

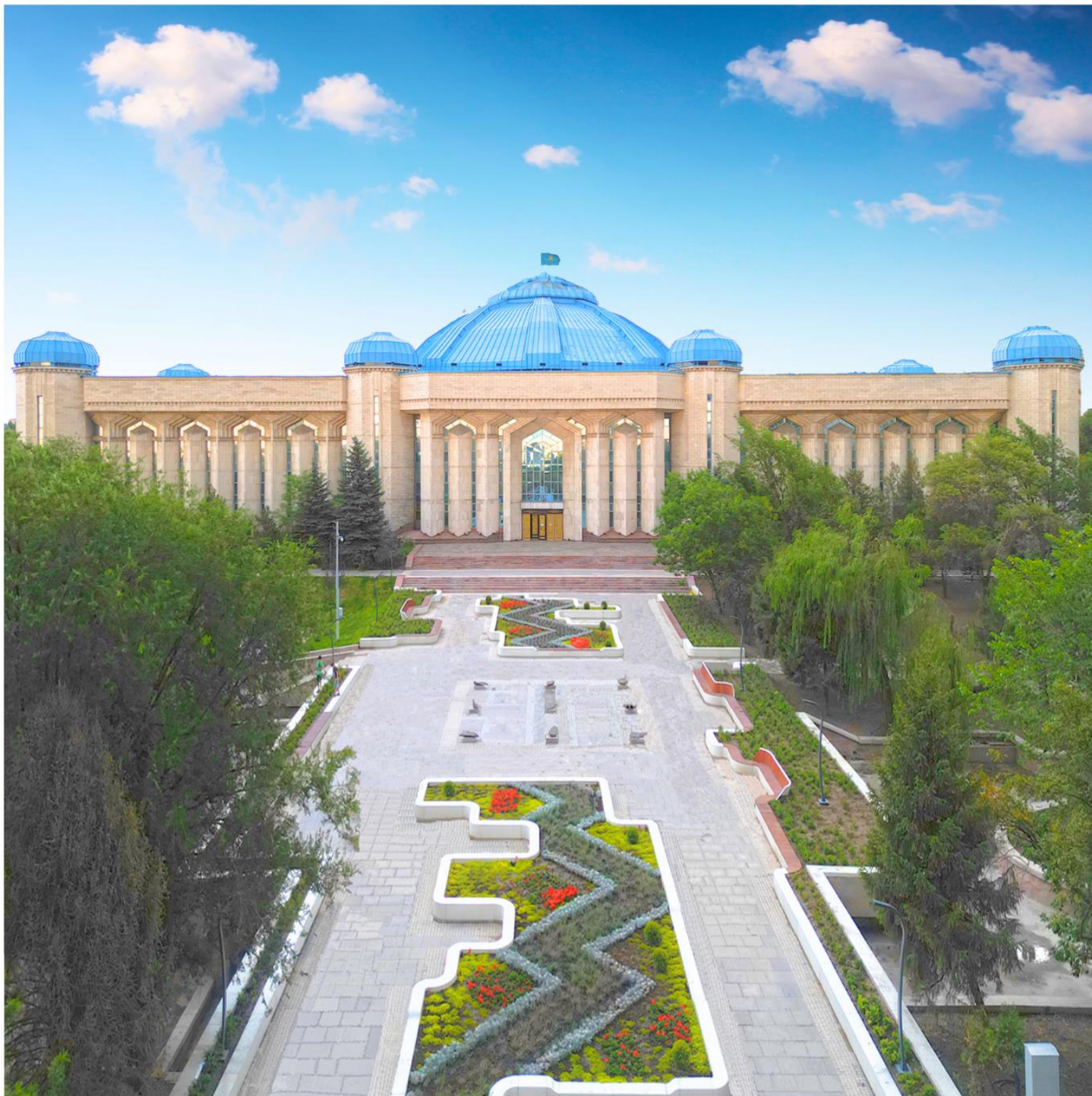
ISSN: 2960-0049
ISSN-L: 2958-5376

MUSEUM.KZ



ҒЫЛЫМИ-ПРАКТИКАЛЫҚ ЖУРНАЛ • НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКИЙ ЖУРНАЛ • SCIENTIFIC AND PRACTICAL JOURNAL

2(10)2025



ӨОЖ 392.813

ХІ ҒАСЫРДАҒЫ ТҮРКІ ХАЛЫҚТАРЫНЫҢ ТАҒАМДАРЫ

Б.Н. Құрбан

«Әзірет-Сұлтан» Ұлттық тарихи-мәдени музей-қорығы (Қазақстан)

Аңдатпа. Мақала ХІ ғасырдағы түркі халықтарының тағамдары мен тамақтану мәдениетіне арналған. Түркілердің ас әзірлеу дәстүрлері мен тағамдарының құрамында сол дәуірдің әлеуметтік және мәдени өмірінің көрінісі бар. Мақалада ХІ ғасырда түркі халықтарының негізгі тағамдары, олардың дайындалу тәсілдері, азық-түлік көздері мен дайындық ерекшеліктері қарастырылады. Түркі халықтарының ас үйі және олардың тағамдары араб, парсы, қытай сияқты түрлі мәдениеттердің ықпалымен қалыптасқан. Сонымен қатар, мақалада түркі халықтарының дастарханына ислам дінінің, көшпелі өмір салтының алып келген өзгерістерінің әсері, сондай-ақ Орта Азия елдерінің гастрономиялық дәстүрлері туралы мәліметтер беріледі. Осы тұрғыда, түркі тағамдары мен тамақтану дәстүрлерінің халықтың күнделікті өмірі мен рухани құндылықтарымен тығыз байланысты екендігі анықталды. Бұл зерттеу ХІ ғасырдағы түркілердің ас үй мәдениетінің көп қырлы әрі бай екенін көрсетеді. Сонымен қатар түркі халықтарының тағам мәдениеті ортағасырдан қазіргі заманға дейін қалыптасып, олардың көпшілігі бүгінгі күнге дейін сақталғанына көз жеткізе аламыз. Ғылыми мақалада ХІ ғасырдағы түркі халықтарының сусындары, сүт тағамдары, салқын тағамдар, ет тағамдары, сорпалар, балықтар, дән тағамдары, тәтті тағамдар және ұн тағамдарына анықтама беріледі.

Материалдар мен зерттеу әдістері. Зерттеуде ХІ ғасырдағы түркі халықтарының тағамдық дәстүрлері мен олардың қалыптасу ерекшеліктерін қарастыру негізінде тарихи жазбалар, археологиялық деректер мен этнографиялық зерттеулер қолданылды. Сонымен қатар, түркі халықтарының тағамдары туралы жекелеген авторлардың еңбектері ғылыми тұрғыдан талданды. Әдіс ретінде контент-талдау, салыстырмалы әдіс және тарихи-этнографиялық зерттеу тәсілдері қолданылды. Бұдан басқа, қазіргі түркі халықтары арасында жүргізілген сауалнамалар мен далада жасалған экспедиция материалдары зерттеу барысында пайдаланылды.

Тірек сөздер: түркі халықтары, ортағасыр, этномәдени дәстүр, түркі халықтарының асханасы, аспаздық өнер, этнография, этнология, мәдени антропология, тағамдар.

Сілтеме жасау үшін: Құрбан Б.Н. ХІ ғасырдағы түркі халықтарының тағамдары // MUSEUM.KZ. 2025. №2 (10), 104-110 бб. DOI 10.59103/muzkz.2025.10.10

БЛЮДА ТЮРКСКИХ НАРОДОВ ХІ ВЕКА

Б.Н. Курбан

Национальный историко-культурный музей-заповедник «Азрет Султан» (Казахстан)

Аннотация. Статья посвящена пище и культуре питания тюркских народов ХІ века. В традициях и блюдах тюрков есть отражение социальной и культурной жизни того времени. В статье рассматриваются основные блюда тюркских народов ХІ века, способы их приготовления, источники питания и особенности подготовки. Кухня тюркского народа и их блюда сформировались под влиянием различных культур, таких как арабская, персидская, китайская. Кроме того, в статье приводятся сведения о влиянии на кухню тюркских народов изменения исламской религии, кочевого образа жизни, а также гастрономических традициях стран Центральной Азии. В этом контексте установлено, что традиции тюркской кухни и питания тесно связаны с повседневной жизнью и духовными ценностями народа. Это исследование показывает, что кухня тюркского народа ХІ века многогранна и богата. Мы также видим, что пищевая культура тюркских народов формировалась со времен средневековья и до наших дней, и многие из них сохранились до наших дней. В научной

статье также дается описание напитков, молочных блюд, холодных закусок, мясных блюд, супов, рыбных, зерновых блюд, сладостей и мучных блюд тюркских народов XI века.

Материалы и методы исследования. В исследовании на основе исторических записей, археологических данных и этнографических исследований изучены пищевые традиции тюркских народов XI века и особенности их формирования. Кроме того, были научно проанализированы труды отдельных авторов о блюдах тюркских народов. В качестве методов использовались контент-анализ, сравнительные методы, историко-этнографические методы исследования. Кроме того, в исследовании использовались опросы, проведенные среди современных тюркских народов, и материалы полевых экспедиций.

Ключевые слова: тюркские народы, средневековые, этнокультурные традиции, кухня тюркских народов, кулинарное искусство, этнография, этнология, культурная антропология, блюда.

Для цитирования: Курбан Б.Н. Блюда тюркских народов XI века // MUSEUM.KZ. 2025. №2 (10), с. 104-110. DOI 10.59103/muzkz.2025.10.10

DISHES OF THE TURKIC PEOPLES OF THE XI CENTURY

B.N. Kurban

National historical-cultural museum-reserve “Azret Sultan” (Kazakhstan)

Abstract. This article is devoted to food and food culture of the Turkic peoples of the XI century. In the traditions and dishes of the Turks there is a reflection of the social and cultural life of that time. The article considers the main dishes of the Turkic peoples of the XI century, methods of their preparation, power sources and features of preparation. The culinary traditions of the Turkic people have been shaped by a variety of influences, including Arabic, Persian, and Chinese culinary practices. Moreover, the article provides information on the impact of changes in Islamic religion, nomadic lifestyle, and gastronomic traditions of Central Asian countries on the cuisine of Turkic peoples. In this context, it is established that the traditions of Turkic cuisine and nutrition are closely related to the daily life and spiritual values of the people. The present study demonstrates that the cuisine of the Turkic people of the XIth century is multifaceted and abundant. Furthermore, it is possible to ascertain that the culinary traditions of the Turkic peoples were established from the Middle Ages until the present day and underwent a centuries-long transformation. Moreover, the scientific article provides a comprehensive list of beverages consumed by the Turkic peoples in the XIth century, encompassing dairy products, cold products, meat products, broths, fish, grain products, sweets, and flour products.

Materials and research methods. Kazakhstan National Electronic Library, Turkestan regional “Farab” universal scientific library, National historical-cultural museum-reserve “Azret Sultan”, Al-Farabi city scientific and universal library, scientific publications.

This study examines the food traditions of the Turkic peoples of the XIth century and the peculiarities of their formation. Based on research, historical records, archaeological data and ethnographic research are used. Various scientific works and archival documents on the dishes of the Turkic peoples will also be analyzed. As a method, methods of content analysis, comparative method and historical and ethnographic research were used. In addition, the study used materials from surveys conducted among modern Turkic peoples and expeditions to the steppe.

Keywords: Turkic peoples, Middle Ages, ethnocultural traditions, cuisine of Turkic peoples, culinary art, ethnography, ethnology, cultural anthropology, dishes.

For citation: Kurban B.N. Dishes of the turkic peoples of the XI century // MUSEUM.KZ. 2025. №2 (10), pp. 104-110. DOI 10.59103/muzkz.2025.10.10

Кіріспе. XI ғасыр түркі халықтары үшін маңызды тарихи кезең болды. Бұл уақытта түркі әлемі түрлі мәдениеттер мен өркениеттермен өзара байланыста болып, әлеуметтік және шаруашылық тұрғыдан дамып жатты. Түркі халықтарының асүйі де осы уақыттың мәдени

мұраларын сақтай отырып, өзіндік ерекшеліктер мен дәстүрлерді қалыптастырды. Тағамдар, түркі халықтарының тұрмыс-тіршілігін, табиғатпен байланысын, көшпелі өмір салтын және ұлттық ерекшеліктерін көрсететін басты компоненттердің бірі болды. Бұл мақалада XI ғасырдағы түркі халықтарының тағамдарына тоқталып, сол дәуірдің тағамдық мәдениетін зерттеп, түрлі тағам түрлерінің мәнін ашуға тырысамыз.

Нәтижелер мен талқылау. Түркі халықтарының тағам атауларының этнолингвистикалық сипатына тоқталар болсақ, халықтық тағам лексикасы үй, киім терминдеріне қарағанда анағұрлым тұрақты болып келеді. Халықтық тағамдар лексемасы туыстас және көне түркі тектес халықтар мен тайпалардың, этникалық топтардың материалды мәдениеттерінің ұқсастығын да көрсетеді [Алтаев, 1987: 37]. Тағам атаулары неғұрлым көне болса, олардың мәдениеті соғұрлым жақын тартады. Тағам мәдениеті арқылы көне түркі халқының мал, егін шаруашылығымен және бау-бақшамен айналысқанын танып, білеміз. Түркі елінің тағамы тек қана ет пен сүттен жасалмаған, түрлі шөп қоспаларынан да дайындалған. Құрттың сары суын сүт қосып қайнатып, ірімшік жасайды, ауырған малға ішкізеді, әйелдер бас жуады, сондай-ақ одан тері илеу үшін «малма» жасайды. Көне түркі халқы алдымен қоршаған ортаны таныған, жете табиғаттың мүмкіншілігін оқып, үйренген. Сонымен қатар түркі халықтарында ортақ сөздер бар. Мысалы нан сөзі көптеген тілдерде кездесетін мағынасы бір түбірден шығуы мүмкін. И.Д.Дмитриевтің айтуынша, түркі тілдеріндегі нан сөзі парсы тілінен ауысқан, ал, бұл сөздің ең түпкі шыққан ұясы грек тілі болуға тиіс, себебі, ежелден гректер бұл сөзбен жеуге жарайтын ағаштың бір түрін атаған көрінеді [Амангелді, 2017: 127].

Арабша «дәм», «тағам» деген сөздің мағынасы «ас», «тамақ». Асты жоғары тұтатын қазақ «дәм татыңыз» деп жатады. Қастандық жасаған кісіге «дәм атсын» дейді. «Ас», «тамақ», «дәм» көптеген түркі халқына ортақ атау болған. Қазақ «ас» деп: таңғы шай, түскі ас, кешкі ас, ал қонаққа беретін тағамды «қонақасы» деген. А.Жылқыбаеваның «Түркі тіліндегі ас, «тағам» сөзінің семантикалық өрісі» деген мақаласында: Э. В. Севортян ас сөзін көне ирандық лексемадан ауысқанын айтады. Және де «ас», «аш» сөзі өзінің бастауын басқа тілден алғанымен ең алдымен көзге түсетіні ол түркі тілі екендігін анық айтқан [Арутюнов, 1981: 238]. XI ғасырдағы түркі халықтары көбінесе Азия мен Еуропаның шекаралық аумақтарында орналасқан. Бұл олардың көршілес халықтармен тығыз қарым-қатынас жасауына себеп болды. Мұндай араласу түркі халықтарының тағамдарына жаңа дәмдер мен дәмдеуіштерді енгізді. Түркілердің тағамдары қытайлық, парсы, араб және басқа да халықтардың тағамдарымен ықпалдасты. Мысалы, ислам мәдениетінің ықпалымен көпшіліктің арасында халал тағамдар ерекше орын алды. Сонымен қатар, түркі халықтарының Шығыс пен Батыс арасында көп саяхат жасауының нәтижесінде олардың тағамдық мәдениеті де әртүрлі мәдениеттердің элементтерін бойына сіңірді. Түркі халықтарының ас мәзірі – олардың мәдениеті мен тұрмысын, салт-дәстүрлерін, табиғатқа және жанұялық өмірге деген көзқарасын көрсететін маңызды мәдени мұра. XI ғасырдағы түркі қоғамында тамақтану тек ішіп-жеу ғана емес, сонымен қатар әлеуметтік жағдай, қонақжайлылық және дәстүрлердің көрінісі болды. Түрлі табиғи өнімдер мен жергілікті шикізаттарды пайдалана отырып, ата-бабаларымыз түрлі тағамдарды дайындаған, бұл тағамдар көбінесе тұрмыс пен мерекелерде, сондай-ақ діни рәсімдерде маңызды рөл атқарған [Бобров, Терехина, 1993: 137]. Оны біз төмендегі бірнеше топқа бөлініп, жіктеліп жазылған тағамдардың түрлерінен көре аламыз.

1. Нан мен қамырдан жасалған тағамдар: Түркі халықтарының ас мәзірінде нан мен қамырдан жасалған тағамдар маңызды орын алған. Бұл тағамдар көбіне күнделікті өмірде, әсіресе дастархан басында қолданылатын негізгі азық түрлері болып саналған. Нанның әр түрлері мен қамырдан дайындалған тағамдар халықтың қонақжайлылығын білдіретін, әрі той-томалақтарда арнайы әзірленетін тағамдар ретінде кеңінен тараған.

1. Қатма иұға - майға пісірілетін қат-қат (қаттама) нан. Шелпек.
2. Қағұт - тарыны қайнатып, кептіріп, қол диірменге тартып ұн жасап, май мен қант қосып араластырылады (талқан).

3. Бұсқаж - шелпек немесе жұқа нан.
4. Қуғурмаж - (куырмаш) - қуырылған бидай.
5. Бұсқаж - жапқан нан немесе шелпек.
6. Ұқыра - лапшаның жолға алатын түрі, бірақ өте жіңішке етіп кесіледі.
7. Йалажы - қаттама нанның ең жұқа түрі, қол тисе үгітіле береді.
8. Қақұрған - майға иленіп пеште жабылған нан.
9. Синжұ - орташа қалыңдықтағы нан.
10. Құзман - ыстық күлге көміп пісірілген нан (таба нан).
11. Абмак - нан.

2. Сүт өнімдері мен сүт қосылған тағамдар: Түркі халықтары үшін сүт пен сүт өнімдері – денсаулықты сақтаудағы маңызды компоненттер. Сүттен жасалатын тағамдар көбінесе балалар мен қарт адамдар үшін пайдалы әрі дәстүрлі болып саналған. Бұл тағамдар да белгілі бір рәсімдер мен мерекелерде ерекше орын алған.

1. Бегні - бидай, тары және арпа сияқты нәрселерден жасалған ішімдік (Боза, Ашымал т.б.).
2. Бұхсұм - тары, сөктен ашытылған ішімдік.
3. Сүме - бөрттірілген бидай. Оны кептіріп барып түйеді, сөйтіп талқан не нан секілді тағамдар істейді.
4. Бұхсы - қайнатылған бидайды миндаль (бадам) дәні салынған құмыраға құйып, үстіне сүтке араластырылған бидай қабығы мен балды қосып ашытады. Ашыған соң бидайды жеп, сұйығын ішеді.
5. Сүткүлүнші - қуырдақ.
6. Сим-«самдақ» - қойдың басын қайнатып, терісін майдалап турап, қазанға салып, көк қосып үстіне ашыған сүт қосып тұндырып қояды.

3. Ет пен ет өнімдерінен жасалған тағамдар: Ет тағамдары түркі халықтарының ас мәзірінде негізгі орын алады, себебі мал шаруашылығы дамыған кезеңде ет көп тұтынатын азық болды. Етті дайындау тәсілдері мен оның өңделуі әр түрлі ұлттық ерекшеліктер мен климаттық жағдайларға байланысты өзгеріп отырған.

1. Қыйма үгрі - қамырдың бір түрі. Шымшықтың тіліндей жұқа, ұлпілдеп кесіледі (Нарынның алғашқы түрі).
2. Қуырдақ - сөклүнші.
3. Йурқамақ - малдың өкпе, бауыр, қарын, ішек, бүйрегін майдалап турап, ішекке тығыз етіп тығып барып қуырады немесе қайнатады.
4. Тұғрыл - ішекке ет, ащы заттар қосылған (қазы).
5. Тұтғұж – ішімдік артынан жейтін шайнама.
6. Сұғұт - қарлұқ тілінде «сүзбе», екінші түрі сұғұт-ішекке ет, күріш, ащылық (бұрыш, тұз т.б) араластырып қайнатады (әсіп).
7. Құрбла - жерге көміп пісіру (көмеш).
8. Қақұрған-майға иленіп пеште жабылған нан.
9. Батриш - қамыры көп, сорпасы аз кеспе көже.
10. Тұтмаж – жолға алатын тамақ, соңынан екі кесе сорпа ішеді.
11. Қуғурмаж - (куырмаш)-қуырылған бидай.

4. Жеміс-жидек пен тәттілер: Жемістер мен тәттілердің түркі халықтарының дастарханында арнайы орны бар. Олар, әсіресе той-мерекелерде, қонақтарға ұсынылатын тәтті тағам ретінде ерекше маңызға ие. Сонымен қатар, жеміс-жидек шырыны мен құрғақ жемістер де табиғи түрде дайындалатын дәстүрлі тағамдар болып табылады.

1. Бақмас - жеміс-жидек шырыны (алма, өрік т.б.).
2. Жахшақ - кептірілген өрік пен мейіз.
3. Бат-құрма мен жүзімнің сығындысы.
4. Ува (ұва)-қайнатылған күрішті салқын суға салып, қайта сүзіп алып, қант және мұз қосып мұздатып тәтті тағам ретінде жейді.

5. Құрғақ тағамдар мен кептірілген өнімдер: Кейбір дәстүрлі тағамдар кептірілген өнімдер мен құрғақ азықтарға негізделген. Бұл тағамдар көшпелі өмір салтымен тікелей байланысты, өйткені ұзақ сапарлар кезінде азықтарды сақтау мен тасымалдаудың жеңіл болуы өте маңызды болған.

1. Сағнағу - кептірілген асқабақ.
2. Ұзитмә - жұмсақ ірімшік.
3. Сүзма - сүзбе.
4. Йазук ат - күзде арнайы ащы заттарды қосып кептіріп, көктемде жейтін тағам (соғым, қақтау, сүр ет, қазы).

6. Дәстүрлі ішімдіктер мен сусындар: Түркі халықтарының тағам мәдениетінде ішімдіктер ерекше орын алады. Дәстүрлі сусындар көбіне сүт, жеміс, бидай мен арпа негізінде дайындалады және олар ұлттың мәдениеті және тұрмыс салтымен терең байланысты.

1. Бегні - бидай, тары және арпа сияқты дақылдардан жасалған ішімдік (Боза, Ашымал).
2. Бұхсұм - тары, сөктен ашытылған ішімдік.
3. Ұғұт - сыраның ашытпасы.

7. Дәстүрлі және арнайы тағамдар: Бұл топқа халықтың ерекше дәстүрлеріне, сондай-ақ өмірлік маңызды оқиғалар мен рәсімдерге қатысты тағамдар жатады. Әсіресе өлім мен өмірге байланысты арнайы тағамдар белгілі бір рәсімдермен байланысты болып табылады.

1. Басан - өлген адамды жерлеген соң берілетін тағам, оны «йуғ басан» дейді.
2. Йуғ - өлікті жерлеуге қатысқан адамдарға үш немесе жеті күн бойы арнайы дайындалатын тағам.
3. Тұ - майдаланған жарманы сүт пен ботқа сияқты сорпаға араластырып, ашытатын тағам.
4. Тұб - қайнатылған бидайды арпа ашытқысымен араластырып, киізге орап, жылы жерге қойып ісіндіріп жейді.

8. Сорпа, көже және сұйық тағамдар: Сорпа мен көже түркі халқының дастарханында кеңінен танымал тағамдар болып табылады. Олар көбіне күні бойы қолданылатын және денсаулықты жақсартуға арналған ыстық тағамдар болып есептеледі.

1. Мун - сорпа және кеспе көже.
2. Сүрүш - пісіп, қатпаған шикі жас бидайды қабығымен қосып қуырып дайындалатын тағам.

Бұл топта тағамдарды олардың негізгі құрамы мен дайындалу әдістеріне қарай жүйеленген [Қашғари, 2006: 317]. Мұндай топтау түркі халықтарының тағамдарына қатысты дәстүрлер мен мәдени ерекшеліктерді түсінуге көмектеседі. Әрбір тағам өз ерекшелігімен және дайындалу тәсілімен белгілі бір әлеуметтік жағдай мен дәстүрге байланысты дайындалған. Мысалы, өлім мен өмірге байланысты арнайы тағамдар, салт-дәстүрлер мен діни рәсімдерде пайдаланылған тағамдар, сондай-ақ мерекелік дастархан мен күнделікті өмірдің қажеттіліктеріне арналған тағамдар түркі қоғамының тағам мәдениетінің алуан түрлілігін білдіреді [Бегманов, 2010: 317]. Бұл тағамдар тек күнделікті ас ішудің қажеттілігі ғана емес, халықтың рухани әлемінің, дәстүрлерінің, сенімдері мен салттарының маңызды көрінісі болып табылады. ХІ ғасырдағы түркі халықтарының тағамдары олардың көшпелі тұрмысын, табиғатпен байланысын, сонымен қатар дәстүрлері мен мәдениетін айқындайтын басты белгілердің бірі болды. Бұл тағамдар жай ғана ас емес, сонымен қатар халықтың әлеуметтік жағдайы, дүниетанымы және рухани байлығының айнасы болып табылады. Түркі халықтарының ас үйі өзінің байлығымен және әртүрлілігімен ерекшеленіп, бүгінгі күнге дейін сақталған көптеген тағам түрлеріне негіз болды. ХІ ғасырдағы тағамдар қазақ халқының мәдениетінің бөлшегі ретінде қазіргі заманға дейінгі тағамдар дәстүрінің дамуына зор ықпал етті.

Қорытынды. Сайып келгенде, түркі халықтары асты өте жоғары бағалаған әрі қастерлей білген. Ел-жұрт жадында жатталып қалған «Ас адамның арқауы» деген қағида осындай терең ұғымнан қалыптасқан. Түркі халықтарынан тараған халқымыз да адам өмірінде тамақтың орнын тіршілікке қажетті құндылықтардың бәрінен де жоғары қойған. Бұған «Астан үлкен емессің» немесе «арпа, бидай ас екен, алтын, күміс тас екен» деген ескертпелер мен мақал-мәтелдер де куә бола алады [Жұмағұлов, 2012: 418]. Қалай айтылса да, қандай заманда айтылса да халық асты құрметтеу мен бағалаудың жолын да, жөн-жосығын да, және оны дәмді етіп әзірлеудің де көзін таба білген. Осы ретте, дәмді тағам берумен бірге оның таза, бүтін ыдыстарына дейін ерекше назар аударылған. Сырттан келген кісілер елді осы «қонақ асы» берудің жолы мен жөні арқылы сынап, бағасын берген. Демек, ұлт мәдениетінде тамақ, дәм татқызу тәрбиелік қызмет атқарған.

ӘДЕБИЕТ

- Алтаев С.* Шығыстың тәтті тағамдары. Алматы: Қайнар 1987. 138 б.
- Амангелді М.* Ұлы дала елі, Страна Великой степи, A country of the Great steppe. Алматы: Сардар 2017. 236 б.
- Арутюнов С.А.* Этнография питания народов стран Зарубежной Азии: Опыт сравнительной типологии. Москва: Наука 1981. 256 с.
- Бобров Л.Г., Терехина Л.Н.* Картоптан 777 тағам. Алматы: Қайнар, 1993. 269 б.
- Бегманов Қ.* Халқы мықтының-салты мықты: этнографиялық сыр-сұхбат. Алматы: Өлке баспасы, 2010. 479 б.
- Жұмағұлов Б.* Асыл мұра, Valuable Heritage. Астана: Сарыарқа, 2012. 565 б.
- Қашғари М.* Түрік тілінің сөздігі: (Диуани лұғат ат-түрік): 3 томдық шығармалар жинағы /Қазақ тіліне аударған, алғы сөзі мен ғылыми түсініктерін жазған А.Егеубай. Алматы, Сөздік-Словарь, 2006. 376 б.

REFERENCES

- Altaev S.* Shygystyn tattı tagamdary. Almaty: Kainar, 1987. 138 p. (In Kazakh)
- Amangeldi M.* Uly dala eli, Strana Velikoi stepi, A country of the Great steppe. Almaty: Sardar, 2017. 236 p. (In Kazakh)
- Arutyunov S.A.* Etnografia pitania narodov stran Zarubejnoi Azii: Opyt sravnitelnoi tipologii. Moskva: Nauka, 1981. 256 p. (In Russian)
- Bobrov L.G., Terehina L.N.* Kartoptan 777 tagam. Almaty: Kainar, 1993. 269 p. (In Kazakh)
- Begmanov K.* Halky myqtynyn-salty mykty: etnografialyk syr-suhbat. Almaty: Olke baspasy, 2010. 479 p. (In Kazakh)
- Jumagulov B.* Asyl mura, Valuable Heritage. Astana: Saryarka, 2012. 565 p. (In Kazakh)
- Kashgari M.* Turik tilinin sozdigi: (Diواني lugat at-turik): 3 tomdyk sygarmalar jinagy /Kazak tiline audargan, algy sozi men gylymi tusinikterin jazgan A.Egeubai. Almaty, Sozdik-Slovar. 2006. 376 p. (In Kazakh)

Автор туралы мәлімет: Құрбан Бекназар Нұртөлегенұлы – «Әзірет-Сұлтан» Ұлттық тарихи-мәдени музей-қорығы, Тарихи мәдени-мұра ескерткіштерін сақтау инспекторы (161200, Түркістан қаласы, Әмір Темір көшесі №53а, Қазақстан), тарих ғылымдарының магистрі. <https://orcid.org/0000-0003-3229-8908>. E-mail: kurban_beknazar@mail.ru

Сведения об авторе: Курбан Бекназар Нуртулегенович – инспектор по сохранению памятников историко-культурного наследия, Национальный историко-культурный музей заповедник «Азрет Султан» (161200, город Туркестан, улица Амира Темира №53а, Казахстан), магистр исторических наук. <https://orcid.org/0000-0003-3229-8908>. E-mail: kurban_beknazar@mail.ru

Information about the author: Beknazar N. Kurban – Inspector for the preservation of historical and cultural heritage monuments, National historical- cultural museum-reserve "Azret-

Sultan" (161200, Turkestan, Amir Temir Street №53a, Kazakhstan), master of historical sciences.
<https://orcid.org/0000-0003-3229-8908>. E-mail: kurban_beknazar@mail.ru

Редакцияға түсті / Поступила в редакцию / Entered the editorial office: 08.04.2025.

Рецензенттер мақұлдаған / Одобрено рецензентами / Approved by reviewers: 30.04.2025.

Жариялауға қабылданды / Принята к публикации / Accepted for publication: 06.05.2025