

DOI: 10.46698/VNC.2026.98.59.014

МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ В СВАДЕБНЫХ ОБРЯДАХ КАБАРДИНЦЕВ В XX–XXI ВВ.: ФУНКЦИИ И ОСОБЕННОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

З.М. Балкарова
М.Р. Тутукова

Целью данного исследования является обобщение и систематизация сведений о мучных изделиях, предназначенных для свадебных обрядов кабардинцев в XX–XXI вв., определение их функций и выявление особенностей приготовления. Актуальность исследования следует из того, что в современной историографии отсутствуют научные материалы, содержащие подробные сведения о мучных изделиях, приготавливаемых к свадебным торжествам у кабардинцев в XX–XXI вв. Исследование подготовлено с опорой на научные труды, посвященные свадебной обрядности и пище кабардинцев, а также сборники рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России и ближнего зарубежья. В результате исследования установлено, что на всех важных этапах свадебного торжества у кабардинцев присутствовали мучные изделия, каждое из которых выполняло определенную функцию. С выпечки хлеба и иных мучных изделий начиналось свадебное торжество. На кабардинской свадьбе мучные изделия выполняли в определенной степени сакральную функцию. Со временем у народа сложился целый свод правил приготовления мучных изделий, предназначенных для свадебного торжества, которые соблюдаются и в настоящее время. Обращается внимание на то, что приготовлением мучных изделий для свадебных торжеств занимались исключительно представительницы женского пола, у которых семейная жизнь сложилась благополучно. Однако пожилые женщины в приготовлении мучных изделий участия не принимали. Таким образом, отбор участников кулинарного действия происходил как по гендерному признаку, так и по возрастному.

Ключевые слова: мучные изделия, свадебные торжества, национальная кухня, лакум, хворост, казинаки, паста, халва, пирожки.

Для цитирования: Балкарова З.М., Тутукова М.Р. Мучные изделия в свадебных обрядах кабардинцев в XX–XXI вв.: функции 10.46698/VNC.2026.98.59.014

Поступила в редколлегию: 9.10.2025 г.

Принята к публикации: 15.03.2026 г.

На всем пространстве России XX–XXI вв. повышается интерес к изучению ее народов и их многовекового культурного наследия. Повышение жизненного и культурного уровня народов, которое «сопровождается ростом их национального самосознания и национальной гордости, вызывающей в свою очередь обострение интереса к генезису и этнической истории народа, его историческому прошлому, особенностям развития его культуры и быта», обусловили развитие данного процесса [1, 227]. В современной историографии усиливается интерес отечественных и зарубежных этнографов и к истории свадебных обрядов и культуры питания у разных народов мира, в том числе к истории хлебопечения, праздничной и обрядовой выпечке, которые «давно уже стали предметом многочисленных исследований, главным образом с этнографической точки зрения» [2, 5].

Кабардинской свадьбе посвящен ряд научных трудов, в которых освещаются свадебные обряды XIX – начала XX в. [3; 4], рассматриваются особенности свадебных обрядов кабардинцев в дореволюционном прошлом и их трансформации в советский период вплоть до конца 90-х гг. XX в. [5; 6; 7], содержится материал для сравнительного анализа свадебных обрядов кабардинцев, абазехов и бжедугов [8].

Обычаи и традиции, которые связаны со свадьбой и едой, имеет каждый народ.

Свадебные обряды, национальная кухня самобытны, являясь отражением истории народа, его характера и национальных вкусов. У каждого народа на протяжении многих столетий формировались гастрономические привычки, предпочтения в выборе продуктов, способы приготовления и подачи блюд на свадебных торжествах.

Национальная кухня имеет свою основу, которую составляют продукты. Как привило, это продукты, которые дает природа, земледелие, промыслы, которыми занимается народ. Данные обстоятельства в комплексе определяют набор национальных блюд, готовящихся к свадебным торжествам. В данном исследовании внимание уделено мучным изделиям, которые предназначались для свадебных обрядов кабардинцев [9, 79].

Современная кабардинская свадьба возродила много элементов старинного многоуровневого обряда и приготовления традиционных национальных блюд. Особенности этнической культуры кабардинцев отражены в свадебных традициях и обычаях, и в настоящее время многие семьи стремятся к тому, чтобы им следовать.

Этапы жизни человека отражены в различных семейных торжествах. В праздничной культуре этноса, в том числе и кабардинской культуре, одним из наиболее важных событий является свадьба. Свадебное торжество кабардинцев (и в настоящее время) состоит из трех составных частей:

1. обычаи и обряды перед свадьбой: сватовство, обручение;
2. свадебное торжество;
3. обычаи и обряды после свадьбы [10, 144].

Свадебное «действие» имело особое значение и сопровождалось застольем. К свадебному торжеству готовили большое количество разнообразных мучных изделий. Мучные изделия выпекались к конкретным свадебным моментам и имели знаковую подсистему. Более 30 хлебных изделий зафиксировано у народов Северного Кавказа. Мучные изделия, выпекаемые к свадебным торжествам, отличались красивым фигурным оформлением. Для приготовления мучных изделий использовали дрожжевое сдобное и несдобное тесто, добавляли животные масла (преимущественно сливочное), молоко, сметану, яйца, сахарный песок. Использовали при приготовлении преимущественно коровье молоко и масло.

Мучная пища в традиционной гастрономической культуре кабардинцев готовилась из просяной, ячменной, кукурузной и пшеничной муки. Следует отметить следующую особенность: мучные изделия к свадьбе в прошлом готовили исключительно из муки яровой пшеницы, так как приготовленное из нее тесто отличалось большей вязкостью. Пшено (*хугу; тюй*) и пшеничная мука также использовались при приготовлении пищи, предназначенной для свадебных торжеств. Одним из основных и старейших блюд кабардинцев была паста (*хугу пIастэ; тюй паста*), представлявшая собой крутую пшеничную кашу [11, 106].

Приготовлению мучных изделий к свадебным торжествам придавалось особое сакральное значение. На Северном Кавказе кабардинцы считались искусными мастерами приготовления мучных изделий. Сформировался определенный свод правил по выпечке мучных изделий, которые строго соблюдались. Месить тесто для выпечки свадебных хлебов должна была взрослая, но не пожилая женщина, у которой семейная жизнь сложилась благополучно. Взрослые женщины, имевшие семью, сыновей, братьев, сестер, мужей, родителей, занимались приготовлением свадебных хлебов и хлебных изделий: сдобных калачей с начинкой и без начинки, пирогов и иных мучных изделий. Украшением мучных изделий занимались засватанные девушки. Во время

выпечки свадебных хлебов не допускалось присутствие мужчин [12, 245].

Рассмотрим подробно, какие именно мучные изделия приготавливались к свадебным торжествам. В свадебной обрядности кабардинцев в XX–XXI вв. основными мучными блюдами являлись: лакумы (каб. *лэкъум*), казинаки (каб. *зэкIэрыс*), пироги (каб. *хъырышын*) и пирожки (каб. *хъэлывэ*), пирожки с сыром (каб. *кхъуей хъэлывэ*), пирожки с творогом (каб. *хъэлывэ*), пирожки с мясом (каб. *лы хъэлывэ*), хворост (каб. *джэдыкIэрышц*), паста (каб. *пIастэ*), халва (каб. *хъэлыуэ*), «гусь по-терски» (каб. *къаз цIырт*), буза кабардинская (каб. *махъсымэ*).

В кабардинской национальной кухне наиболее широкое распространение имеют лакумы (каб. *лэкъум*). Лакумы готовились в каждой семье, и свадебное торжество, а точнее – застольные мероприятия, обязательно сопровождалось их приготовлением. Сложилось несколько рецептов приготовления лакумов, которые сохранились до настоящего времени. Лакумы готовили из пшеничной, кукурузной либо смешанной муки с добавлением воды, кефира, молока и сметаны. Для лакумов тесто раскатывали толщиной около 0,5–1 см, затем разрезали на различные куски и предавали желаемую форму. В казанок, сковороду с высокими бортами, добавляли большое количество растительного масла, затем кусочки теста жарили в раскаленном масле.

ДжэдыкIэрышц или *тхъурыжъ* – это специальное мучное изделие, которое готовили из сдобного теста с добавлением большого количества яиц [13, 162]. Тесто раскатывали максимально тонко, далее обвертывали его вокруг руки, снимали заготовку и жарили в большом количестве масла. Данное мучное изделие – сложное по технологии приготовления, и его приготовление требовало особого мастерства от человека, который его готовил.

Казинаки из жареного теста (каб. *зэкIэрыс*) – это один из неотъемлемых атрибутов свадебного застолья у кабардинцев. Казинаки готовили из пшеничной муки, яиц, меда и сахара. В настоящее время эти мучные изделия также являются важнейшим атрибутом различных праздничных мероприятий у кабардинцев [14, 25].

Пироги (каб. *хъырышын*) и пирожки (каб. *хъэлывэ*) занимают в пище кабардинцев особое место, готовили их и к свадебным торжествам. Ранее тесто для пирожков замешивали из ячменной муки, позднее использовали пшеничную муку. Начинки для пирожков были очень разнообразными: картофель, сыр, мясо, фасоль, тыква, фрукты, грецкий орех, изюм.

Пирожки с сыром (каб. *кхъуей хъэлывэ*) подавали на свадебных торжествах. Для приготовления начинки использовали трехдневный сыр, который пропускали через мясорубку и затем добавляли соль. Замешивали тесто из предварительно просеянной пшеничной муки, затем в горке из муки делали углубление и постепенно вливали воду с добавлением щепотки соды, вместо соды можно использовать минеральную воду «Нарзан». Тесто настаивали в течение 10–15 минут. Далее его разделяли на куски примерно по 50 г, затем раскатывали лепешки круглой формы. Подготовленная начинка выкладывалась на середину, затем края теста защипывали, после жарили пирожки на раскаленном растительном масле. Для подачи пирожков использовали пирожковые тарелки [8, 37].

К свадебным торжествам также готовили и пирожки с творогом (каб. *хъэлывэ*). Для пирожков готовили дрожжевое опарное тесто. Приготовление теста начиналось с готовки опары, которая представляла собой жидкое тесто. Состав опары: 40% муки, 60% воды, немного сахара, соли, дрожжей. Воду или молоко подогревали до 30–35°, растворяли сахар, соль, дрожжи и постепенно всыпали муку. Тесто замешивали жидкое. По своей консистенции опара напоминала густую сметану. Опару сверху посы-

пали тонким слоем муки, накрывали посуду полотенцем и ставили в теплое место, чтобы она забродила (процесс занимал 1–2 часа).

По внешним признакам определяли готовность опары для дальнейшего приготовления: если брожение замедлялось и на поверхности становилось меньше пузырьков, опара считалась готовой. Далее в опару добавляли воду, в которой были растворены сахар, соль. Тесто вымешивали до полного соединения опары и воды, затем добавляли яйца и остаток просеянной муки. Тесто тщательно перемешивали и в конце добавляли столовый маргарин в растопленном виде. Тесто обязательно ставили в теплое место и производили одну-две обминки. После того как тесто было готово, его разделяли на небольшие шары весом около 50 г, а затем их раскатывали в форме круга. Подготовленный творожный фарш весом примерно 25 г клали по центру каждой лепешки. Соединяли края лепешки, формируя лодочку. Затем жарили в большом количестве раскаленного подсолнечного масла и подавали в горячем виде на стол [15, 323].

Свадебные застолья кабардинцев также сопровождалось и пирожками с мясом (каб. *лы хьэлывэ*). Начинка для пирожков готовилась из пропущенного через мясорубку мяса говядины или баранины, репчатого лука, соли и перца. Мясной фарш немного поджаривали. Тесто готовили пресное. Затем формировали пирожки в виде лодочек и жарили в жире. Пирожки подавали в горячем виде [16].

Особое значение придавалось приготовлению хвороста (каб. *джэдык1эрытиц*). Пшеничную муку просеивали, затем добавляли яйца, сахар, растворенные дрожжи и замешивали жидкое тесто. Остальную муку добавляли примерно через час и замешивали крутое тесто. Далее тесто раскатывали в шар и накрывали салфеткой. Тесто выдерживали около 30 минут, затем раскатывали тонкие лепешки и придавали им различную форму. Хворост делали и в виде розы (*джэдык1эрытиц*). Для приготовления такого хвороста тесто делили на несколько частей, каждую часть затем закатывали в шар и потом только раскатывали в тонкую лепешку. От количества яиц зависело качество теста, так большое количество яиц разрыхляло и улучшало тесто и в итоге мучное изделие получалось более высокого качества [13, 162].

Одним из традиционных мучных изделий кабардинцев является паста (каб. *п1астэ*). Пасту готовили из пшена, иногда добавляли кукурузную муку. Из пшена варили вязкую кашу, добавляли кукурузную или манную крупу. Пасту могли подавать вместо хлеба ко всем вторым блюдам. Пасту употребляли также и с молочными продуктами. Технология приготовления пасты отличается простотой, но также требует наличия определенных навыков у женщины, которая занимается ее приготовлением. В специальном казанке или неэмалированной посуде на огонь ставили воду. Пшено тщательно перебирали и промывали в горячей воде, затем его опускали в кипящую воду. Один раз сразу помешивали всю массу, далее убавляли огонь и в дальнейшем крупе давали хорошо развариться. На сильном огне хорошо вымешивали, используя деревянную лопаточку (каб. *бэлагь*). Вымешивали до того момента, пока паста не начинала прилипать к посуде. Готовую пасту выкладывали в блюдо и придавали форму с помощью деревянной лопатки, смоченной водой [14]. Соотношение пшена и воды составляло 1:3 [16]. Но если пшено старое, залежалое, оно могло не взять всю воду. В этих случаях для получения нужной консистенции добавляли немного кукурузной муки или манной крупы. В процессе приготовления пасты можно очень просто получить суп, который носит название *хьэнтхьуис* – единственный суп у кабардинцев, который может быть подан как первое блюдо [17, 126].

Национальная халва (каб. *хьэлыуэ*) занимала особое место среди кабардинских

сладких кушаний. Обычно ее готовили из пшеничной муки, которую засыпали в кипящее топленое масло, и все время, перемешивая деревянной лопаточкой, прожаривали до определенной консистенции. Когда же вся масса становилась сухой, ее заливали медом и снова поджаривали. Затем всю массу перекладывали на деревянный поднос или на стол и прессовали руками. Остывшую и спрессованную массу разрезали на куски дольки (*хьэлыуэ* *ИуицIэ*; *халыуакесген*), придавая им вид треугольников [13, 161]. Готовили также из пшена. Пшено перебирали, промывали, высушивали, измельчали или пропускали через мясорубку с мелкой решеткой. Полученную массу просеивали через сито и обжаривали на масле. Когда мука была готова, добавляли сахарный сироп и хорошо размешивали. Полученную массу проваривали, выкладывали на лист, смазанный маслом, и утрамбовывали до толщины 5 см [13, 161]. После этого держали ее в таком состоянии 12 часов. Нарезали на куски. Для приготовления сиропа в воду добавляли сахар и кипятили до тех пор, пока сироп станет липким [13, 161].

Особое внимание следует уделить приготовлению мучных изделий в комбинации с мясом. Одним из таких блюд, подаваемых на свадебных торжествах кабардинцев, является «гусь по-терски» (каб. *къаз цырт*). Гуся заранее отваривали целиком. Разрезали на порционные куски и натерли солью. Для теста муку всыпали в миску, добавляли соль, яйцо и воду. Замешивали крутое тесто. Давали постоять 15 минут. Затем тесто раскатывали, нарезали на ромбики и лепили галушки. С кипящего гусяного бульона снимали жир и варили в нем галушки, пока те не всплывут. Готовые галушки поливали соусом из гусяного жира и давленого чеснока. Перемешивали. Подавали с отварным гусем [16].

По мнению некоторых исследователей, к мучным изделиям, приготавливаемым к свадебным торжествам кабардинцев, следует отнести и напиток – буза кабардинская (каб. *махъсымэ*) [17, 125], приготовление которого требует значительных затрат времени. Размалывали пшено или кукурузу. Из пшеничной или кукурузной муки замешивали тесто на кипяченой теплой воде. Формировали лепешки и выпекали их. Готовые лепешки размачивали в кипяченой воде, смешивали с молотым проросшим ячменем, посуду закрывали, выдерживали до брожения, пока осядет пена, затем процеживали, добавляли сахар и выдерживали 3-4 дня [18]. Чем дольше выдерживали бузу, тем качественнее она становилась. Ячмень для бузы замачивали в теплой воде на 3-4 часа, вынимали и раскладывали в теплом месте для прорастания, затем высушивали и мололи.

Свадебное застолье не проводилось без всевозможных пирогов, испеченных из сдобного и несдобного теста с начинкой и без начинки и (каб. *дэлен*). Начинкой для пирогов служили: мясной фарш, творог, тыква, разнообразная зелень. Делали их полукруглыми и закрытыми сверху [19].

Свадебная выпечка отличалась не только широким ассортиментом, но она имела эстетический вид. Кабардинцы большое значение придавали украшению хлеба вообще, а свадебного в особенности. Хлеб и хлебные изделия они украшали разнообразными орнаментами, наносимыми при помощи вилок, ложек, палочек, ладоней рук, указательным пальцем и т.д. Иногда орнамент наносили наперстком, ручкой грудного мальчика. Как отмечают информаторы, украшали хлеб не столько в магических, сколько в эстетических целях, хотя на некоторых хлебных изделиях часто и сегодня встречаются солярные знаки [9, 79]. Украшение хлеба взрослые женщины часто поручали молодым девушкам (будущим невестам).

Таким образом, хлеб и мучные изделия присутствовали на самых ответственных этапах свадьбы. У кабардинцев свадебная церемония начиналась с выпечки хлеба и хлебных изделий. Стговор, в случае обоюдного согласия сторон, также заканчивался

угощением свежеспеченным хлебом и халвой. Хлеб и хлебные изделия, несомненно, выполняли на свадьбе особую сакральную роль. Эти изделия являлись своего рода оберегом от враждебных сил, сглаза и, по поверьям, обеспечивали молодой семье благополучие и изобилие, достаток, а ритуальный дарообмен хлебом, сдобной выпечкой после обручения до самой свадьбы и во время свадьбы символизировал единение двух семей. Несомненно, надеялись, что магические свойства хлеба, хлебных изделий, сладостей (халвы) перейдут на всех, кто получал их и прикоснулся к ним. Выпечкой свадебных хлебов и хлебных изделий занимались исключительно женщины, у которых благополучно сложилась семейная жизнь. Пожилые женщины в этом деле никогда не принимали участия. Таким образом, отбор исполнителей свадебной выпечки происходил как по гендерному признаку, так и по возрастному.

В ходе исследования выявлено, что мучные изделия в свадебных обрядах кабардинцев на протяжении XX–XXI вв. не подвергались особым изменениям, но следует отметить, что в свадебных обрядах кабардинцев постепенно сокращается количество и ассортимент мучных изделий. К началу XXI в. свадебные мероприятия кабардинцев ограничиваются приготовлением таких мучных изделий, как лакумы, хворост и *дэлен*.

1. *Сабанчиева Л.Х.* Кабардинская свадьба: архаичные и современные мотивы // Исторический вестник. 2009. № 8. С. 226-261.

2. *Алимова Б.М., Амирханова А.К.* Мучные изделия в свадебных обрядах тюркоязычных народов Дагестана и Северного Кавказа // История, археология и этнография Кавказа. 2013. № 4. С. 1-6.

3. *Кашежев Т.П.* Свадебные обряды кабардинцев // Этнографическое обозрение. 1892. Т. 4. Кн. 15.

4. *Шикова Т.Т.* Об условиях заключения брака у кабардинцев в дореволюционном прошлом // Ученые записки КБНИИ. 1959. Т. XVI. С. 129-148.

5. *Мамбетов Г.Х.* Традиционная культура кабардинцев и балкарцев. Нальчик: Эль-Фа, 1998. 349 с.

6. *Думанов Х.М.* Обычное имущественное право кабардинцев (вторая половина XIX – начало XX в.). Нальчик: Эльбрус, 1976. 140 с.

7. *Мафедзев С.Х.* Обряды и обрядовые игры адыгов в XIX – начале XX века. Нальчик: Эльбрус, 1979. 203 с.

8. *Меретуков М.М.* Семья и брак у адыгских народов. Майкоп: Адыг. отд. Краснодар. кн. изд-ва, 1987. 366 с.

9. *Калашаова Д.А.* Свадебные обряды адыгов, традиции и современность // Постсоветское социокультурное пространство (на примере адыго-абхазской идентичности). Майкоп: ИП Кучеренко Вячеслав Олегович, 2016. С. 78-84.

10. *Унарокова Р.Б., Хакунова Э.Х.* Адыгская современная свадьба: из опыта реконструкции // Вестник Адыгейского государственного университета. Серия 2: Филология и искусствоведение. 2019. № 4 (247). С. 144-148.

11. *Хут Ю.Ю.* Концепт «Пища адыгов»: этноспецифические ценностные характеристики // Язык. Культура. Коммуникация: изучение и обучение: Мат. IV Междунар. научно-практ. конф. (Орел, 13 октября 2020 г.). Орел: Орловский гос. ун-т, 2020. С. 101-107.

12. Кубатиев Б.А. Блюда адыгской (черкесской) кухни. Майкоп: Полиграф-Юг, 2008. 480 с.

13. Ширитова Л.Ж., Жилова Р.М. Особенности и традиции кабардинской и балкарской кухни // Известия Кабардино-Балкарского государственного аграрного университета им. В.М. Кокова. 2021. № 2 (32). С. 160-166.

14. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания: практическое пособие / Под ред. А.Т. Васюковой. 2-е изд. М.: Дашков и К, 2018. 208 с.

15. Триль Ю.Н. Традиционное адыгское застолье // Традиционная культура в современном мире. История еды и традиции питания народов мира: Мат. I Междунар. симп. (Москва, 30 октября – 1 ноября 2014 г.). М.: Центр по изучению взаимодействия культур, 2015. С. 323-326.

16. Кухня народов Кабардино-Балкарии. [Электронный ресурс]. URL: <https://fb2.top/kuhnya-narodov-kabardino-balkarii-618482/read/part-6?ysclid=mg1at83lle967263047>

17. Кускарова О.И. Традиционная пища адыгов как часть материальной культуры народа // Вестник науки Адыгейского республиканского института гуманитарных исследований им. Т.М. Керашева. 2023. № 34 (58). С. 125-129.

18. Голунова Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий ближнего зарубежья. СПб.: Профикс, 2003. 408 с.

19. Архив Кабардино-Балкарского Института гуманитарных исследований. Ф. 10 (Этнографический). 1. Опубликованные источники.

Balkarova, Zalina M. – Kh.M. Berbekov Kabardino-Balkarian State University (Nalchik, Russia); balk.zalina@gmail.com

Tutukova, Madina R. – Kh.M. Berbekov Kabardino-Balkarian State University (Nalchik, Russia); tutukova198011111@mail.ru

FLOUR PRODUCTS IN KABARDIAN WEDDING CEREMONIES IN THE 20TH–21ST CENTURIES: FUNCTIONS AND COOKING FEATURES.

Keywords: *flour products, wedding celebrations, national cuisine, lakum, brushwood, kazinaki, pasta, halva, pies.*

The purpose of this study is to summarize and systematize information about flour products intended for wedding ceremonies of Kabardians in the 20th–21st centuries, determine their functions, and identify preparation features. The relevance of this study stems from the lack of scholarly materials in modern historiography containing detailed information about the flour products prepared for Kabardian wedding celebrations in the 20th and 21st centuries. The study draws on scholarly works devoted to Kabardian wedding rituals and food, as well as recipe collections of dishes and culinary products from the cuisines of Russia and neighboring countries. The study revealed that flour products were present at all important stages of the Kabardian wedding celebration, each serving a specific function. The wedding celebration began with the baking of bread and other flour products. At Kabardian weddings, flour products served a certain sacred function. Over time, a whole set of rules for preparing flour products for wedding celebrations developed, which are still observed today. It is noted that the preparation of flour products for wedding celebrations was exclusively the responsibility of women who had a happy family life. However, older women did not participate in the preparation of flour products. Thus, the selection of participants in the culinary event was based on both gender and age.

For citation: *Balkarova, Z.M., Tutukova, M.R. Flour products in Kabardian wedding ceremonies in the 20th–21st centuries: functions and cooking features // Izvestiya SOIGSI. 2026. Iss. 59 (98). Pp. 32-40. (in Russian). DOI: 10.46698/VNC.2026.98.59.014*

References

1. Sabanchieva, L.Kh. *Kabardinskaya svad'ba: arkhaiskiye i sovremennyye motivy* [Kabardian Wedding: Archaic and Modern Motifs]. *Istoricheskii vestnik* [Historical Bulletin]. 2009, no. 8, pp. 226-261.
2. Alimova, B.M., Amirkhanova, A.K. *Muchnye izdeliya v svadebnykh obryadakh tyurkoyazychnykh narodov Dagestana i Severnogo Kavkaza* [Flour Products in Wedding Ceremonies of the Turkic-Speaking Peoples of Dagestan and the North Caucasus]. *Istoriya, arkheologiya i etnografiya Kavkaza* [History, Archaeology and Ethnography of the Caucasus]. 2013, no. 4, pp. 1-6.
3. Kashezhev, T.P. *Svadebnye obryady kabardintsev* [Wedding ceremonies of the Kabardians]. *Etnograficheskoe obozrenie* [Ethnographic Review]. 1892, vol. 4, book 15.
4. Shikova, T.T. *Ob usloviyakh zaklyucheniya braka u kabardintsev v dorevolutsionnom proshlom* [On the conditions of Marriage among the Kabardians in the pre-revolutionary past]. *Uchenye zapiski KBNII* [Proceedings of the Kabardino-Dalkarian Research Institute]. 1959, vol. XVI, pp. 129-148.
5. Mambetov, G.Kh. *Traditsionnaya kul'tura kabardintsev i balkartsev* [Traditional culture of Kabardians and Balkars]. Nalchik, El'-Fa, 1998. 349 p.
6. Dumanov, Kh.M. *Obychnoe imushchestvennoe pravo kabardintsev (vtoraya polovina XIX – nachalo XX v.)* [Customary property law of Kabardians (second half of the 19th – early 20th century)]. Nalchik, El'brus, 1976. 140 p.
7. Mafedzev, S.Kh. *Obryady i obryadovye igry adygov v XIX – nachale XX veka* [Rituals and ritual games of the Adyghe peoples in the 19th – early 20th century]. Nalchik, E'lbrus, 1979. 203 p.
8. Meretukov, M.M. *Sem'ya i brak u adygsikh narodov* [Family and marriage among the Adyghe peoples]. Maykop, Adyg. otd. Krasnodar. kn. izd-va, 1987. 366 p.
9. Kalashaova, D.A. *Svadebnye obryady adygov, traditsii i sovremennost'* [Wedding ceremonies of the Adyghe people, traditions and modernity]. *Postsovetskoe sotsiokul'turnoe prostranstvo (na primere adygo-abkhazskoi identichnosti)* [Post-Soviet socio-cultural space (on the example of the Adyghe-Abkhaz identity)]. Maykop, IP Vyacheslav Olegovich Kucherenko, 2016, pp. 78-84.
10. Unarokova, R.B., Khakunova, E.Kh. *Adygsкая современная svad'ba: iz opyta rekonstruktsii* [Adyghe modern wedding: from the experience of reconstruction]. *Vestnik Adygeiskogo gosudarstvennogo universiteta. Seriya 2: Filologiya i iskusstvovedenie* [Bulletin of Adyghe State University. Series 2: Philology and Art Criticism]. 2019, no. 4 (247), pp. 144-148.
11. Khut, Yu.Yu. *Kontsept "Pishcha adygov": etnospetsificheskie tsennostnye kharakteristiki* [The concept of "Adyghe Food": ethnic-specific value characteristics]. *Yazyk. Kul'tura. Kommunikatsiya: izuchenie i obuchenie: Mat. IV Mezhdunar. nauchno-prakt. konf. (Orel, 13 oktyabrya 2020 g.)* [Language. Culture. Communication: Study and Teaching: Proceedings of the IV International Scientific and Practical Conference (Orel, October 13, 2020)]. Orel, Orel State University, 2020, pp. 101-107.
12. Kubatiev, B.A. *Blyuda adygsкой (cherkessкой) kukhni* [Dishes of the Adyghe (Circassian) cuisine]. Maykop, Poligraf-Yug, 2008. 480 p.
13. Shiritova, L.Zh., Zhilova, R.M. *Osobennosti i traditsii kabardinskoi i balkarskoi kukhni* [Features and traditions of Kabardian and Balkarian cuisine]. *Izvestiya Kabardino-Balkarskogo gosudarstvennogo agrarnogo universiteta im. V.M. Kokova* [Bulletin of the Kabardino-Balkarian State Agrarian University]. 2021, no. 2 (32), pp. 160-166.

14. Vasyukova, A.T. (ed.). *Sbornik retseptur blyud i kulinarykh izdelii kukhon' narodov Rossii dlya predpriyatii obshchestvennogo pitaniya: prakticheskoe posobie* [Collection of recipes for dishes and culinary products of the cuisines of the peoples of Russia for catering establishments: a practical guide]. Moscow, Dashkov i K, 2018. 208 p.

15. Tril, Yu.N. *Traditsionnoe adygsкое zastol'e* [Traditional Adyghe feast]. *Traditsionnaya kul'tura v sovremennom mire. Istoriya edy i traditsii pitaniya narodov mira: Mat. I Mezhdunar. simp. (Moskva, 30 oktyabrya – 1 noyabrya 2014 g.)* [Traditional culture in the modern world. History of food and nutritional traditions of the peoples of the world: Proceedings of the 1st International Symposium (Moscow, October 30 – November 1, 2014)]. Moscow, Center for the Study of Interaction of Cultures, 2015, pp. 323-326.

16. *Kukhnya narodov Kabardino-Balkarii* [Cuisine of the peoples of Kabardino-Balkaria]. [Electronic resource]. URL: <https://fb2.top/kuhnya-narodov-kabardino-balkarii-618482/read/part-6?ysclid=mg1at83lle967263047>

17. Kuskarova, O.I. *Traditsionnaya pishcha adygov kak chast' material'noi kul'tury naroda* [Traditional food of the Adyghe people as part of the material culture of the people]. *Vestnik nauki Adygeiskogo respublikanskogo instituta gumanitarnykh issledovaniy im. T.M. Kerasheva* [Bulletin of Science of T.M. Kerashev Adyghe Republican Institute of Humanitarian Research]. 2023, no. 34(58), pp. 125-129.

18. Golunova, L.E. *Sbornik retseptur blyud i kulinarykh izdelij blizhnego zarubezh'ya* [Collection of recipes for dishes and culinary products of neighboring countries]. St. Petersburg, Profiks 2003. 408 p.

19. *Arkhiv Kabardino-Balkarskogo Instituta gumanitarnykh issledovaniy* [Archives of the Kabardino-Balkarian Institute for Humanitarian Research]. Fund 10 (Ethnographic). 1. Published sources.