

Этнолингвистический аспект традиций хлебопечения даргинцев

В статье рассматривается лексика, связанная с печеными изделиями традиционной кухни даргинцев. Цель статьи — описание лексических единиц хлебопечения, в том числе типов диалектизмов, а также выявление специфики этой лексики. Актуальность исследования связана с переменами в хлебопечении, происходящими в настоящее время, и забвением некоторых традиционных форм. В статье описана бытующая в даргинских диалектах лексика, которая отражает основные этапы процесса: подготовку теста и печи, процесс выпечки, а также номинирующая предметы, связанные с выпечкой хлеба, виды выпечки и другие характеристики хлебных изделий. В традиционной культуре питания даргинцев хлебные изделия занимали значимое место. Выпечка даргинцев — это изделия двух видов: без начинки и с начинкой. К хлебным изделиям без начинки относятся чуреки, караваи, булочки, лепешки, а также сдобные хлебцы и лакомства. Выпечка с начинкой отличалась большим разнообразием по форме, виду теста и составу начинки. Такое же разнообразие отмечается и в наименованиях изделий. Наиболее распространены названия выпечки с начинкой являются **чуду** (пирог) и **къяжа** (булочка с начинкой). У даргинцев не менее 50 названий различных видов **чуду**.

Ключевые слова: даргинский язык, диалект, говор, традиционная кухня, выпечка хлеба, лексика хлебопечения

The article examines the vocabulary related to baked products of the Dargin traditional cuisine. The purpose of the article is to describe the lexical units of baking in several dialects, and to reveal the peculiarities of the vocabulary. The relevance of the study is related to the changes in nowadays baking processes and the forgetting of some traditional forms. The article describes the vocabulary used in Dargwa dialects, which reflects the main stages of the process (preparation of the dough and the oven, and the baking process), as well as the items associated with baking bread, the types of baked goods, and other characteristics of bread products. In the traditional Dargwa diet, bread products played a significant role. Dargwa bread products are divided into two categories: those without fillings and those with fillings. The bread products without fillings include chureks, loaves, buns, and flatbreads, as well as sweet breads and treats. Pastries with fillings varied greatly in shape, type of dough, and filling composition. The same variety is noted in the names of products. The most common names of baked goods with a filling are **chudu** (pie) and **kyaža** (baked bun). Dargins have at least fifty names of different types of **chudu**.

Keywords: Dargin language, dialect, dialect, traditional cuisine, baking bread, vocabulary of baking

Введение

Хлебопечение у даргинцев — это не просто кулинарная традиция, а важный элемент этнической культуры, отражающий мировоззрение, социальные связи и историческую память народа. В этнолингвистическом аспекте изучение названий хлебных изделий, связанных с ними обрядов, пословиц и устойчивых выражений позволяет глубже понять, как язык и культура взаимно формируют друг друга. Хлеб у даргинцев выступает символом гостеприимства, достатка и благополучия, а его приготовление и употребление сопровождаются множеством ритуалов и верований.

Актуальность исследования обусловлена возрастающим интересом к сохранению и возрождению этнических традиций в условиях глобализации. Этнолингвистический анализ традиций хлебопечения даргинцев способствует не только фиксации уникальных языковых явлений, но и выявлению механизмов передачи культурного кода из поколения в поколение.

Введение в эту тему позволяет обозначить основные направления изучения: от лексических особенностей и семантики хлебных терминов до их роли в обрядовой практике и повседневной жизни даргинского народа.

Вопросы изучения отраслевой лексики даргинского языка, к которой относятся и названия хлебных изделий, актуальны в современную эпоху. Некоторые традиции хлебопечения забываются, а вместе с ними уходят и названия хлебных изделий. В связи с этим возникает необходимость фиксации такой лексики, ее систематизации и лингвистического анализа. Специальных

монографических работ, посвященных данной теме, в даргинской филологии пока нет. Впервые на вопросы, связанные с традиционной пищей даргинцев, внимание исследователей было обращено в работе «Материальная культура даргинцев», вышедшей в свет в 1967 г. [1. С. 264–287]. Отдельная глава имеется в монографии «Отраслевая лексика даргинского языка», изданной в 2008 г. [2. С. 294–322].

Материалом для исследования послужила кулинарная терминология хлебопечения даргинского языка. Фактографическая база формировалась путем сбора и анализа эмпирического материала, включающего полевые записи живой разговорной речи, данные экспедиций, а также опубликованные материалы [3; 4. С. 382–387; 5; 6; 7] и словари [8; 9]. Для получения первичных данных о языковых, социальных и культурных явлениях в их естественном контексте использовались методы непосредственного наблюдения, интервью, компонентного анализа, экспериментальные методики и другие подходы. Такой комплексный подход позволил выявить особенности терминологии, связанной с хлебопечением, и глубже понять ее роль в традиционной культуре даргинцев.

Основная часть

О культуре хлебопечения

Хлеб — один из древнейших продуктов, который сопровождает человечество на протяжении тысячелетий. Его история начинается еще в эпоху неолита, когда люди перешли от охоты и собирательства к земледелию. Первые хлеба представляли собой простые плоские лепешки из размолотых зерен, смешанных с водой и запеченных на камне. Эти лепешки напоминали современные лаваш и были основной пищей для даргинцев, как и для многих народов мира.

История хлебопечения тесно связана с историей развития конструкций хлебопекарных печей. Как показывают исторические исследования, приготовлению хлеба из теста, разрыхленного брожением или другим способом, предшествовал длительный период простых способов использования зерна в пищу. По-видимому, человек впервые начал выпекать лепешки на раскаленных углях костра, а в дальнейшем на раскаленном плоском камне [10. С. 66].

Такие способы выпечки хлеба у даргинцев дошли до наших дней.

Для приготовления пищи и выпечки хлеба у даргинцев существовало несколько видов очагов и печей. В старое время пищу готовили на очаге комнаты, где жила семья, «цIала хъали», летом — вне помещения. Дым выходил в отверстие на потолке [1. С. 268].

Затем появились специальные печи для выпечки хлеба: кари и тарум. Даргинская печь для выпечки хлеба кари имеет древнее происхождение и фактически является аналогом хлебопекарной печи Древней Греции.

Хлебопекарные термины

Даргинцы пекли хлеб из пшеничной, ячменной, просяной, ржаной, кукурузной и гороховой муки. Для обозначения муки в даргинских диалектах используются слова *декъ* (*декъа*, *дегI*, *дилкъун*), *бетIу* (*битIу*), *кIала* и *нукъун* (*накъун*, *лакъун*) [2. С. 298; 8. С. 194].

Хлеб пекли из пресного или заквашенного теста. Из пресного и кислого теста пекли *кIапри* и *бехIуIури* (в Кайтаге: *бирзи*) «тонкие лавашы круглой формы», когда хлеб был нужен срочно. Пекли хлеб прямо в золе, засыпая сверху горячими углями. Оставался он в золе около часа. Такой хлеб назывался *цIалиула къацI* (в Кайтаге: *цIалгула чIакъва*), буквально «хлеб из-под огня» [1. С. 271; 2. С. 302].

Закваску (*хамирдан*, *берхетI*) готовили, смешивая муку с кислым молоком (*цIикIти низ*) или сывороткой (*нехI*) и оставляя бродить на один день. Для обозначения теста используется слово

башни (в диалектах: *башанаги*, *башуни* *ɣIamI*; *бетIу*, *битIу*, *баишун* *битIу*, *детIу*; *гамга*; *лазун*, *лузум*, *лядун*, *нядун*, *нюдун*; *хамир*, *хамирдан*, *хIамирдан*) [2. С. 299; 8. С. 70].

Для готовки теста и формовки хлебов использовали следующие предметы: *сунки* «деревянное корыто», *ула* «сито», *сункишхъан* (в Кайтаге: *кзушругъ*) «скребок», *гурбукI* (в Харбуке: *кеттибалт*) «скалка».

Разновидности хлебных изделий даргинцев имели следующие наименования: *хIяжланкIила* *кьацI* «хлеб из кукурузной муки», *цIалиула* *кьацI* «хлеб на углях», *хIялибарх*, *хIяйчу* «слоеный хлеб», *мучари* «кукурузный хлеб», *бехIцIари* «чурек», *кIанIи* «лепешка», *къяжа* «колобок»; *булочка*, *хIулегари* «баранка», *гIява хинкI* «сдобный жареный в масле хинкал», *чабдиг* «оладья», *кьучи* «сдобная лепешка с семенами конопли» и др.

Литературная форма *кьацI* «хлеб» имеет еще два значения: «укус» и «кусочек чего-либо» (хлеба, пирога, халвы и т.д.). Эта непроизводная основа используется в качестве первого компонента в сложных глаголах *кьацIбарес* (букв. «укус + сделать», т.е. «укусить»), *кьацIикес* «укусить»; *кьацIкабарес* «откусить». В диалектах представлены следующие названия: *урах.*, *муг.*, *сирг.* *кьацI* (как в литературном языке), *хайд.* *чIукъа*, *чIакъва*, *чумл.* *цIулхIя*, *харб.* *цIулхIе*, *цуд.* *дика*, *ашт.* *тIумI*, *чираг.* *къўч*. Название *цIулхIе* увязывается с основой *цIули* «зерно», *чираг.* *къўч* — метатезированный вариант основы *чIукъ-а* (от *кьацI*), также родственная лексема, в которой *кь* — общекорневой согласный звук.

Цудахарская форма *диква* «хлеб», вероятно, от *дукес* (мн.ч.) «есть» (ср. *хIеридука* «обед»: *хIери* «полдень» + *дука/деква* «съестное»). Аштынское *тIумI* — простая непроизводная основа. Генетически родственные названия засвидетельствованы в лак. *ччатI*, крыз. *чIамI*, хин. *чIади*, авар. *чед* [3. С. 88].

Различаются разновидности хлеба в зависимости от технологии приготовления. Хлеб, приготовленный из крутого пресного теста, имеет следующие описательные названия: *цуд.* *гьулугъла* *диква*, *чумл.* *хIебакибси хамурла* *цIулхIя*, *лит.* *хIебакибси хамирла* *кьацI* (букв. «не поднявшегося (подошедшего) теста хлеб»).

Хлеб из дрожжевого, сдобного теста в литературном языке называется *баибси хамирла* *кьацI* «подошедшего теста хлеб». Хлеб, испеченный под жаром и золой, имеет название: *лит.* *цIалиула* *кьацI*, *харб.* *цIалиула* *цIулхIе*, *чумл.* *цIулхIя*, *мург.* *цIала* *цIулхIа*.

Чурек (круглый тонкий хлеб), испеченный в *кари*, *тарум* (специальных печах): *лит.*, *урах.*, *муг.* *бехIцIари*, *хайд.*, *муир.* *бяхIцIари*, *цуд.* *лаваиш*, *ашт.* *тIумI*. *БехIцIари* // *бяхIцIари* — производное слово, состоит из основ *бяхI* «лицо» (III кл.) + *цIа* «огонь» + суффикс *-ри*. Название мотивировано тем, что лицевая сторона такого чурека подрумянивается пламенем огня. Маленькие круглые лепешки (типа чуреков) называются: *лит.*, *цуд.* *къяжа*, *мург.* *къвяджа*, *харб.* *къвячча*. К этим же названиям примыкает *чираг.* и *амух.* *къуч* ← *къвяч* // *къвячча* «хлеб».

Цудахарское слово *лаваиш* заимствовано из тюркских языков.

Слоеный хлеб имеет названия: *лит.*, *цуд.*, *урах.* *хIяйчу*, *чумл.* *гIява* *цIулхIя*, *лит.* *хIялибарх*. В названиях *хIялбук*, *хIяйчу*, *хIялибарх* выделяется общая основа *хIял(и)*, *хIяй* — косвенная основа существительного *хIяли* «нутряной жир».

В чумлинском говоре оладьи называются *иртIни*, от глагола *иртIес* «наливать» + суффикс *-ни*. Мургузское *чавдиг* «оладья» (*лит.* *чабдиг*) заимствовано из кумыкского языка.

Название *мучари* (*хайд.*, *харб.* *мучери*, *чумл.* *мучар*) «кукурузный хлеб» образовано от слова *мучи* «просо» + суффикс *-ери* (*-ар/и-*) и первоначально, вероятно, означало просяной хлеб; впоследствии произошел семантический сдвиг. Ср. чеч. *мижарг* «хлеб» (просяной или кукурузный).

Культурные коннотации

Даргинки пекли хлеб на все случаи жизни. Например, на праздники или в дорогу пекли *гIява хинкI* «сдобный жареный в масле хинкал», *хIялибарх* или *хIяйчу* «сдобный хлеб». Специально

для стариков пекут *нява* «хлеб из мягкого теста на закваске» (в форме калача небольшого размера) [1. С. 272]. Хлебные изделия различных форм (фигурные хлебцы), иногда с начинкой, иногда украшенные яйцом, пекут для детворы. Для мальчиков пекут *чуду къяжа* «хлебцы треугольной формы», для девочек *няча* «кукла» (в виде человеческой фигуры). Вместо глаз эта кукла имела вареные яйца в скорлупе. Иногда пекут хлебцы в виде лошадки. На эти хлебцы накладывали *бакъукъ* «мучную халву». Пекут для детей и *кзакъба* «хлебцы в виде куропатки» с яйцами, запеченными внутри, и смазанные снаружи яйцом [1. С. 273].

В широком смысле к хлебным изделиям относят не только хлеб, но и всевозможные изделия из теста: булочки, пирожки, пироги и другие виды выпечки. Все они имеют общую основу: мука, вода, соль и разрыхлитель (дрожжи или сода). В даргинской кулинарной традиции *чуду* «пирог» — это выпечка с начинкой, основа которой чаще всего делается из дрожжевого, слоеного или пресного теста, т.е. из тех же ингредиентов, что и хлеб. Пироги бывают открытые и закрытые.

Урахинки пекут особый хлеб *мянчIуки*, *кIантIубаш*, приготовленный из муки, вырабатываемой перемолом проросших семян. Такой хлеб пекут и из смеси солода с пшеничной мукой, называли *кIантIуур*. В названиях *кIантIубаш* и *кIантIуур* выделяется общая основа *кIантIу* «мягкий», вторая основа *баш* — глагольная: от *башес* «замесить». Что же касается названия *мянчIуки*, то оно образовано от звукоподражательного слова *мянчI* + суффикс *уки*, аналогично *пIялцIуки* «урбеч», *кIанIуки* «ресница», а суффикс *-уки* произошел от глагола *икIес* «говорить, делать» [11. С. 77].

В даргинской культуре *чуду* «пироги» всегда занимали особое место: их подавали на праздники, использовали в свадебных обрядах и считали символом гостеприимства. Видимо, поэтому у даргинцев существует десятки видов *чуду*, которые различаются формой, начинкой и способом приготовления, например: *бурушуду* «пирог» (букв. «толстый пирог»), *букIуду* «чуду» (букв. «тонкий пирог»), *диъла чуду* «чуду с начинкой из мяса», *кIуала чуду* «чуду с начинкой из солода», *къярла чуду* «чуду с зеленью» (букв. «чуду с начинкой из травы»), *хIялила мучари* «пирог с начинкой из кукурузной муки», *хъар салъуси чуду* «пирог с разрезаемым верхом», *нусила чуду* «чуду с творогом», *къабакъла чуду* «чуду из тыквы», *чуду къяжа* «пирожок, булочка с начинкой», *мянчIуки* «хлебец из солода и муки» и др. Даргинские *чуду*, различающиеся только лишь начинкой, насчитывают более 50 видов.

В приготовлении *чуду*, естественно, самое важное — это соблюдение технологии приготовления начинки, которая играет ключевую роль. Именно от ее вкуса и текстуры зависит, насколько удачным получится блюдо. Начинка для *чуду* бывает самой разнообразной: с мясом, картофелем, зеленью, сыром, тыквой и даже с бобовыми. Для мясного варианта важно, чтобы фарш был сочным, поэтому часто добавляют лук и немного бульона или воды. В картофельной начинке ценится нежная консистенция и аромат специй. Для сырных и травяных начинок используют местные рассольные сыры и свежую зелень.

Например, при приготовлении начинки для *кIуала чуду* «чуду с начинкой из солода» в кипящее молоко добавляют *нерх* «топленое масло», *писукI* «сахар-песок», немного *кIуа* «солод», *нукъун* «толокно» и *хIяжланкIула декъ* «кукурузная мука». Все это смешивают, кипятят, а затем, убрав с огня, получают начинку [4. С. 385].

Название *чуду* (*чутту*) распространено во многих даргинских диалектах как название пирога: встречается в авар. *чуду*, лак. *чутту*, чеч. *чутта*. Генетически родственными, вероятно, являются названия хлеба: авар. *чед*, лак. *ччатI* [12. С. 66].

Однако не менее важна и технология приготовления самого теста: оно должно быть тонким, эластичным и мягким, чтобы не перебивать вкус начинки. После выпекания или обжаривания *чуду*, как правило, смазывают сливочным маслом и укладывают стопкой, чтобы они стали мягче и пропитались ароматом.

«В кадарском диалекте выделяется значительный пласт собственно-лексических диалектизмов» [5. С. 33]. У кадарцев популярен «слоеный хлеб с ореховой травой» — выпечка с многослойной

структурой, где дрожжевое тесто раскатывают, смазывают маслом, кладут на него обжаренный лук, посыпают ореховой травой, а затем сворачивают в рулет или формируют определенную конструкцию перед выпеканием. «В кадарском диалекте название этой разновидности хлеба образуется описательным способом: *гъатламагила азиҳъ*: слой-GEN-suffix-GEN слоеный хлеб» [6. С. 30–31].

Хлеб и *чуду* занимают особое место в даргинских обрядах и традициях, особенно в свадебных и праздничных ритуалах. На свадьбах и других значимых семейных событиях *чуду* обязательно присутствует на столе, его подают как часть праздничного угощения, чтобы подчеркнуть торжественность момента и выразить почтение собравшимся. В монографии «Материальная культура даргинцев» имеется описание обрядового хлеба, используемого на празднике первой борозды:

В ряде селений (например, Харбук) встречался более архаичный приз — кукла, изображающая девушку. Глаза ее делали из серебряных монет, зубы — из фасоли. Голову утыкали несколькими прутьями (вероятно, вначале это были соломинки). Ее несли перед толпой на вытянутых руках. Возможно, в этом сказывался пережиток древнего представления о том, что у пашни, хлеба имеется дух, хозяин и он должен быть женского рода, ибо только женщина обладает способностью воспроизводства. Поэтому первобытные земледельцы стремились умиловить этого духа, чтобы он позволил зерну воспроизвести зерно. Разделение куклы между многими людьми должно было приобщить их к таинству воспроизводства, дать им силу, заключающуюся в духе хлеба [1. С. 56].

Для свадебного обряда *чуду* обычно готовят в больших количествах, чтобы угостить всех гостей, а также раздать в качестве гостинцев тем, кто приходит с поздравлениями. Иногда *чуду* становится частью обмена подарками между семьями жениха и невесты, символизируя единство и благополучие новой семьи. В прошлом даргинцы (с. Харбук) «в доме невесты пекли огромный ритуальный пирог диаметром до одного метра. Пирог пекли тщательно. К нему относились как к произведению искусства. Его начиняли яичками, орехами, украшали специальными пиктографическими рисунками и узорами, обозначающими достаток и изобилие. Такое внимание к этому ритуальному пирогу объяснялось тем, что, по поверью, от этого пирога зависела дальнейшая судьба молодоженов. Так, если на лицевой стороне пирога получались небольшие трещины, это означало, что в будущем будут постоянные ссоры между супругами, большие трещины — разлад в семье и развод в будущем, а разлом — смерть одного из супругов» [4. С. 265].

Заключение

Таким образом, хлебные изделия занимают особое место в культуре и быте даргинцев. Это не просто еда, а важный символ гостеприимства, достатка, уважения и единения семьи. Хлеб и пироги сопровождают человека на всех этапах жизни: от рождения до свадьбы и поминальных обрядов. В каждом случае они несут глубокий смысл, отражая традиции, верования и коллективные ценности народа.

Свадебные и семейные обряды даргинцев невозможно представить без *чуду*: его готовят для гостей, дарят в знак уважения, используют в символических действиях. Разнообразие начинок и форм *чуду* подчеркивает богатство даргинской кухни и творческий подход к сохранению традиций. В даргинской культуре *чуду* — это не просто еда, а часть национальной идентичности и важный элемент обрядовой практики. Современные даргинцы продолжают соблюдать традиции хлебопечения, особенно в сельской местности. Многие семьи предпочитают готовить домашний хлеб, считая его более вкусным и полезным, чем покупной. Это свидетельствует о сохранении культурных ценностей и уважению к традициям предков.

Исследование показывает, что, несмотря на глобализацию, даргинский язык сохраняет большое количество терминов, связанных с традиционным хлебопечением. Основные наименования хлебных изделий в даргинском языке являются исконно даргинскими, многие восходят к общедагестанскому пласту лексики. Естественно, в некоторых этнических группах даргинцев

(у которых различаются диалекты) фиксируются наименования, отличающиеся от терминов литературного языка. Эти термины отражают историческую и культурную ценность хлеба в жизни даргинцев. Активное использование таких терминов свидетельствует о сохранении исконных традиций и уважении к наследию предков. Дальнейшие исследования должны сосредоточиться на документировании и изучении региональных вариаций терминологии хлебопечения, чтобы обеспечить полное понимание культурного наследия даргинцев.

Даргинская выпечка по способам изготовления несложна. Видовой состав выпечки определяется вариантами использования разного по составу теста и начинки, формой и размером. Некоторые виды выпечки имеют лишь локальное распространение в отдельных этнических регионах, другие известны даргинцам повсеместно. Можно сказать, что большинство зафиксированных названий хлебных изделий, в особенности названий пирогов, мотивированных видом начинки, имеют междиалектный характер.

Литература

1. Гаджиева С.Ш., Османов М.О., Пашаева А.Г. Материальная культура даргинцев. Махачкала: Ин-т истории, языка и литературы им. Г. Цадасы, 1967. 300 с.
2. Темирбулатова С.М. Отраслевая лексика даргинского языка: монография. Махачкала: ИЯЛИ, 2008. 480 с.
3. Мусаев М.-С.М. Лексика даргинского языка: сравнительно-исторический анализ. Махачкала: Дагестанский государственный университет им. В.И. Ленина, 1978. 129 с.
4. Юсупов Х.А., Муталимов М.А. Харбукцы: история и культура. Махачкала: Юпитер, 1997. 592 с.
5. Вагизиева Н.А. Лексико-фразеологические особенности кадарского диалекта даргинского языка. Махачкала: АЛЕФ, 2021. 200 с.
6. Вагизиева Н.А. Семантико-словообразовательные особенности названий пищевых продуктов и готовых блюд в кадарском диалекте даргинского языка // Вопросы современной дагестанской лексикологии и лексикографии (отраслевая лексика): сб. ст. Махачкала: АЛЕФ, 2023. С. 27–36.
7. Каймаразова Б.А. Названия мучной пищи в нижнемурлебинском говоре даргинского языка // Актуальные вопросы образования и науки: сб. науч. тр. по материалам Междунар. науч.-практ. конф. Тамбов: Тамбовский ГУ, 2014. С. 69–70.
8. Темирбулатова С.М. Диалектологический словарь даргинского языка. Махачкала: АЛЕФ, 2022. 576 с.
9. Юсупов Х.А. Даргинско-русский словарь. М.: Перо, 2017. 1136 с.
10. Маклюков В.И. История развития конструкций хлебопекарных печей от Древнего Рима до наших дней // Хлебопродукты. 2018. № 5. С. 66–69.
11. Темирбулатова С.М. Названия кушаний из продуктов растениеводства в даргинском языке // Вестник Института ЯЛИ им. Г. Цадасы. 2013. № 3. С. 70–79.
12. Хайдаков С.М. Сравнительно-сопоставительный словарь дагестанских языков. М.: Наука, 1973. 179 с.

References

1. Gadzhieva S.Sh., Osmanov M.O., Pashaeva A.G. Material'naia kul'tura dargintsev. Makhachkala: In-t istorii, iazyka i literatury im. G. Tsadasy, 1967. 300 s.
2. Temirbulatova S.M. Otrasevaia leksika darginskogo iazyka: monografiia. Makhachkala: IJaLI, 2008. 480 s.
3. Musaev M.-S.M. Leksika darginskogo iazyka: sravnitel'no-istoricheskii analiz. Makhachkala: Dagestanskii gosudarstvennyi universitet im. V.I. Lenina, 1978. 129 s.
4. Iusupov Kh.A., Mutalimov M.A. Kharbuktsy: istoriia i kul'tura. Makhachkala: Iupiter, 1997. 592 s.
5. Vagizieva N.A. Leksiko-frazeologicheskie osobennosti kaderskogo dialekta darginskogo iazyka. Makhachkala: ALEF, 2021. 200 s.
6. Vagizieva N.A. Semantiko-slovoobrazovatel'nye osobennosti nazvanii pishchevykh produktov i gotovykh blud v kaderskom dialekte darginskogo iazyka // Voprosy sovremennoi dagestanskoi leksikologii i leksikografii (otraslevaia leksika): sb. st. Makhachkala: ALEF, 2023. S. 27–36.
7. Kaimarazova B.A. Nazvaniia muchnoi pishchi v nizhnemurlebinskom govore darginskogo iazyka // Aktual'nye voprosy obrazovaniia i nauki: sb. nauch. tr. po materialam Mezhdunar. nauch.-prakt. konf. Tambov: Tambovskii GU, 2014. S. 69–70.
8. Temirbulatova S.M. Dialektologicheskii slovar' darginskogo iazyka. Makhachkala: ALEF, 2022. 576 s.
9. Iusupov Kh.A. Darginsko-russkii slovar'. Moscow: Pero, 2017. 1136 s.
10. Makliukov V.I. Istoriia razvitiia konstruktssii khlebopekarnykh pechei ot Drevnego Rima do nashikh dnei // Khleboprodukty. 2018. No. 5. S. 66–69.
11. Temirbulatova S.M. Nazvaniia kushanii iz produktov rastenievodstva v darginskom iazyke // Vestnik Instituta IaLI im. G. Tsadasy. 2013. No. 3. S. 70–79.
12. Khaidakov S.M. Sravnitel'no-sopostavitel'nyi slovar' dagestanskikh iazykov. Moscow: Nauka, 1973. 179 s.

**Юсупов Хизри Абдулмаджидович,**

кандидат филологических наук,
заведующий отделом лексикологии и лексикографии
Институт языка, литературы и искусства им. Г. Цадасы
Дагестанского федерального исследовательского центра
Российской академии наук (Махачкала, Россия)

Yusupov Hizri A.,

Candidate of Philology,
Head of the Department of Lexicology and Lexicography
G. Tsadasa Institute of Language, Literature and Art of
the Dagestan Federal Research Center of
the Russian Academy of Sciences (Makhachkala, Russia)

<https://orcid.org/0000-0003-3195-722X>

e-mail: h-yusupov@mail.ru

**Темирбулатова Сапияханум Муртузалиевна,**

доктор филологических наук, главный научный сотрудник
Институт языка, литературы и искусства им. Г. Цадасы
Дагестанского федерального исследовательского центра
Российской академии наук (Махачкала, Россия)

Temirbulatova Sapiyakhnum M.,

Doctor of Sciences (Philology), Chief Researcher
G. Tsadasa Institute of Language, Literature and Art of
the Dagestan Federal Research Center of
the Russian Academy of Sciences (Makhachkala, Russia)

<https://orcid.org/0000-0001-7526-3831>

e-mail: sapiyakhnum@mail.ru

**Вагизиева Наида Арсланхановна,**

кандидат филологических наук, научный сотрудник
Институт языка, литературы и искусства им. Г. Цадасы
Дагестанского федерального исследовательского центра
Российской академии наук (Махачкала, Россия)

Vagizieva Naida A.,

Candidate of Sciences (Philology), Researcher
G. Tsadasa Institute of Language, Literature and Art of
the Dagestan Federal Research Center of
the Russian Academy of Sciences (Makhachkala, Russia)

<https://orcid.org/0000-0002-3774-8536>

e-mail: naida.vagizieva@mail.ru



Статья поступила: 28.05.2026

Принята к печати: 20.06.2026