27, 611–624]. С начала 90-х гг. XX в. и особенно в 2000-е гг. в связи с неконтролируемой миграцией горского населения в селения с русским и казачьим населением Кизлярского и Тарумовского района стали расселяться и другие народы Дагестана (большой частью аварцы и даргинцы). Происходящие на протяжении последних 30 лет культурные контакты и взаимовлияния отразились в том числе и на пище.

Из кумыкской, ногайской и горской кухонь русские Кизлярщины заимствовали бурчак-шурпа (фасолевый суп с сушеным мясом) (с. Калиновка), аварский пшеничный и кукурузный (сс. Тарумовка, Таловка, Александрийская), даргинский (с. Аверьяновка, Калинов-

ка), чеченский (жигиг-галнаш) (с. Калиновка), слоенный (с. Калиновка) и тонкий (сс. Тарумовка, Таловка, Калиновка) хинкал, который схож с русскими и украинскими галушками (которые ели со сметаной и чесночной подливой) (сс. Тарумовка, Таловка, Кардоновка), лепешечками (с. Таловка), рванцами (сс. Таловка, Кардоновка); даргинское (мясной фарш с картошкой) и тонкое чуду с начинками из мяса, творога, зелени и тыквы (сс. Тарумовка, Таловка, Калиновка, Александрийская, Кардоновка, Аверьяновка), которое однотипно с русскими пирогами; курзе с начинкой из мяса, яйца и зелени (сс. Тарумовка, Таловка, Калиновка, Кардоновка), хотя у русских имеется схожее блюдо – пельмени; курдюк (сс. Тарумовка, Калиновка); сушеную баранину и говядину (с. Калиновка); горскую колбасу (с начинкой из бараньего или говяжьего фарша с жиром и тмином) (сс. Тарумовка, Калиновка, Александрийская); узбекский плов (с. Калиновка, Кардоновка). В с. Большой Бредихин Кизлярского района, где вместе с русскими расселены и азербайджанцы, популярен сладкий плов с сухофруктами (чернослив и изюм).

Русские с. Таловка заимствовали у армян с. Карабаглы долму (мясной фарш, завернутый в виноградные листья), хотя у русских имеется подобное же блюдо – голубцы (мясной фарш, завернутый в капустные листья).

Еще с советских времен русским Кизлярщины известен урбеч (паста из перетертых семян льна и ядер абрикосовых косточек), который они покупали у горцев.

Заимствованными у ногайцев являются айран («арьян») и калмык-чай.

Со второй половины 90-х и в 2000-х гг. с развитием сети интернет и знакомством населения с интернациональной кухней у русских стали популярны мясо по-французски, пицца, бургеры, стейки, куры-гриль и барбекю.

Итак, давние этнокультурные контакты и взаимодействия русских с равнинным и горским населением Дагестана привели к пищевым заимствованиям. Как правило, заимствуется высококалорийная пища, обладающая высокими вкусовыми качествами. Немалую роль в закреплении заимствованных печеных, мясных и молочных блюд сыграло и то, что в традиционной русской кухне имелись их аналоги.

Следует отметить, что пища русских и терских казаков Дагестана во многом совпадает с традиционными блюдами нынешних потомков терско-гребенского казачества Чеченской Республики. В системе их питания распространены борщ, пироги (с начинкой из квашеной капусты и свинины, рыбы, тыквы, картофеля, яиц и зелени, фруктов), блины, вареники, разнообразные блюда из свинины, лапша на курином бульоне, похлебки, сальтисон, солянка, холодец, соленья, каперсы, овощные салаты, айран ирьян, сухое вино чихирь. Из заимствованных терско-гребенскими казаками блюд чеченской кухни можно назвать галушки с отварной говядиной жигиг-галнаш, тонкие лепешки с начинкой из творога и тыквы чепалгаш и хингалш, а также блюда из черемши [28, 118–126].

#### Доставка пищи

В последние 3–5 лет в селениях Кизлярского и Тарумовского района стали открываться кафе и кухни со службами

доставки пищи: обычно клиенты заказывают пиццу, суши, ролы, шашлыки, куры-гриль и жаренных кур, чуду с разнообразными начинками; разливное пиво (с. Калиновка). Доставка пищи обходится в 50–100 рублей.

В последние годы во многих селениях вблизи административных зданий и супермаркетов появились автоматы по продаже кофе.

### Заключение

Таким образом, анализ современной культуры питания дагестанских русских свидетельствует о том, что пища оказалась одним из самых устойчивых компонентов их культуры жизнеобеспечения. Ее основу составляет сложившийся на протяжении нескольких столетий комплекс блюд и напитков. Традиционная модель питания и система питания наиболее устойчиво сохранилась в регламенте трапез и составе их блюд, пище календарных, религиозных и семейно-бытовых праздников и обрядов. На формирование современной модели питания

дагестанских русских оказали влияние традиционная русская кухня основного этнического массива (воспроизводимая русскими Дагестана на протяжении нескольких десятков поколений как способ сохранения кулинарной идентичности в иноэтническом окружении); традиционный, советский и новейший равнинный ХКТ (ареал); межэтнические контакты и этнокультурные взаимовлияния с равнинным и горским населением Дагестана. В свою очередь русская кухня оказала большое влияние на пищу исконных народов Дагестана, в которой еще с советского периода устойчиво закрепились русские блюда.

Современная культура питания русских Дагестана сохраняет свою традиционную структуру, в которую органично влились пищевые инновации из горской и мировой кухни. Это обстоятельство вселяет определенную уверенность в сохранении этнической (национальной, религиозной территориальной, культурной, кулинарной) идентичности русских в эпоху глобализации.

### Примечание:

1. Кизлярщина включает в себя нынешние Кизлярский, Тарумовский районы и г. Кизляр Республики Дагестан.

---

1. Арутюнов С. Пища // Материальная культура: Свод этнографических понятий и терминов. М.: Наука, 1989. Вып. 3. С. 134–138.

2. Беллон М.А. Культура питания: особенности ценностных смыслов // Вестник Санкт-Петербургского государственного института культуры. 2018. № 2 (35). С. 59–64.

3. Бромлей Ю.В. Современные проблемы этнографии (Очерки теории и истории). М.: Наука, 1981. 390 с.

4. Сефербеков Р.И. Современная материальная культура сельского населения Дагестана: трансформация структурных элементов. Махачкала: Институт ИАЭ ДФИЦ РАН; АЛЕФ, 2021. 324 с.

5. Гуляева Е.Ю. Представления о «своей» кухне у армян Петербурга (по материалам интервью и наблюдений за кулинарными практиками) // Кавказский город: потенциал этнокультурных связей в урбанистической среде. СПб.: МАЭ РАН, 2013. С. 363–392.
6. Ризаханова М.Ш. Дагестанские русские. XIX – начало XX в.: Историко-этнографическое исследование. Махачкала: Институт ИАЭ ДНЦ РАН, 2001. 191 с.
7. Лугуев С.А., Мансуров М.Х. Русские // Народы Дагестана / Отв. ред. С.А. Арутюнов, А.И. Османов, Г.А. Сергеева. М.: Наука. 2002. С. 540–558.
8. Сефербеков Р.И., Булатов Б.Б., Зульпукарова Э.М.-Г., Гасанова М.А., Сефербеков М.Р. Антропология дагестанского города: влияние глобализации на трансформацию культуры и быта горожан Дагестана в постсоветский период / Отв. ред. А.Г. Далгатов. 2-е доп. изд. Махачкала: АЛЕФ, 2022. 312 с.
9. Сефербеков Р.И. Современная культура питания сельского населения Дагестана: традиционное и новое // Вестник Дагестанского государственного университета. Серия 2. Гуманитарные науки. 2022. Том 37. Вып. 1. С. 7–23.
10. Похлебкин В.В. Русская кухня // Национальные кухни наших народов. М.: Легкая и пищевая промышленность, 1983. С. 6–59.
11. Шмелева М.Н. Русские // Народы России: Энциклопедия / Гл. ред. С.А. Тишков. М.: Науч. изд-во «Большая Российская Энциклопедия», 1994. С. 300–301.
12. Зеленин Д.К. Восточнославянская этнография / Пер. с нем. К.Д. Цивинной. М.: Наука, 1991. 511 с.
13. Патракова В.Ф., Черноус В.В. Русские // Народы Юга России: Энциклопедический словарь / Под ред. А.А. Озерова. Ростов н/Д: ООО «Фонд науки и образования», 2016. С. 376–384.
14. Шахбанова М.М., Лысенко Ю.М., Мамараев Р.М. Дагестанские русские: историко-социологическое исследование. Махачкала: Институт ИАЭ ДНЦ РАН; «Алеф», 2015. 320 с.
15. Гуляева Е.Ю. Представления о «своей» кухне у армян Петербурга (по материалам интервью и наблюдений за кулинарными практиками) // Кавказский город: потенциал этнокультурных связей в урбанистической среде. СПб.: МАЭ РАН, 2013. С. 363–392.
16. Рамазанова З.Б. Этноэкологическая культура народов Дагестана (XIX – начало XX в.). Махачкала: Институт ИАЭ ДФИЦ РАН; Алеф, 2022. 280 с.
17. Османов М.О. Хозяйственно-культурные типы (ареалы) Дагестана (с древнейших времен до начала XX в.). Махачкала: Институт ИАЭ ДНЦ РАН, 1996. 315 с.
18. Османов М.-З.О. Хозяйственно-культурные типы (ареалы) Дагестана в советскую эпоху: Закономерности развития и трансформации, вымывание традиционных форм. М.: Наука, 2002. 222 с.
19. Манышев С.Н. Русские: история, культура, традиции. Махачкала: ИД «Эпоха», 2013. 80 с.
20. Иноземцева Е.И. Культурное и хозяйственно-экономическое наследие терского казачества как ресурс межэтнической толерантности на Северо-Восточном Кавказе // Материалы региональной научной конференции «Фольклор в семей-

ной и общинной жизни нижнетерского казачества». Махачкала: «Радуга», 2017. С. 71–80.

21. Чекулаев Н.Д. Российское казачество и северокавказские горцы: история их торгово-экономических взаимоотношений (1735–1796 гг.) по документам ЦГА РД // Казачество. 2022. № 64 (7). С. 93–98.

22. Джаватова Л.Р., Сефербеков Р.И. Влияние русской национальной кухни на культуру питания горожан Дагестана в новейшее время // Материалы Всероссийского историко-этнографического форума «Роль северокавказских городов в социально-экономическом и историко-культурном развитии Кавказа», посвященного 200-летию основания г. Грозного (г. Грозный, 03 октября 2017 г.) / Под ред. Ш.А. Гапурова, С.С. Магамадова. Грозный: Изд-во АН ЧР, 2017. С. 151–155.

23. Рамазанова З.Б. Культура питания народов Дагестана в XIX – начале XXI в.: Традиции и инновации. Махачкала: Институт ИАЭ ДНЦ РАН, 2017. 293 с.

24. Максимов С.В. Нечистая, неведомая и крестная сила. М.: Терра; «Книжная лавка» – РТР, 1996. 272 с.

25. Цаллагова З.Б. Традиционная и ритуальная пища осетин // Народы Кавказа: этнокультурные традиции и модернизация: Научный сборник, посвященный памяти Г.А. Сергеевой / Сост., отв. ред. Ю.А. Анчабадзе. М.: Три квадрата, 2016. С. 199–212.

26. Морозов И.А. Обычаи, верования, магия, связанные с началом и окончанием трапезы // Традиционное русское застолье: сб. ст. М.: Гос. респ. центр рус. фольклора, 2008. С. 16–35.

27. Иноземцева Е.И., Кидирниязов Д.С. Некоторые особенности культурно-интеграционных процессов южнорусского казачества с народами Северного Кавказа // Культурное наследие Северного Кавказа как ресурс межнационального согласия: сборник научных статей по итогам международного научного форума (Геленджик, 13–15 октября 2017 г.). Краснодар: ООО «Экоинвест», 2018. С. 611–624.

28. Матвеев О.В., Зудин А.И., Воронин В.В. Русские Чечни: По материалам экспедиций 2018 года. Ростов-н/Д: Печатная лавка, 2018. 136 с.

**Seferbekov, Ruslan I.** – Institute of History, Archeology and Ethnography of the Dagestan Federal Research Center of RAS (Makhachkala, Russia); ruslan-seferbekov@yandex.ru

**Seferbekov, Magomedhabib R.** – Institute of History, Archeology and Ethnography of the Dagestan Federal Research Center of RAS (Makhachkala, Russia); mhabib-seferbekov@mail.ru

FOOD CULTURE OF THE RUSSIAN KIZLYARSKY AND TARUMOVSKY REGIONS OF DAGESTAN: TRADITION AND INNOVATION.

*Keywords: food culture, Russians of Dagestan, traditional cuisine, food innovations.*



Based on the field ethnographic material and literary sources collected in the villages of the Kizlyarsky and Tarumovsky regions of the Republic of Dagestan, using general scientific (historical-genetic, comparative-historical, retrospective) and special (survey, interviewing, participant observation) methods of history and ethnology, the article explores modern culture nutrition of Russians with the identification of traditional food preserved by them in modern times, dishes and drinks borrowed from the mountainous and lowland population of Dagestan, as well as food innovations that have penetrated in recent decades. The relevance of the topic is dictated by the lack of knowledge of the problem, the increased level of ethnic and cultural self-awareness of Russians, the need to analyze the elements of the life support culture of the Russian population of Dagestan that have been transformed under the influence of global and regional socio-cultural processes. The results obtained indicate that the modern food of Dagestani Russians turned out to be one of the most stable (in comparison with settlements, housing and clothing) elements of their life support culture. It is based on a complex of traditional dishes and drinks that has developed over several centuries. The formation of the modern model and nutrition system of the Dagestan Russians was influenced by the Russian cuisine of the main ethnic mass, traditional and Soviet economic and cultural types (ECT) and the zonal complex of the transformed ECT of modern times, long-standing interethnic contacts and ethnocultural interactions with the lowland and mountainous population of Dagestan, as well as food innovations from world cuisine. In its turn, Russian cuisine also had a great influence on the food of the peoples of Dagestan, in which Russian dishes have been firmly entrenched since the Soviet period. The modern food culture of the Russians of Dagestan retains its traditional structure, into which food innovations from mountain and world cuisine have organically merged. This circumstance inspires certain confidence in the preservation of the national (territorial, cultural, religious) identity of Russians in the era of globalization, since food is one of the indicators of ethnic (culinary) identity and the most important mechanism of ethno-ecological adaptation.

**For citation:** Seferbekov, R.I., Seferbekov, M.R. The food culture of Russians in the Kizlyarsky and Tarumovsky districts of Dagestan: traditions and innovations // *Izvestiya SOIGSI*. 2023. Iss. 49 (88). Pp. 62-81. (in Russian). DOI: 10.46698/VNC.2023.88.49.005

## References

1. Arutyunov, S. *Pishcha* [Food]. *Material'naya kul'tura: Svod etnograficheskikh ponyatii i terminov* [Material culture: Code of ethnographic concepts and terms]. Moscow, Nauka, 1989, iss. 3, pp. 134–138.

1. Bellon, M.A. *Kul'tura pitaniya: osobennosti tsennostnykh smyslov* [Food culture: features of value meanings]. *Vestnik Sankt-Peterburgskogo gosudarstvennogo instituta kul'tury* [Bulletin of the St. Petersburg State Institute of Culture]. 2018, no. 2 (35), pp. 59–64.

1. Bromlej, Yu.V. *Sovremennye problemy etnografii (Ocherki teorii i istorii)* [Modern Problems of Ethnography (Essays on Theory and History)]. Moscow. Nauka, 1981. 390 p.

2. Seferbekov, R.I. *Sovremennaya material'naya kul'tura sel'skogo naseleniya Dagestana: transformatsiya strukturnykh elementov* [Modern material culture of the rural population of Dagestan: transformation of structural elements]. Makhachkala, Institute of IAE DFRC RAS; ALEF, 2021. 324 p.

3. Gulyaeva, E.Yu. *Predstavleniya o "svoei" kukhne u armyan Peterburga (po materialam interv'yu i nablyudenii za kulinarnymi praktikami)* [Ideas about "their" cuisine among the Armenians of St. Petersburg (based on interviews and observations of culinary practices)]. *Kavkazskii gorod: potentsial etnokul'turnykh svyazei v urbanisticheskoi srede* [Caucasian

city: the potential of ethnocultural ties in the urban environment]. St. Petersburg, MAE RAN, 2013, pp. 363–392.

4. Rizakhanova, M.Sh. *Dagestanskije russkie. XIX – nachalo XX v.: Istoriko-etnograficheskoe issledovanie* [Dagestan Russians. 19th – early 20th century: Historical and ethnographic research]. Makhachkala, Institute of IAE DSC RAS, 2001. 191 p.

5. Luguev, S.A., Mansurov M.Kh. *Russkie* [Russians]. *Narody Dagestana* [Peoples of Dagestan]. Moscow, Nauka. 2002, pp. 540–558.

6. Seferbekov, R.I., Bulatov, B.B., et al. *Antropologiya dagestanskogo goroda: vliyanie globalizatsii na transformatsiyu kul'tury i byta gorozhan Dagestana v postsovetskii period* [Anthropology of the Dagestan city: the impact of globalization on the transformation of the culture and life of the citizens of Dagestan in the post-Soviet period]. Makhachkala, ALEF, 2022. 312 p.

7. Seferbekov, R.I. *Sovremennaya kul'tura pitaniya sel'skogo naseleniya Dagestana: traditsionnoe i novoe* [Modern food culture of the rural population of Dagestan: traditional and new]. *Vestnik Dagestanskogo gosudarstvennogo universiteta. Seriya 2. Gumanitarnye nauki* [Bulletin of the Dagestan State University. Series 2. Humanities.]. 2022, vol. 37, iss. 1, pp. 7–23.

8. Pohlyobkin, V.V. *Russkaya kukhnya* [Russian cuisine]. *Natsional'nye kukhni nashikh narodov* [National cuisines of our peoples]. Moscow, Legkaya i pishchevaya promyshlennost', 1983, pp. 6–59.

9. Shmelyova, M.N. *Russkie* [Russians]. *Narody Rossii: Entsiklopediya* [Peoples of Russia: Encyclopedia]. Moscow, Bol'shaya Rossiiskaya Entsiklopediya, 1994, pp. 300–301.

10. Zelenin, D.K. *Vostochnoslavyanskaya etnografiya* [East Slavic ethnography]. Moscow, Nauka, 1991. 511 p.

11. Patrakova, V.F., Chernous V.V. *Russkie* [Russians]. *Narody Yuga Rossii: Entsiklopedicheskii slovar'* [Peoples of the South of Russia: Encyclopedic Dictionary]. Rostov-on-Don, Fond nauki i obrazovaniya, 2016, pp. 376–384.

12. Shakhbanova, M.M., Lysenko, Yu.M., Mamaraev, R.M. *Dagestanskije russkie: istoriko-sotsiologicheskoe issledovanie* [Dagestan Russians: a historical and sociological study]. Makhachkala, Institute of IAE DSC RAS; Alef, 2015. 320 p.

13. Gulyaeva, E.Yu. *Predstavleniya o "svoei" kukhne u armyan Peterburga (po materialam interv'yu i nablyudenii za kulinarными praktikami)* [Ideas about “their” cuisine among the Armenians of St. Petersburg (based on interviews and observations of culinary practices)]. *Kavkazskii gorod: potentsial etnokul'turnykh svyazei v urbanisticheskoi srede* [Caucasian city: the potential of ethnocultural ties in the urban environment]. St. Petersburg, MAE RAN, 2013, pp. 363–392.

14. Ramazanova, Z.B. *Etnoekologicheskaya kul'tura narodov Dagestana (XIX – nachalo XX v.)* [Ethno-ecological culture of the peoples of Dagestan (XIX – early XX century)]. Makhachkala, Institute of IAE DFRC RAS; Alef, 2022. 280 p.

15. Osmanov, M.O. *Khozyaistvenno-kul'turnye tipy (arealy) Dagestana (s drevneishikh vremen do nachala XX v.)* [Economic and cultural types (areals) of Dagestan (from ancient times to the beginning of the 20th century)]. Makhachkala, Institute of IAE DSC RAS, 1996. 315 p.

16. Osmanov, M.-Z.O. *Khozyaistvenno-kul'turnye tipy (arealy) Dagestana v sovetskuuyu epokhu: Zakonomernosti razvitiya i transformatsii, vymyvaniye traditsionnykh form* [Economic and cultural types (areas) of Dagestan in the Soviet era: Patterns of development and transformation, washing out of traditional forms]. Moscow, Nauka, 2002. 222 p.

17. Manyshhev, S.N. *Russkie: istoriya, kul'tura, traditsii* [Russians: history, culture, traditions]. Makhachkala, Epokha, 2013. 80 p.

18. Inozemtseva, E.I. *Kul'turnoe i khozyaistvenno-ekonomicheskoe nasledie terskogo kazachestva kak resurs mezhetnicheskoi tolerantnosti na Severo-Vostochnom Kavkaze* [Cultural and Economic Legacy of the Terek Cossacks as a Resource for Interethnic Tolerance in the Northeast Caucasus]. *Materialy regional'noi nauchnoi konferentsii "Fol'klor v semeinoi i obshchinnoi zhizni nizhneterskogo kazachestva"* [Proceedings of the regional scientific conference "Folklore in the family and community life of the Nizhnetersky Cossacks"]. Makhachkala, Raduga, 2017, pp. 71–80.

19. Chekulaev, N.D. *Rossiiskoe kazachestvo i severokavkazskie gortsy: istoriya ikh torгово-ekonomicheskikh vzaimootnoshenii (1735–1796 gg.) po dokumentam CGA RD* [Russian Cossacks and North Caucasian highlanders: the history of their trade and economic relations (1735–1796) according to documents of the Central State Archive of the Republic of Dagestan]. *Kazachestvo* [Cossacks]. 2022, no. 64 (7), pp. 93–98.

20. Dzhavatova, L.R., Seferbekov, R.I. *Vliyanie russkoi natsional'noi kukhni na kul'turu pitaniya gorozhan Dagestana v noveishee vremya* [The influence of Russian national cuisine on the food culture of the citizens of Dagestan in modern times]. *Materialy Vserossiiskogo istoriko-etnograficheskogo foruma "Rol' severokavkazskikh gorodov v sotsial'no-ekonomicheskom i istoriko-kul'turnom razvitii Kavkaza", posvyashchennogo 200-letiyu osnovaniya g. Groznogo (Groznyi, 3 oktyabrya 2017 g.)* [Proceedings of the All-Russian Historical and Ethnographic Forum "The Role of the North Caucasian Cities in the Socio-Economic, Historical and Cultural Development of the Caucasus", dedicated to the 200th anniversary of the founding of the city of Grozny (Grozny, October 3, 2017)]. Grozny, Academy of Sciences of the Chechen Republic, 2017, pp. 151–155.

21. Ramazanova, Z.B. *Kul'tura pitaniya narodov Dagestana v XIX – nachale XXI v.: Traditsii i innovatsii* [The food culture of the peoples of Dagestan in the 19th – early 21st centuries: Traditions and innovations]. Makhachkala, Institute of IAE DSC RAS, 2017. 293 p.

22. Maksimov, S.V. *Nechistaya, nevedomaya i krestnaya sila* [Impure, unknown and cross power]. Moscow, Terra; Knizhnaya lavka – RTR, 1996. 272 p.

23. Tsallagova, Z.B. *Traditsionnaya i ritual'naya pishcha osetin* [Traditional and ritual food of Ossetians]. *Narody Kavkaza: etnokul'turnye traditsii i modernizatsiya: Nauchnyi sbornik, posvyashchennyi pamyati G.A. Sergeevoi* [Peoples of the Caucasus: Ethnocultural Traditions and Modernization: Scientific Collection Dedicated to the Memory of G.A. Sergeeva]. Moscow. Tri kvadrata, 2016, pp. 199–212.

24. Morozov, I.A. *Obychai, verovaniya, magiya, svyazannye s nachalom i okonchaniem trapezy* [Customs, beliefs, magic associated with the beginning and end of the meal].

*Traditsionnoe russkoe zastoľe: sbornik statei* [Traditional Russian feast: collection of articles]. Moscow, State Republican Center of Russian Folklore, 2008, pp. 16–35.

25. Inozemtseva, E.I., Kidirniyazov, D.S. *Nekotorye osobennosti kul'turno-integratsionnykh protsessov yuzhnorusskogo kazachestva s narodami Severnogo Kavkaza* [Some features of the cultural and integration processes of the South Russian Cossacks with the peoples of the North Caucasus]. *Kul'turnoe nasledie Severnogo Kavkaza kak resurs mezhnatsional'nogo soglasiya: sbornik nauchnykh statei po itogam mezhdunarodnogo nauchnogo foruma (Gelendzhik, 13–15 oktyabrya 2017 g.)* [Cultural heritage of the North Caucasus as a resource for interethnic harmony: collection of scientific articles on the results of the international scientific forum (Gelendzhik, October 13–15, 2017)]. Krasnodar. ООО Ecoinvest, 2018, pp. 611–624.

26. Matveev, O.V., Zudin, A.I., Voronin, V.V. *Russkie Chechni: Po materialam ekspeditsyj 2018 goda* [Russian Chechnya: Based on the materials of the 2018 expeditions]. Rostov-on-Don: Pечатnaya lavka, 2018. 136 p.