Муниципальное бюджетное учреждение дополнительного образования

«Центр юных натуралистов и экологов г. Аргуна»

Тема: **Экологические традиции Чеченской Республики**

Всероссийский конкурс «Моя малая Родина: природа, культура, этнос»

Номинация «Эко-традиции»

Объединение: «Юный информатик»

Выполнила:

Дадаева Хеда Заурбековна

Возраст: 11 лет, 6 класс

Руководитель: Ибрагимов Расул Салманович,

педагог дополнительного образования

Чеченская Республика, 2022 г.

**Введение**

**Актуальность исследования.**

Актуальность и практическое значение изучения экологических традиций в разнообразных культурах, процессов их создания, исторического развития определены, прежде всего сформировавшийся сегодня экологической ситуацией в планетарном масштабе и жизненной необходимостью обнаружения всего целесообразного и полезного в культурно-историческом наследии каждого народа, которое может принести настоящую пользу в преодолении потребительских стандартов в взаимоотношениях человека с природой, показывающих  одно из серьезных причин экологического неблагополучия в современном мире. Поэтому переосмысление духовного потенциала экологических традиций разных народов в своей местности имеющих большой опыт и  уникальные методы регулирования  взаимоотношений человека и природы в настоящее время имеет очень важное значение.

На наш взгляд, есть смысл обратиться к экологическим традициям различных народов, в частности этноса чеченского народа, духовные требования которых могут действенно функционировать и в современной обстановке.

**Глава 1. ПОНЯТИЕ ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ ТРАДИЦИЯ ЧЕЧЕНСКОГО НАРОДА**

**1.1 Экологической традиции чеченцев и их роль в  построение гармоничных  взаимоотношений человека с природой**

Экологические  праздники чеченского народа одна из составляющих его традиционной культуры, в рамках которой оформлялся особый тип культурных связей и отношений между народом и природой, построение нравственных  принципов, признающих ценность и значимость окружающей среды как первоисточники духовных и материальных ценностей человека.

Вода для чеченцев является источником жизни и благополучие, поэтому аксакалы запрещали пасти скот, купаться, стирать белье у воды, потому что эти действия могли засорять водоем.

Родники и колодцы были под особым присмотром. Так и сейчас в Чеченской Республике, почти во всех районах возрождается эта традиция облагораживать родники, так в нашем крае уже облагорожены несколько родников.

Культ природы, стремление жить в согласии и гармонии, желание не навредить, снискать ее благосклонность как гарантию разветвленной ритуальной системе, связанный с культовым отношением к небу, солнцу, водной стихии, земле, животным, растениям и т.д.,  олицетворяющих животворящую мощь природы и играющим первостепенную роль в удовлетворении основных витальных потребностей человека. В последующим их религиозный смысл сохранил в чеченском духе свое экологическое наполнение.

В Чечне с давних пор проводится мероприятие по сбору черемши.

Черемша, или медвежий лук- растение занесено в Красную книгу в нескольких странах. Растение собирают в Чеченской Республике в горных и предгорных лесах. Сезон сбора обычно длится с середины января до начала марта, то есть во время таяния снега.

Сейчас она стоит порядка

 1000 руб. за килограмм, а чуть позже ее цена будет снижаться и дойдёт до 100 руб.

Хочу подчеркнуть, что в Чеченской Республике уже несколько лет проводится фестиваль черемши «Honk Fest».

Фестиваль собирает поваров из горных районов республики, а также ведущие рестораны региона и страны.

Черемша давно получила звание традиционно чеченского национального продукта, который даже сквозь века не теряет своей востребованности у жителей региона.

В последнее время становятся популярными разного рода гастрономические фестивали. В конце февраля мне удалось побывать на одном из них – «Хонк Фесте».

27 февраля в столице Чеченской Республики состоялся III-й гастрономический фестиваль черемши «Honk Fest», собравший рекордное количество посетителей – 32 тысячи человек. Годом ранее этот форум посетило более 20 тысяч участников. К моменту проведения мероприятия в Республике были сняты ограничения по коронавирусной инфекции.

Мне представилась возможность посетить Грозный с экскурсией по столице, поэтому наша группа присоединилась к фестивалю много позже его открытия. На входе на площадь к празднику мы прошли рамочный контроль.

Перед поездкой в нас предупредили, что девушкам нужно быть в юбках и с платками на головах. Это, конечно, нас не удивило. На самом фестивале было много улыбок, веселья и радушия.



Возле первой же торговой палатки нам предложили вареники с черемшой. Оказалось весьма вкусно и не сказать, что непривычно. Традиционно на фестиваль Honk Fest каждый из районов нашей республики представляет свои гастрономические изыски на тему черемши — пироги, рулеты, блины, вареники, тыкву и даже торты.

Удивительно, но простая отварная черемша, которую готовили в шести огромных казанах прямо на глазах у гостей фестиваля, оказалась настолько вкусной, что пришлось не доесть её, чтобы оставить место для дегустации других блюд. Всего на мероприятии было использовано больше полтонны черемши.

Помимо гастрономических активностей, гостям фестиваля предложили выставку-ярмарку народных художественных промыслов, ярмарку чеченского мёда и выставку картин, где представили более 40 работ народных и заслуженных художников Чечни.

Кроме того, были проведены мастер-классы от именитых кулинаров: мастер-класс по поварскому искусству от Виктора Беляева; мастер-класс по изготовлению чеченского войлочного ковра «истанг»; мастер-класс по изготовлению чеченской традиционной ленты «бухка».

Также на фестивале можно было услышать живые выступления музыкантов и танцоров в национальных костюмах. Мы заметили, что после окончания официальной части мероприятия праздник среди горожан только разгорался: в разных точках площади обыватели сами устраивали мини-танцполы.

Жюри фестиваля оценивало лучшую хозяйку в конкурсе по самой быстрой чистке черемши, а также выбирало самые вкусные блюда из этого традиционного для чеченской кухни растения. Победителями кулинарного конкурса были признаны представители из Курчалоевского района. Им был вручён кубок в виде чаши с ростками черемши.

# 

# **Глава 2. Чеченские обычаи и традиции**

**1.1 Традиции**

Чеченская Республика является одной из древнейших республик Северного Кавказа. Чеченский народ имеет многовековые традиции, национальный язык, древнейшую и самобытную культуру. Частью повседневной жизни чеченцев является соблюдение традиций, которые складывались веками и передавались предыдущими поколениями.

Культура чеченского народа настолько интересна, самобытна и имеет такие глубокие корни, что каждый день можно находить для себя что-то совершенно новое, неисследованное и неизученное.

Адаты, обычаи чеченцев – неотъемлемая часть их повседневной жизни. В каждой чеченской семье чтут и соблюдают традиции, переданные старшим поколением. Столетиями складывался в чеченском обществе свод правил поведения.

Одной из главных традиций чеченского общества является сохранение семейного этикета и уважение к гостям. Особенности чеченского народа – уважение к старшему поколению, порядочность, честность, вежливость, богобоязненность, милосердие.

Говоря об обычаях и традициях чеченцев, стоит назвать пару ключевых моментов, касающихся чеченской свадьбы.

У чеченцев брак – это не просто союз мужчины и женщины, а объединение двух семей, двух родов.



Первое и главное условие – жених на свадьбе не показывается. Он сидит в специально отведенной для него и его друзей комнате и веселится с ними там.

Также у чеченцев сохранился такой старинный свадебный обычай, как**"мотт бастийтар" *-***«развязывание языка» **и «зуда хитIаяккхар**» - вывод невесты к главной реке аула. Считалось, что молодые сошлись не на год и не на два, а на всю жизнь. И чеченцы, не без основания, хотели, чтобы невеста, которой они доверили поддержание огня в священном для них очаге, вместе с полным кувшином животворящей воды принесла в дом мужа истоки яркой, светлой, вечно счастливой жизни и благодать.

Согласно обычаю «развязывания языка», невеста не имеет права разговаривать с родственниками мужа, его друзьями и соседями, пока они официально не "развяжут ей язык". Обряд этот заключается в том, что они просят невесту принести воды и спрашивают у нее разрешения выпить ее, тем самым пытаясь разговорить девушку.  Эти древние обряды относятся к замечательным традициям чеченского народа, которые сложились и утвердились веками.

Эти обычаи у чеченцев бытует везде и в настоящее время, по месту их проживания, независимо от региона или страны. Это один из обычаев, который не подлежит исчезновению ни при каких обстоятельствах, иначе чеченцы не будут считать себя истинными чеченцами.

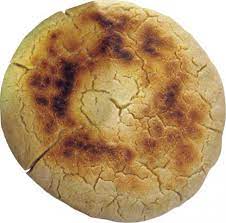
Таким образом, несмотря на тяжелую историю, чеченскому народу удалось сохранить свои традиции и культуру. Безусловно, ход времени внес свои коррективы, но обычаи воспитания в семье, гостеприимства, уважения женщин по-прежнему доминируют среди чеченцев.

# **3. Чеченское национальное блюдо**

## 3.1. Сискал

## Сискал-традиционное национальное блюдо [чеченцев](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A7%D0%B5%D1%87%D0%B5%D0%BD%D1%86%D1%8B), в состав которого входят [кукурузная](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D1%83%D0%BA%D1%83%D1%80%D1%83%D0%B7%D0%B0) мука, [соль](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D1%81%D0%BE%D0%BB%D1%8C) и иногда баранье [сало](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B0%D0%BB%D0%BE). Сискал с салом чеченцы называют «Мохь тоьхна сискал». В былые времена сискал у чеченцев готовился вместо хлеба.

Для приготовления сискала замешивают тесто из кукурузной муки, добавляя в него соль по вкусу. Тесто режут и придают кускам теста круглую форму. Сискал пекут в заранее разогретой сухой кастрюле, время от времени переворачивая до образования корочки. После готовности сискал разламывают руками и подают с [творогом](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D0%B2%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%B3), смешанным со [сметаной](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BC%D0%B5%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%B0) (*тIo берам*) или горячим топлёным [маслом](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BB%D0%B8%D0%B2%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%BE%D0%B5_%D0%BC%D0%B0%D1%81%D0%BB%D0%BE) (*кIалд-дятта*).

Рецепт приготовления:

Для приготовления сискала (одна порция): 168 г Мука кукурузная – 100 г вода – 2 г соль – В просеянную кукурузную муку влить воду температурой 50-60° и замесить тесто, разделить на лепешки круглой формы толщиной в 1,5-2см, диаметром 20-25см. Выпечь на сковородке (без жиров), периодически переворачивая. Подается с калд-дятта или то-берам и калмыцким чаем. Для приготовления калд-дятта: Творог – 65г, масло сливочное (топленое) – 20г, яйцо- 1-2 штуки, соль – 5 г.

## 3.2. Чеченские лепешки чепалгаш

Кавказ славится своими национальными кухнями, чеченская кухня – одна из них. Ее блюда питательны и очень вкусны. Они просты в приготовлении, так как исторически чеченцы используют те продукты, которые можно было найти в каждом деревенском доме.

Очень любимы чеченцами национальные лепешки (их еще называют чеченскими блинами) – чепалгаш. Готовятся они быстро и несложно, ценят их не только за сытность, но и за потрясающий вкус. Чеченский чепалгаш – это лепешки с начинкой, чаще всего используют картофельное пюре или творог. Любую из них каждая хозяйка может усовершенствовать по своему вкусу, например, добавить в творог зелени или в картофель жареного лука. Творог для чепалгаш лучше использовать домашний, несоленый. Если же у вас творог соленый, его можно залить горячей водой и отжать через час, таким образом избавив творог от излишка соли. Жарятся лепешки на сухой сковороде, маслом ее не смазывают!





### Классический рецепт чепалгаш с творогом

Для теста понадобятся:

Кефир (или сыворотка) — 800 мл.

Мука пшеничная – 500 г.

Сода пищевая — 1 ч. л. с верхом.

Соль — 1 ч. л.

Для начинки:

Творог — 800 г.

Яйцо куриное — 2 шт.

Лук зеленый (чем больше лука и другой зелени, тем вкуснее будет блюдо).

Масло сливочное — 400 г.

В большую чашку просеять муку, сделать в ней воронку и в середину насыпать соль. Кефир подогреть, добавить в него соду, перемешать. Кефир вылить в муку и замесить мягкое тесто. Тесто оставить на полчаса, накрыв полотенцем. В это время заняться начинкой. Творог тщательно перетереть с солью (по вкусу) и яйцами.

Тесто разделить на небольшие одинаковые части (по 150–200 г), свалять из них шарики. Каждый шарик расплющить или раскатать в лепешку толщиной 1 см. В середину каждого шарика выложить по 2 ст. ложки начинки, края защипнуть узелком, чтобы получился шарик с начинкой. Затем шарик раскатать скалкой, чтобы получилась лепешка с начинкой. Лепешку выложить на горячую сковороду без масла и обжарить с обеих сторон на среднем огне. Каждая сторона жарится примерно 2,5 минуты. Причем первую сторону обжаривают, закрыв сковороду крышкой, а вторую — уже без крышки. Готовые лепешки положить на блюдо друг на друга и накрыть полотенцем. Можно скложить их в высокую кастрюлю с крышкой.

После того, как последняя лепешка готова, сковороду нужно помыть, добавить в нее немного воды и снова поставить на огонь. Когда вода станет горячей, каждую из пожаренных лепешек нужно окунуть в нее с обеих сторон. После чего лепешки уложить на смазанную сливочным маслом посуду. Лепешки также необходимо смазать с двух сторон растопленным маслом. После этого лепешки становятся мягкими и даже нежными. Лепешки чепалгаш подают горячими, разрезанными на сегменты. Чеченцы едят это блюдо со свежезаваренным чаем. Чепалгаш часто макают в сметану, она добавляет лепешкам вкуса.

Поэтому же рецепту можно приготовить чепалгаш с картошкой. Картофельное пюре должно быть в мягким. Кроме того, с начинкой лепешек можно экспериментировать. Существует, к примеру, рецепт чепалгаш с тыквой и чепалгаш с капустой. Лепешки с любой начинкой, если они правильно и с любовью приготовлены, будут вкусны и позволят оценить всю прелесть чеченской национальной кухни.

**Заключение**

Подводя итоги данного исследования, можно подчеркнуть следующее.

Экологическая традиция есть совокупность нормативных (мировоззренческих) идей, взглядов представлений конкретного этноса, мотивирующая деятельность и поведение людей в их взаимоотношениях с окружающей природой в целях обеспечения надежного, гарантированного бытия, гармоничного общения с природным миром, и объективированная в его ритуалах (обрядах, обычаях, праздниках и т.д.).

Экологическая традиция любого народа - одна из ипостасей его традиционной культуры, в рамках которой оформился особый тип культурных связей и отношений между обществом и природой, построенный на своеобразных нравственных и эстетических основаниях, признающих ценность и значимость природы как источника и основы материального и духовного бытия человека.

Настоящее и будущее чеченского народа, его физическое здоровье и духовная состоятельность обусловлены состоянием его жизненного пространства, природной и культурной среды. Обращение к экологическому опыту прошлого, опыту общения древних предков с природой, сформировавшему во многом их духовно-нравственный образ и экологическое мышление, творческое переосмысление всего того позитивного, рационального, полезного, природообразного, что веками выкристаллизовывалось в их взаимоотношениях с природой, могут принести реальную пользу в разрешении актуальных культурно-экологических проблем современного жителя чеченской республики и стать конкретным наглядным механизмом в организации экологического воспитания и просвещения в республике и в духовном формировании современной личности.

В духовном экологическом опыте наших предков, который становится сегодня достоянием национальной культуры, есть зерна такой мудрости.

Жизнеспособность экологической традиции чеченцев объясняется заложенным в ней гуманистическими идеями, оптимистическим взглядом, возвеличиванием природы как ценностного начала. Жизнь современных поколений намного богаче духовно, если они творчески наследуют экологический опыт ушедших поколений.

**Список литературы**

[Ахмадов Я. З.](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D1%85%D0%BC%D0%B0%D0%B4%D0%BE%D0%B2,_%D0%AF%D0%B2%D1%83%D1%81_%D0%97%D0%B0%D0%B9%D0%BD%D0%B4%D0%B8%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87) Очерк исторической географии и этнополитического развития Чечни в XVI-XVIII веках : [моногр](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D1%80%D0%B0%D1%84%D0%B8%D1%8F).. — [АН ЧР](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D0%BA%D0%B0%D0%B4%D0%B5%D0%BC%D0%B8%D1%8F_%D0%BD%D0%B0%D1%83%D0%BA_%D0%A7%D0%B5%D1%87%D0%B5%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B9_%D0%A0%D0%B5%D1%81%D0%BF%D1%83%D0%B1%D0%BB%D0%B8%D0%BA%D0%B8). Комплексный науч.-исслед. ин-т [РАН](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%90%D0%9D). — М. : Благотв. фонд поддержки чечен. лит-ры, 2009. — 422 с. : табл. — [ISBN 978-5-91821-013-0](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BB%D1%83%D0%B6%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B0%D1%8F:%D0%98%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B8_%D0%BA%D0%BD%D0%B8%D0%B3/9785918210130).

[Берже А. П.](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%B5%D1%80%D0%B6%D0%B5,_%D0%90%D0%B4%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D1%84_%D0%9F%D0%B5%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%87) [Чечня и чеченцы](http://elib.shpl.ru/ru/nodes/35648-berzhe-a-p-chechnya-i-chechentsy-tiflis-1859). — Тифлис : печатано с Высочайшего [Е.И.В.](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%98%D0%BC%D0%BF%D0%B5%D1%80%D0%B0%D1%82%D0%BE%D1%80_%D0%92%D1%81%D0%B5%D1%80%D0%BE%D1%81%D1%81%D0%B8%D0%B9%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9) соизволения в типографии Главного Управления Наместника Кавказского, 1859. — С. I—VII, 1—140. — 140 с. : с ил. и карт.

[Берже А. П.](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%B5%D1%80%D0%B6%D0%B5,_%D0%90%D0%B4%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D1%84_%D0%9F%D0%B5%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%87) Чечня и чеченцы / Подгот. текста и предисл. [Я. З. Ахмадова](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D1%85%D0%BC%D0%B0%D0%B4%D0%BE%D0%B2,_%D0%AF%D0%B2%D1%83%D1%81_%D0%97%D0%B0%D0%B9%D0%BD%D0%B4%D0%B8%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87) и И. Б. Мунаева, ред. Е. А. Куприянова. — Гр. : Книга, 1991 (1859). — 112 с. : 1 карта-вклад. — (современное [переиздание](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B5%D1%80%D0%B5%D0%B8%D0%B7%D0%B4%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5) 1859 г.). — 30 000 экз. — [ББК](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%B8%D0%B1%D0%BB%D0%B8%D0%BE%D1%82%D0%B5%D1%87%D0%BD%D0%BE-%D0%B1%D0%B8%D0%B1%D0%BB%D0%B8%D0%BE%D0%B3%D1%80%D0%B0%D1%84%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D0%BB%D0%B0%D1%81%D1%81%D0%B8%D1%84%D0%B8%D0%BA%D0%B0%D1%86%D0%B8%D1%8F) [63.5](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%B8%D0%B1%D0%BB%D0%B8%D0%BE%D1%82%D0%B5%D1%87%D0%BD%D0%BE-%D0%B1%D0%B8%D0%B1%D0%BB%D0%B8%D0%BE%D0%B3%D1%80%D0%B0%D1%84%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D0%BB%D0%B0%D1%81%D1%81%D0%B8%D1%84%D0%B8%D0%BA%D0%B0%D1%86%D0%B8%D1%8F#%D0%9A%D0%BB%D0%B0%D1%81%D1%81%D1%8B_%D0%91%D0%91%D0%9A). — [ISBN 5-7666-0241-3](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BB%D1%83%D0%B6%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B0%D1%8F:%D0%98%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B8_%D0%BA%D0%BD%D0%B8%D0%B3/5766602413).

[Бетильмерзаева М. М.](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%91%D0%B5%D1%82%D0%B8%D0%BB%D1%8C%D0%BC%D0%B5%D1%80%D0%B7%D0%B0%D0%B5%D0%B2%D0%B0,_%D0%9C%D0%B0%D1%80%D0%B5%D1%82_%D0%9C%D1%83%D1%81%D0%BB%D0%B0%D0%BC%D0%BE%D0%B2%D0%BD%D0%B0&action=edit&redlink=1) Этническая ментальность в системе культуры / Научн. руководитель [В. Х. Акаев](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D0%BA%D0%B0%D0%B5%D0%B2,_%D0%92%D0%B0%D1%85%D0%B8%D1%82_%D0%A5%D1%83%D0%BC%D0%B8%D0%B4%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%87). — Чеченский государственный университет (диссертация на соискание учёной степени кандидата философских наук). — [Ростов-на-Дону](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%B2-%D0%BD%D0%B0-%D0%94%D0%BE%D0%BD%D1%83), 2005.

[Виноградов В. Б.](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D1%80%D0%B0%D0%B4%D0%BE%D0%B2,_%D0%92%D0%B8%D1%82%D0%B0%D0%BB%D0%B8%D0%B9_%D0%91%D0%BE%D1%80%D0%B8%D1%81%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%87), [Чокаев К. З.](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A7%D0%BE%D0%BA%D0%B0%D0%B5%D0%B2,_%D0%9A%D0%B0%D1%82%D1%8B_%D0%97%D0%B0%D0%B9%D0%BD%D0%B4%D0%B8%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%87) Древние свидетельства о названиях и размещении нахских племён // Археолого-этнографический сборник / Ответ. ред. В. Б. Виноградов. — Гр.: Чечено-Ингушское книжное издательство, 1966. — Т. VII. — 179 с. — (вып. 1). — 500 экз.

[Волкова Н. Г.](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%BE%D0%BB%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%B0,_%D0%9D%D0%B0%D1%82%D0%B0%D0%BB%D0%B8%D1%8F_%D0%93%D0%B5%D0%BE%D1%80%D0%B3%D0%B8%D0%B5%D0%B2%D0%BD%D0%B0) Этнонимы и племенные названия Северного Кавказа : [монгр](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D1%80%D0%B0%D1%84%D0%B8%D1%8F). / Ответ. ред. [Л. И. Лавров](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D0%B0%D0%B2%D1%80%D0%BE%D0%B2,_%D0%9B%D0%B5%D0%BE%D0%BD%D0%B8%D0%B4_%D0%98%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%87). — [АН СССР](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D0%9D_%D0%A1%D0%A1%D0%A1%D0%A0). [Ин-т этнографии им. Н. Н. Миклухо-Маклая](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%98%D0%BD%D1%81%D1%82%D0%B8%D1%82%D1%83%D1%82_%D1%8D%D1%82%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D0%B8_%D0%B8_%D0%B0%D0%BD%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BF%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D0%B8_%D0%B8%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D0%B8_%D0%9D._%D0%9D._%D0%9C%D0%B8%D0%BA%D0%BB%D1%83%D1%85%D0%BE-%D0%9C%D0%B0%D0%BA%D0%BB%D0%B0%D1%8F_%D0%A0%D0%90%D0%9D). — М. : [Наука](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9D%D0%B0%D1%83%D0%BA%D0%B0_(%D0%B8%D0%B7%D0%B4%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE)) ([ГРВЛ](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D0%BB%D0%B8%D1%82%D0%B5%D1%80%D0%B0%D1%82%D1%83%D1%80%D0%B0_(%D0%B8%D0%B7%D0%B4%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE))), 1973. — 206 [2] с. — 1600 экз.

[Волкова Н. Г.](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%BE%D0%BB%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%B0,_%D0%9D%D0%B0%D1%82%D0%B0%D0%BB%D0%B8%D1%8F_%D0%93%D0%B5%D0%BE%D1%80%D0%B3%D0%B8%D0%B5%D0%B2%D0%BD%D0%B0) Этнический состав населения Северного Кавказа в XVIII — начале XX века : [монгр](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D1%80%D0%B0%D1%84%D0%B8%D1%8F). / Ответ. ред. [В. К. Гарданов](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%93%D0%B0%D1%80%D0%B4%D0%B0%D0%BD%D0%BE%D0%B2,_%D0%92%D0%B0%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D1%82%D0%B8%D0%BD_%D0%9A%D0%BE%D0%BD%D1%81%D1%82%D0%B0%D0%BD%D1%82%D0%B8%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%87&action=edit&redlink=1). — [АН СССР](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D0%9D_%D0%A1%D0%A1%D0%A1%D0%A0). [Ин-т этнологии и антропологии им. Н. Н. Миклухо-Маклая](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%98%D0%BD%D1%81%D1%82%D0%B8%D1%82%D1%83%D1%82_%D1%8D%D1%82%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D0%B8_%D0%B8_%D0%B0%D0%BD%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BF%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D0%B8_%D0%B8%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D0%B8_%D0%9D._%D0%9D._%D0%9C%D0%B8%D0%BA%D0%BB%D1%83%D1%85%D0%BE-%D0%9C%D0%B0%D0%BA%D0%BB%D0%B0%D1%8F_%D0%A0%D0%90%D0%9D). — М. : [Наука](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9D%D0%B0%D1%83%D0%BA%D0%B0_(%D0%B8%D0%B7%D0%B4%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE)), 1974. — 276 с. : с 3 карт. — 2300 экз.

[Головлёв А. А.](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90._%D0%90._%D0%93%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B2%D0%BB%D1%91%D0%B2) Очерки о Чечне (природа, население, новейшая история) : [моногр](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D1%80%D0%B0%D1%84%D0%B8%D1%8F). / Рецензент С. А. Прокопенко. — [Ульяновск](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D0%BB%D1%8C%D1%8F%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D1%81%D0%BA) : Вектор-С, 2007. — 296 с. — 100 экз. — [ББК](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%B8%D0%B1%D0%BB%D0%B8%D0%BE%D1%82%D0%B5%D1%87%D0%BD%D0%BE-%D0%B1%D0%B8%D0%B1%D0%BB%D0%B8%D0%BE%D0%B3%D1%80%D0%B0%D1%84%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D0%BB%D0%B0%D1%81%D1%81%D0%B8%D1%84%D0%B8%D0%BA%D0%B0%D1%86%D0%B8%D1%8F) [84-Ч](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%B8%D0%B1%D0%BB%D0%B8%D0%BE%D1%82%D0%B5%D1%87%D0%BD%D0%BE-%D0%B1%D0%B8%D0%B1%D0%BB%D0%B8%D0%BE%D0%B3%D1%80%D0%B0%D1%84%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D0%BB%D0%B0%D1%81%D1%81%D0%B8%D1%84%D0%B8%D0%BA%D0%B0%D1%86%D0%B8%D1%8F#%D0%9A%D0%BB%D0%B0%D1%81%D1%81%D1%8B_%D0%91%D0%91%D0%9A). — [УДК](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D0%BD%D0%B8%D0%B2%D0%B5%D1%80%D1%81%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D0%B4%D0%B5%D1%81%D1%8F%D1%82%D0%B8%D1%87%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D0%BB%D0%B0%D1%81%D1%81%D0%B8%D1%84%D0%B8%D0%BA%D0%B0%D1%86%D0%B8%D1%8F) [911.2.551.4: 914.706(G)](http://www.google.ru/search?q=%D1%83%D0%B4%D0%BA+911.2.551.4%3A+914.706&btnG=%D0%98%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%82%D1%8C+%D0%BA%D0%BD%D0%B8%D0%B3%D0%B8&tbm=bks&tbo=1&hl=ru). — [ISBN 978-5-91308-014-1](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BB%D1%83%D0%B6%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B0%D1%8F:%D0%98%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B8_%D0%BA%D0%BD%D0%B8%D0%B3/9785913080141).

[Далгат Б. К.](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D0%B0%D0%BB%D0%B3%D0%B0%D1%82,_%D0%91%D0%B0%D1%88%D0%B8%D1%80_%D0%9A%D0%B5%D1%80%D0%B8%D0%BC%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%87) Родовой быт и обычное право чеченцев и ингушей : [моногр](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D1%80%D0%B0%D1%84%D0%B8%D1%8F). / Подгот. изд. и предисл. [У. Б. Далгат](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D0%B0%D0%BB%D0%B3%D0%B0%D1%82,_%D0%A3%D0%B7%D0%B4%D0%B8%D1%8F%D1%82_%D0%91%D0%B0%D1%88%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%BD%D0%B0), послесловие Ю. Ю. Карпова, ответ. ред. [В. А. Тишков](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D0%B8%D1%88%D0%BA%D0%BE%D0%B2,_%D0%92%D0%B0%D0%BB%D0%B5%D1%80%D0%B8%D0%B9_%D0%90%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%81%D0%B0%D0%BD%D0%B4%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%87). — [РАН](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%90%D0%9D). [Ин-т этнологии и антропологии им. Н. Н. Миклухо-Маклая](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%98%D0%BD%D1%81%D1%82%D0%B8%D1%82%D1%83%D1%82_%D1%8D%D1%82%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D0%B8_%D0%B8_%D0%B0%D0%BD%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BF%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D0%B8_%D0%B8%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D0%B8_%D0%9D._%D0%9D._%D0%9C%D0%B8%D0%BA%D0%BB%D1%83%D1%85%D0%BE-%D0%9C%D0%B0%D0%BA%D0%BB%D0%B0%D1%8F_%D0%A0%D0%90%D0%9D). [Ин-т мировой литературы им. А. М. Горького](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%98%D0%BD%D1%81%D1%82%D0%B8%D1%82%D1%83%D1%82_%D0%BC%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%B9_%D0%BB%D0%B8%D1%82%D0%B5%D1%80%D0%B0%D1%82%D1%83%D1%80%D1%8B_%D0%B8%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D0%B8_%D0%90._%D0%9C._%D0%93%D0%BE%D1%80%D1%8C%D0%BA%D0%BE%D0%B3%D0%BE_%D0%A0%D0%90%D0%9D). — М. : ИМЛИ РАН, 2008 (1892—1894). — 382 с. — (современное [переиздание](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B5%D1%80%D0%B5%D0%B8%D0%B7%D0%B4%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5) исследований и материалов 1892—1894 гг.). — 2000 экз. — [ББК](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%B8%D0%B1%D0%BB%D0%B8%D0%BE%D1%82%D0%B5%D1%87%D0%BD%D0%BE-%D0%B1%D0%B8%D0%B1%D0%BB%D0%B8%D0%BE%D0%B3%D1%80%D0%B0%D1%84%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D0%BB%D0%B0%D1%81%D1%81%D0%B8%D1%84%D0%B8%D0%BA%D0%B0%D1%86%D0%B8%D1%8F) [83.3](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%B8%D0%B1%D0%BB%D0%B8%D0%BE%D1%82%D0%B5%D1%87%D0%BD%D0%BE-%D0%B1%D0%B8%D0%B1%D0%BB%D0%B8%D0%BE%D0%B3%D1%80%D0%B0%D1%84%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D0%BB%D0%B0%D1%81%D1%81%D0%B8%D1%84%D0%B8%D0%BA%D0%B0%D1%86%D0%B8%D1%8F#%D0%9A%D0%BB%D0%B0%D1%81%D1%81%D1%8B_%D0%91%D0%91%D0%9A). — [ISBN 978-5-9208-0307-8](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BB%D1%83%D0%B6%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B0%D1%8F:%D0%98%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B8_%D0%BA%D0%BD%D0%B8%D0%B3/9785920803078).

Чепалгаш // Культура питания. Энциклопедический справочник / Под ред. И. А. Чаховского. — 3-е издание. — Мн.: «[Белорусская энциклопедия имени Петруся Бровки](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%B5%D0%BB%D0%BE%D1%80%D1%83%D1%81%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D1%8D%D0%BD%D1%86%D0%B8%D0%BA%D0%BB%D0%BE%D0%BF%D0%B5%D0%B4%D0%B8%D1%8F_%D0%B8%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D0%B8_%D0%9F%D0%B5%D1%82%D1%80%D1%83%D1%81%D1%8F_%D0%91%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%BA%D0%B8)», 1993. — С. 404. — 540 с. — [ISBN 5-85700-122-6](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BB%D1%83%D0%B6%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B0%D1%8F:%D0%98%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B8_%D0%BA%D0%BD%D0%B8%D0%B3/5857001226).

[*Похлёбкин В. В.*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%BE%D1%85%D0%BB%D1%91%D0%B1%D0%BA%D0%B8%D0%BD,_%D0%92%D0%B8%D0%BB%D1%8C%D1%8F%D0%BC_%D0%92%D0%B0%D1%81%D0%B8%D0%BB%D1%8C%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87) Чепалгаш // Кулинарный словарь. — М.: Издательство «Э», 2015. — С. 400. — 456 с. — 4000 экз. — [ISBN 978-5-699-75127-3](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BB%D1%83%D0%B6%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B0%D1%8F:%D0%98%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B8_%D0%BA%D0%BD%D0%B8%D0%B3/9785699751273).  
История народов Северного Кавказа с древнейших времен до конца XVIII в : [моногр.](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D1%80%D0%B0%D1%84%D0%B8%D1%8F) / Ответ. ред. [Б. Б. Пиотровский](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91._%D0%91._%D0%9F%D0%B8%D0%BE%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%B2%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9), ответ. ред. серии [А. Л. Нарочницкий](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90._%D0%9B._%D0%9D%D0%B0%D1%80%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B8%D1%86%D0%BA%D0%B8%D0%B9). — Утверждено [Институтом истории](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%98%D0%BD%D1%81%D1%82%D0%B8%D1%82%D1%83%D1%82_%D0%B8%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%B8%D0%B8_%D0%90%D0%9D_%D0%A1%D0%A1%D0%A1%D0%A0) [АН СССР](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D0%BA%D0%B0%D0%B4%D0%B5%D0%BC%D0%B8%D1%8F_%D0%BD%D0%B0%D1%83%D0%BA_%D0%A1%D0%A1%D0%A1%D0%A0). — М. : [Наука](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9D%D0%B0%D1%83%D0%BA%D0%B0_(%D0%B8%D0%B7%D0%B4%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE)), 1988. — 554 с. — 14 000 экз. — [ISBN 5-02-009486-2](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BB%D1%83%D0%B6%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B0%D1%8F:%D0%98%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B8_%D0%BA%D0%BD%D0%B8%D0%B3/5020094862).

[*Кузнецов В. А.*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D1%83%D0%B7%D0%BD%D0%B5%D1%86%D0%BE%D0%B2,_%D0%92%D0%BB%D0%B0%D0%B4%D0%B8%D0%BC%D0%B8%D1%80_%D0%90%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%81%D0%B0%D0%BD%D0%B4%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%87_(%D0%B0%D1%80%D1%85%D0%B5%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3)) «Введение в кавказоведение» — Владикавказ, 2004

[*Кушева Е. Н.*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D1%83%D1%88%D0%B5%D0%B2%D0%B0,_%D0%95%D0%BA%D0%B0%D1%82%D0%B5%D1%80%D0%B8%D0%BD%D0%B0_%D0%9D%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D0%B0%D0%B5%D0%B2%D0%BD%D0%B0) [Народы Северного Кавказа и их связи с Россией (вторая половина XVI — 30-е годы XVII века)](http://apsnyteka.org/file/kusheva_e_narody_severnogo_kavkaza_i_ikh_svjazi_s_rossiei.pdf) : [моногр](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D1%80%D0%B0%D1%84%D0%B8%D1%8F). / Ред. изд-ва И. У. Будовниц. — [АН СССР](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D0%9D_%D0%A1%D0%A1%D0%A1%D0%A0). [Ин-т истории](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%98%D0%BD%D1%81%D1%82%D0%B8%D1%82%D1%83%D1%82_%D0%B8%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%B8%D0%B8_%D0%90%D0%9D_%D0%A1%D0%A1%D0%A1%D0%A0). — М. : [Изд-во АН СССР](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9D%D0%B0%D1%83%D0%BA%D0%B0_(%D0%B8%D0%B7%D0%B4%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE)), 2-я тип., 1963. — 372 с. — 1500 экз.

[Чеченцы](http://iea-ras.ru/index.php?go=Pages&in=view&id=113) / Отв. ред. Л. Т. Соловьева, [З. И. Хасбулатова](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%A5%D0%B0%D1%81%D0%B1%D1%83%D0%BB%D0%B0%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%B0,_%D0%97%D1%83%D0%BB%D0%B0%D0%B9_%D0%98%D0%BC%D1%80%D0%B0%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%BD%D0%B0&action=edit&redlink=1), В. А. Тишков; [Институт этнологии и антропологии имени Н. Н. Миклухо-Маклая](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%98%D0%BD%D1%81%D1%82%D0%B8%D1%82%D1%83%D1%82_%D1%8D%D1%82%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D0%B8_%D0%B8_%D0%B0%D0%BD%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BF%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D0%B8_%D0%B8%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D0%B8_%D0%9D._%D0%9D._%D0%9C%D0%B8%D0%BA%D0%BB%D1%83%D1%85%D0%BE-%D0%9C%D0%B0%D0%BA%D0%BB%D0%B0%D1%8F) (ИЭА РАН). — М.: [Наука](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9D%D0%B0%D1%83%D0%BA%D0%B0_(%D0%B8%D0%B7%D0%B4%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE)), 2012. — 624 с. — (Народы и культуры). — [ISBN 978-5-02-038030-1](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BB%D1%83%D0%B6%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B0%D1%8F:%D0%98%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B8_%D0%BA%D0%BD%D0%B8%D0%B3/9785020380301).

[*Лаудаев У.*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D0%B0%D1%83%D0%B4%D0%B0%D0%B5%D0%B2,_%D0%A3%D0%BC%D0%B0%D0%BB%D0%B0%D1%82) [Чеченское племя (с примечаниями)](http://oldcancer.narod.ru/caucasus/Laudaev.htm) = Чеченское племя (съ примѣчаніями) : [науч. ст](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D1%82%D0%B0%D1%82%D1%8C%D1%8F_(%D0%BD%D0%B0%D1%83%D1%87%D0%BD%D0%B0%D1%8F)). // [Сборник сведений о кавказских горцах](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B1%D0%BE%D1%80%D0%BD%D0%B8%D0%BA_%D1%81%D0%B2%D0%B5%D0%B4%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B9_%D0%BE_%D0%BA%D0%B0%D0%B2%D0%BA%D0%B0%D0%B7%D1%81%D0%BA%D0%B8%D1%85_%D0%B3%D0%BE%D1%80%D1%86%D0%B0%D1%85) = Сборникъ свѣдѣній о Кавказскихъ горцахъ : [сб](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B1%D0%BE%D1%80%D0%BD%D0%B8%D0%BA). [науч. ст](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D1%82%D0%B0%D1%82%D1%8C%D1%8F_(%D0%BD%D0%B0%D1%83%D1%87%D0%BD%D0%B0%D1%8F)). — Тифлисъ : в Типографии Главного Управления Наместника Кавказского, 1872. — Вып. VI, Исследования и материалы. — С. 1—62. — 407 с. — (рукопись У. Лаудаева представлена в сборнике не полностью).

[*Штернберг Л. Я.*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A8%D1%82%D0%B5%D1%80%D0%BD%D0%B1%D0%B5%D1%80%D0%B3,_%D0%9B%D0%B5%D0%B2_%D0%AF%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%BB%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87) [Чеченцы](https://ru.wikisource.org/wiki/%D0%AD%D0%A1%D0%91%D0%95/%D0%A7%D0%B5%D1%87%D0%B5%D0%BD%D1%86%D1%8B) : [ст](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D1%82%D0%B0%D1%82%D1%8C%D1%8F_(%D0%BD%D0%B0%D1%83%D1%87%D0%BD%D0%B0%D1%8F)). // [ЭСБЕ](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%AD%D0%A1%D0%91%D0%95) = Энциклопедическій словарь : [энцикл](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%AD%D0%BD%D1%86%D0%B8%D0%BA%D0%BB%D0%BE%D0%BF%D0%B5%D0%B4%D0%B8%D1%8F). : в 86 (84 + 2 доп.) т. / Под ред. [К. К. Арсеньева](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D1%80%D1%81%D0%B5%D0%BD%D1%8C%D0%B5%D0%B2,_%D0%9A%D0%BE%D0%BD%D1%81%D1%82%D0%B0%D0%BD%D1%82%D0%B8%D0%BD_%D0%9A%D0%BE%D0%BD%D1%81%D1%82%D0%B0%D0%BD%D1%82%D0%B8%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%87) и [Ф. Ф. Петрушевскаго](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B5%D1%82%D1%80%D1%83%D1%88%D0%B5%D0%B2%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9,_%D0%A4%D1%91%D0%B4%D0%BE%D1%80_%D0%A4%D0%BE%D0%BC%D0%B8%D1%87). — СПб. : [Изд-во Ф. А. Брокгауза и И. А. Ефрона](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D1%80%D0%BE%D0%BA%D0%B3%D0%B0%D1%83%D0%B7%E2%80%94%D0%95%D1%84%D1%80%D0%BE%D0%BD_(%D0%B8%D0%B7%D0%B4%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE)), 1903. — Т. XXXVIIIA (Человек — Чугуевский полк). — С. 785—786. — 483-958, 2, [20 б/н] с ил., карт. с.