

ISSN: 2788-9718 (online)

ISSN: 1814-6961 (Print)

Отан тарихы
Отечественная история
History of the Homeland

Үш айда бір рет шығатын ғылыми журнал
2024. № 27 (4)

Редакция

Бас редактор

Қабылдинов Зиябек Ермұханұлы – тарих ғылымдарының докторы, профессор, ҚР ҰҒА академигі, Ш.Ш. Уәлиханов атындағы Тарих және этнология институтының бас директоры (Алматы қ., Қазақстан)

E-mail: kabulzia@rambler.ru Тел.: +77014070164

Профиль сілтемесі: <https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=56195670100>

Редакциялық алқа

Аяған Бүркітбай Фелманұлы, тарих ғылымдарының докторы, профессор, Мемлекет тарихы институты директорының орынбасары (Астана, Қазақстан) Scopus Author ID: 5865559700; ORCID

Әбусейітова Меруерт Қуатқызы, тарих ғылымдарының докторы, профессор, ҚР ҰҒА корр.-мүшесі. Р.Б. Сүлейменов атындағы Шығыстану институтының тарихи материалдарды зерттеу жөніндегі Республикалық орталығының директоры (Алматы, Қазақстан); Scopus Author ID: 57208107912; ORCID

Әбіл Еркін Аманжолұлы, тарих ғылымдарының докторы, профессор; Мемлекет тарихы институтының директоры (Астана, Қазақстан); Scopus Author ID: 55801644900; ORCID

Әжіғали Серік Ескендірұлы, тарих ғылымдарының докторы, профессор; Шығыс елдері архитектурасы Халықаралық академиясының корр.-мүшесі; Ш.Ш. Уәлиханов атындағы Тарих және этнология институтының бас ғылыми қызметкері (Алматы, Қазақстан); Scopus Author ID: 57478728700; ORCID

Әлімбаев Нұрсан, тарих ғылымдарының кандидаты, профессор, Ш.Ш. Уәлиханов атындағы Тарих және этнология институтының бас ғылыми қызметкері (Алматы, Қазақстан); Scopus Author ID: 55860087100; ORCID

Вильмено Анне-Мари, антропология докторы, Лувен католик университетінің профессоры (Лувен, Бельгия); Scopus Author ID: 36679419300; ORCID

Крупа Татьяна Николаевна, эксперименталды археология ғылыми-зерттеу лабораториясының ғылыми қызметкері, Ә.Марғұлан атындағы Павлодар педагогикалық университеті, Margulan Centre, «YMAI» Халықаралық ғылыми-зерттеу лабораториясының жетекшесі (Қазақстан – Украина); ORCID

Көмеков Болат Ешмұхамедұлы, тарих ғылымдарының докторы, профессор, Қазақстан Республикасының Ұлттық Ғылым академиясының академигі, әл-Фараби атындағы Қазақ ұлттық университетінің Қыпшақтану Халықаралық институтының директоры, Л.Н. Гумилев атындағы Еуразия ұлттық университетінің профессоры (Алматы, Қазақстан); Scopus Author ID: 57193858171; ORCID

Кушқумбаев Айболат Қайырсымұлы, тарих ғылымдарының докторы, бас ғылыми қызметкер, Л.Н. Гумилев атындағы Еуразиялық ұлттық университетінің аймақтану кафедрасының профессоры (Алматы, Қазақстан); Scopus Author ID: 57202775542; ORCID

Мионг Сун-ок, антропология докторы, профессор (Сеул, Корея); Scopus Author ID: 56720218700; ORCID

Моррисон Александр, PhD, NewCollege профессоры, Оксфорд (Оксфорд, Ұлыбритания); Scopus Author ID: 35794760200; ORCID

Мотузаите-Матузевичюте, Гидре, Археология докторы, профессор, "Биоархеология" ғылыми орталығының жетекшісі, Вильнюс университеті. Вильнюс қ., Литва; Scopus Author ID: 25225880890; ORCID

Муминов Әшірбек Құрбанұлы, тарих ғылымдарының докторы, арабист, профессор, ИКҰ (Орталық Азия) ұйымдастыру қызметінің бас директорының кеңесшісі (Стамбул, Түркия); Scopus Author ID: 56409722900; ORCID

Мұқтар Әбілсейіт Қапизұлы, «Сарайшық» мемлекеттік тарихи-мәдени музей-қорығы» РМҚК директоры, тарих ғылымдарының докторы, профессор; Scopus Author ID: 57193092619; ORCID

Оно Рюосукэ, тарих ғылымдарының докторы, Васеда университетінің антропологы (Токио, Жапония);

Отенова Гульфира Елубаевна, Тарих ғылымдарының докторы, Әлкей Марғұлан атындағы Павлодар педагогикалық университетінің профессоры Павлодар қ., Қазақстан; Scopus Author ID: 57194518893; ORCID

Оутрам Алан, археология ғылымдарының докторы, профессор, археология және тарих департаменті, Эксетер университеті (Эксетер, Ұлыбритания); Scopus Author ID: 8954776500; ORCID

Өмер Құл, әлеуметтік ғылымдар докторы, Стамбул университетінің профессоры (Стамбул, Түркия); ORCID

Петер Финке, PhD, Макс Планк атындағы Институтының профессоры, Цюрих университеті (Цюрих, Швейцария); Scopus Author ID: 55124700300

Садвокасова Закиш Төлеханқызы, тарих ғылымдарының докторы, профессор, Ш.Ш. Уәлиханов атындағы Тарих және этнология институтының бас ғылыми қызметкері (Алматы, Қазақстан); Scopus Author ID: 56682843400; ORCID

Смағұлов Оразақ Смағұлұлы, тарих ғылымдарының докторы, профессор, Қазақстан Республикасының Ұлттық Ғылым академиясының академигі, Италияның Болонья Ғылым Академиясының мүше корреспонденті, ҚР Ұлттық музейінің физикалық антропология лабораториясының меңгерушісі (Астана, Қазақстан); Scopus Author ID: 22979625700; ORCID

Уяма Томохико, PhD, Хоккайдо университетінің Славян-Еуразиялық зерттеулер орталығының профессоры (Саппоро, Жапония); Scopus Author ID: 56471951500; ORCID

Финке Петер, доктор PhD, профессор Института Макса Планка, университет Цюриха (Швейцария, Цюрих); Scopus Author ID: 55124700300; ORCID

Жауапты редактор

Мұқанова Гүлнар Қайроллақызы

Ғылыми редакторлар

Қасымова Дидар Бейсенғалиқызы

Әбікей Арман Мұратұлы

Мурзаходжаев Қуаныш Мәдиұлы

Техникалық хатшы

Зікірбаева Венера Серікқызы

Копеева Сания Жуматайқызы

Редакция

Главный редактор

Кабульдинов Зиябек Ермуханович – доктор исторических наук, профессор, академик НАН РК, генеральный директор Института истории и этнологии имени Ч.Ч. Валиханова (г. Алматы, Казахстан). E-mail: kabulzia@rambler.ru; Scopus Author ID: 56195670100; ORCID.

Члены редакционной коллегии

Абиль Еркин Аманжолович, доктор исторических наук, профессор, директор Института Истории государства РК (Республика Казахстан, Астана); Scopus Author ID: 55801644900; ORCID

Ажигали Серик Ескендирович, доктор исторических наук, профессор, Главный научный сотрудник, почетный заведующий отделом этнологии и антропологии Института Истории и этнологии (Республика Казахстан, Алматы); Scopus Author ID: 57478728700; ORCID

Абусеитова Меруерт Хуатовна, доктор исторических наук, профессор, член-корреспондент Национальной академии наук РК; директор Республиканского информационного центра по изучению исторических материалов (Республика Казахстан, Алматы); Scopus Author ID: 57208107912; ORCID

Алимбай Нурсан, кандидат исторических наук, профессор; Главный научный сотрудник Института истории и этнологии им. Ч.Ч. Валиханова (Республика Казахстан, Алматы); Scopus Author ID: 55860087100; ORCID

Аяган Буркитбай Гелманович, доктор исторических наук, профессор, заместитель директора Института истории государства, (г. Астана, Казахстан); Scopus Author ID: 58655559700; ORCID

Вильмено Анне-Мари, доктор антропологии, профессор Католического университета Лувен, (Бельгия, Лувен); Scopus Author ID: 36679419300; ORCID

Исмагулов Оразак Исмагулович, доктор исторических наук, профессор, академик Национальной академии наук РК, член-корр. Болонской АН (Италия), заведующий лабораторией физической антропологии Национального музея РК (Республика Казахстан, Астана); Scopus Author ID: 22979625700; ORCID

Крупа Татьяна Николаевна, научный сотрудник Научно-исследовательской лаборатории экспериментальной археологии, Павлодарский педагогический университет им. А. Маргулана, Margulan Centre, заведующая Международной научно-исследовательской лабораторией «YMAI» (Казахстан – Украина); ORCID

Кумеков Болат Ешмухамбетович, доктор исторических наук, профессор, академик Национальной академии наук РК; директор Международного института кипчаковедения Казахского национального университета имени аль-Фараби, профессор Евразийского национального университета имени Л.Н. Гумилева (Республика Казахстан, Алматы) Scopus Author ID: 57193858171; ORCID

Кушкумбаев Айболат Кайрслямович, доктор исторических наук, главный научный сотрудник, профессор кафедры регионоведения Евразийского национального университета им. Л.Н. Гумилева (Республика Казахстан, Астана); Scopus Author ID: 57202775542; ORCID

Мионг Сун-ок, доктор антропологии, ассоциированный профессор (Корея, Сеул); Scopus Author ID: 56720218700; ORCID

Моррисон Александр, PhD, профессор NewCollege, Оксфорд (Великобритания, Оксфорд); Scopus Author ID: 35794760200; ORCID

Мотузаите-Матузевичюте, Гидре, Доктор археологии, профессор, руководитель Научного центра «Биоархеология» Вильнюсского университета, г. Вильнюс, Литва; Scopus Author ID: 25225880890; ORCID

Муктар Абильсеит Капизович, Директор РГКП «Государственного историко-культурного музей-заповедник «Сарайшык», доктор исторических наук, профессор; Scopus Author ID: 57193092619; ORCID

Мунинов Аширбек Курбанович, доктор исторических наук, арабист, профессор; Консультант Генерального директора по организационной деятельности ОИК (Центральная Азия), (Турция, Стамбул); Scopus Author ID: 56409722900; ORCID

Омер Кул, доктор социальных наук, профессор Стамбульского университета; (Турция, Стамбул); ORCID

Оно Рюосуке, доктор исторических наук, антрополог Университет Васеда (Япония, Токио);

Отепова Гульфира Елубаевна, Доктор исторических наук, профессор Павлодарского педагогического университета им. А. Маргулана. г. Павлодар, Казахстан; Scopus Author ID: 57194518893; ORCID

Оутрам Алан, доктор археологии, профессор департамента археологии и истории университета Эксетер (г. Эксетер, Великобритания); Scopus Author ID: 8954776500; ORCID

Садвокасова Закиш Тулехановна, доктор исторических наук, профессор; Главный научный сотрудник Института истории и этнологии им. Ч.Ч. Валиханова (Республика Казахстан, Алматы); Scopus Author ID: 56682843400; ORCID

Уяма Томохико, PhD, профессор Центра славянско-евразийских исследований Университета Хоккайдо (Япония, Саппоро); Scopus Author ID: 56471951500; ORCID

Финке Петер, доктор PhD, профессор Института Макса Планка, университет Цюриха (Швейцария, Цюрих); Scopus Author ID: 55124700300

Ответственный редактор

Муканова Гюльнар Кайроллиновна

Научные редакторы

Касымова Дидар Бейсенгалиевна

Абикей Арман Муратович

Мурзаходжаев Куаныш

Технический секретарь

Зикирбаева Венера Сериковна

Копеева Саня Жуматаевна

Editorial Team

Editor-in-Chief

Kabuldinov Ziyabek Ermukhanovich – Doctor of Historical Sciences Professor, Academician of the National Academy of Sciences of the Republic of Kazakhstan, general Director of Valikhanov Institute of History and Ethnology (Almaty, Kazakhstan) E-mail: kabulzia@rambler.ru

Profile link: <https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=56195670100>

Editorial board members

Abil Erkin Amanzholovich, doctor of historical sciences, professor, director of the Institute of history of state of the Republic of Kazakhstan (Republic of Kazakhstan, Astana); Scopus Author ID: 55801644900; ORCID

Abusseitova Meruert Khuatovna, doctor of historical sciences, professor, corresponding member of the National Academy of sciences of the Republic of Kazakhstan; director of the Republican information center for studies of the historical materials (Republic of Kazakhstan, Almaty); Scopus Author ID: 57208107912; ORCID

Alimbay Nursan, candidate of historical sciences, professor; chief researcher of the C. Valikhanov Institute of history and ethnology of the Republic of Kazakhstan (Republic of Kazakhstan, Almaty). Scopus Author ID: 55860087100; ORCID

Ayagan G. Burkhitbay, Professor of History, Deputy Director of the Institute of State History Institute of Republic of Kazakhstan, (Astana, Kazakhstan); Scopus Author ID: 58655559700; ORCID

Azhigali Serik Yeskendirovich, doctor of historical sciences, professor, chief researcher, emeritus head of the department of ethnology and anthropology of the Institute of history and ethnology of the Republic of Kazakhstan (Republic of Kazakhstan, Almaty); Scopus Author ID: 57478728700; ORCID

Ismagulov Orazak Ismagulovich, doctor of historical sciences, professor, academician of the National Academy of sciences of the Republic of Kazakhstan, corresponding member of the Bologna Academy of sciences (Bologna, Italy), head of the physical anthropology laboratory of the National museum of the Republic of Kazakhstan (Republic of Kazakhstan, Astana); Scopus Author ID: 22979625700; ORCID

Krupa Tatiana Nikolaevna, Researcher at the Research Laboratory of Experimental Archaeology, Pavlodar Pedagogical University named after A. Margulan, Margulan Centre, Head of the International Research Laboratory “YMAI” (Kazakhstan – Ukraine); ORCID

Kumekov Bolat Eshmukhambetovich, doctor of historical sciences, professor, academician of the National Academy of sciences of the Republic of Kazakhstan; director of the Internal institute of Kypshak studies of the al-Farabi Kazakh national university, professor of Gumilev L. Eurasian national university (Republic of Kazakhstan, Almaty); Scopus Author ID: 57193858171; ORCID

Kushkumbayev Aibolat Kairslyamovich, doctor of historical sciences, chief researcher of the regional studies department of the Gumilev L. Eurasian national university (Republic of Kazakhstan, Astana); Scopus Author ID: 57202775542; ORCID

Morrison Alexander, PhD, professor New College, Oxford (Great Britain, Oxford); Scopus Author ID: 35794760200; ORCID

Motuzaitė-Matuzevičiūtė, Giedre, Professor (Archaeology), Full Professor, a head of Bioarchaeology Research Centre at Vilniaus Universitetas, Vilnius, Lithuania; Scopus Author ID: 25225880890; ORCID

Muktar Abilseit Kapizovich, Director of the State Historical and Cultural Museum-preserve “Saraishyq” - Doctor of Historical Sciences, Professor: Scopus Author ID: 57193092619; ORCID

Myong, Soon-ok, doctor of anthropology, associate professor (Republic of Korea, Seoul); Scopus Author ID: 56720218700; ORCID

Muminov Ashirbek Kurbanovich, doctor of historical sciences, arabist, professor; consultant of the General director on organizational affairs OIC (Central Asia), (Turkey, Istanbul); Scopus Author ID: 56409722900; ORCID

Omer Cul, doctor of social sciences, professor of Istanbul university (Turkey, Istanbul); ORCID

Ono Ryosuke, PhD, anthropologist Waseda University (Japan, Tokyo);

Otepova Gulmira Elubayevna, Doctor of Historical Sciences, Professor Pavlodar Pedagogical University, Pavlodar, Kazakhstan; Scopus Author ID: 57194518893; ORCID

Outram Alan, Doctor of archeology, professor, Department of Archaeology and History, University of Exeter (Exeter, UK); Scopus Author ID: 8954776500; ORCID

Peter Finke, PhD, professor of the Max Planck institute, Zurich university (Switzerland, Zurich); Scopus Author ID: 55124700300; ORCID

Sadvokassova Zakish Tleukhanovna, doctor of historical sciences, professor; chief researcher of the C.C. Valikhanov Institute of history and ethnology of the Republic of Kazakhstan (Republic of Kazakhstan, Almaty); Scopus Author ID: 56682843400; ORCID

Uyama Tomohiko, PhD, professor of the Slavic-Eurasian researches Center of Hokkaido University (Japan, Sapporo); Scopus Author ID: 56471951500; ORCID

Vuillaume Anne-Marie, doctor of anthropology, professor of the Catholic university of Luven, (Belgium, Luven); Scopus Author ID: 36679419300; ORCID

Executive Editor

Mukanova Gyulnar

Scientific Editors

Kassymova Didar

Abikey Arman

Murzakhodzhayev Kuanysh

Technical secretary

Zikirbayeva Venera Serikovna

Kopeyeva Saniya Zhumataevna



ӘДІСНАМА / METHODOLOGY / МЕТОДОЛОГИЯ

Published in the Kazakhstan
Отан тарихы
Has been issued as a journal since 1998
ISSN: 2788-9718 (Online)
Vol. 27. Is. 4, pp. 829-870, 2024
Journal homepage: <https://otan.history.iie.kz>

FTAXP / МРПТИ / IRSTI 03.20.
https://doi.org/10.51943/2788-9718_2024_27_4_829-870

**HISTORICAL ETHNOGRAPHY OF THE TRADITIONAL KAZAKH FOOD SYSTEM
(XVIII – THE FIRST DECADE OF SOVIET POWER)**

Nursan Alimbay¹, Beibitqali Qaqabaev², Bolat Smagulov³

¹Ch.Ch. Valikhanov Institute of History and Ethnology
(28, Shevchenko Str., 050010 Almaty, Republic of Kazakhstan)
Candidate of Historical Sciences, Prof.
<https://orcid.org/0000-0002-6122-8741>. E-mail: burgan555@gmail.com

²Institute of Linguistics named after Akhmet Baitursunuly
(29, Qurmanğazy Str., 050010 Almaty, Republic of Kazakhstan)
Researcher
<https://orcid.org/0000-0002-6940-6282>. E-mail: bsmkk@mail.ru

³R.B. Suleimenov Institute of Oriental Studies
(29, Qurmanğazy Str., 050010 Almaty, Republic of Kazakhstan)
Candidate of Historical Sciences, PhD (History)
<https://orcid.org/0000-0002-7323-0515>. E-mail: bolat_alemdar@mail.ru

© Valikhanov IHE, 2024

© Alimbay N., Qaqabaev B.S., Smagulov B.S., 2024

Abstract. The article is devoted to the historical and ethnographic study of the traditional Kazakh food system as one of the system-forming components of the life-supporting structure of the nomadic society. First and foremost, a historiographical review of existing publications on the topic was conducted. This allowed for a scientifically grounded definition of the research goals and objectives: the study encompassed the ecology and diet of traditional nutrition, the composition of meat-dairy dishes and flour products, among others. Special attention was given to cooking technologies as well as daily and seasonal meal routines, which are ecologically determined and economically motivated. It should be noted that the materials of the article, drawn from various sources, offer a genuine understanding of the vital importance of plants previously unknown not only to the general public but also to the scientific community. The study also examined the semantically significant aspect of the order of serving and consuming food during communal meals at the dastarkhan, both in everyday life and during significant ritual and ceremonial events. This order was intended to demonstrate the inviolability of long-standing norms and principles of social relations within the community. Therefore, the food system, in addition to its vital functions, also played socio-regulatory roles.

Keywords: Nomadic society, life support system, food system, meat dishes, dairy dishes, flour products, diet, food supplies for the winter, fish dishes, plant food



Acknowledgment. The article was prepared as part of the scientific project BR20280975 “Historical traditions of Kazakh statehood and problems of preserving national identity”.

For citation: Alimbay N., Qaqabaev B.S., Smagulov B.Q. Historical ethnography of the traditional food system of the Kazakhs (XVIII – the first decade of Soviet power) // Otan tarihy. 2024. Vol. 27. № 4. Pp. 829-870. (In Kaz.). DOI: 10.51943/2788-9718_2024_27_4_829-870

ҚАЗАҚТЫҢ ЕЖЕЛГІ АС-ТАҒАМ ЖҮЙЕСІНІҢ ТАРИХИ ЭТНОГРАФИЯСЫ (XVIII – СОВЕТТІК КЕЗЕҢНІҢ АЛҒАШҚЫ ОНЖЫЛДЫҒЫ)

Нұрсан Әлімбаев¹, Бейбиткали Смагулович Какабаев², Болат Кудайбергенович Смагулов³

¹Ш.Ш. Уәлиханов атындағы Тарих және этнология институты
(Шевченко көш., 28, 050010 Алматы, Қазақстан Республикасы)
Тарих ғылымдарының кандидаты, профессор
<https://orcid.org/0000-0002-6122-8741>. E-mail: burgan555@gmail.com

²Ахмет Байтұрсынұлы атындағы Тіл білімі институты
(Құрманғазы көш., 29, 050010 Алматы, Қазақстан Республикасы)
Ғылыми қызметкер
<https://orcid.org/0000-0002-6940-6282>. E-mail: bsmkk@mail.ru

³Р.Б. Сүлейменов атындағы Шығыстану институты
(Құрманғазы көш., 29, 050010 Алматы, Қазақстан Республикасы)
Тарих ғылымдарының кандидаты, PhD (Тарих)
<https://orcid.org/0000-0002-7323-0515>. E-mail: bolat_alemdar@mail.ru

© Ш.Ш. Уәлиханов ат. ТЭИ, 2024

© Әлімбаев Н., Какабаев Б.С., Смагулов Б.К., 2024

Аңдатпа. Мақала көшпелі қазақ қоғамы тіршілікқамы жүйесінің негізгі компоненттерінің бірі де, бірегейі – ас-тағам жүйесін зерттеуге арналып отыр. Нақты нәтижеге жету мақсатында мәселенің бұған дейін жеткілікті және жүйелі қарастырылмаған аспектілерге талдау жасауға ерекше ден қойылды. Ең алдымен қазірге дейін жүргізілген зерттеулерге проблемалық-тақырыптық принцип бойынша олардың деректік-ақпараттық негізі мен негіздемесі және дәлелдеу жүйесі зерделенді. Бұл мақаланың мақсатын және оны жүзеге асырудың міндеттерін айқындауға мүмкіндік берді. Сөйтіп дәстүрлі қазақы ортадағы ас-тағамның экологиясы, тамақтану рационы, ет, сүт және дәнді дақылдардан әзірленетін тағамдардың құрамы, дайындау технологиясы, олардың әрқайсысын қабылдаудың тәуліктік һәм маусымдық реті сынды іргелі мәселелер мақалалық зерттеу жанрының мүмкіндігіне қарай барынша қаузалды. Осы ретте тамақтану рационында бұрынғы зерттеулерде қалыс қалған тағамдық маңызы бар өсімдік түрлерінің виталдық функциясының тұңғыш рет зерттеліп зерделенгендігін ерекше екшеп айтқан жөн. Мақалада ас қабылдау ретінің, әсіресе ет-тағамының кәделі мүшелерінің дастарқан басындағы тұлғалардың әрқайсысына социумдағы әлеуметтік-институционалдық мәртебесіне, жасына, жынысына қарай таратудың семантикасы да қарастырылды. Осылайша қазақы ортада ежелден орныққан қоғамдық қатынастың ілкімді принциптері мен нормалары «дастарқан кеңістігінде» көрнекі де образды тілмен дәріптелініп отырды. Демек ас-тағам социумда әлеуметтік-реттеушілік функция да атқарды.



Түйін сөздер: Көшпелі қоғам, тіршілікке жүйесі, ас-тағам, ет тағамы, сүт тағамы, дәнді дақылдардан әзірленген тағамдар, тамақтану рационы, қыстық тағам қоры, балық тағамы, тамақтану рационындағы өсімдіктер

Алғыс. Мақала BR20280975 «Қазақ мемлекеттілігінің тарихи дәстүрі және ұлттық сәйкестілікті сақтау мәселелері» атты ғылыми жобаны жүзеге асыру аясында жазылған.

Дәйексөз үшін: Әлімбаев Н., Какабаев Б.С., Смагулов Б.К. Қазақтың ежелгі ас-тағам жүйесінің тарихи этнографиясы (XVIII – советтік кезеңнің алғашқы онжылдығы) // Отан тарихы. 2024. Т. 27. № 4. Б. 829-870. (Қаз.). DOI: 10.51943/2788-9718_2024_27_4_829-870

ИСТОРИЧЕСКАЯ ЭТНОГРАФИЯ ТРАДИЦИОННОЙ СИСТЕМЫ ПИТАНИЯ У КАЗАХОВ (XVIII – ПЕРВОЕ ДЕСЯТИЛЕТИЕ СОВЕТСКОЙ ВЛАСТИ)

Нурсан Алимбай¹, Бейбиткали Смагулович Какабаев², Болат Кудайбергенович Смагулов³

¹Институт истории и этнологии имени Ч.Ч. Валиханова
(ул. Шевченко, 28, 050010 Алматы, Республика Казахстан)
Кандидат исторических наук, профессор
<https://orcid.org/0000-0002-6122-8741>. E-mail: burgan555@gmail.com

²Институт языкознания имени Ахмета Байтурсынова
(ул. Курмангазы, 29, 050010 Алматы, Республика Казахстан)
Научный сотрудник
<https://orcid.org/0000-0002-6940-6282>. E-mail: bsmkk@mail.ru

³Институт востоковедения имени Р.Б. Сулейменова
(ул. Курмангазы, 29, 050010 Алматы, Республика Казахстан)
Кандидат исторических наук, PhD (История)
<https://orcid.org/0000-0002-7323-0515>. E-mail: bolat_alemdar@mail.ru

© ИИЭ им. Ч.Ч. Валиханова, 2024

© Алимбай Н., Какабаев Б.С., Смагулов Б.К., 2024

Аннотация. Статья посвящена историко-этнографическому изучению традиционной системы питания казахов как одного из системообразующих компонентов жизнеобеспечивающей структуры кочевого социума. Проведен историографический разбор существующих публикаций по теме. Это позволило научно обоснованно определить цель и задачи исследования: были изучены экология и рацион традиционного питания, состав мясно-молочных блюд и мучных продуктов и др. Предметом особого внимания являлись технологии их приготовления, а также суточный и сезонный порядок приема пищи, которые экологически обусловлены и мотивированы в хозяйственно-экономическом отношении. При этом следует отметить, что материалы статьи, подчерпнутые из различных источников, позволяют реально представить витальное значение тех растений, которые ранее не были известны не только широкой публике, но и научной общественности. Также изучался и такой смыслообразующий аспект темы, как семантика порядка раздачи и приема пищи во время совместной трапезы за дастарханом не только в повседневной жизни, но и в период отправления особо значимых ритуально-обрядовых действий и торжественных мероприятий. Такой порядок был призван демонстрировать незыблемость издревле актуально действующих норм и принципов социальных отношений в социуме. Следовательно, система питания помимо витальных, выполняла и социально-регулятивные функции.



Ключевые слова: Кочевое общество, система жизнеобеспечения, система питания, мясные блюда, молочные блюда, мучные продукты, рацион питания, запас продуктов на зиму, рыбные блюда, растительная пища

Благодарность: Статья подготовлена в рамках реализации научного проекта BR20280975 «Исторические традиции казахской государственности и проблемы сохранения национальной идентичности».

Для цитирования: Алимбай Н., Какабаев Б.С., Смагулов Б.К. Историческая этнография традиционной системы питания у казахов (XVIII – первое десятилетие советской власти) // Отан тарихы. 2024. Т. 27. № 4. С. 829-870. (на Каз.). DOI: 10.51943/2788-9718_2024_27_4_829-870

Кіріспе. Көшпелі қоғамды Еуразияның аридтік және субаридтік аймақтарының адам тіршілігіне қажетті ресурстарын игеру стратегиясының жоғары ұйымдық формасы ретінде де қарастырған жөн. Мұндай стратегияның қалыптасуы, ең алдымен, тұрғын үй, қоныс кешені, ас-тағам, киім-кешек, жайылым («игерілген ландшафт») сынды және осы құралыптас тағы басқа да компоненттерден тұратын социумның тіршілікке¹ жүйесінің қалыптасуына алып келгендігі түсінікті жайт болса керек. Этникалық ұжымға бірінші кезекте қажетті бұл жүйе күрделі табиғи ортаның доминанттық факторларының тегеуіріне мейілінше бейімделгендігімен дараланады. Сондықтан да көшпелілердің тіршілікке сұранысын қанағаттандыруға толық қабілетті құрылым болды. Осы құрылымды орнықтыру үрдісі барысында бір мезгілде тиісті әлеуметтік қатынастар, олардың институттары және осы қатынастардың ру-қауым түріндегі («жетіата») ұйымдық формасы да орнықты. Яғни тіршілікке жүйесінің қалыптасуын социумның барлық салаларының да қалыптасу үрдісінің іргелі себепкері әрі осы салалардың әрқайсысының ішкі және өзара байланысын жүйелеуші фактор ретінде бағамдаған ләзім. Демек аталған тіршілікке жүйесінің қалыптасу үрдісі, бір жағынан социумның, екінші жағынан бүкіл этноэкожүйенің² генезисін және орнығу механизмдерін зерттеудің негізгі модельдік объектісі бола алады. Сонымен бірге шаруашылық-мәдени қарекет арқылы ұдайы «іске қосылып» отырылатын бұл жүйе өз кезегінде осы қарекеттің материалдық-техникалық негізі әрі технологиялық қозғаушы күші болды. Осы ретте ас-тағамның адамның күнделікті физиологиялық сұранысын қамтамасыз етіп отыратын биоэнергетикалық қасиетіне байланысты жетекші рөл атқарғандығын айқын аңғаруға болады. Әңгіме оның көшпелілердің шаруашылық-мәдени қарекет атаулының субъектілері ретіндегі физиологиялық күш-қуатын қанағаттанарлық деңгейде үздіксіз қамтамасыз ететін виталдық функциясы жөнінде болып отыр. Көшпелі ортаға ғана тән мұндай ас-тағамның құрамы, құнарлылығы, оны қабылдаудың маусымдық рационы, тіпті тәуліктік тәртібі күрделі табиғи ортада көш-қонға негізделген мал шаруашылығын ұқсатып жүргізудің қажеттілігіне байланысты орнықты. Құрамы 80–90%-ға дейін ет пен сүт тағамдарынан

¹ «Тіршілікке жүйесі» (немесе «тіршілікке мәдениеті») ұғымын орыс тілді зерттеулерде қолданылатын «система (культура) жизнеобеспечения» ұғымының қазақша баламасы ретінде алғаш рет ғылыми айналысқа енгізген зерттеуші Нұрсан Әлімбаев (Алимбай, Муканов, Аргынбаев, 1998: 3–4). «Система (культура) жизнеобеспечения» ұғымын ағылшын тілді әдебиетте қолданыста жүрген «subsistence» терминінің негізінде тұңғыш қолданған ресей совет этнологы С.А. Арутюнов (Культура жизнеобеспечения..., 1983: 53–60; Крупник, 1989: 14–15).

² «Этноэкожүйе» ұғымы этникалық ұжымның өзінің тіршілікке жүйесі арқылы қоршаған табиғи ортаның ресурстарын игерудің технологиясын және оған тигізетін антропогендік сан әсерді, оның нәтижелерінің ерекшеліктерін білдіреді (Козлов, 1991: 8–9; Крупник, 1989: 11). Дегенмен көшпелі этноэкожүйенің өзіндік ерекшелігі де бар: көшпелілер табиғи ортамен мал арқылы байланысқа түсіп отырды. Яғни биологиялық жолмен жүзеге асырылған мұндай байланыс тікелей әлеуметтік-экологиялық сипатта болды. – авт.



тұратын осындай тамақтану рационасына деген биоэлеуметтік сұраныс, элеуметтік ынта, сайып келгенде біріншіден, малдың көшпелі ортаға ғана тән түліктік құрамын (төрт түлік), екіншіден, климат, ландшафт, жергілікті өсімдіктер ассоциациясы, су ресурсы сияқты экологиялық факторларға мейлінше бейімделген мал тұқымдарын қалыптастыруға айырықша ықпал етті. Жоғарыда аталған экологиялық кеңістіктің аса күрделі ландшафттық, фитоценоздық және климаттық жағдайында мал шаруашылығын тиімді жүргізудің қажеттілігі жайылым жерді пайдаланудың төрт сегментке жіктелген бірегей маусымдық жүйесінің орнығуына алып келді. Бұл жайт төрт түлік малды ұқсатып бағып-қағудың табиғи ортаға мейлінше бейімделген озық технологиясының қалыптасуын да білдіреді. Әлбетте жоғарыда аталған үрдістердің күллісі жергілікті тұрғындардың ғасырлар бойы жүргізген экологиялық, шаруашылық-экономикалық, мәдени, тіпті институционалдық білімдері мен ізденістеріне негізделген элеуметтік қарекеттері арқылы жүзеге асты.

Айтылғандардың қисыны ас-тағам жүйесінің отандық номадологияның күні бүгінге дейін елеусіз қалып жүрген бағыттарының бірі де, бірегейі екендігін айғақтаса керек. Сонымен ас-тағам жүйесін жоғарыда қаузалған аспектілер тұрғысынан, соның ішінде әсіресе этноэкологиялық бағытта зерделі зерттеу жүргізу қажеттілігіне байланысты ең алдымен оның әзірлену технологиясын, құрамын, қабылдау рационасын сан алуан мәліметтер негізінде талдау мәселесі туындайды. Ұсынып отырған мақалада қаузалған мәселенің ғылыми және ғылыми-практикалық өзектілігі де осында.

Материалдар мен зерттеу әдістері. Мақалаға қажетті деректер корпусын белгілі шарттылықпен төрт категорияға жіктеуге болады. Біріншісі – отандық тарихтың советтік және тәуелсіздік кезеңдерінде ел арасынан жинақталған экспедициялық мәліметтер. Бұлардың басым көпшілігі ғалымдардың еңбектерінің деректік негізі мен негіздемесі ретінде жарық көрді (Востров, 1953; Культура и быт..., 1967: 129–142; Культура и быт..., 1972; Кыдыралин, 1975; Шаханова, 1987; Қатран, 2002; және т.б.). Екіншісі – көбінесе тәуелсіздік жылдары ғылыми-көпшілік және публицистикалық жанрада жазылып басылған еңбектер (Кенжеахметұлы, 2009; Қасиманов, 1977; Сегізбайұлы, 1980; және т.б.). Үшіншісі – XVIII – XX ғ. бас кезеңінде Қазақ өлкесінің географиясы, өсімдіктер және жануарлар дүниесі, жергілікті тұрғындардың тарихы, этникалық құрамы, элеуметтік, шаруашылық-экономикалық, институционалдық құрылымы мен мәдени дәстүрі туралы ресей билігі тарапынан ұйымдастырылған экспедициялық материалдар, зерттеуші-саяхатшылардың, ғалымдардың еңбектеріндегі мәліметтер (Георги, 1799: 133; Гавердовский, 2007: 285–495; Спасский, 1820: 145–146; Левшин, 1832: 37–41; Броневский, 1830: 192–195; Гейнс, 1897: 64, 65–66, 153, 332, 334, 346–348, 350; Краснов, 1887: 443–445; Красовский, 1868: 38–45; Радлов, 1989: 249–354, 262–264, 264–266, 268–273, 282–284, 285–286; Добросмыслов, 1895: 49–51, 54–58, 103–108, 190–195, 245–246, 273, 276–277, 300–331; Каррик, 1903; Букейханов, 1904а: 17–102; Букейханов, 1904б: 1–32; және т.б.). Осы деректік топқа аталмыш кезеңде империялық билік өкілдерінің, соның ішінде әскери шенеуніктерінің де, тиісті жоғары органдарға арналған аналитикалық есеп немесе естелік жанры түрінде жазған еңбектері де жатады (Гейнс, 1897; Красовский, 1868: 38–40, 59–60; Кадомцев, 1877; және т.б.). Төртіншісін XX ғ. 20 жылдары СССР Ғылым академиясының тікелей пәрменімен Қазақстанның біраз өңірлеріне ұйымдастырылған экспедициялардың антропологиялық, этнографиялық, топырақтану-ботаникалық және үй жануарларын биологиялық зерттеу отрядтары жинаған материалдар құрайды.

Бұлардың біразы жүйеленіп жарыққа да шықты (Ищенко, Казбеков, Ларин, Щелоков, 1926: 161–166; Трофимук, 1930; Фиельструп, 1927; Фиельструп, 1930; Руденко, 1927; және т.б.). Бесіншісіне XX ғ. 20–60 жылдары Қазақстанның біраз өңірінің өсімдіктер дүниесін зерттеуге байланысты ұйымдастырылған экспедициялардың



материалдары және жеке ботаник-ғалымдардың еңбектеріндегі мәліметтер жатады (Павлов, 1947; Рубцов, 1934; Губанов, 1976; Масагетов, 1985; және т.б.).

Мақалада қаузалған проблематиканың аясында қолданылған деректану методологиясы тиісті мәліметтерді археографиялық іздестіру, жинақтау және камералық өңдеу һәм жүйелеуді білдіреді. Осылайша жүйеленген мәліметтерді талдау, қорытындылау және осылардың негізінде ас-тағам жүйесінің құрылымын, тамақтану рационалының, виталдық функциясының ғылыми негізделген «образын» жасақтау контекстуалдық, тарихи-салыстырмалы, коэкистенциалдық, себеп-салдарлық, факторлық, жүйелік сынды әдіс-әсілдерді өзара байланыстыра қолдану арқылы жүзеге асырылды.

Талқылау. Қарастырылып отырған мәселе алғаш рет XVIII ғ. екінші жартысында Қазақ өлкесінің жергілікті тұрғындарының тарихы, этнографиясы, ішінара демографиялық ахуалы, сондай-ақ табиғатының климаттық, ландшафттық ерекшеліктері, өсімдіктер мен жануарлар дүниесі туралы И.Г. Георги, И. Сиверс, Я.П. Гавердовский, Г. Спасский сынды (Георги, 1799: 133; Сиверс, 1999: 18–25, 36, 50, 51, 53, 72; Гавердовский, 2007, ч. 1-я: 180, 185–186, 204–205; 222, 262, 270, ч. 2-я: 425, 464, 484–485, 486, 489; Спасский, 1820: 145–146; 174–178; және т.б.) орыс саяхатшылары мен зерттеушілерінің біраз еңбектерінде қаузалды³. Рас, бұл еңбектердің көпшілігінде қазақтың тамақтану жүйесі шолу түрінде ғана аталады. Дегенмен осы ретте көңіл аударарлық жайт – осы аталған авторлардың еңбектерінде қазақтардың мал шаруашылығымен қатар егіншілікпен де айналысқандықтары жөнінде құнды мәлімет кездеседі (Георги, 1799: 133; Сиверс, 1999: 18, 36, 81; Гавердовский, 2007, ч. 1-я: 180, 186, 222, 270, ч. 2-я: 484–485, 486, 489; Спасский, 1820: 145, 182–183; және т.б.). Сонымен бірге кейбір фактілерге байланысты авторлардың арасында бір-бірін теріске шығаратын қайшылықты пікірлер де кездесіп қалады. Мысалы, И.Г. Георги өзінің еңбегінде қазақтар ас-тағамның дәнді дақылдардан әзірленетін тағам түрлеріне қажетті бидай (соның ішінде қарабидай), арпа, тары, сұлы сияқтыларды Ресейден жеткізеді десе (Георги, 1799: 133), Г. Спасский керісінше жергілікті тұрғындар аталмыш дақылдарды өздері егіп жинаған соң қажетіне жаратады дейді (Спасский, 1820: 182–183). Осы зерттеушінің айтуынша, «қазақ егіншілерінің теңдесі жоқ еңбекқорлығының арқасында ең жарамсыз деген құмайт жердің өзі құнарлы алқапқа айналады» (Спасский, 1820: 183). Сондай-ақ бұл автордың еңбегінде орыс тарихнамасында алғаш рет сипаттама түрінде болса да, ас-тағамның құрамы жөнінде құнды мәліметтер келтірілген (Спасский, 1820: 145–146, 174–178, 182–183). Бұл ретте зерттеушінің көшпелілер дәнді дақыл түрлерін алдын ала құйрық майға қуырып алған соң піскен еттің сорпасына қосып тұтынады. Осы тұста автордың етті ұнмен қосып пісіріп әзірлейді деген нақты фактілермен негізделген сөздері ден қойдырады⁴.

Сонымен жоғарыда аталған зерттеушілердің сан алуан мәліметтері, соның ішінде, әсіресе Г. Спасскийдің осы құралыптас фактілері совет және тәуелсіздік жылдары жарық көрген еңбектердегі XIX ғ. екінші жартысына дейін қазақтар егіншілікпен мандытып айналысқан жоқ деген көзқарастарының негізсіз екендігін айғақтаса керек. Осы ретте көп зерттеулерде әсіре бағаланатын А.И. Левшиннің әйгілі еңбегіндегі қазақтың

³ Сонымен бірге Я.П. Гавердовскийдің қарастылып отырған еңбегінде әзірге ешбір деректе кездеспейтін дәстүрлі қазақы ортада тұтынатын тағамның екі түрі жөніндегі мәлімет ерекше назар аударады. Біріншісі – қауынды бидай ботқамен араластырып әзірленетін тағам; екіншісі – кептіріп ұнтақталған қауынқақ пен қуырылған ұнды және жиде немесе бұхар мейізін бірге өбден араластырып қойдың қарнына салып қыстық тамақ ретінде тұтынылады (Гавердовский, 2007, ч. 2-я: 489).

⁴ Осы тұста нақтылауды қажет ететін бірер жайт: біздің ойымызша Г. Спасскийдің етті ұн қосып асады дегенін иленген жұқа қамыр салып пісіреді деп қабылдаған қисынға келеді. Себебі ыстық сұйыққа, соның ішінде әсіресе қайнап тұрған сорпаға салынған шикі ұн бірден жентектеліп пайдалануға жарамсыз болып қалады (Спасский, 1820: 145).



байырғы ас-тағамы туралы тараушаның мазмұны Я. П. Гавердовский мен Г. Спасскийдің шығармаларындағы тиісті ақпараттардан артықшылығы шамалы десек асырып айтқандық болмайды (Левшин, 1832: 37–41). Автор қазақтың «...ас-тағамы мен сусындарын сипаттау кейде, бір жағынан, бұл халықты ағарту саласындағы һәм байлығының..., екінші жағынан, оның білім деңгейін айқындаудың көрсеткіші бола алады» деген сөзінен және одан әрі жалғасқан авторлық көзқарастың қисынынан көшпелілерге деген европоцентристік менмендігін аңғару қиын емес (Левшин, 1832: 37).

Әзірге беймәлім себептермен қарастырылып отырған тақырып шыңтуайтында XIX ғ. 90 жылдарына дейін зерттелмеді десе де болады. Осы кезеңде және кейінгі жылдары жарық көрген басылымдардың ішінде өздерінің деректік негізі мен негіздемесі және дәлелдеу жүйесі тұрғысынан А.И. Добросмыслов пен Әлихан Бөкейханның еңбектері ерекше дараланады (Добросмыслов, 1895: 49–51, 54–58, 103–108, 190–195, 245–246, 273, 276–277, 300–331; Букейханов, 1904а: 38, 87–97). Осы ретте әсіресе Әлихан Бөкейханның еңбегіндегі сүт тағамдарына байланысты, соның ішінде «үріпсүт», «қоюсүт», «қойқатық» сынды әзірге ешбір деректе кездеспейтін тағамның түрлері және оларды дайындау технологиясы туралы автордың барынша тәпшітеп жазған сипаттамасы ерекше назар аударады (Букейханов, 1904а: 87–88). Сонымен бірге ғалымның көшпелі тіршілік салтының болмыс-бітімін өзіндік қырынан танытатын «қорықтық» деп аталатын тағамды әзірлеудің байырғы әдіс-тәсілін таратып жазуы, сөз жоқ, қазақы кулинарияны зерттеу ісіне қосылған қомақты үлес ретінде бағамдауға болады.

Осы екі көрнекті зерттеушінің игі шығармашылық дәстүрі XX ғ. 20 жылдары Қазақ өлкесінің біраз өңірлерінде СССР Ғылым академиясы тарапынан ұйымдастырылған кешенді ғылыми экспедициялардың зерттеу жұмыстарын жүргізген ғалымдардың еңбектерінде жалғасын тапты. Қарастырылып отырған мәселе тұрғысынан экспедициялардың көрнекті мүшелері С.И. Руденко, С.Ф. Баронов, Н.А. Трофимук және Ф.А. Фиельструптың мақалалары, сондай-ақ 1926 жылы Адай уезіне зерттеу жүргізген топырақтану-ботаникалық экспедицияның материалы өзінің проблемалық алуандығымен, фактілерінің көрнекілігімен, әлбетте ғылыми негізділігімен һәм қисындылығымен дараланады (Руденко, 1927: 24–25; Баронов, 1927: 52–53; Руденко, 1930: 24, 63; Трофимук, 1930: 177–181, 193–199; Фиельструп, 1930: 265–297; Ищенко, Казбеков, Ларин, Щелоков, 1926: 146–147; 154, 160–161, 165–166).

Бұл экспедициялық зерттеулердің уақыт өткен сайын деректік маңызы мен ғылыми-танымдық тағылымы еселене түсетіндігіне еш күмән болмаса керек. Осынау бірегей жайтты осы кезеңде шығармашылық зерттеу жұмысын жүргізген ғалымдар күн санап күшею үстіндегі совет билігі мен большевиктік идеологияның уытты уысына әлде болса түсе қоймағандығымен түсіндіруге болады (Алимбай, 2015).

Осы кезеңнен кейін совет дәуірінде Т.А. Мұқанова (Муканова, 1970) мен Н. Шаханованың (Шаханова, 1987) кандидаттық диссертацияларынан басқа зерттеулер жүргізілмеді десе де болады. 2000 жылы Д. Қатран қазақтың байырғы ас-тағам жүйесіне арналған арнайы кандидаттық диссертация қорғап, осының негізінде 2002 жылы «Қазақтың дәстүрлі ас-тағам мәдениеті» деп аталатын монографиялық еңбегін жарыққа шығарды (Қатран, 2002). Сондай-ақ 1995 жылы Қазақстанның Ғылым академиясы Ш.Ш. Уәлиханов атындағы Тарих және этнология институтының этнограф-ғалымдары проф. Х.А. Арғынбаев ғылыми жетекшілігімен дайындаған «Казахи. Историко-этнографическое исследование» атты монография мен Мәскеу қаласында басылып шыққан осы аттас ұжымдық кітаптың құрамында ас-тағамы туралы арнайы бөлімдер бұған дейінгі зерттеулердің негізінде жазылғандығын атап өткен жөн (Казахи, 1995: 163–176; Казахи, 2001: 373–395). Бұл еңбектерде дәстүрлі қазақы ортадағы тағамның құрамы, әсіресе оның негізгі түрлерінің өзіндік әзірлену технологиясы, соның ішінде



көшпелілердің ас-тағам қабылдау рационаының маусымдық және тәуліктік ерекшеліктері қанағаттанарлық деңгейде көрсетілді деп айтуға келмейді. Сонымен бірге байырғы ас-тағам жүйесіне жататын өсімдіктер түрлері де үстірттеу қамтылғандығын атап өтуге тура келеді. Дейтұрғанымен бұл еңбектердегі ақпаратты сан алуан тарихи-этнографиялық мәліметтердің контекстінде салыстырмалы саралау мақаланы жазу барысында бірқыдыру көмек көрсетті.

Экологиялық аспектісі. Қазақтың дәстүрлі ас-тағамы тұрғын үй және киім-кешекпен бірге көшпелі қоғамның тіршілікқамы жүйесінің бірінші кезектегі қажетті компоненттерінің қатарын құрайды. Ол өзінің құрамы, дайындау технологиясы, құнарлылығы, тіпті ас қабылдаудың тәуліктік және маусымдық тәртібі тұрғысынан да, көшпелілердің Орталық Азияның, әсіресе далалық аймақтарының қатаң континенталдық ерекшеліктеріне сан ғасырлық шаруашылық-мәдени бейімделу стратегиясының құрамдас компоненті ретінде орнықты. Осындай бейімделу барысында ас-тағам тіршілікқамының басқа да салаларымен бірге табиғи ортаның ресурстарын адамдардың биоэлеуметтік қажеттілігіне бейімдеу функциясын да атқарды. Әлбетте аталған функциялар көшпелілердің шаруашылық-мәдени қарекетінің аясында әрі осы қарекет арқылы жүзеге асырылғандығын ерекше екшеп айтқан жөн. Бұл жайт көшпелі қоғамның қалыптасуында антропогендік фактордың шешуші рөл атқарғандығын айғақтайды. Демек ас-тағамның құрамы мен құнарлық деңгейі көшпелілердің табиғи ортаны игеру стратегиясының тиімділігінің көрнекті көрсеткіштерінің бірі болып табылады. Оның құрамында құнарлылығы аса жоғары ет және сүт тағамдарының басым болуын (шамамен 80–90%) экологиялық ортаның қатаң жағдайында сан алуан еңбек операцияларын жүзеге асыратын көшпелілердің тиісті физиологиялық күш-қуатын камтамасыз ету қажеттілігімен түсіндіруге болады. Мұндай қажеттілік малдың да табиғаттың тегеуірінді ықпалына бейімделген құрамын (төрт түлік) және көшпелі ортаға қажетті шикізат түрлері, соның ішінде ас-тағам әзірлеуге қатыстылары алынатын төрт түліктің төмендегідей өзіндік тұқымдары қалыптасты: жылқының жабы, қарабайыр, қазанат, адай жылқысы, жетісу жылқысы, қостанай жылқысы, найман жылқысы, шекті жылқысы; қой түлігінің адай қойы, алтай қойы, асы-шелек қойы, бағаналы қойы, еділбай қойы, зайсан (найман) қойы, жетісу қойы, қарқаралы (бесата) қойы, сарысу қойы, сырдария қойы, тама қойы, шу қойы, ырғыз-шалқар қойы және т.с.с.; түйенің айыр түйе (бактриан), нар түйе (дромадер), біртуған, қоспақ және т.б. (Букейхан, 1904: 17–102; Букейхан, 1905: 1–32; Добросмыслов, 1895: 39–58, 76–144, 215–258; Добржанский, Войтяцкий, 1928: 22–183; Лус, Медведев, 1928: 176–265; Добржанский, 1927: 16–131; Лус, 1927: 216–291; Ищенко, Казбеков, Ларин, Щелоков, 1926: 135–161; Арғынбаев, 1969: 14–27; Барминцев, 1958: 76–81; Диаров, 1963: 46–48). Тіпті дәстүрлі қазақы ортада шаруашылық-тұрмыстық маңызы төмендеу саналатын сиыр мен ешкінің өзіндік қазақы түрлері көшпелілердің шаруашылық және тұрмыстық қажетіне әбден жарап отырды⁵ (Георги, 1799: 126; Букейхан, 1905: 1–32; Добросмыслов, 1895: 169–201; Лус, 1927: 132–215; Медведев, 1927: 291–327; Лус, 1928: 3–119; Медведев, 1928: 266–329; Ищенко, Казбеков, Ларин, Щелоков, 1926: 161–166).

⁵Әдетте совет және тәуелсіз жылдары жарық көрген ғылыми әдебиетте дәстүрлі қазақы ортадағы сиыр түлігі мен ешкі малының тіршілікқамы маңызын кемітіп көрсетушілік сарыны байқалады. Тіпті сиыр түлігінің көшпелі мал шаруашылығының құрамында тек XIX ғ. 70 жылдарынан бастап қана пайда болды деген пікірлер орнықты. Алайда тарихи-этнографиялық фактілерге жүгінсек, бұл түліктердің қазақтың байырғы тіршілікқамы жүйесінде ежелден өзіндік үлкен орны мен рөлі болғандығын аңғаруға болады. Мысалы, XVIII ғ. екінші жартысында Қазақ өлкесінің біраз өңірлерінде экспедициялық зерттеулер жүргізген орыс саяхатшысы әрі ғалымы И.Г. Георгидің тікелей өзі жинаған мәліметіне қарағанда, кейбір қазақ байларының мал құрамындағы сиыр түлігінің саны 3000–4000-ға дейін болыпты, ал ешкі малының – 1000 бастан асқан екен (Георги, 1799: 126).



Сонымен бірге оларды ұқсатып бағып күтудің бірегей маусымдық технологиясын қалыптастырды (Әлімбаев, Уәли, Қақабаев, 2017, 4-т.: 305–310). Ресей империясы отарлық тәртібінің Қазақ елінде дендеп орныққанға дейінгі кезеңде көшпелілер малды жыл он екі ай бойы көбінесе жайылымда ұстайтын. Әсіресе жылқы, қой-ешкі, түйе түліктерін қоңды күйде ұстауға бағытталған мұндай шаруашылық режимі жайылым жерді пайдаланудың жайлау, күзеу, қыстау, көктеу деген белгілі маусымдық сегменттерге жіктелген бірегей төрттік жүйесінің орнығуына алып келді. Бұл жүйеге осы сегменттерді өзара байланыстырып отыратын көш-қон жолдары мен сан түрлі соқпақ жолдар да жатады. Қажеттілігі экологиялық жағынан да, шаруашылық мүдде тұрғысынан да негізделген мұндай жолдар жайылымның әр маусымдық сегментінің өсімдік пен су ресурстарын тиімді игеруге мүмкіндік берді. Осылайша көшпелі этностың сан ұрпақтарының жасампаз шаруашылық-мәдени ізденістері мен қарекетінің нәтижесінде антропоагроценоздың⁶ көшпелі ортаға тән типі қалыптасты. Шынтауайтында әңгіме көшпелі этноэкожүйе жөнінде болып отыр. Демек антропоагроценоз бен этноэкожүйені бір есептен бірыңғай синонимдік қатарды құрайтын ұғымдар деуге болады. Осы айтылғандарды қазіргі кезеңде өзіндік методологиялық дәстүрі әбден орныққан этноэкологиялық зерттеу тәжірибесінің қисынымен зерделегенде антропоагроценоздың қалыпты функционалдық ритмін, динамикасын қамтамасыз етуде көшпелі ұжымның тамақтанудың қажетті рационын жасақтауға бағытталған шаруашылық-мәдени қарекетінің жетекші рөл атқарғандығын бажайлау қиын емес. Әлбетте бұл тұста ас-тағамның осындай функциясы тіршіліккамы жүйесінің басқа да компоненттерімен өзара себеп-салдарлық байланыста жүзеге асырылатындығы түсінікті жайт болса керек.

Дәстүрлі ас-тағам рационы. Көшпелілердің табиғи ортаны игеру стратегиясының талап-талғамына сәйкес ас-тағамның да негізгі түрлері төрт түліктің еті мен сүтінен дайындалады. Қазақтың дәстүрлі ас-тағамына қатысты жиі қолданылатын азық-түлік ұғымы қазақтың ежелгі тамақтану рационында мал еті мен сүтінен жасалған тағамның әлдеқайда басымдылығын білдірсе керек (Әлімбаев, Қатран, 2017, 1-т.: 269–276). Ет тағамын дайындауға пайдаланылатын мал мен тұз жануарларын таңдауда көшпелілердің өзіндік талғам-таразысы қалыптасты. Ол дәстүрлі қазақы ортада дүниенің жаратылысы туралы ежелден орныққан наным-сенімге байланысты қалыптасқан адал, арам, обал және сауап деген іргелі төрт принцип-жіктемеге негізделді (Әлімбаев, 2020: 6–10).

Осы ұстаным-концепцияға сәйкес, қой мен ешкі сойғанда барлық түліктің адамға зиян немесе арам деп саналатын қуығын, шыбығын, енін, жатырын, бездерін, өтін, бүйректегі, асықты жіліктің айдар етіндегі және жамбас шұңқырындағы *«шыбық»* деп аталатын ақ тамырларын алып тастайды (Букейханов, 1995: 169–170; Қатран, 2002: 33).

⁶ Антропоагроценоз ұғымын бір есептен академик В.П. Алексеевтің ғылыми айналымға енгізген антропогеоценоз ұғымының көшпелі ортаның этноэкологиясын зерттеуге икемдетілген нұсқасы деуге болады (Алексеев, 1984: 348–383). Этноэкологиялық бағытта іргелі зерттеу жүргізіп жүрген тағы бір көрнекті ғалым И.И. Крупник өзінің ғылыми ізденістерінде қолданатын бұл ұғымның эвристикалық мүмкіндігін төмендегідей бағамдайды: «Антропогеоценоз территория, шаруашылық ұжым, оның өндірістік қарекеті және т.с.с компоненттерден тұратын кеңістіктік жүйе. Бұлар ақпараттық өріс, энергетикалық импульстер, азық-түліктік қатар сияқты күрделі функционалдық байланыстармен бірігеді». В.П. Алексеевтің «осы анықтамасы нақты этноэкологиялық сипаттама жүргізу үшін... қолайлы схема болып табылады» (Крупник, 1989: 24). Дегенмен зерттеуші Нұрсан Әлімбаев ғылыми айналысқа енгізіп отырған антропоагроценоз ұғымының өзіндік эвристикалық статусы бар деп нақты айтуға болады. Мұндай антропоагроценоздың құрамына көшпелілердің негізгі тіршілік кеңістігі – жетіаталық құрылым, оның жайылым жері, өсімдіктер дүниесі, мал, тіршіліккамы жүйесінің барлық компоненттері кіреді. Бұл тұста антропо- префиксі осы құрылымның аталған «блоктарының» арасындағы сан деңгейлі, сан салалы өзара себеп-салдар байланыстардың үйлесімдігін этникалық ұжымның шаруашылық-мәдени қарекеті қамтамасыз етіп отырылатындығын білдіреді. – *авт.*



Ертеректе қазақтардың «у жинаған» немесе «арам» деп есептелінетін бұл мүшелерді тіпті итке де бермей, көміп тастайтындығы сондықтан. Сондай-ақ малдың бауыздау қанын, арам өлген мал мен аң етін, көздің қарашығы сияқты мүшелерді асқа пайдалануға тыйым салынады. Бірақ халықтық білім саласындағы көшпелілердің ғасырдан жалғасқан іс-тәжірибесі бойынша, олардың кейбіреулерін емдік мақсатқа пайдаланудың қажеттілігін де теріске шығармайды (Қатран, 2002: 33). Сояр малды алдын ала дайындайды. Жылқыны, әсіресе бұрын мініске пайдаланылғанын, соярдың алдында еті жінігіп (жасып) кетпеуі үшін бірнеше күн қорада ұстап күтеді. Сосын оны «ет пысыту» деп аталатын үрдістен өткізеді. Ол үшін ертеңгі күні сойылатын жылқыны кешке суарғаннан кейін жетекке алып, әрі-бері жеңіл желдіртіп етін қыздырады. Бусанып терлеген жылқыны ықтасын жерге жем-шөп, су бермей қаңтарып қояды (Салғарин, 1990). «Таң асыру» деп аталатын осындай үрдістен өткен жылқының еті асқанда майы сорпа бетіне шығып кетпейді әрі дәмі кіреді. Сойысқа аталған қойды жүнінен ұстап көтеруді немесе сүйрелеуді дәстүр қоспайды. Өйткені көшпелі ортадағы ежелден орныққан ұстаным бойынша, қой мен ешкіні жәбірлеудің кез келген түрі олардың пірлері Шопан Ата (оңтүстік өңірде – Қошқар Ата, Маңғыстау аймағында – Мұса) мен Сексек Атаның кәріне ұшыратады. Сонымен бірге мұндай әрекеттің практикалық жағынан да өзіндік негіздемесі бар – түліктің жұлқып ұсталынған дене тұстары сойғаннан кейін қанталап еттің біраз жерін қарайтып жібереді. Мұндай малдың еті сойғаннан кейін жасып та кетуі әбден кәдік. Сойылар малға алдын ала аздап тұз қосылған су ішкізу сияқты тәсіл де қолданылады. Сонда ашқұрсақ күйдегі малдың ішек-қарнын тазалау да жеңіл болады.

Ет-тағамға аталған малды міндетті түрде бауыздап сояды (Букейхан, 1995: 169–170). Қойдың «жаны» толық шығар алдында артқы үстіңгі аяғы шешіліп, серпітілуге мүмкіндік береді. Халықтық іс-тәжірибе бойынша, тұяқ серпіген малдың еті дәмді әрі жұмсақ болады (Қатран, 2002: 33). Әдетте қой мен ешкіні сою барысында үстіңгі артқы бір сирағын байламай бос қояды. Халықтық іс-тәжірибе бойынша бұл тәсіл малдың бойынан қан түгел ағып кетуіне мүмкіндік береді деп саналады. Әрі қарай мал сою терісін іреу, ішек-қарнын бөлектеп алып мұқият тазалау және мүшелеп бұзу сияқты үрдістерден тұрады. Айырықша машықтықты қажет ететін бұл әрекеттің «қолын қол, санын сан ету» деген ежелден орныққан бейнелі атауы да бар. Соиыстың «жаяу сою» (малдың төрт аяғын батысқа қаратып жатқызып сою) және ағашқа немесе арнайы арсаға «іліп сою» деген екі тәсілі қолданылады (Әлімбаев, Шойбеков, Қатран, 2017, 3-т.: 693). Осы үрдістің аяқ шенінде «атжүйрік» деп аталатын қойдың (немесе ешкінің) шеміршегін есіктің маңдайшасына ұрып жапсыратын салт атқарылады. Бұл «осы үйдің аты жүйрік болсын»⁷ дегенді білдіреді. Орныққан іс-тәжірибе бойынша сойылған малдың өтін жармай бөлектеп алып тастауға айрықша көңіл бөлінеді. Өйткені жазатайым жарылып кеткен өттің запыраны сіңген ет тұтынуға жарамсыз болып қалады. «Түкіріп тастау» деп аталатын бұл әрекеттің өзіндік көзқарастық негіздемесі де бар – өтті жармай алу ауыл мен отбасын әртүрлі індет, шығын біткеннен аман сақтайды-мыс (Әлімбаев, Қатран, 2017, 4-т.: 287).

Ас-тағам құрамына қазақы ортада адал деп саналатын аң, құс және балықтың етінен дайындалған тамақтың сан алуан түрлері де кіреді. Ертеректе қазақ жортқан аң, ұшқан құстың етін олардың тіршілік ерекшелігіне және жеген азығына қарап реті келгенде қосымша тамақ ретінде пайдалана беретін. Әдетте күз мезгілінде және қыстың алғашқы айларында қазақы ортада «қоңыр аң» деп аталатын арқар, тауешкі, елік, бұғы, қаракұйрық, киік және осы құралыптас тағы басқа да түз жануарларының етін тұтыну да дәстүрлі ортада кең орын алды. Бірақ бұлардың және балық пен құс етінен жасалған

⁷ Кейбір өңірлерде бұл шеміршек «қазан толмас» деп те аталады. Оны есіктің маңдайшасына лақтырып жапсыру салты «бұл үйден ырыс үзілмесін» деген ырымды білдіреді деседі. – авт.



тағам түрлерінің көшпелілердің тамақтану рационында тек қосалқы ғана маңызы болды. Күнделікті ас, мерекелік той-жиын дастарқанында қой және жылқы етінің «бас», «жамбас», «омыртқа», «тоқпан жілік», «қабырға», «асықты жілік», «ортан жілік» сынды ең кәделі мүшелер тартылады (Букейханов, 1995: 170). Сонымен қатар жылқы қымызы, қазы-қарта мен жал-жаясы құнарлы жеңсік ас әрі ғұрыптық мәнді тағам ретінде де жоғары бағаланады. Ас-тағам рационында дәнді дақылдардан (бидай, күріш, тары және т.б.) жасалған өнімдермен бірге тамаққа жарамды өсімдіктер мен жеміс-жидектерінің де әжептәуір өзіндік орны болғандығын ерекше атап өткен жөн (Әлімбаев, Қатран, 2017, 2-т.: 432).

Жылдың жылы айларында (шамамен мамыр – қыркүйек аралығында) шаруабасты көшпелілердің таңертеңгі және түскі ас қабылдау рационы сүт өнімдері мен дәнді дақылдардан әзірленген тағамдардан тұратын. Әдетте осы мерзімде ет тағамдарын көбінесе дәулетті адамдар тұтынатын, ал көпшілік арақидік пайдаланумен шектелетін (Әлімбаев, Қатран, 2017, 4-т.: 217). Ежелден орныққан ас қабылдау режимі бойынша аталған уақытта еттен жасалған тағам түрлері көп пайдаланылмайтын. Өйткені көшпелі ортада шаруашылықты ұйымдастырудың қауыртылығына байланысты етті тағамдардың негізгілері кешкі мерзімде даярланатын. Бірақ қонақ күту кезінде уақытпен санаспай еттен жасалған тағамның сан алуан түрлерін әзірлеу әрбір қазақ отбасының міндеті болып саналатын. Бұл үрдіс дәстүрлі қазақы ортада «қазан көтеру» деп аталады.

Қазақы жіктеме бойынша, ақ малға жататын жылқы «ыстық райлы» мал болғандықтан, оның етінен жасалған тағам денедегі суықты, «желді шығаратын» әрі әлдендіретін қасиеті бар деп саналады. Мұндай тағамның көбінесе жылдың суық айларында пайдаланғандығы сондықтан. Ал майы тез қататын, мысалы, «салқын райлы» ешкі етін жаздың ыстық мезгілдерінде ғана азыққа тұтынатын. Сонымен бірге ешкі еті ем ретінде пайдаланылатын. Ал «ыстық райлы» мен «салқын райлы» жіктемелердің аралығындағы қой еті жылдың кез келген уақытында ас-тағамның тиісті түрлерін дайындауға қолданыла беретін. Бұл түліктің етінен жасалған тамақтың түрлері үнемі шаруашылықтың қамымен жүретін малшыларға тез күш-қуат беретін құнарлы әрі сіңімді тағам ретінде жоғары бағаланатын. «Көшпелі ортада түзде мал бағу кезінде немесе жолаушы жүргенде жолазық мақсатында қой етін боршалап, кептіріп, қажетті жағдайда ұнтақтап та пайдаланатын. Осындай ет тағамдарының «борша», «түте», «қақпыш» деген түрлері, әсіресе, жыл он екі ай мал баққан қазақ үшін таптырмайтын азық болды» (Әлімбаев, Қатран, 2017, 1-т.: 270; Қатран, 2002: 36). Дәстүрлі қазақы ортада қой түлігінің етінен жасалған тағамның басым болғандығы да сондықтан (Добросмыслов, 1895: 51–52; Фиельструп, 1927: 85, 87).

Ас-тағам жалпыэтникалық қалыппен даярланғанымен, оның жергілікті ерекшеліктері де баршылық. Осы ретте Қазақстанның біраз өңірлерінде төрт түліктің кейбір түрлерінің етінен жасалған тағамның басым болғандығын жергілікті табиғи ортаға бейімделген шаруашылық ерекшеліктерімен түсіндірген жөн. Мысалы батыс өлкеде түйе еті әсіресе жылдың суық айларында дайындалатын ет тағамдарының басым бөлігі болып табылады. Ал басқа өңірлерде бұл түліктің еті ерекше мұқтаждық болмаса, ас-тағам дайындауға пайдаланыла бермейтін. Бірақ XIX ғ. екінші жартысынан бастап түйе еті де Қазақстанның батыс және оңтүстік-батыс өңірлерінен тыс жердегі қазақтардың да қыстық азық-түлік қорының құрамына ене бастады. Сонымен бірге бұрын-соңды қазақы ортадағы азық-түлік құрамында кездесуі сиректеу сиыр еті де аталған жүзжылдықтың екінші жартысынан бастап дастарқан мәзірінен өзіндік орынға ие болды. Сөйтіп Қазақстанның батыс және оңтүстік-батыс өңірлерінен басқа аймақтарында да түйе, әсіресе сиыр малы негізінен қысқы азық қорын жасақтауға арналған соғымдық түліктердің қатарына кірді. Бұл жайтты ең алдымен көшпелілердің



шаруашылық территориясының империяның аграрлық саясатының нәтижесінде едәуір тарылуына байланысты осы уақытта дәстүрлі тіршілікқамы жүйесінің күрт өзгергендігімен түсіндіруге болады (Алимбай, Кабульдинов, Смагулов, 2023: 7–40; Алимбай, Фазылжанова, Смагулов, Рысберген, 2023: 2075–2095). Дегенмен сиыр еті барлық өңірлерде, әсіресе бай және орта дәулетті отбасылардың, қыстық азық-түлігінің негізгі құрамына кіре бермейтін. Ал түйенің еті батыс өлкелерден басқа аймақтарда қыстық соғымның қосымша «қоры» ғана болып саналатын.

Ас қабылдаудың маусымдық реті сақталған дәстүрлі ортада күздің соңғы айы мен қыста және ерте көктемде дастарқан мәзірі еттен, әлбетте, дәнді дақыл өнімдерінен дайындалған тағамдардан тұратын. Сонымен бірге осы мерзімде көшпелілердің тамақтану рационныңда сүт өнімдерінің ас-тағамның қыстық қорына жататын құрт пен кептірілген ірімшіктің сан алуан түрлері, тұздалған сүзбе, «қарындалған» сары май деп аталатын сүт өнімдері де ерекше орын алатын. Ал жаз айларында аталған сүт және дәнді дақылдан әзірленген тағамдармен қатар, қымыз, шұбат, қымыран, айран, қатық, жаңадан «май шайқаудан» түскен сары май, жас сүзбе, құртаба, піскен сүт, қаймақ, кілегей және осы құралыптас басқа да сүт өнімдері мол пайдаланылды. Осылайша қазақтың дәстүрлі күнтізбесі бойынша, жылдың бірінші айы деп есептелетін наурызда соғымнан қалғаны көжемен және көшпелі ортада әсте саябырламайтын қонақтарға арналған сыбағамен бітеді (Әлімбаев, Қатран, 2017, 2-т.: 217). Сөйтіп халық жаппай сүт тағамдарға көшетін (Обычай киргизов..., 1878: 63). Бұл дәстүрді «қызылдан аққа» көшу деп атайды. Сөйтіп көшпелінің қыс бойы ауыр етті тағамдарды сіңірген ағзасы «демалып», ондағы жинақталған қышқылдық ақ тағам арқылы бейтараптандырылады (Әлімбаев, Қатран, 2017, 2-т.: 217). Дегенмен қазақы ортада жаз кезінде организмінің етке деген сұранысын қанағаттандыру мақсатында көршілер болып кезекпен бір мал (көбінесе қой немесе ешкі) сойып, ет, қуырдақ сияқты тағамдар да дайындайтын. Дәулетті әлеуметтік категорияға жататындар қойдан бағлан, жылқыдан тай және есейген құлын етінен дайындалған әртүрлі тағамдарды тұтынатын (Әлімбаев, Қатран, 2017, 2-т.: 217). Адам ағзасына жеңіл сіңетін бұл төлдердің етінен жасалған тамақ қара күз кезінде «күздік» сойғанға дейін пайдаланылатын⁸. Жаз айларында ет тағамдарына деген мұндай сұраныс қызылсырау, ал осыған байланысты ұсақ малдың етінен анда-санда жасалған тағамдарды қабылдау үрдісі *тұяқ жібіту* деп аталады (Әлімбаев, Қатран, 2017, 2-т.: 217).

Сонымен бірге күздікке деп ауқатты адамдар арнайы аталған тай мен жабағы сынды жас жылқы, ал көпшілік қой соятын. Әлихан Бөкейханның айтуынша, соңғысына көбінесе қартайған немесе мерткікен мал аталатын. Мұндай малды «*айыпты қой*» немесе «*кінәлі қой*» дейтін (Букейхан, 1995: 169–170). Сондай-ақ осы кезеңде жоғарыда аталған түз жануарларының еті де қосалқы азық ретінде тұтынылғандығы сирек жайт емес еді. Бұлардан басқа шіл, кекілік, қаз, үйрек, дуадақ, қырғауыл сынды құс түрлерінің етін де тамаққа жарата беретін. Осындай ғасырлар қойнауында пісіп жетілген көшпелілердің құнарлылығы жоғары үйлесімді тағамдар жүйесі оларды табиғи ортаның тегеурінді әсеріне төтеп беруге мүмкіндік берді (Әлімбаев, Қатран, 2017, 2-т.: 217). Бұл көрнекті жайтқа совет дәуіріне дейінгі кезеңде қазақ арасында этнографиялық зерттеу жүргізген Р. Карутц сынды кейбір шетелдік ғалымдардың ерекше назар аударғандықтары сондықтан болса керек (Карутц, 1911: 72; Қатран, 2002: 29).

Ет тағамының түрлері. Бұл тағамды дайындау қайнату (асу), бұқтыру, қақтау және қуыру сияқты әдіс-тәсілдермен іске асады. Кең тарағаны – суға қайнатып пісіру. Ет тағамдарының ең басты түрі дәстүрлі қазақы ортада ет деп аталады. Ал «*ет асу*» ұғымы оны дайындау үрдісін білдіреді. Қазандағы су әлі қайнай қоймаған сәтте ет мүшелері белгіленген ретпен салынады. Қазақ салтында қойды сойғаннан кейін алғаш

⁸Дәстүрлі қазақ ортада күз мезгілі «сары күз» (қыркүйек), «қоңыр күз» (қазан), «қара күз» (қараша) деп жіктелетіндігін қаперге саламыз. – авт.



«қазан көтергенде» оған ең алдымен кәрі жілік түсуі тиіс. Етті салған соң астына от жағып баппен қайнатады. Қайнаудың алғашқы сәтінде сорпаның бетіне қалқып шыққан көбікті бірден сүзіп алып тастау қажет. Мұндай алғашқы көбікті «қанкөбік» деп атайды. Әйтпесе алынбаған қанкөбік іртіктеніп етке де жабысып, сорпаға да тарап кетіп тағамның дәмін кетіреді (Әлімбаев, Қатран, 2017, 2-т.: 219). Сонымен бірге әбестік ретінде бағамдалатын бұл гәп үй иесіне, әсіресе әйелдер жағына үлкен сын болып саналады («бетіне салық болады»). Қойдың еті әдетте екі, екі жарым сағат бойы қайнатылады. Қазан біркелкі әрі баяу қайнау үшін астындағы отты лаулатпай маздатып жағылуына айрықша көңіл бөлінеді. Осыған байланысты әдетте отын ретінде қойдың сары қиы пайдаланылады. Осылай баппен қайнатып пісірген ет жұмсақ әрі дәмді болады. Етті пісіруде әр түліктің етінің өзіндік биологиялық ерекшеліктеріне байланысты әртүрлі уақыт мөлшері жұмсалады. Ең тез пісетіні ешкі еті, одан соң жылқы мен қой еті, ал сиыр мен түйе етін алдыңғы мал еттеріне қарағанда едәуір ұзақ үш сағат мөлшерінде қайнатылады. Ет асуға жұмсалатын уақытты «ет пісірім» деп атайды. Бұл мөлшер тек қойдың етін асуға жұмсалатын екі-екі жарым сағат уақытты ғана білдіретіндігін ерекше атап өткен жөн.



Сурет 1. Дудин С.М. Ет асу. Семей обл. Павлодар уезі. 1899 ж., Ұлы Петр атындағы Ресей ғылым академиясы Антропология және этнография музейі қорынан. Фотосурет. № 3862–16 (Этнографиялық материалдар, 2024)
[Figure 1. Dudin S. M. meat pass. Semipalatinsk region. Pavlodar County. 1899, from the funds of the Museum of Anthropology and Ethnography of the Russian Academy of Sciences named after Peter the great. Photo. № 3862–16 (ethnographic materials, 2024)]

Әлбетте қазақы дастарқанның құнарлылығы (кенеулілігі) мен дәмділігі жағынан ерекше бағамдалатыны жылқының қазысы, қартасы және жалы мен жаясы болып саналады. Бұл мүшелерді қазы-қарта және жал-жая деп жұптап атау қалыптасқан. Мұның практикалық жағынан да өзіндік негіздемесі бар. Расында да дәстүрлі қазақы ортада майлы қазыны қартамен бірге жегенде ғана май «жүрекке тимейтіндігі», яғни асқазанның қабылдауы жеңіл болатындығы іс-тәжірибеде дәлелденген жайт. Дастарқанда қазы мен қартаның қатар қойылатындығы сондықтан болса керек.

Үлкен той, ас беру сынды ауқымды ғұрыптық шараларда қой еті мен жылқы еті бөлек қазанға асылады. Тек кішігірім той-томалақта ғана қазанға аталмыш екі түліктің етін бірге пісіреді. Мұндайда жылқы қазысының жарылып кетпеуіне айрықша көңіл бөлінеді. Ол үшін қайнай бастаған қазыны ағаш істікпен піспектеп ішіндегі буы мен сорпасын шығарып отырады. Сыртқы пошымы қазыға ұқсас шұжық деп аталатын тағам қазы айналдырудан (аударудан) қалған артық етті ішекке салып, екі жағын істікпен түйреп дайындалады. Ертеректе шұжықты шикі күйінде көбінесе соғымдық етті өңдеуге тікелей көмектескен ауылдағы әйелдер мен көрші-қолаңға үлестіріп жіберетін. Ал тез



пісетін бауыр мен қимады⁹ мал сойғаннан кейін алғаш «көтерілген» қазандағы ет пісуге жақындаған кезде ғана салады.

Аса ауқымды ғұрыптық және әлдебір айтулы оқиғаға байланысты ұйымдастырылған үлкен тойда арналып сойылған бірнеше қойдың үйітілген бастарын әдетте тиісті мөлшерде су құйылған жеке қазандарға салып асады. Терісі сыпырылған жылқының басын да дәл осындай тәсілмен жеке асып дайындайды. Ас-тағам қабылдаудан қалған жіліктерді шағып, ішіндегі майын да тамаққа жаратады. Ал өлік жөнелту ғұрыптарына сойылған мал сүйектерін сындыруды дәстүр қоспайды. Өйткені сынған сүйек марқұмның жан мен тән азабын тартуға алып келеді-мыс. Ертеректе Қазақстанның шығыс өңірінде асқа сойылған жылқының бас сүйегі ежелгі наным-сенімге байланысты айдаладағы ағаш басына ілінетін немесе жартас биігіне қойылатын. Тіпті терең су түбіне батырылатынын дәйектейтін мәліметтер де баршылық. Қазан төңкерісіне дейін Қазақ өлкесінде көп жылдар бойы этнографиялық зерттеу жүргізген И.А. Кастаньенің мәліметіне қарағанда, батыс өлкенің қазақтары жылқының бас сүйегін қадау ағаштың басына шаншып моланың шетіне орнатып қоятын (Кастанье, 1911: 75-сурет).

Соғымға сойылған жылқының бас сүйегінен бөлектелінген шеке тұсын екіге бөліп, кәделі ас мүшесі ретінде шекеге шақыру салтында тиістісінше екі сыйлы қонаққа ұсынылады. Алайда ерекше мәртебелі қонаққа шекені бітеудей тарту тәртібі де бар. Сонымен қатар шеке «бас-сирақ» немесе «соғымбасы» деп аталатын сыбағалы ас-тағам қабылдаудың алдында да ел арасында беделі жүрген қонаққа тартылады. Осы аталған жосын-жоралғылар көшпелі ортада малдың мүшелерін бағамдаудың «антропоморфтық» принципіне сәйкес басты қадірлеуге байланысты қалыптасқан салттар санатына жатады.

Ет тағамының қуырып дайындалатын «қуырдақ» жас ет пен жаңа сойылған малдың (көбінесе қойдың, сирек те болса ешкінің) өкпе-бауыры, бүйрегі, кейбір жағдайда ішек-қарны, тіпті жүрегі сияқты мүшелерінен әзірленеді. Осы ретте ескерер жайт – қуырдақ пен аталмыш мүшелерді бірге араластырып та немесе олардың кейбіреулерін өзара қосып та дайындайтын. Сондай-ақ қуырдақ жас еттің (мысалы, «қызыл», «жоңқа», «кісе» деп аталатын тағам түрлері және т.б.) және өкпе-бауырдың әрқайсысынан жекелей де әзірленетін. Қуырдақтың барлық түрін олардың өз май-сөліне қуырып дайындау бұл тағамның өзіндік ерекшелігі болып табылады. Сондай-ақ етті, төстікті немесе бауыр, бүйрек, ішек сынды мүшелерді жеке-жеке оттың шоғына арнайы дайындалған істікке шаншып қақтау тәсілімен де әзірлейтін (кәуап, жаубүйрек, қақталған төстік т.с.с.) (Обычай киргизов..., 1878: 63). Бұл тәсіл көбінесе түзде мал жайылымы кезінде, жорыққа шыққанда, әсіресе жаугершілік заманда қолданылатын. Соның ішінде жөргем¹⁰ мен бүйректі қызу басылмаған шоқтың қоламтасына көміп те пісіретін. Аталмыш мүшелерді «бітеулеп» немесе «бұқтыра пісіру тәсілдерімен жасалатын тағамдардың ежелден орныққан түрлері де бар («сырбаз», «сірне», «бұқпа», «бұжығы», «бөкпе», «қарынбөртпе» т.б.) (Әлімбаев, Қатран, 2017, 2-т.: 219). Мысал ретінде алдын ала әбден тазаланған ет, өкпе-бауыр, ішек-қарын сынды тағы да басқа малдың ішкі мүшелерін бірге бұқтырып пісіру тәсілін айтуға болады. Ол үшін аталған мүшелерді ұсақтап турап алып астына маздатып от жағылған қазанға салады. Сосын сәл ғана су құйылған қазанның бетін жауып қояды. Сөйтіп қайнау үстіндегі су бірте-бірте

⁹Ұсақтап туралған құйрық майы мен малдың етін және бауыздау қанынан кейінгі қанды мұқият араластырып, оған жабайы сарымсақ (*allium longicuspis*), тау жуа (*allium galantum*), қытай жуа (*allium sativum*), тор жуа (немесе аю жуа) (*allium ursinum*) сияқты көшпелі ортада ас-тағамға пайдаланылатын өсімдіктерді қосып жасалатын тағам. Қойдың алдын ала әбден тазартылған бүйеніне салып ауызын бүреді. Мұқият қайнатып дайындайды (Этнографиялық категориялар..., 2017, т. 3: 653–654). Аталмыш жуа түрлерін ғылымдағы ортақ атауы – *allium* (Павлов, 1947; Çınar, 2016).

¹⁰Қой мен ешкінің алдын ала мұқият тазаланған ащы ішегінен өріп жасалады. Түздалған жөргемді ет салынған қазанға бірге қайнатып дайындайды (Әлімбаев, Қатран, 2017, 2-т.: 570).



азая береді. Керісінше қазандағы ет, өкпе-бауыр, ішек-қарын оттың қызумен бөлінген өз сөліне (маңызына) бұқтырылып піседі. Сонымен қатар алдын ала қазылып отпен өртеп әбден қыздырылған шұңқырға ет және тазаланған ішек, бүйрек сынды мүшелер салынған қойдың қарнын көміп, үстінен от жағып дайындайтын тағамның түрлері «қарынкөмбе», «жеркөмбе», «сілікпе» және т.б. деп аталады (Әлімбаев, Қатран, 2017, 2-т.: 219). Мұндай тағам түрлерін жалпы «көмбе» деп те атай береді. Көмбе дайындау үшін әдетте құмай немесе тастақ жер таңдалынады. Өйткені мұндай жерде қазылған шұңқыр тез қызып әрі қызуы ұзақ сақталатындықтан, оған көміліп дайындалған тағам сапалы да, дәмді болып келеді. Осы тұста ескерер жайт – пісіп жатқан тағамның буынан қарын жарылып кетпеу үшін оның ауызына екі басы шабылған жілікті бүрмелеп бекітіп екінші жағын сыртқа шығарып қояды (Қатран, 2002: 38). Етті өз май-сөліне қуырып бұқтыру тәсілімен дайындалған «бүрме» деп аталатын тағамды ұзақ сақтауға болатындықтан, күнделікті пайдаланумен қатар түзде де жолазық ретінде тұтына береді. Мал сойылған күні қойдың үйтілген бас-сирағын, ішек, өкпе-бауыр, бүйрек сияқты ұзақ сақтауға келмейтін мүшелерді мұқият тазалаған соң суға бірге қайнатып та пісіреді. Бірақ оларды міндетті түрде етпен бірге асып дайындайды. Ішек-қарын мұқият тазаланған (аршылған) соң «жөргем», «қазы», «шұжық», «әсіп»¹¹, «қимай», «қансоқта»¹², «қарынбөртпе»¹³ сынды әртүрлі тағамдар жасауға пайдаланылады. Аталмыш тағамның ішінде жөргем, қимай, әсіп және қансоқта сынды бір екі тәулік қана сақтауға келетін тағамдарды мал сойылған уақыттан кейін, әрі кеткенде келесі күннен асырмай суға жеке немесе етпен бірге пісіріп те дайындайды. Сонымен бірге тағамдық қасиетімен қатар емдік үшін де дайындалатын «тосап»¹⁴ және «қарасорпа»¹⁵ деп аталатын тағамның түрлері болды. Көшпелі ортада түзде мал бағу кезінде немесе жолаушы жүргенде жолазық мақсатында түйе, сиыр, бірақ көбінесе қой етін боршалап, кептіріп ұсақтап, қажетті жағдайда ұнтақтап та пайдаланатын. Бір қайнатып қана дайындалатын бұлардың, әсіресе, «борша», «түте», «қақпыш» деген түрлері түзде ғана

¹¹ Жаңа сойған малдың іш майын, бүйрек, талақ, өкпе-бауырын жас етке қосып қарынға немесе бүйенге салып суға пісіретін тағам. Оның құрамына мал бауыздаудан кейінгі қан, сарымсақ, бұрыш, жуаның біраз түрлерін қосып тұздайды. Қоспа жасау барысында аздаған ұн себеді. Оңтүстік өңірлерде ішіне күріш салып, бұқтырып пісіреді. Семей өңірінде бұл тағамды соғым сойғанда да дайындайды. Мұндай тағамның еті жұмсақ, сорпасы дәмді болады (Әлімбаев, Қатран, 2017, 1-т.: 460–461).

¹² Қойдың бауыздаудан кейінгі қанынан жасалатын шұжықтың түрі. Алдын ала ұйытылған қанды ұсақтап туралған бүйрек, көкбауыр майын, іш майын, кейде жылқының шажырқай деп аталатын іш майын да, сондай-ақ жабайы сарымсақ, тау жуасы сияқты өсімдіктерді қосып, әбден араластырып тұздап алған соң бүйенге салып қайнатып пісіретін тағамның атауы. Оған сәл қайнатылған күріш немесе тары қосып та әзірлейді. Қансоқтаны шыж-мыж деп те атайды (Қатран, 2017, 3-т.: 575).

¹³ Кесектеп туралған ет пен тұз, жабайы жуалардың қолжетімді түрлерін араластырып алып қойдың айландырылған қарнына салып ауызын бүргеннен кейін қазандағы суға жеке қайнату дайындайды. Қарын жарылып кетпеу үшін ауызына түтік орнатылып жоғары қаратып қояды. Бұл тағамның қарынбүрме деген атауы да кездеседі (Әлімбаев, 2017, 3-т.: 630).

¹⁴ Қойдың және түйенің сүтіне сары май немесе қойдың қайырылмаған құйрық майын қосып емдеу мақсатында әзірленетін тағамның атауы. Оны шұбат пен қымызға да қосып жасайды. Аурудың түріне байланысты қымыз бен шұбаттан жасалған тосапқа әдетте күшәла (*Strychnos nux-vomica*), рауғаш (*Rheum*), қожашөп (шұбаршөп) (*Saussurea involurata*), қалампыр (*Syzygium aromaticum*), жалбыз (*Mentha*), итмұрын (*Fructus rosae*) сияқты тағы басқа да осы құралыптас дәрілік қасиеті бар өсімдіктерді қосып жасайды. Түйенің шұбатынан жасалған тосап жылма, ал қымызға аталмыш өсімдіктердің тиісті түрінен басқа, жас ет қосып жасалатын тосапты қызыл қымыз немесе тосап қымыз деп атайды. Мұны күшейтілген тосап қымыз деп атай береді (Әлімбаев, Қатран, 2017, 5-т.: 417–418).

¹⁵ Етті ұзақ қайнату тәсілімен дайындалатын сорпа түрі. Сондай-ақ етті сүйегімен қоса ұсақтап шауып ұзақ қайнатып та әзірлейді. Қайнаған сәтте сорпаның бетіндегі майын алып тастап отырады. Сондықтан майлы болмайды. Тағам ұзақ қайнатудың нәтижесінде сорпаға ет пен сүйектің маңызы ғана шығатындықтан емдік қасиеті мол болады деп саналады. Әдетте науқасқа құрт пен қатық қосып береді (Әлімбаев, 2017, 3-т.: 589–590).



емес, тісінен айырылып қартайған адамдар да сорпаға немесе қаймақ пен кілегейге қосып тамақтанатын.

Дәстүрлі қазақы ортада сыйлы қонақтарға арналып бауыздалған қойдың терісін ірмей бітеу мұқият үйтетін дәстүр де болды (Букейхан, 1904б: 97). Үйтілгеннен кейін мүшелеп бұзылған мұндай қой етінің кәделі мүшелерінен және ішек-қарын, өкпе-бауыр, бүйрек сынды тағы басқа да бөліктерінен қонақтарға деп арнайы тағам дайындайтын. Мұндай тағам жеңсік ас ретінде жүрді. Алайда сырттан қонақтап келген адамдарға сақталған еттен тағам дайындауды қазақ дәстүрі қоспайды. Өйткені қонақтың (қонақтардың) көзінше сойылмаған малдың етінен басқасы дәстүрлі қазақы ортада «өлі ет» деп саналады (Әлімбаев, 2017, 3-т.: 120).

Сойылған малдың еті сақталу мерзіміне және өңделу тәсілдеріне байланысты жас ет, кепкен ет, қатырып сақтаған ет, сүр ет, ыстаған ет, борша (қақпыш), соғым еті деген түрлерге жіктеледі. Малдың адал деп есептелінетін, әсіресе бірінші кезекте қойдың барлыққа дерлік мүшелерінің тамақ әзірлеуге қолданылғандығын дәстүрлі қазақы ортадағы ежелден орныққан ас-тағам жүйесінің өзіндік гастрономиялық ерекшелігі болып табылады. Тіпті басқа халықтарда, мысалы отырықшы ел-жұрттарда, ас-тағам ретінде пайдаланыла бермейтін қойдың бас-сирағы қазақы ортада құнарлы ас ретінде ғана емес, символикалық мәні айырықша мүше ретінде бағаланады. Бас-сирақты алдымен маздап жағылған отқа мұқият үйтіп тазаланған соң жылқының етімен де қосып асады. Ал ішек-қарын сияқты малдың мүшелеріне тиістісінше ет пен май және арнайы дәмдеуіш қосып ежелден қалыптасқан арнайы технология бойынша жасалатын «жөргем, қазы, шұжық, әсіп, қимай, қансоқта, қарынбөртпе сияқты тағамдар өзінің дәмділігі жағынан да, құнарлығы тұрғысынан да жеңсік астар қатарына кіреді» (Қатран, 2002: 32; Әлімбаев, Қатран, 2017, 1-т.: 270).

Қыстық тағам қоры. Көшпелі қазақтың ортада қоршаған табиғи ортаның тұрмыс пен шаруашылық үшін жылдың қолайсыз суық маусымына бейімделудің бірегей амалдарының бірі күздің аяғы – қыстың басы аралығы мерзімде арнайы соғымдық мал сойып, қыстық азық қорын жасақтау болды. Көшпелілердің тіршіліккамы жүйесіндегі бұл үрдіс «соғым сою», ал қыстық азық-түлік қорын жасақтауға арналған мал «соғым» деп аталады. Соғымға қазақтар жылқы мен қой арнайды. Бірақ ХІХ ғ. екінші жартысы, әсіресе осы кезеңнің соңғы онжылдығынан бері сиыр да сойыла бастады. Соғымға арналған малдың саны мен құрамы шаруашылықтың материалдық күйіне және отбасы мүшелерінің санына қарай әртүрлі болды. Ірі байлар орта есеппен алғанда соғымға 10-нан астам жылқы, 2 түйе, 30–50 ту қой, 2–3 ту сиыр арнайтын, орташа байлар осы көрсеткіштің жартысындай мөлшермен қанағаттанатын, тұрмысы төмен отбасы болса, 3–4 қоймен шектелетін (Толыбеков, 1971: 568; Қатран, 2002: 27; Обычай киргизов..., 1878: 62). Орта дәулетті әлеуметтік категорияның соғымдық мал басының құрамы мен мөлшері жөніндегі құнды ақпарат ХІХ ғ. 60 жылдардың екінші жартысы – 70 жылдардың бас кезеңіне дейінгі аралықта Қазақ өлкесінің біраз аймақтарында этнографиялық зерттеу жүргізген А.К. Гейнстің еңбегінде кездеседі. Зерттеушінің мәліметіне қарағанда, бір ауылды құрайтын төрт емшектес ағайынды отбасы соғымға 8 ірі мал (мәтінде – «крупные скотины»), 15 қой арнайды екен (Гейнс, 1897: 347). Оның үстіне жыл сайын қонақтарға арналып қосымша 20 шақты қой тағы сойылады. Ал Баянауыл округінің орта дәулетті қазағы Алданазардың 5 адамдық отбасының қысқа арналған соғымның құрамы 3 жылқы мен 10 қойдан тұрады (Гейнс, 1897: 348). Ә. Бөкейханның айтуынша, соғымдыққа көбінесе «ту қой» аталады (Букейхан, 1904: 97). Соғымдық мал саны азық қоры наурыз айының шамамен ортасына дейінгі уақытқа жететіндей мөлшерде болады. Соғымның етін мүшелеп бұзып, ұзақ уақыт бұзылмайтындай етіп тұздап, ыстап, сүрлеп сақтайтын (Трофимук, 1930: 193). Осы ретте мүшеленген мал етін мұқият тұздауға ерекше мән берілетіндігін айтқан жөн. Әдетте тұздау үрдісі екі күнге



дейінгі уақытқа созылатын (Трофимук, 1930: 193). Сондай-ақ сойған қойдың етін ұйтылмеген қалпында бітеу немесе бұзып, терісіне оралған етті ерте көктемге дейін тоң жерге көміп, тиістісінше ас-тағам дайындауға пайдаланып отырды. Дәл осы сияқты қыс мезгілінде ұйтылған қой етін де қатырып сақтайтын (Букейхан, 1904: 97). Осы ретте қыстық қорға кіретін етті сақтаудың аталған тәсілдерінің ішінде ыстау амалы ерекше назар аударарды. Бұл тәсіл бойынша, ең алдымен қыстық етті сақтауға арналған сусек немесе тошала (шошала) деп аталатын үй-жайда арсаға ілінген соғымның мүшеленіп қанық тұздалған етін барынша сорғытып алады. Содан кейін астына арша, тобылғы және осы құралыптас жыңғыл өсімдіктерді түтіндетіп жағып, ыстайды (Трофимук, 1930: 193). Бұл үрдіс 2–3 күнге созылады. Ал осы тәсілмен ысталған қазыны сыртынан матамен қаптап қояды. Сондай-ақ қазы мен жал-жаяны сандық немесе мес сияқты көлемді ыдыстың ішіне толтырылған дәнді дақыл кебегінің ішіне салып сыртынан нығыздап та сақтайды. Осылайша өңделген соғым етін көктемнің алғашқы айына дейін сақтауға болады. Сонымен бірге қыстық қорға деп әр отбасы 1 пұт шамасында (16 келі) қойдың құйрығынан қайырған май дайындайтын (Гейнс, 1897: 350). Ал дәстүрлі қазақы ортада «*шіріген бай*», «*асқан бай*», «*кеуде бай*», «*орта бай*», «*аяқ бай*» деп аталатын дәулетті адамдардың отбасыларының қыстық азық-түлік қорындағы майдың көлемі аталмыш мөлшерден әлдеқайда мол болды.

Сүт тағамы. Төрт түлік малдың сүті мен одан әзірленетін сүт өнімдері ет тағамдарымен бірге бірыңғай ас-тағам жүйесінің негізін құрайды. Малдың төлін өсіріп күтіп баптау үрдісінің баспақы кезеңінде сүт, сөз жоқ, шешуші рөл атқарады. Ал көшпелілердің тіршілікқамы жүйесінде өзіндік іргелі орны бар тері өңдеу саласын сүттен арнайы дайындалатын және алынатын божыған айран, сары су сияқты өнімдерсіз елестетудің өзі мүмкін емес. Демек сүттің тікелей виталдық функциясымен қатар шаруашылық маңызы да өлшеусіз болды. Дәстүрлі қазақы ортада сүт өнімдерінен әзірленген тамақтың барлық түрі «*ақ тағам*»¹⁶ немесе «*ақ*» деп аталады (Әлімбаев, Қатран, 2017, 1-т.: 140–143). Бір жағынан бұл дәстүрлі қазақы ортадағы өркендеу идеясымен астасып жатқан эвфемистік мәнді ұғым болса керек, екінші жағынан тазалықтың һәм пәктіктің де символдық теңеуі деуге болады (Әлімбаев, Қатран, 2017, т. 1: 140–143). Сүт өнімдері ет тағамдары сияқты наным-сенімдер жүйесінде және осының негізінде атқарылатын әдет-ғұрыптық іс-әрекеттерде көрініс тапты. Мысал ретінде көшпелілердің Тәңірінің берген ырысына балаған жанбырды «*аспан биесінің сүті*» деп санағандығын айтуға болады. Тағы бір көрнекі мысал: емшектегі сәбидің қосымша тамағын анасынан басқа адамның ауыз тимек түгіл, ұстауына да тыйым салынады. Өйткені дәстүрлі дүниетаным бойынша сәбиге тиесілі дәмге қол тигізген кез келген жанның ана сүтіне ортақтасып, мойнына қарыз жүктеледі екен. Ал ана сүтін ақтау тіршіліктің үлкен сынынан мүдірмей өтуді қажет ететін өте ауыр бейнет болып есептеледі. Осы және осы құралыптас наным-сенім һәм ырым-тыйым негізінде сүт тағамы түрлі жосын-жоралғыларда тиісті ғұрыптық та функция атқарып отырды.

Көшпелі орта үшін төрт түліктің сүті ең әмбебап тағам болып табылады. Сүттің майлылығы және басқа да қасиеттері әр малда әр түрлі болып келеді. Бұл жайтты малдың түрімен, жергілікті жердің шөп құнарының мезгілдік ерекшеліктерімен және осыған байланысты малдың қондылық деңгейімен түсіндіруге болады. Әр түліктің аналықтарының жазғы уақытта сауылуы көк шыққаннан немесе мал төлдегеннен бастап күзде суалғанша шамамен 4–6 айға созылады. Қой мен ешкі күніне екі рет түсте және кешке (кейбір өңірлерде тек кешке ғана), ал жылқы мен түйе кемінде 3 рет, бірақ көбінесе

¹⁶ Дәстүрлі қазақы ортада сүттен әзірленетін тамақтың түрлерін «*сүт тағамдары*» деп аталмағандығын қаперге саламыз. Бұл атау ғылыми ортада совет кезеңінде пайда болып қалыптасты. – авт.



екі сағат сайын, яғни 6–8 рет сауылады (Букейханов, 1995: 164–165; Қатран, 2002: 44). «Сауу мөлшері байланған биімен інгендер санына байланысты. Әдетте көп биіні кеш байлап ерте ағытатын, өйткені 3–4 сауынның сүті бір үйдің керегін әр уақытта қамтамасыз етеді. Ал шағын биелі үйлер ерте байлап кеш ағытады да күніне 8–10 рет сауғанда ғана сабасын толтыра алатын» (Арғынбаев, 1969: 85).

Осы ретте көшпелі тіршілік кешкен барлық түркі тілдес этностар сияқты қазақтар да жылқы сүтінен басқа түліктердің сүтін тек пісіріп қана тұтынатынын атап өткен жөн (Поездка..., 1867: 111; Фиельструп, 1927: 264, 276, 278). Сүтті пісіру, одан алынатын іркіт, айраннан дайындалған ашытқы немесе мәйек қосып арнайы ірітілген сүтті қайнатып дайындау (қызыл ірімшік, ежігей ірімшік), ұйыту, ашыту, пісу, сүзу, кептіру жолдарымен сан алуан тағам түрлері әзірленеді. Ақ тағамның құрамына піскен сүт, айран, қымыз, қымыран, шұбат, құрттың алуан түрлері, «құртаба»¹⁷, «ежігей ірімшік», «ақ ірімшік», «қызыл ірімшік», «сірне», «сарымай», «қаймақ», «кілегей», «сүзбе», «қатық», «қойыртпақ», «ақлақ» («ақмарқа»), «балқаймақ», «қорықтық», «шалпа», «ақшалпа», «ақуыз» сынды сүт өнімдері кіреді. Көшпелі ортада ертеректе тұрмыста және шаруашылық жүргізу барысында тұтынылатын сусындардың басым көпшілігі сүт өнімдерінен дайындалатынын ерекше атап өткен жөн (Әлімбаев, Қатран, 2017, 5-т.: 201–202). Көшпелілердің тамақтануының мезгілдік ерекшеліктеріне байланысты сүт тағамдары жаз мезгілінде көп тұтынылады. Сонымен бірге сүт өнімдерінің қарындалған сары май, құрт, тұздалған сүзбе, кептірілген ежігей құрт, қызыл ірімшік, ірімшік, кепкен қызыл ірімшікті ұсақтап жасалатын жент (қоспа) сынды түрлері қыстық азық-түлік қорының құрамына да кіреді. Бірақ бұлар жылдың суық айларында көшпелілердің тамақтану рационында басым тұтынылатын ет және дәнді дақылдан жасалған тағамдарға қосымша тамақ ретінде пайдаланылады (Әлімбаев, Қатран, т. 1: 140–143).

Сүт тағамын белгілі шарттылықпен тез бұзылатын және ұзақ сақтауға келетін деген екі категорияға жіктеуге болады (Фиельструп, 1927: 85): біріншісіне күнделікті қолданыстағы піскен сүт, айран, жаңадан «май шайқаудан» алынған сары май, қымыз және шұбат сынды сүт өнімдері кіреді; екіншісіне сиыр, қой, ешкі сүтінен жасалатын құрт пен арнайы кептірілген ірімшіктердің түрлері, қарындалған сарымай, тұздалған сүзбе мен қатық, құрғақ ежігей сияқты тағамдар жатады (Фиельструп, 1927: 84–85). Дегенмен көшпелілердің сүт тағамын пайдалану рационында пісірген сүттен гөрі, ашыту, ұйыту тәсілдерімен дайындалған айран, қатық, сүзбе, құрт, сарымай, ақ ірімшік, қымыз, шұбат, қымыран, қызыл ірімшік сынды сүт өнімдері басым болды (Казахи, 1995: 169; Добросмыслов, 1895: 169). Бұл жайтты ферменттелген тағам түрлерінің адам ағзасына сіңімділігімен және пайдалылығымен түсіндіруге болады (Фиельструп, 1927: 263–302). Сонымен бірге мұндай технология аталған сүт өнімдерінің құрт, кептірілген ірімшіктің сан түрлерін, қарындалған (тұздалған) сүзбе, сары май мен қатық және осы құралыптас сүт өнімдерін ерте көктемге дейін сақтауға мүмкіндік берді.

Сүт тағамдарын дайындау технологиясы: сүт, айран, қатық, сүзбе. Орталық Азия көшпелілерінің тіршілік қамы жүйесінің аясында ет тағамдарын дайындау сияқты айран, қатық, сүзбе, сары май, құрт, қымыз, шұбат және осы құралыптас басқа да сан алуан тек көшпелі этномәдени ортаға ғана тән сүт өнімдерін өндірудің өзіндік бірегей технологиясы орнықты. Әзірлеу тәсілі қарапайым әрі көшпелі тіршілік салты жағдайында қолдануға өте қолайлы сүттен түрлі-түрлі өнімдер әзірленеді. Оның ет тағамдарымен қатар көшпелілердің тамақтану рационындағы адам ағзасын қажетті минералдық элементтер және дәрумендермен қамтамасыз ететін виталдық маңызының өлшеусіз болғандығы сондықтан. Төрт түлік малдың ішінде қойдың сүті көп тұтынылады. Қоздаған қойдың аналығын әдетте сәуір айынан бастап 15 маусымға

¹⁷Көшпелі ортада қыс мерзімінде малшылардың таңертең пайдаланатын тағамдардың қатарына жатады. Оны майлы құртты ыстық суға езіп әзірлейді (Шойбеков, 2017, т. 4: 92).



дейінгі аралықта сауады (Букейханов, 1995: 164–165). Саулық төлдегеннен кейінгі сүт – «қара уыз» тек төлдің ғана қорегі болып есептелінеді. Ал араға бір күн салып сауылған қою «уыз сүттен» пісіріп «уыз» алынады. Қозы емгенге дейінгі, яғни иімеген саулықты сауу «үріп сауу» немесе «үріптеу» деп аталады (Бөкейхан, 2017: 87). Осындай тәсілмен алынған «үріпсүт» қою, майлы да, жұғымды келеді. Бұл сүтті көбінесе шайға қатуға пайдаланады. Сонымен бірге «үріпсүт» жас балалардың тамақтану рационы негізгілерінің бірі болып табылады. Ал малдың соңғы сауылған, яғни төлін сәл ғана емізіп барып сауылған «иінді сүттен» («иіндісінен») айран және қатық дайындайды. Бұл тәсіл мамыр айының алғашқы күндеріне дейін жалғасады. Содан кейінгі мерзімде саулықты қозы жіберіп идірмей-ақ сауа береді (Бөкейхан, 2017: 87). Арнайы пісірілген ыстық сүтке айран (қатық) немесе қымыз қосып өте қою да, дәмді «қоюсүт» деп аталатын тағам дайындалады (Бөкейхан, 2017: 88). Сонымен бірге жасалу технологиясы қою сүтке ұқсас «қорықтық» жолаушы жүргенде немесе мал бағу барысында пайдаланатын тұздік тағамдарға жатады. Оны әзірлеу үшін ағаштан жасалған саптыаяққа сауылған қойдың сүтіне қымыз бен айранның белгілі мөлшерін қосып араластырады. Сосын отқа қыздырылған ұсақ тастарды әлгі сүтке салып ширек сағаттай күтеді. Нәтижесінде «қорықтық» деп аталатын дәмді де, құнарлы тағам дайындалады (Бөкейхан, 2017: 88; Фиельструп, 1930: 281).

Дәстүрлі қазақы ортада сүт тағамдарының ішінде қымыздан кейін ең көп тұтынылғаны, сөз жоқ, айран, қатық және сүзбе болды. Көбінесе қойдың сүтінен алынатын бұл тағамның түрлері Қазақстанның солтүстік, шығыс және орталық өңірлерінде шамамен мамыр айынан, ал оңтүстік, оңтүстік-шығыс аймақтарында сәуір айының екінші жартысынан бастап әзірлене беретін. Әлихан Бөкейханның мәліметіне қарағанда, ең дәмді де, құнарлы айран мен қатық шілде айынан бастап дайындалатын. Өйткені осы кезеңде қой сүті ерекше қоюлана түседі (Бөкейхан, 2017: 88). Қатық дайындау үшін қойдың қазандағы температурасы «қанжылым» деңгейдегі піскен сүтіне ашытқыны араластырып жылы орап жауып қояды. Шамамен үш сағаттан астам уақыттан кейін өте қою қоймалжың пайда болады. Оны «қойқатық» деп атайды. Қойдың сүтінен алынатын айранды да дәл осындай тәсілмен дайындайды. Бірақ оны дайындау үшін ыдыстағы сүттің шамамен жартысына дейінгі мөлшерде су қосып пісіреді (Бөкейхан, 2017: 89). Ал айран ұйытылатын сиырдың сүтіне су қосылмайды. Осы ретте дәстүрлі қазақы ортада сиыр сүтінен дайындалған айранды көбінесе тұрмысы төмен адамдар пайдаланғандығын атап өткен жөн. Қатық майы алынбаған сиыр сүтінен ұйытылған айраннан да және күбі немесе меске 3–4 күн бойы жиналған айран мен сүттен де дайындалады. Ол үшін аталған айранды немесе іркітті арнайы дорбаға салып сүзіп алады. Осындай тәсілмен дайындалып сүзілген майсыз қатықтан құрт әзірленеді (Бөкейхан, 2017: 90). Қыстық қорға жататын сиыр сүтінен алынған қатық қарындалып тұздалады.

Көшпелілердің ас-тағам рационында өзіндік ерекше орны бар тағы бір тағам сүзбені арнайы дорбаға салып сары суын әбден ағызып жіберіп алады (Бөкейхан, 2017: 90). Сүзбені тұздалған соң қойдың мұқият тазаланған қарнына салып сақтайды. Мұны «қарындалған сүзбе» деп атайды. Бұл тағам да қыстық қордың құрамына кіреді. Сақталған мұндай тағамның белгілі бір мөлшерін қысқы уақытта жылы сүтке езіп пайдаланады. Сүзбе әдетте алыс жолға шыққанда немесе мал бағу барысында пайдаланатын тағамдардың қатарына жатады. Суға езілген сүзбе шөлді жақсы қандыратын сусындардың бірі болды (Бөкейхан, 2017: 90). Сонымен бірге сүзбе түйенің сүтінен де алынады.

Ірімшік. Көшпелі ортада мол пайдаланылған ірімшіктің бірнеше түрі болды: біріншісі қой мен ешкі сүтіне (немесе олардың араластырылғанына) іркіт, айран немесе мәйек қосып қайнату жолымен әзірленеді. Күнделікті қолданылатын ол «ақ ірімшік» деп



аталады. Ақ ірімшік дәл осындай тәсілмен сиырдың сүтінен де алынады. Оны майынан айырылған іркіттен де жасайды. Бірақ мұндай ірімшіктің осы тағамның жоғарыда аталған түрлерімен салыстырғанда құнарлылығы да, дәмділігі де біршама төмен болады (Фиельструп, 1930: 289). «Ірімшік» деп аталатын екінші түрі қазандағы шымшым температура күйдегі қойдың піскен сүтіне әлі жайылымға шығып үлгермеген қозының арнайы өңдеуден өткен ұлтабарын (мәйегін) салып ұйыту тәсілімен дайындалады. Шамамен жарты сағатқа жуық уақыттан кейін жылы оралған ыдыстағы сүт ұйып, нәтижесінде қоймалжың пайда болады. Оны сүзгеннен кейін қою ірімшік алынады. Ә. Бөкейханның айтуынша, піскен жұмыртқаның ақуызына ұқсас мұндай ірімшік кесіп бөлшектеуге де келеді. Тұздалғаннан кейін ұзақ сақтауға болатын бұл тағам ертеректе қыстық қордың құрамына кіретін (Бөкейхан, 2017: 90). Үшінші түрі аталған қоймалжыңды сарысуымен қоса әрі қарай қайнату нәтижесінде алынады. Қайнату барысында бөлшектенген қоймалжың бірте-бірте күңгірт тартып алдымен қою шайдың түсіне, содан соң шоколад түстес реңкке кіреді. Ақырында янтарь түстес ірімшік пайда болады¹⁸. Осылайша алынған ірімшік күнделікті дастарқан басында шаймен бірге тұтынылатын тағам болып табылады. Сонымен бірге кептіріліп қыс мезгілінде де пайдаланылады (Бөкейхан, 2017: 90–91). Ірімшіктің ұсатылған осы түріне сары май, қант, мейіз, бал қосып жент те жасайды (Букейхан, 1904). Оны «қоспа» деп те атайды (Бөкейхан, 2017: 91).

Ал сарысуды суалғанға дейін қайнатудың нәтижесінде алынған жентектерді адамның іші қаталағанда қолданады (Бөкейхан, 2017: 91). Сондай-ақ сарысуға аздаған жаңа сауылған сүт және айран немесе қатық қосып та қайнатады. Қайнату барысында сарысуды бұлғауышпен әлсін-әлсін араластырып отырады. Нәтижесінде өте қоймалжың күңгірт зат пайда болады. Алынған қоймалжыңнан қазақтар шаймен ішетін ортасы тесік тәтті «шелпек» әзірленеді (Фиельструп, 1930: 295). Шайға қосып тұтынатын (қазақы ортада «тіске басатын») тағы бір тәтті тағам төмендегідей тәсілмен жасалады. Ол үшін жаңа сауылған сүтке мәйек қосып қыздыру жолымен алынған іркіттің сары суын маздап жанған отқа бөлек ұзақ қайнатады. Нәтижесінде пайда болған шоколад түстес тәтті қоймалжыңды белгілі пошыммен қалыптап кептіреді¹⁹.

Ежігей ірімшік қой, ешкі және сиырдың майы алынбаған сүтінен әзірленеді. Астына баяу от жағылған қазандағы сүт ысыған сәтте мәйекті сала қояды. Сәл уақыттан кейін іріген сүттен іркіт тәріздес қоймалжың мен сары су пайда болады. Осы қоймалжыңды сары суы тартылғанша әрі қарай ұзақ уақыт бойы баппен қайната береді. Сөйтіп сары су сіңгендіктен алдымен күңгірт сары түстес қоймалжың бірте-бірте күрең-қызыл реңкке енеді. Осылайша арасы кемік *ежігей ірімшік* әзірленеді. Әдетте бұл тағамды жас күйінде пайдаланады. Сонымен бірге қыстық қорға деп кептіріп те сақтайды.

Құрт және сары май. Сүт өнімдерінің ішінде жыл бойы ең көп пайдаланғаны құрт тағамы болды. Тұздалған ащы және тұщы деп жіктелінетін бұл тағам жаз басынан бастап қоңыр күз айына дейін үздіксіз дайындалады. Құрамында ағзаға қажетті қоректік заттар мен микроэлементтер мол құрт қой, ешкі, сиыр, тіпті түйе сүтінен де жасалады. Құртты жаз және ерте күзде жаңа дайындалған күйінде, ал арнайы кептіріп сақталғандарын ерте көктемге дейін пайдаланады. Алынған сүмесіне қарай құрттың дәмі әртүрлі: қой сүтінен жасалған майлылығы жоғары құрт ерекше дәмді әрі жұмсақтау

¹⁸Аталмыш ірімшіктің дайындалу технологиясына қарағанда, әңгіме қызыл ірімшік жөнінде болып отыр. Мұны Ф.А. Фиельструптың қызыл ірімшікті әзірлеудің дәл осындай әдіс-тәсілі жөніндегі мәліметі де айғақтайды (Фиельструп, 1930: 288–289). Осыған ұқсас технологиямен жасалған ірімшікті В.В. Радлов пен А.И. Добросмыслов «сары ірімшік» деп атайды (Радлов, 1989: 264; Добросмыслов, 1895: 51). Алайда соңғы екі автор ірімшіктің осы түрінің жасалу тәртібін таратып жазбаған.

¹⁹Нұрсан Әлімбайдың жеке этнографиялық материалынан.



келеді. Ал сиыр сүтінен әзірленгендері сарғылт түсті. Қыстың соңында қатайып күңгірт тартқан құрт бәрібір өзінің сапасы мен құнарлық (кенеулік) қасиетін сақтайды. Көшпелі ортада тағамның бұл түрін тұтынудың мейлінше қолайлы болғандығы сондықтан. Әсіресе, жол жүрген жолаушылардан бастап қойшы мен жылқышылар үшін «жол үстінде» қабылдайтын құнарлы да, дәмді азық ретінде жоғары бағаланатын. Сан алуан тәсілмен дайындалатын әртүрлі құрт байырғы дастарқан мәзірінің сәнін де, нәрін де кіргізетін. Қазақы ортада ағайындар арасындағы байланыста құрт сәлем-сауқаттың символы ретінде қолданыла береді. Сондай-ақ сан алуан салтанаты келіскен жиын-тойдан бастап қатардағы кішігірім той-томалақ кезінде де шашу деп аталатын жосын-жоралғының символдарының бірі болып табылады. Құрт тағамының осындай сәттерде атқаратын ғұрыптық мәні де айырықша болды.

Құрт дайындаудың екі тәсілі бар. Тез әрі оңай әзірленетін бірінші тәсілі бойынша, арнайы кенеп қапқа піскен сүттен ұйытып әзірлеген айранды сүзіп алып сәл ылғал күйінде тауық жұмыртқасының мөлшеріндей бөліктерге бөлшектейді. Сондай-ақ сүзбені қолмен сығып та пошымдайды. Сосын шиден жасалған өреге немесе арнайы ағаш тақтаға жайып, әлсін-әлсін аударыстыра отырып кептіреді. Жасалу тәсіліне қарай, майы алынбаған мұндай тағам «сүзбе құрт» немесе «сықпа құрт» деп аталады. Осы ретте ескерер жайт – күнделікті тұтынатын құрт тұздала бермейді. Ал ұзақ уақытқа арналып дайындалатындары міндетті түрде тұздалады. Майлы құрттың осы түрі Қазақстанның жазы ыстық өлкелерінде әзірлене бермейді. Өйткені, мұндай өңірде күбідегі (саба) іркіт тез ашып, шағырмақтанып кетеді.

Майлы құрт түрлерінің ішінде ең жоғары бағаланатыны ежігей құрт²⁰. Оны майы алынбаған қой, ешкінің және сиырдың сүтін қайнату барысында іркіт немесе айран қосып ірітіп барып әзірлейді. Бұл тағамды айраннан да, тұздалмаған қатықтан да, ашымаған іркіттен де дайындайды (Фиельструп, 1930: 289). Ежігей құртты дайындау үшін аталған сүт өнімдерін әрқайсысын астына маздатып жаққан отқа қойылған қазанға ұзақ уақыт бойы баппен қайнатады. Нәтижесінде алынған күңгірт қоңыр түсті қоймалжыңды дегдітіп алып, қолмен сығымдап қалыптаған (пошымдаған) соң ши өреге жайып кептіреді. «Майлы құрт» деп те атала беретін мұндай құрттың дәмі сәл ашқылтым келеді.

Майсыз құрттың түрлері де майы алынбаған іркітті қайнату жолымен алынады. Бұл екінші тәсілді «құрт қайнату» деп атайды. Ол бірнеше сатыдан тұрады: а) алдымен сабаға немесе күбіге толық жиналып іркітке айналған айранды (майы ажыратылмаған) бір «бұрқ еткізіп» қайнатады (Фиельструп, 1930: 286). Әйтпесе ыдыстағы шикі іркітті қанша піскенмен май толық түспейді²¹. Сосын сәл суыған іркітті 2–4 сағат бойы алма кезек пісіп алдымен май алады (Фиельструп, 1930: 286). Бұл үрдісті «май пісу» деп атайды; ә) әрі қарай майсыз іркіт құйылған көлемді қазан міндетті түрде баяу отқа қойылып әлсін-әлсін сапырылып, бабымен қайнатылады (әйтпесе бірден қатты қайнаған іркіттің бетіне шамадан тыс сары су жиналып кетеді. Бұл жайт іркіттің құрт алуға қажетті қасиетінен айырылғандығын білдіреді). Нәтижесінде пайда болған қою қоймалжыңды арнайы шағын қапқа салып құрт дайындауға қажетті күйге дейін сүзуден өткізеді. Сөйтіп дегдіген сүзбе қаптан шығарылып, қолмен қалыпталынады немесе ұсақтап бөлінеді. Осылайша құрт қана емес, сары май да дайындалады. Сары май піскен сүттің қаймағынан және шикі сүттің кілегейінен де алынады. Ол үшін шұңғыл ыдысқа жиналған кілегейді немесе қаймақты қолмен әрі-бері бұлғап шайқайды (Фиельструп, 1930: 287). Бұл тәсіл «май шайқау» немесе «май бұлғау» деп аталады. Осы ретте қойдың

²⁰ Кейбір зерттеушілердің ежігей құртты майсыз іркіттен де дайындайды деген пікірлерінің шындыққа келмейтіндігін атап өткен жөн – авт.

²¹ Осы ретте біраз зерттеушілердің шикі іркітті пісіп май алады деген пікірлері шындыққа үйлеспейтіндігін айта кету керек. – авт.



сүтінен алынатын сары майдың мөлшері сиыр түлігінің сүтімен салыстырғанда екі еседей көп болатындығын айта кеткен жөн (Фиельструп, 1930: 287). Сары майды ұзақ сақтау мақсатында оны маздап жағылған отқа қойылған қазанға қайырады (ерітеді) (Радлов 1989: 272). Оны «қайырылған май» деп атайды. Осындай май қайырудың нәтижесінде қазанның түбіне шөгіп жиналған «торта»²² деп аталатын ақ тұнба пайда болады. Бұл үрдісті сары майды «тортасынан айыру» деп те атайды. Сондай-ақ сары майды тұздап қарынға салу бұл тағамды ұзақ сақтаудың тағы бір кең тараған тәсілі болды.

Осы ретте тағы бір айта кетер жайт – іркітті қайнату барысында қазанның бетіне шыққан «тәтті көбік» («көпіршік») деп аталатын майлылығы жоғары тағы бір тағам алынады. Мұндай тағамды үлкендерге кесеге құйып ұсынады. Сонымен бірге, Д. Қатранның мәліметінше, осындай тәтті көбік шыққаннан кейін құрт қоюланып қоймалжыңға айналады. Оны ыстықтай сары май мен қант қосып ішеді. Мұны «құрт ішу» деп атайды. Ыстық құрт адам ағзасына аса пайдалы, ерекше қуат береді. Әсіресе жел-құздан болған ауруларға бірден-бір шипалы ас деп саналады (Әлімбаев, Қатран, 2017, 4-т.: 91; Қатран, 2002).

Жарма деп аталатын құрт түрін әзірлеу ерекше бапты талап етеді. Өйткені ол қайнау барысында қоюланған іркітке сүт құйған соң ғана сүзуден өтеді. Дегдіген қоймалжыңды екі қолдың саусағына іліп алған берік жіптің көмегімен біркелкі етіп бөледі. Ал құрттың бөлініп түскен ұсақтарын алақанға салып қос уыстап сығымдап сықпа құртқа айналдырады. Көгермей, қызбай біркелкі кебу үшін өреде күн көзінде жатқан құртты әлсін-әлсін аударыстырып отырады. Бір-екі аптадан соң кептірілген құрт қапқа салынады (Әлімбаев, Қатран, 2017, 4-т.: 89–92).

Күнделікті ас-тағам қабылдау кезінде құрт әдетте шаймен қатар пайдаланатын тағам болды. Сонымен бірге бұл тағам тұрмыста да, түзде де (мал бағу барысында және жол жүргенде) су қосып езіп әрі тамақ ретінде де, әрі шөл басатын сусын есебінде де жүретін. Ал қысқы мерзімде құртты, соның ішінде әсіресе майлы құртты, ыстық суға езіп қоюлығы кілегей немесе қаймақтай *құртаба* деп аталатын тағам дайындайтын²³. Сондай ақ сорпаға езілген майлы құрт құнарлы тамақ ретінде пайдаланылатын.

Дайындау ерекшелігіне байланысты аталмыш тағамның жоғарыда аталғандарынан басқа төмендегідей де түрлері болды: ақ құрт, қара құрт, қызыл құрт, көкшағыл құрт, шағырмақ құрт, шағылдақ құрт, ащы құрт, ақ түймеш құрт, торақ құрт, шытырма құрт, қораба құрт, малта құрт, шүйірмек құрт, шілде құрт және т.б. (Муқанова, 1970: 80; Шаханова, 1987; Шаруашылық..., 1991: 198; Қатран, 2002: 53).

Әбден кепкен құртты мата дорбаға салып сақтайды. Қысқа деп қап-қап құрт әзірлейді. Сөйтіп жоғарыда айтылған әдіс-тәсілдермен дайындалған құрт жыл бойына, кейде 2–3 жылға дейін сақтала береді. Осылайша ферменттеу (ұйыту, ашыту), пісіру, ылғалсыздану (іркіт қайнату) үрдістерінен өткен құнарлығы (кенеулігі) жоғары құрт ұзақ уақыт бойы сақтауға болатын әрі адамның ағзасында оңай қорытылатын тағам түріне айналады (Әлімбаев, Қатран, 2017, 1-т.: 269–276).

Қымыз. Дәстүрлі қазақы ортада ас-тағам рационында қымыз өзінің адам ағзасына тигізетін сан түрлі пайдалы қасиеттерімен ерекше дараланады. Ең мол пайдаланылатын қымыз көбінесе сусын ретінде еш қоспасыз тұтынылады. Оның басқа сусындардың түрлеріне қарағанда айырықша әлеуметтік мәнді символикалық мәртебесі бар.

²²Торта – сары майды қайырғанда түбінде қалатын қоймалжың тұнба. Қышқылтым дәмді оны әдетте ас қабылдау кезінде нанға жағып тұтынады. Сондай-ақ тортаны талқанға араластырып та пайдаланады (Әлімбаев, Қатран, 2017, 5-т.: 417).

²³Құртаба көшпелі ортада қыс мерзімінде малшылардың таңертең пайдаланатын тағамдардың қатарына жатады. Оны кешке дайындап қояды. Бұл тағамның күн суықта адамды тоңдырмайтын қасиеті бар деп саналады (Шойбеков, 2017, т. 4: 92).



Өйткені, ол ет тағамының кәделі мүшелерімен қатар дастарқан басындағы қонақтардың әрқайсысының социумдағы әлеуметтік-институционалдық мәртебесін айғақтайтын символикалық функция да атқарды. Сонымен бірге қымыздың ет тағамы сынды ауыр тамақтың адамның ағзасына сіңімділігін арттыратын ерекше қасиеті бар. Бұл тағамның виталдық маңызының да айырықша болғандығы сондықтан.

Дайындау тәсілі. Қымыз дайындау үшін жаңа сауылған бие сүтін сүзгіден (әдетте, ыдыс аузына орай салынған жылқы қылынан) өткізіп, сәл «тынықтырып» алған соң жылы қалпында сабадағы немесе күбідегі саумалдың үстіне құяды. Бұдан кейін сүт пен саумал әбден араласуы үшін міндетті түрде сүт пісірімдей уақыт пісу қажет. Сосын аузын қымтап жылылап орап қояды. Сауын сайын осылайша үстемелеп құя береді. Сонда ашытылу барысы біркелкі жүріп отырады. Таңертең сабаны тағы да мол пісіп алған соң ішілетін қымызды мөлшеріне қарай тегене немесе шараға қотарып алады. Мол пісілгенінің белгісі бетінде қошқыл түсті май кесектері қалқып жүруі керек. Бұл әжептәуір күрделі үрдісті «қымыз ашыту» деп атайды. Осыдан кейін ғана қымыз сүйретпе, мес немесе торсықтарға құйылады. Ішерде ғана тегеш немесе шар сияқты шұңғыл ыдысқа қайтара шайқап-шайқап құйылған қымызды ожаумен көтере сапыра отырып таратып құяды. Осы ретте қымыз ашытатын ыдыс тобылғы, арша, кейде адыраспан, қайыңның қабығы, көк пішен, жусан, ши, ал оңтүстік, оңтүстік-шығыс өңірлерде тораңғы және осы құралыптас антисептиктік қасиеті бар басқа да өсімдіктермен ұдайы ысталып отыратындығын ерекше атап өткен жөн. Осыған байланысты ысталған саба немесе мeste ашытылған қымыздың кез келген түрін *ысталған қымыз* деп те атайды. Әйтпесе ысталмаған ыдыста және мезгілінде қотарылмай тұрып қалған қымыз өз қасиетін жойып ішуге жарамайтын «*айнымал қымызға*» («*айныған*») немесе «*татып кеткен қымызға*», «*татымал қымызға*» айналады (Әлімбаев, Қатран, 2017, 4-т.: 169–179).

Түрлері. Қымыздың жайылымның мерзімдік күйіне, биенің құлындағаннан кейінгі сауылатын сүтінің әрбір уақыт бірлігіндегі ерекшеліктеріне, дайындау мен баптау тәртібіне байланысты сапасы да әртүрлі болып келеді. Ол төмендегідей түрлерге бөлінеді. Құлындаған бие сүтінің уызы тарқамаған кезде ашытылған қымыз «*уыз қымыз*» деп аталады. Майлылығы жоғары болатындықтан оны «*май қымыз*» деп те атай береді. Ашыған қымыздың үстіне жаңа сауылған сүттен қосып пісу арқылы дайындап қарттар мен балаларға арналғаны «*саумал қымыз*», жаңадан аши бастағаны «*бала қымыз*»; жаңа ашып, сабадан енді ғана қотарылғаны «*жас қымыз*»; екі күн шамасында ашығаны «*тай қымыз*», сабадағы қымыз үстіне саумал құйылып әбден пісіліп екі тәулік сақталғаны «*түнемел қымыз*», үш түнегеннен кейінгісі «*құнан қымыз*»; төрт түнемелді өткергені «*дөнен қымыз*»; бес түнегені «*бесті қымыз*» деп аталады. Ал бес күндік (бес түнемелдік) «*асау қымызды*» үлкен ғұрыптық немесе мерекелік жиындарға, мысалы, тойға арнап ашытады. *Жуас қымыз* – қатты ашымаған бапты қымыздың атауы. Сонымен бірге қазақы ортада қуаттылығымен және құнарлылығымен қатар шипалық қасиеті де мол «*қысырдың қымызы*» қыста қысыр биенің сүтін ашытып дайындалайтын (Әлімбаев, Қатран, 2017, т. 4: 169–179). Әзірлеу технологиясы көп уақыт пен ерекше ыждаһаттықты қажет ететін бұл қымыздың түрін әдетте ауқатты адамдар тұтынатын. Қымыздың тағы бір ерекше түрі – «*қысырақтың қымызы*» алғаш құлындаған «*қулық бие*» деп аталатын аналықтың сүтінен дайындайды. Мұндай қымыз жас биенің сүтінен алынатындықтан қуатты да шипалық қасиеті жоғары деп есептеледі. Қысыр қымызды да, қысырақтың қымызын да қаны азайып әлі қашқан ауру адамдарға беретіндігі сондықтан. Жаз ортасында, шөп әбден пісіп буыны қатқан кезде қымыздың түрі сарғылт тартып «*сары қымыз*» деп аталады. Бие сүті қоюланған бұл кездегі қымыз өте сіңімді, жұғымды, қуаты күшті болғандықтан әртүрлі дертке дауа шипалық қасиеті мол болады. Қымыздың бұл түрінің «*бал татыған барқыт қымыз*» аталуы сондықтан болса керек.



Әдетте қазақ отбасы қонақтарға арнап қымызды мол дайындауға тырысады. Сонымен бірге отбасы мүшелерінің өздеріне ғана арналған қымыз да әзірленеді. Шағын мөлшерде ашытылған мұндай қымыз «қолбала қымыз» деп аталады. Бабына келген қымыздың өзін үнемі пісіп үстіне саумал құйып отырмаса шағырмақтанып ашып кетеді. Қордың үстіне сүт құйып, бірнеше күн жиналған мол қымыз «қорабалы қымыз» («қорланған қымыз») деп аталады (Әлімбаев, Қатран, 2017, 4-т.: 169–179).

Сондай-ақ биенің сүтіне тиісті қоспалар қосып та қымыз дайындайды. Қымыздың бал, қант, өрік, мейіз сынды кептірілген жеміс түрлерін қосып ашытқан түрін «бал қымыз», ал жылқының сүр қазысын қосып әбден пісіп ащы дәмінен ажыратылғанын «өлтірілген қымыз» немесе «тұщы қымыз» деп атайды (Әлімбаев, Қатран, 2017, 4-т.: 179–180). Әдетте науқас адамдарға арналған «тосап қымыз» әзірленетін. Оның бірнеше түрлері болды. Біріншісі – күшәла немесе қалампыр қосып ашытылады. Екіншісі – ашыған қымызға «сұрпы» деп аталатын жаңа сойылған қойдың алдын ала мұқият жуылған жілік етін қосып 3–5 сағат бойы кезек-кезек әбден пісіп дайындалады. Сонымен бірге жоғарыда аталған өлтірілген қымыз да тосап қымыздың өзіндік бір түрі болып табылады.

Сонымен бірге Орталық Азия, соның ішінде кейбір мәліметі бойынша Жетісу қазақтарында осы сусынның «тұндырма қымыз» деп аталатын ерекше түрі де болған. Оның әзірлену технологиясы кәдуілгі қымыз түрлерінен айтарлықтай айырмашылығы жоқ (Фиельструп, 1926). Әңгіме ауқатты адамдардың таң асып біраз уақыт тұрған қымыздың бетіне қалқып шыққан қошқылдау түсті майлы бөлігін ғана пайдаланатындығы жөнінде болып отыр. Оның «қара қымыз» деп аталуы да сондықтан болса керек (Фиельструп, 1926: 259–261; Вайнштейн, 1991: 136).

Шұбат. Түйе сүтінен әзірленетін бұл тағам қымыз ашытуға қарағанда көп бап тілемейді. Шұбаттың қымызбен салыстырғанда құнарлылығы біршама жоғары (шұбатта 789–991 ккал, ал қымызда бұл көрсеткіш 499–528 шамасында) (Кумыс и шубат..., 1979: 181; Қатран, 2002: 57]. Мұны төрт түліктің ішінде түйе сүтінің өте майлы болып келетіндігімен түсіндіру қажет. Шұбатты сусын ретінде пайдаланылады. Бірақ ол, жоғарыда көрсетілгендей, құнарлылығы жоғары болғандықтан адамға толықмәнді күш-қуат беретін нәрлі ас-тағамның қатарына да жатады (Фиельструп, 1927: 273). Қырғыз елінде шұбаттың «тоқ қымыз» деп аталуы сондықтан болса керек (Фиельструп, 1927: 272). Ел арасында шұбаттың «қымыран» деген де қосалқы атауы бар. Ал Қазақстанның шығыс және оңтүстік-шығыс өңірлерінде оны «түйе қымыз» деп те атай береді (Фиельструп, 1927: 272).

Шұбатты дайындау үшін местегі немесе сабадағы жаңа сауылып, сүзбеден өткізілген түйенің сүтіне тары немесе бидай көже суының белгілі мөлшерін қосып ашытады. Егер ыдыстағы ашыған шұбатқа әлсін-әлсін жаңа сауылған түйенің сүтін қосып отырмаса, ол шамамен төрт күннен кейін қоюланып бүлініп кетеді (Фиельструп, 1927: 273). Жаңа сауылған сүт қосылған сайын местегі сұйықты міндетті түрде пісіп отыру керек. Тағы бір ескерер жайт – шұбат құйылған тері торсық немесе местің аузын әредік ашып тұру керек немесе аузын жоғары қарата сәл ашық қалдырған жөн. Бұл тәсіл ашу барысында пайда болған көмірқышқыл газ ыдысты керіп кетуден, тіпті кейде жарылудан да сақтайды. Демек шұбаттың ашытылу барысы бақылап отыруды қажет етеді. Сонда ғана бұл тағам баппен ашиды. Мұндай шұбат нәрлі әрі қуатты болып есептеледі. Түйе сүтінің ерекшелігі сонда, ол ашыған сайын қоюланып, құнарлылығы күшейе түседі. Бұл тағамның тәулік бойы ашығаны әлсіз, екі тәулік ашығаны орташа, үш тәулік бойы ашығаны қуатты болып саналады. Дегенмен негізгі ашу уақыты бір таң асыру деп саналады.

Күзде түйе сүті азайған кезде, оған сиыр, тіпті бие сүтін де қосып ашытады. Қыста сауатын түйе сүтіне жартылай су және аздаған мөлшерде тұз қосып та әзірлейді.



Осы ретте назар аударар бірер жайт – батыс және оңтүстік-шығыс өңірлерінің қазақтары шұбат дайындаудың алдында түйе сүтін міндетті түрде пісіреді (Фиельструп, 1927: 273). Мұндай түйенің піскен қою сүтін шайға да қатады. Кейде піскен түйе сүтінің бетіне түскен қаймақтан «балқаймақ» жасайды. Күбіге сәл ашып жиналған сүтінен пісіп, май, ал ашығанын қайнатып алып дорба-сүзгіден өткізген соң «сүзбе» әзірлейді. Түйе сүтіне басқа да малдың сүтін араластырып қажетінше жоғарыда аталған шұбат, сүзбе, балқаймақтан басқа, ірімшік, айран, құрттың бірнеше түрлерін, соның ішінде ежігей құрт сынды түрлі сүт тағамдарын да дайындайды. Халықтық білім және іс-тәжірибе бойынша шұбат ең алдымен бауыр, асқазан, ішек жолдары ауырған адамдарға өте пайдалы деп саналады. Шұбатты өкпе ауруларын, көкжөтелді емдеуге де пайдаланған. Дегенмен төрт түлікке байланысты халықтық жіктеме бойынша түйе салқын райлы мал болғандықтан, оның сүті, одан алынған өнімдер, соның ішінде шұбат та, суық райлы тағамдар қатарына кіреді. Сондықтан шұбатты қымыздай ұзақ уақыт әрі көп ішуге болмайды деп санайды.

Осылайша Орталық Азия көшпелілерінің тіршіліккамы жүйесінің аясында ет тағамдарын дайындау сияқты айран, қатық, сүзбе, сары май, құрт, қымыз, шұбат сынды тек көшпелі этномәдени ортаға тән сүт өнімдерін өндірудің өзіндік бірегей технологиясы орнықты.

Дәнді дақылдардан әзірленген тағам түрлері және оларды дайындау. Бұларды әзірлеу технологиясына және тұтыну ерекшелігіне қарай белгілі шарттылықпен үшке бөлуге болады. Ең көп тараған қуыру тәсілімен тары (*Panicum*), қонақ тары (*Setaria italica*), бидай (*Triticum*), жүгері (*Zea mays*), қонақ жүгері (*Sorghum bicolor*) (*Sorghum vulgare*)²⁴ (Ғинар, 2016: 104–105), қара бидай (*Secale cereale*) сияқты мәдени дәнді дақылдардан әртүрлі тағам дайындалады. Сонымен бірге арпадан да (*Hordeum*) быламық, көже, боза сияқты тамақ пен сусын түрлері әзірленетін. Бір жағынан, қуырылған бидай, тары, жүгері сынды дақылдардың өздері де жеке тағам ретінде жүрді. Екінші жағынан, аталған дақылдардың қуырылған тиісті түріне қажетінше май (сарымай, қойдың қайырылған құйрық майы, «шыртылдақ» деп аталатын жылқының қайырылған іш майы), сүт және айран қосып тез дайындалатын құнарлы тағамдар әзірленетін. Бұлардың ішіндегі ақталған тары немесе қонақ тарыдан көбінесе сарымайға немесе сарымай мен шыртылдақ майдың қоспасына шылап әзірленетін женттің ерекше түрі жеңсік тағамдар қатарына жатады. Тағамның бұл түрі жыл бойы пайдаланыла береді. Екінші тәсілі – дәнді ұнтақтап жарма немесе ұн дайындайды. Осылайша бидайдың ұнынан нан тағамдарын, ал қуырылған бидай және тарының жармасы мен талқанын сүтке, айранға немесе майға араластырып бөктірілген тамақтың сан түрлері дайындалатын. Дәнді дақылдардың тағам ретінде пайдаланудың кең тараған үшінші тәсілі – қайнатып пісіру жолымен аталған дәнді дақылдардан ботқа, быламық, бидай көже, тары көже, күріш көже сияқты көшпелі ортада кең тараған тағамдардың түрлері әзірленетін (Руденко, 1927; Руденко, 1930: 63–64; Трофимук, 1930: 196–197; Benson, Svanberg, 1988; Шаханова, 1998). Сонымен бірге көшпелі ортада әсіресе XIX ғ. аяқ шенінен бастап ұннан илеп жасалған жайма нанды ыдыстағы қайнау үстіндегі сорпаға салып «кеспе» («кеспе көже», «сүт көже»), «үзбе» («үзбен»)²⁵, «бармақнан»²⁶ сынды көже тағамының біраз түрлерінің де мол әзірленгендігін атап өткен жөн (Әлімбаев, Қатран, 2017, т. 4: 470–474).

²⁴Бұл дақылдың кәдімгі «құмай», «құмай», «құмай жүгері», «қонақ құмай» деген де атаулары бар (Ғинар, 2016: 115).

²⁵Қамырдың ұсақ кесектерін сүтке, сүт қосылған суға немесе сорпаға салып пісіретін көже түрі. Оны «үзбен» немесе «үзбен көже» деп те атай береді. – авт.

²⁶Көже тағамының бір түрі. Ашытылмай иленген қамыр соң бөлініп алынған зуаланы бармақ және сұқ саусақпен қыса үзіп алып, қайнап тұрған сорпаға салып дайындайды



Дәнді дақылдардан дайындалған тағамдардың ішінде нан ең көп тараған әмбебап өнім болды. Нан бидай, қара бидай ұнынан әзірленетін тағам түрлерінің жалпы атауы ретінде қолданыла береді. Осы ретте аталмыш нанның түрлері «нан илеу» деп аталатын әдіспен әзірленетіндігін атап өткен жөн. Ал қуыру немесе қайнату жолымен бидай, тары, жүгері сынды дақылдардан және олардың ұнтақталғанынан (мысалы, талқан, жарма, сөк және т.б.) дайындалатын тамақтың түрлері нан тағамы түрлеріне жатпайды. Өйткені нан тағамдарының кез келген түрі «дән → ұн → иленген қамыр → піскен нан өнімдері» сынды технологиялық ретпен әзірленуі тиіс. Демек осындай тәртіппен әзірленген тағамдар ғана нан өнімдеріне жатады. Нан өнімдерін дайындаудың осы технологиялық циклінде «нан илеу» деп аталатын үрдіс осы тағамның негізгі ерекшелігі болып табылады.

Нан илеу әдісі. Нан пісіру үшін бидай, қара бидай сияқты дақылдардың дәнінен тартылған ұн пайдаланылады. Әзірленетін нан көлеміне сай мөлшерленген ұн тегенеге салынып, елгезерден өткізіледі. Сосын нан илеуге қажетті жылы суға татымы жеткілікті дәрежеде қосылған тұзды әбден ерігенше араластырады. Әрі қарай әзірленген жылы суды нан илеу барысында үнемі белгілі мөлшермен құйып отырады. Нан илеуді «қамыр илеу» деп те атай береді (Әлімбаев, Қатран, 2017, 4-т.: 471). Нан өнімдерін қамырды ашытып та, ашытпай да әзірлейді. Ет тағамдарына және кеспе, үзбе, бармақнан және осы құралыптас сан алуан көженің түрлеріне жаймалау, үзбелеу сияқты тәсілдермен дайындалған ашымаған қамырды қосып пісіреді. Ал басқа нан өнімдерін біразын ашытылған қамырдан дайындайды. Қамырды ашыту үшін алдымен жылы суға қажетті мөлшерде салынған тұз ерігенше қолмен араластырады. Сосын осы ерітіндіге ашықтыны да мұқият езіп араластыру барысында ұнды қажетінше үстемелеп салып қолмен бұлғайды. Осылайша әзірленген қамыр нан өнімдерінің түрлеріне қарай қатты немесе жұмсақ болып иленеді. Қатты иленген қамырдан пісірілген нан нығыздау болып келеді. Ал жұмсақтау иленген қамырдан піскен нан жұмсақ болады. Егер илеу барысында қамыр тым жұмсақ болса ұнды мөлшерлеп қосып қажетті бабына жеткізе илейді. Ал осы үрдіс барысында қамыр тым қаттылау күйге түссе, су құя отырып жұмсартып илеуге болады. Иі қану үшін кейде 5–10 минут бойы қамырды аударып-төңкеріп жұдырықтың ту сыртымен күшпен басады. Нәтижесінде қамырдың су аз тиюдің салдарынан іртіктелген тұстары өзара жымдасып жазылып кетеді. Ашытқы қосылған қамырды иі қанған соң сыртынан жылылап орап қояды. Мұны «нан ашыту» деп атайды. Қамырдың ашу деңгейін оның көтерілгендігіне қарай отырып анықтайды. Ашыған қамырды қажетті көлемдегі бөліктерге бөліп, тағы бір қайтара илейді. Бұл тәсіл қамырдың арасында қалған ауаны шығарып жіберу үшін қолданылады. Әйтпесе нан пісу барысында көтеріліп, күмпініп жарылып кетуі мүмкін. Бірнеше бөліктерге бөлінген қамырға 5–10 минут шамасындағы уақыт бойы тимей, бетін матамен жауып қояды. Бұл әдісті «тындыру» деп атайды. Егер қамыр ашытқы қосылмай иленген болса «тындыруға» аз уақыт қана жұмсалады. Әрі қарай қамыр зуалаға²⁷ бөлініп қайта басылады (Әлімбаев, Қатран, 2017).

Иленген қамырды арнайы ыдыста қамырды жауып пісіру, қарып пісіру, майға қуыру, сұйыққа (сорпаға, сүтке) қайнатып пісіру сияқты тәсілдермен дайындайды (Казахи, 1995: 172–174). Даярлану тәсіліне және тұтыну ерекшеліктеріне байланысты нан өнімдерінің төмендегідей түрлері бар. Таба мен қазан сияқты ыдыста нан жабу

²⁷Зуала – нан өнімдерінің белгілі бір түрін пісіруге арнайы дайындалған қамырдың атауы. Бірнеше нан өнімдерін пісіру қажетіне байланысты мол иленген қамырды тиістісінше бөледі. Осы жеке-жеке бөлінгендерді де «зуала» деп атай береді (Әлімбаев, Қатран, 2017; Әлімбаев, Қатран, 2017: 3-т.: 61–62).



тәсілімен «таба нан»²⁸ («көмбе нан», «өтпек нан»²⁹), «жаппа нан», «қазанжаппа» («қазанжаппай», «қазан төңкерме»), «күлше нан» («күлше», «тоқаш»³⁰), «пияз нан»³¹, «аламыш нан»³² және осы құралыптас нанның басқа да түрлері әзірленеді (Әлімбаев, Қатран, 2017, 4-т.: 471). Ал майға қуыру тәсілімен негізінен «бауырсақ» пен «шелпек» дайындалады. Сондай-ақ астына баяу от жағылған қазан немесе табаға әрі-бері аударыстырып қару тәсілімен әзірленетін «қарыма» («қарма нан»³³), «қатырма нан»³⁴, «жұқпа нан», «пәтір нан»³⁵, «қаттама нан»³⁶ сияқты көбінесе көш-қон сияқты қауырт сәттерде пайдаланатын нанның түрлері де болды (Қатран, 2002: 64–71; Әлімбаев, Қатран, 2017, 4-т.: 471). Осындай жедел әзірленетіндердің қатарына кіретін «қоламта нан» («көмеш», «көмпеш», «көмбеш», «күлді көмеш»), «зағара нан»³⁷ сияқты нан түрлерін шоқтың қызуы қайтпаған қоламтасына көміп пісіреді (Қатран, 2002: 64–65; Әлімбаев, Қатран, 2017, 4-т.: 471). Осы ретте көшпелі тіршіліктің болмысын да, ритмін де дәл білдіретін «тас нан» деп аталатын тағамның дайындалу ерекшелігі назар аударады. Оны әбден қызған қалыңдығы бір-екі елідей жалпақ тасқа сол мөлшердегі қамырды жаймалаған соң бетін таба, тегене немесе осы тәрізді жылу шығармайтын ағаштан жасалған бұйыммен қымтап жауып пісіреді. Шамамен XIX ғ. соңынан бастап жаймалаған қамырдың ішіне ұсақ туралған ет, ірімшік, жуа, жусай салып әзірленетін «кісе нан»³⁸, «бүйрек нан»³⁹, «бүркеме нан»⁴⁰ және осы құралыптас нан тағамдары қазақы дастарқан мәзірінен орын ала бастады (Қатран, 2002: 64–66; Әлімбаев, Қатран, 2017, 4-т.: 471).

Сондай-ақ оқтаумен жұқалап түрлі пішінде жаймаланған қамырдың сорпаға, сүтке, тіпті суға да салып қайнатып пісірілігендерінің әрқайсысының ежелден орныққан өзіндік атауы бар. Оның сүтке салып үзбелеп пісірілгенін «сүт көже», ал кеспеленгенін «сүт кеспе» деп атау қалыптасқан. «Сүт көже» «сүт кеспенің» де мағыналық

²⁸ Алдын-ала қыздырылғаннан кейін құйрық маймен әбден майланған табаға осы мөлшердегі қамырды жаймалап салады. Сосын үстін мұқият майлаған екінші табамен жауып шоқтың арасына қояды. Таба нанды піспей тұрғанда әр тұсынан жасалған тесіктерге бармақтай құйрық май қосып та әзірлейді. Ең көп тараған нанның осы және осы құралыптас түрлері нан пісірудің көшпелі ортада тараған ең ежелгі тәсілі – қоламта шоққа көму жолымен әзірленеді

²⁹ Оңтүстік өлке қазақтарындағы таба нанның тағы бір жергілікті атауы

³⁰ Оңтүстік-шығыс қазақтарының арасында «тоқаш» деп бауырсақты да атайды

³¹ Қамырға ұсақтап туралған пияз қосып, таба немесе қазанға жауып пісірген нан түрі

³² Жүгері мен бидай ұнынан аралас иленген қамырдан пісірілген нан тандырға да, табаға да пісіріле береді

³³ Әзірленуі «қазанжаппайға» ұқсас болғанымен көбіне ашытылмай және жұқа етіп қарып пісіріледі. Қонақ келіп қалғанда лезде әзірленетін тағам болып табылады.

³⁴ Маздап жанған оттың үстіндегі алдын ала майланған қазанға ары-бері әлсін-әлсін аударып қатырған күйге дейін пісіреді. Осыған байланысты «қазақтың қара қатырмасы» деген «поэтикалық» мәнді атауы да бар

³⁵ Баяу жағылған оттың үстіне қойылған қазанның майланған бетіне әрі-бері аударып алдымен қариды. Сырты қатайған соң пештің жиегіне шоқ шығарып, үстіне қойылған қазанға сарғайып піскенше әрі-бері аударып отырады. Кейде сырты қатайған соң қазаннан алып, шоққа көміп те пісіреді. Ол қазақта «шүрек» деп аталатын тағаммен ұқсас

³⁶ Екі-үш қабаттап пісірілген нан түрі. Жаймаланған екі бөлік қамырды май жағып беттестіріп алған соң шиыршықтап орайды. Сосын бірнеше бөлікке бөледі. Осы бөліктерді жазып тағы да оқтаумен жаймалайды. Әрі қарай жаймалаған қамырды тағы да майлап алып майланған табаға астына баяу от жағып пісіреді.

³⁷ Жүгері ұнынан ашытылмай жасалған нан. Табаға да, тандырға да, шоққа көміп те пісіреді

³⁸ Қамыр ішіне ет, сарымсақ (жуа), бұрыш, күріш т.б. салып, шетін бүрмелеп пісірген нан түрі. Оны табаға немесе қазанға бетін жауып жұқалап пісіреді

³⁹ Жаймалаған жұқа қамырға малдың етін салып пешке пісірілетін тағамның атауы. Бәлішке ұқсайтын оның ертеректе «бүйрекше нан», «бүрме нан», «бүрек нан» деген атаулары да қолданыста болды

⁴⁰ Жаңа алынған ақ ірімшікті қамырға орап жалпайтады. Сосын бетіне май жаққан соң табаға немесе қоламтада пісіреді.



эквиваленті ретінде де қолданыла береді. Жаймаланған жұқа қамырды еттің сорпасына (етпен бірге де) бірнеше бөлшекке үзбелеп немесе кеспелеп бір қайнатып әзірленгенін «еттің наны», «жайма нан», «жұқа нан», «еттің қамыры», «шелтек», «құлақ нан», «күлшетай», «іңкәл нан», «күртік нан», «салма нан»⁴¹ деп әртүрлі атайды (Әлімбаев, Қатран, 2017, 4-т.: 471). Дегенмен осылардың ішіндегі «еттің наны» жалпыэтникалық атау болып табылады. «Еттің наны» асылған еттің қосымшасы ретінде тұтынылады. Сонымен бірге шамамен ХІХ ғ. екінші жартысынан бастап орама нан, мәңті, тұшпара (шөшіре) сияқты тағам түрлерін дайындаудың ыстық буға пісіру тәсілі осы кезде қазақ өкесіне қоныс аударған ұйғыр, дүнген, сондай-ақ көршілес өзбек халықтарынан ауысып қолданысқа енді.

Балық тағамы. Қазақтар балықшылық кәсіппен орыстың отаршылдық тәртібінің орнығуына дейінгі кезеңде де айналысты. Осы ретте әсіресе Арал теңізі, Каспий теңізі, Балқаш, Алакөл, Зайсан, Ертіс, Еділ, Жайық сияқты өзен-көлдердің маңындағы территорияның жергілікті қазақтарының балықшылық кәсіби дәстүрінің ерте заманнан бастау алатындығын атап өткен жөн (Қақабаев, 2017, т. 1: 540–542; Қақабаев, 2017, т. 1: 543–544). Дегенмен көшпелі шаруашылық-мәдени қарекет аясында балықшылық кәсібінің маңызы қосалқы деңгейде ғана болды. Бұл кәсіптің қазақы ортаға дендеп ену үрдісі ХІХ ғ. екінші жартысынан кейінгі кезеңде күшейе бастады (Қақабаев, 2017, т. 1: 547–549). Мұны жайылым жердің аталмыш уақыттан бері орыс крестьяндарына зорлықпен берілуіне байланысты қазақтардың көшпелі мал шаруашылығының түбегейлі дағдарысқа ұшырау жайтымен түсіндіруге болады (Алимбаев, Кабульдинов, Смагулов, 2023; Алимбаев, Фазылжанова, Смагулов, Рысберген, 2023; және т.б.). Сөйтіп қазақтың дәстүрлі дастарқан мәзірінде балық етінен әзірленген тағамдар да өзіндік орын алды.

Ауланған балықтан жас күйінде әртүрлі тағам түрлері әзірленеді. Қазақ балықшылары ауланған балықты үлкен-кішілігіне қарай сұрыптап арнайы өңдеуден өткізген соң қанықтырып тұздайды. Ол үшін алдын ала дайындалған тұздыққа мұқият тазаланған балықтарды батырып қоятын. Ал ұсақ балықтарды бітеудей салатын. Әрі қарай тұздалған балықты қақтайтын немесе ыстап кептіретін. Тағамдық қасиетін ұзақ сақтау мақсатында тұз сіңген балықтарды желдің өтіне іліп, көлеңкелі жерде қақтайды немесе әртүрлі шілік, қарағай, емен, тобылғы және осы құралыптас өсімдіктердің түтініне ыстайды. Мұндай технологиялық өңдеуден өткен балықтың еті арнайы пісірілмей-ақ тағамдық мақсатта қолданыла береді. Мысал ретінде жайын, көксерке, қаяз деп аталатын балықтардың тұздалған жонынан қақтау немесе ыстау жолымен дайындалатын «жаңса» және «белкеспе» деп аталатын тағамдарды айтуға болады (Доскараев, 1958: 83–162). Пісіру, қуыру, бұқтыру тәсілдері арқылы балықтың әр түрінен «бөкпен»⁴², «бөрек»⁴³, «бітеу» («бітеу піскен балық»)⁴⁴, «қалқы»⁴⁵, «қарма»⁴⁶,

⁴¹Сондай-ақ суға піскен салма нанды (нан салма) табаққа салып үстіне алдын ала бөлек ыдыста қайнатылған немесе қуырылып дайындалған ет кесектерін салып тұтынады. Тағамның бұл түрі Оңтүстік қазақтары арасында тараған

⁴²Балықтың майлы сорпасына пияз, бұрыш, қосып, нан қосып бұқтырып жасалады

⁴³Қайнатылып піскен балықты қылқанынан (қылтан) тазартып, үстіне нан турап, үстіне пияз, бұрыш салып дайындалады

⁴⁴Бітеу балықты қабыршағынан аршып, ішек-қарнын алып тастап, ішіне нан, картоп, пияз салып бітеудей үлкен табада бұқтырып пісіріледі

⁴⁵Балық еті бір қайнаған соң қылқанынан мұқият тазаланады. Сосын үстіне қамыр салынған тағам тұздықталып кәдімгі ет сияқты тартылады

⁴⁶Екі түрлі тәсілмен әзірленеді. Ең көп тараған біріншісі бойынша балықты өз майына қуырып пісіреді; екінші тәсіл – қазанға қуырылған балықты келіге салып ұсақтап пайдаланады



«май қуырдақ»⁴⁷, «минпалау»⁴⁸, «түйір» («қосқайырма түйір», «үшқайырма түйір»)⁴⁹ сияқты тағамдар әзірленеді. Сонымен бірге нарықта да, тұрмыста да аса жоғары бағаланатын бекіре тұқымдастарының уылдырығын арнайы өңдеуден өткізіп құнарлы жеңсік ас даярланатын (Қақабаев, 2017, т. 1: 540–542; Қақабаев, 2017, т. 1: 543–544; Қақабаев, 2017, т. 1: 547–549).

Ас-тағам рационындағы өсімдік түрлері. Дәстүрлі қазақ дастарқаны мәзірінде тағамдық маңызы бар өсімдіктер де өзіндік орын болды (Қатран, 2002: 57–64; Казахи, 1995: 174–175; Павлов, 1947; және т.б.). Бұларды ботаникалық сипатына және осыдан туындайтын тұтыну тәртібіне байланысты төрт топқа жіктеуге болады. Біріншісі: құмаршық (*Agriofullum*), күрмек немесе шиін (*ежовник крупноплодный; Echinochloa macrocarpa*), итқонақ (*щетинник зеленый; Setaria viridis*), сары қияқ (*волоснец многостебельный; Leymus multicaulis*), айғыр қияқ (*волоснец гигантский; Leymus giganteus*), таурауғаш (*ревень Максимовича; Rheum Maxsimoviczi*), атқұлақ (*щавель конский; Rumex confertus*) және т.б. (Павлов, 1947: 25–26). Сонымен қатар біздің жіктемеміз бойынша баттауық, қонақ⁵⁰, қарабас шөп (орыс тілінде «куриное просо» деп аталатын бұлардың ғылымдағы ортақ атауы *Echinochloa crus galli*) сияқты тары дәнді өсімдіктерді де осы топқа жатқызуға болады. Бұлардың әрқайсының дәндерін піскен кезде жинап, кептірген соң келіге түйіп қауызынан ажыратып ақтайды. Ақталған дәнді сүтке бөктіріп немесе суға пісіріп көже әзірлейді. Талқанынан ботқа да пісіреді. Тіпті мұндай талқанға ұн қосып нан да жабатын (Қабдолдина, 2017, т. 5: 293). Осы ретте қазақтардың сарықияқ, таурауғаш, атқұлақ сияқты кейбір өсімдіктерді шектен тыс пайдаланудың зияны да бар екендігін ерекше ескеріп отырғандығын атап өткен жөн. Осылардың ішінде қазақтың ас-тағам рационында «құмаршықтың» барлық түрлерінің де өзіндік орны болды. Қазіргі Атырау, Ақтөбе, Қостанай, Қызылорда, Түркістан, Алматы, Жетісу, Абай, Шығыс Қазақстан облыстарының шөл және шөлейт аймақтарында өсетін құмаршықтың экономикалық қатынас жүйесінде де әжептәуір маңызы болғандығын Қазақ өлкесінің өсімдік әлемін жіті зерттеген академик Н.В. Павлов ерекше атап көрсеткен еді. Ғалым құмаршық жинау және өңдеу үрдісінің бірегейлігіне айырықша назар аударды. Оның айтуынша, «құмаршық жинау қыркүйек айында басталады. Ол үшін алдын ала құмаршық өскен аймақтың жер көлемі анықталады. Сосын әр рудың, ауылдың, тіпті әр от басының адам санына қарай ұйымдасқан түрде жер телімдері бөлінеді. Ел құмаршық оруға өсімдіктің сабақтары қатаймаған, дәндері пісе қоймаған кезде кіріседі. Орылған құмаршықтың қаңбақ пішіндес сабақтарын жерге диаметрі шамамен 1 м. мөлшерде дөңгелете жинап, таптап нығыздайды. Оны қазақтар «баспа» немесе «бірбаспа» деп атайды. Диск пішіндес «баспалар» дөңестеу әрі жел қағатын жерге бір-біріне қырынан сүйеліп жиналған соң бір-біржарым айдай кептіріледі. Кепкен баспаларды төселген алашаның үстінде салып, ұзындығы 2 м. шамасындағы арнайы кеспелтек сабаулармен ұрғылап дәнінен айырады. Сосын шөп-шаламнан тазаланған құмаршық ұшырылып, елгезермен еленеді. Осылайша құмаршық дәнін тазалау бірнеше сатыдан өткізіледі. Ал сабаудан қалған «топан» қапқа салынып жиналып қойылады. Сөйтіп көктем шыға қайтадан сабалып, әрі қарай ұшырылудан түскен дәндері алынады. Соңынан қалыптасқан тәртіп бойынша әркім өзіне тиесілі бөлігін алады» (Павлов, 1947: 194–195). Дәндері өте жеңіл болғанына

⁴⁷Балық етін, балықтың өз майына қуырып жасалатын тағам.

⁴⁸Суға пісірілген балықты алдымен қылтанынан тазалайды. Сосын ұсақталған балық етіне май, бұрыш басқа да дәмдеуіштер қосылады

⁴⁹Балықтың сорпасы. Ішінде балық етін қайнатудың әсерінен түйіртпектелген күйге түсуіне байланысты қалыптасқан атау болса керек

⁵⁰Бұл тұста әңгіме тарының жабайы түрі жөнінде болып отыр. «Қонақ» (немесе «қонақтары») деп дәстүрлі қазақ ортада мол қолданыста болған тарының мәдени түрі италиялық тарыны да (*Setaria italica*) атай беретін.



қарамастан әр маусымда 500–700 тоннаға дейін құмаршық дәні жиналатын. Құмаршық дәндерінің құрамында 16,36% ақуыз, 5,6% май, 60% көмірсу болады. 100 гр. құмаршық дәнінің қуаты 343 калория, ал бидай ұны 344 калория, яғни құмаршықтың азықтық құнарлығы бидай ұнымен бірдей. Сол кездері, ақталмаған құмаршықтың бағасы тарыдан 30%, ұннан 15-20% жоғары болған (Павлов, 1947: 194). Бұл жайт құмаршықтың жоғарыда аталған экономикалық та маңызын айғақтаса керек. Батыс өңірлерінің қазақтары да құмаршық дәнін жинау науқанына ұжымдасып кірісетін. Бұл үрдісті *құмаршыққа көшу*, ал жиналған дәнді әр отбасына теңдей бөлісуді *бөтеке беру* деп атайтын. Дәстүрлі қазақы ортада ортада құмаршықтың дәнін суға пісіріп *құмаршық көже*, сүтке бөктіріп *сүтбөкпе* әзірлейтін. ақталған құмаршықты келіге түйіп, талқан жасап жеке өзінен, немесе ұнға қосып *күлие*, *табанан* жабатын (Уәли, 2017, т. 4: 54–55).

Сонымен бірге Н.В. Павлов өткен ғасырдың 20–30 жылдарының бас кезінде Қазақстанды жайлаған ашаршылық уақытында Оңтүстік және Оңтүстік-шығыс (қазіргі Түркістан, Жамбыл облыстары – *авт.*) өңірлері тұрғындарының «таурауғаш» (ор. *ревень Максимовича*, лат. *Rheum Maxsimoviczi*), «атқұлақтың» (ор. *конский щавель*, лат. *Rumex confertus*) дәндерін азықтық мақсатта пайдаланғандығын атап көрсетеді. Автордың мәліметіне қарағанда, аталмыш өңірдің қазақтары *рауғаш пен атқұлақтың* дәндерін тары сияқты қуырып, келіге түйіп алған соң ботқа және көже әзірлейтін. Сондай-ақ, жарма да дайындайтын, бидай ұнына қосып нан да жабатын (Павлов, 1947: 168; 171–172).

Екінші топқа тамырлары мен тамыр түйнектерінің құрамында протеин, ақуыз, крахмал бар тағамдық маңызы жоғары төмендегідей өсімдіктер кіреді: *сасық қурай*, *сасыр*, *сасық сасыр*, *сасыр қурай* (ортақ ғылыми атауы *ферула ассафетида*; *Ferula assa foetida* немесе *ферула Палласа*; *Ferula Pallasii*), *жаужұмыр* (*ферула джау-джуыр*; *Ferula dschau-dschumyr*), *құсық*, *итқұсық* (ортақ ғылыми атауы *қусык*, *ферула карелина*; *Ferula Karelini*), *аққурай* (*ферула Щуровского*, *Ferula schtschurowskiana*), *илан* (*ферула каспийская*, *Ferula caspica*) және т.б.

Сондай-ақ осы топқа белгілі шарттылықпен тамырлары сарымсақ пошымды келесі өсімдіктерді де жатқызуға болады: *балишөп* (*крупноплодный большеплодный*; *Megacarpaea megalocarpa*); *бек*, *иттіс*, *қандық* (*кандык сибирский*; *Eriphronium sibiricum*), *сарана* (*лилия кудреватая*, *саранка кудреватая*; *Lilium martagon*), *түйнекті әрем* немесе *қозықұлақ* (*зопник клубненосный*; *Phlomis tuberosa*), *жандышөп* (*малдыаяқ* немесе *жайшөп*) (*козелец клубневидный* *Scorzonera tuberosa*), *тауалғы* (*корольковия Северцова*, *Frillaria Severcovii*), *қызғалдақ* (*тюльпан Шренка*, *Tulipa schrenkii*) және т.б. (Губанов, 1976: 28). Осылардың ішінде тамырлары сәбізге немесе шалқанға ұқсас итқұсық пен жаужұмырдың тағамдық маңызы жоғары болды. Бұларды күз айларында жинап кептіріп, қыста пайдаланатын (Павлов, 1947).

Түйнекті әрем де (қозықұлақ) тағамдық маңызы жоғары өсімдіктердің қатарына жатады. И. Киреевский есімді белгілі орыс ботанигі 1875 жылы жарық көрген еңбегінде осы өсімдіктің қазіргі уақытта ұмыт болған *қызыл качим*⁵¹ атауын келтіреді (Киреевский, 1874: 106). Қыс айларында әреمنىң кепкен тамырынан жасалған талқанға сүт қосып пісіріп ботқа әзірлейді. Ал шикідей пайдаланғанда адамның ағзасына зиян келтіретін ащы дәмді өсімдіктер қосымша өңдеуден өткізілетін. Н.В. Павлов қазіргі Жамбыл, Түркістан облыстарының таулы аймақтарында (Машат, Талас Алатауы, Қаратау, Үлкен Боралдай, Күйік) аймақтарында жергілікті қазақтардың кәдуілгі картоп пошымдас *тауалғының* (орысша атауы *горная картошка*) құрамындағы адам ағзасына зияны бар ащы алкалоидтарды кетірудің қазақы әдіс-тәсілі жөнінде төмендегідей құнды мәлімет келтіреді: осы мақсатта аталмыш өсімдіктің тамырын ыстық суға езіп тұндырып

⁵¹Өкінішке орай фонетикалық жағынан бұзылып берілген бұл қазақша атаудың төлтума атауын айқындаудың сәті түспеді – *авт.*



кептіреді. Нәтижесінде ұн тақылтес крахмал бөлінеді (Павлов, 1947). Осылайша жергілікті халық тауалғының өңдеуден өткен ұнынан немесе оған бидай ұнын қосып нан пісіретін. Тіпті XX ғ. 30 жылдары аталған өңірлердің теміржол бекеттерінде тауалғыдан өндірілген ұнтақ крахмал сатылымға да түсе бастады.

XIX ғ. аяқ шенінен бастап картоп қазақы ортада «алғы» немесе «түйнекті алқа» деп аталатын картоп та тұтыныла бастады. Кейін бұл атау баклажан, қызанақ т.б. (*Solanaceae*) және басқа да осындай тұқымдастардың да қазақ тіліндегі ғылыми атауына (алқа тұқымдас) негіз болды.

Қазіргі Жамбыл және Алматы облыстарының оңтүстік аймақтарындағы шөлдерде өсетін *жершошақтың* да (*циноморий джунгарский, Synotrium songaricum*) дәстүрлі қазақы ортада өзіндік тағамдық маңызы болды (Павлов, 1947). Сонымен бірге бұл өсімдіктің шөл қандыратын және емдік қасиеті де жоғары бағаланатын. Ал оның гүлдерінен қазақ шеберлері алқызыл бояу алатын (Павлов, 1947: 368; Поездка..., 1867: 499).

Үшінші топқа көбінесе жаз және күз айларында тұтынылатын төмендегідей жеміс-жидектер мен бүлдіргендер жатады: *алма (Malus), алмұрт (Pyrus), өрік (Armeniaca vulgaris), қара өрік, алхоры (Prunus), алша (Prunus cerasifera), жабайы ише (Cerasus), жиде (Elaeagnus angustifolia), уммұрын (Rosa), шырғанақ (Hippórhæ), жаңғақ түрлері (грек жаңғағы; грецкий орех, Jùglans régia; шаттауық немесе орманжаңғақ (лещина; Còrylus), пісте (фисташка; Pistácia), бадам (миндаль; Prunus dulcis), төртбұрыш немесе шүйілім (чили; Trappa natans), бүлдіргендер, бөріқарақат (барбарис; Bérberis), долана (боярышник; Crataégus), сиыр бүлдірген (ежевика; Rubus caesius), шетен (рябина; Sòrbus), қой бүлдірген (земляника, Fragária), ақтікен (селитрянка Шобери; Nitraria Schoberi), таңқурай (малина; Rúbus idáeus) т.с.с. (Павлов, 1947; Рубцов, 1934).*

Ал көктем мен жаз айларында бойында дәрумені мол табиғи көкөніс деп жіктеуге болатын келесі өсімдіктер төртінші топты құрайды: *балдырған (қосық) (борщевик сибирский; Heracleum sibiricum), қымыздық (щавель; Rútex), саумалдық (таран) (горец; Polygonum indulatum), рауған (ревень; Rheum) тұқымдастарының таурауған (ревень; Rheum Maxsimoviczi), түйежапырақ (шұқыр, татран) (ревень татарский; Rheum tataricum), жабайы сарымсақтар туыстығына жататын (Allium) – өгізтал, жабайы сарымсақ, аюпияз, шисарымсақ, торжуа, усарымсақ, домалақбас сарымсақ т.б. сияқты түрлері көкөніс ретінде пайдаланылды. Қышқылтым, тәтті дәмді бұл өсімдіктерді, әсіресе бала-шаға сүйсініп жейтін. Тағамдық маңызы бар балғын өсімдіктер адам ағзасын көктем айларында аса қажетті дәрумендермен қамтамасыз ететінін де атап өткен жөн. Қазақтың дәстүрлі ас-тағамына қатысты зерттеулерде бұл жөнінде көп айтылмаса да, ғалым-ботаниктердің экспедициялық материалдары аталған жабайы көкөністердің қазақы ортада кеңінен қолданғандығын көрсетеді. Суда, су маңында өсетін борық, қамыс, қоғалардың «сүйрік» деп аталатын ақ түсті өркендерін ерте көктемде бала-шаға жеңсік ас ретінде пайдаланатын (Әлімбай, Қатран, 2017, 5-т.: 223). Қазақстанда өсетін *шырыштардың (ширйш, Eremurus)* барлық түрлерінің 8–10 см. шамасынағы жапырақтары, ерте көктемде азықтық мақсатта пайдаланылатын. Ол үшін қатая өсімдіктің жас балғын жапырақтарын суға бір қайнатып алғаннан соң, майға қуыратын. Деректерде қуырылған жапырақтарға жұмыртқа қосып бәліш, бөрек жасайтын. Шырыш жапырақтары көктемде жасалатын маусымдық тағам түрі болған (Павлов, 1947: 118–119).*

XVIII–XIX ғ. Қазақ даласының Ресей, Қытай, Қоқан, Бұхара, Самарқан сияқты отырықшы елдермен қарым-қатынасының дамуының нәтижесінде қазақы ортада мәдени көкөніс (картоп, қияр, қызанақ, бұршақ, жасымық және т.б.) және қолдан өсірілген



кейбір жеміс-жидектің алма, өрік, мейіз, шабдалы және т.б. сияқты түрлері тұтынысқа енді (Қатран, 2002: 59–61).

Қорытынды. Сонымен дайындалуы тез әрі қарапайым болса да ерекше құнарлы ежелгі ас-тағамды тіршілікқамы жүйесінің басқа да компоненттері сияқты қазақ көшпелілерінің Орталық Азияның аридтік және субаридтік қатаң табиғи жағдайына бейімделу стратегиясының құрамдас бөлігі ретінде бағамдауға болады. Көшпелілердің сүтті ферменттеудің бірнеше тәсілдеріне негізделген сан алуан сүт өнімдерін өндірудің бірегей технологиясы, сөз жоқ, дүниежүзі өркениетіне қосқан бағалы үлес болды (Вайнштейн, 1991: 117; Қатран, 2002). Ежелгі ас-тағам жүйесі көшпелілердің қадым заманнан қоршаған табиғи ортаны игеруге байланысты қалыптасқан экологиялық тәжірибесін, сол тәжірибені пайдалану және ұрпаққа мұра ету үрдісіне орай қорланған этномәдени болмысын да, бітімін де бейнелейді. Сондай-ақ, тағамның сан алуан әлеуметтік, идеологиялық қатынастар және ежелгі дүниетанымдар жүйесімен өзара себеп-салдарлық байланыстылығын аңғаруға болады. Мысал ретінде ас-тағамды тарату мен қабылдау үрдісі дәстүрлі қазақы ортадағы ежелден қалыптасқан қоғамдық қатынастардың ілкімді принциптері мен нормаларының мызғымастығын және өміршендігін дәріптейтін арнасы мен құралдары іспеттес болғандығын айтуға болады. Арнайы ғұрыптық ас қана емес, күнделікті ас қабылдау ретінің өзі де семантикалық мәнді әрекеттермен атқарылатын. Шынтуайтында қонақ күту кезінде дастарқан басындағы адамдардың әлеуметтік статустары, жас және жыныстық ерекшеліктеріне байланысты олардың өзара орналасу тәртібі және осыған қатысты басты дастарқан мәзірі – ет тағамының тиісті мүшелерінің таратылу және қабылдану реті көшпелі ортадағы әлеуметтік қатынастар жүйесінің «дастарқандық кеңістіктік моделі» деуге болады (Алимбай, Муканов, Аргынбаев, 1998: 102–103).

Сонымен бірге ас-тағамның, оны қабылдау рационының көшпелілердің тіршілікқамы жүйесіндегі, әрісі антропоагроценоздағы, өзіне ғана тән айрықша орны мен рөлі болды. Осыған байланысты төмендегідей ой-тұжырымдар түзуге болады: біріншіден, ас-тағам көшпелілердің тіршілікқамы жүйесінің тек құрамдас компоненттермен өзара себеп-салдарлық байланыста қалыптасты және тиісті виталдық, әлеуметтік, мәдени, ғұрыптық функциялар атқарып отырды. Дейтұрғанымен өзінің социум мүшелерін жоғарыда аталғандай ынталандырып әрі жұмылдырып отыратын биоэнергетикалық қасиетіне байланысты жетекші рөл атқарғандығын ерекше екшеп айтқан ләзім; екіншіден, осындай жетекші функциясына байланысты ас-тағам тіршілікқамы жүйесінің, осы арқылы антропоагроценоздың генезисінде де, шешуші функция атқарды. Демек әлемдік номадологияда күні бүгінге дейін тиянақты шешімін таппаған көшпелі социумның, бірінші кезекте орталық-азиялық номадизмнің генезисін, зерттеу ісінде «ас-тағам – тіршілікқамы жүйесі – антропоагроценоз – социум (этникалық ұжым)» желісі, біздің ойымызша, өзінің эвристикалық мүмкіндігі жағынан тиімді модельдік схема болып табылады; үшіншіден, қазақтың ежелгі қоғамының тіршілік жүйесінің бар экологиялық болмысы мен бітімі әсіресе ас-тағамның құрамынан, оны әзірлеу технологиясы мен қабылдаудың маусымдық ретінен айқын аңғарылады. Осы қисын тұрғысынан ас-тағамның аталған аспектілері көшпелі социумды этноэкологиялық тұрғыдан зерттеу ісінде ең ілкімді мәселелердің қатарына жатады; төртіншіден, жоғарыда аталған биоәлеуметтік маңызына, виталдық функциясына байланысты ас-тағам социумның тіршілікқамы балансының ғылыми негізделген жылдық және маусымдық есебін шығаруда, сөз жоқ, негізгі зерттеудің моделдік нысаны болып табылады. Мұндай мәселенің тиянақты ғылыми шешімі тіршілікқамы жүйесінің басқа да компоненттерімен өзара себеп-салдарлық байланыста ғана жүзеге асырылатындығы түсінікті жайт болса керек.



Әдебиеттер тізімі

- Алексеев, 1984 – *Алексеев В.П.* Становление человечества. Москва: Политлитература, 1984. 462 с.
- Алимбай, 2015 – *Алимбай Н.* Российская историография Казахстана досоветского периода как историко-этнографический источник (введение в проблематику) // История и культура Атырау в русских источниках XVIII–XX веков / Научн. ред. Н. Алимбай. Атырау: Ағатай, 2015. Т. II. С. 5–31.
- Алимбай, Кабульдинов, Смагулов, 2023 – *Алимбай Нурсан, Кабульдинов З.Е., Смагулов Б.К.* Вопросы крестьянской колонизации Степного края в Государственной думе Российской империи (1906-1917 гг.) // *Turkic Studies Journal*. 2023. Т. 5. № 3. С. 7–40.
- Алимбай, Муқанов, Аргынбаев, 1998 – *Алимбай Н., Муқанов М.С., Аргынбаев Х.* Традиционная культура жизнеобеспечения казахов. Очерки теории и истории. Алматы: Ғылым, 1998. 234 с.
- Алимбай, Фазылжанова, Смагулов, Рысберген, 2023 – *Алимбай Нурсан, Фазылжанова А.М., Смагулов Б.К., Рысберген К.К.* Усиление крестьянской колонизации Казахского края в период Столыпинской аграрной реформы (1906–1917 гг.) // *Vylye Gody*, 2023. № 18(4). С. 2075–2095.
- Аргынбаев, 1969 – *Аргынбаев Х.* Қазақтың мал шаруашылығы жайында этнографиялық очерк. Алматы: Ғылым, 1969. 172 б.
- Әлімбаев, 2017, 3-т. – *Әлімбаев Н.* Қарасорпа // Этнографиялық категориялар, ұғымдар мен атауларының дәстүрлі жүйесі. Энциклопедия. 3-т. // Ғыл. ред. және жоба жет. Нұрсан Әлімбаев. Алматы: ТОО «Алем Даму интеграция», 2017. Б. 589–590.
- Әлімбаев, 2017, 3-т. – *Әлімбаев Н.* Қарынбөрте // Этнографиялық категориялар, ұғымдар мен атауларының дәстүрлі жүйесі. Энциклопедия. 3-т. // Ғыл. ред. және жоба жет. Нұрсан Әлімбаев. Алматы: ТОО «Алем Даму интеграция», 2017. 630 б.
- Әлімбаев, 2017, 3-т. – *Әлімбаев Н.* Өлі ет // Этнографиялық категориялар, ұғымдар мен атауларының дәстүрлі жүйесі. Энциклопедия. 3-т. / Ғыл. ред. және жоба жет. Нұрсан Әлімбаев. Алматы: ТОО «Алем Даму интеграция», 2017. 120 б.
- Әлімбаев, 2020 – *Әлімбаев Н.* Қазақтың дәстүрлі кісілік концепциясының ілкімді төрт принциптерінің әлеуметтік-антропологиялық (когнитивтік) сипаты // *Қазақ тарихы*. 2020. № 9(186). Б. 6–10.
- Әлімбаев, Қатран, 2017, 1-т. – *Әлімбаев Н., Қатран Д.* Ақ тағам // Этнографиялық категориялар, ұғымдар мен атауларының дәстүрлі жүйесі. Энциклопедия. 1-т. / Ғыл. ред. және жоба жет. Нұрсан Әлімбаев. Алматы: ТОО «Алем Даму интеграция», 2017. Б. 140–143.
- Әлімбаев, Қатран, 2017, 1-т. – *Әлімбаев Н., Қатран Д.* Ас / Тамақ / Тағам // Этнографиялық категориялар, ұғымдар мен атауларының дәстүрлі жүйесі. Энциклопедия. 1-т. / Ғыл. ред. және жоба жет. Нұрсан Әлімбаев. Алматы: ТОО «Алем Даму интеграция», 2017. Б. 269–276.
- Әлімбаев, Қатран, 2017, 1-т. – *Әлімбаев Н., Қатран Д.* Әсіп // Этнографиялық категориялар, ұғымдар мен атауларының дәстүрлі жүйесі. Энциклопедия. 1-т. / Ғыл. ред. және жоба жет. Нұрсан Әлімбаев. Алматы: ТОО «Алем Даму интеграция», 2017. Б. 460–461.
- Әлімбаев, Қатран, 2017, 1-т. – *Әлімбаев Нурсан, Қатран Д.* Ас / Тамақ / Тағам // Этнографиялық категориялар, ұғымдар мен атауларының дәстүрлі жүйесі. Энциклопедия. 1-т. / Ғыл. ред. және жоба жет. Нұрсан Әлімбаев. Алматы: ТОО «Алем Даму интеграция», 2017. Б. 269–276.
- Әлімбаев, Қатран, 2017, 2-т. – *Әлімбаев Н.* Жөргем // Этнографиялық категориялар, ұғымдар мен атауларының дәстүрлі жүйесі. Энциклопедия. 2-т. / Ғыл. ред. және жоба жет. Нұрсан Әлімбаев. Алматы: ТОО «Алем Даму интеграция», 2017. 570 б.
- Әлімбаев, Қатран, 2017, 3-т. – *Әлімбаев Н., Қатран Д.* Зузала // Этнографиялық категориялар, ұғымдар мен атауларының дәстүрлі жүйесі. Энциклопедия. 3-т. / Ғыл. ред. және жоба жет. Нұрсан Әлімбаев. Алматы: ТОО «Алем Даму интеграция», 2017. Б. 61–62.
- Әлімбаев, Қатран, 2017, 4-т. – *Әлімбаев Н., Қатран Д.* Ет тағамдары // Этнографиялық категориялар, ұғымдар мен атауларының дәстүрлі жүйесі. Энциклопедия. 4-т. / Ғыл. ред. және жоба жет. Нұрсан Әлімбаев. Алматы: ТОО «Алем Даму интеграция», 2017. Б. 217–221.
- Әлімбаев, Қатран, 2017, 4-т. – *Әлімбаев Н., Қатран Д.* Жеміс-жидек // Этнографиялық категориялар, ұғымдар мен атауларының дәстүрлі жүйесі. Энциклопедия. 4-т. / Ғыл. ред. және жоба жет. Нұрсан Әлімбаев. Алматы: ТОО «Алем Даму интеграция», 2017. 432 б.
- Әлімбаев, Қатран, 2017, 4-т. – *Әлімбаев Н., Қатран Д.* Құрт // Этнографиялық категориялар, ұғымдар мен атауларының дәстүрлі жүйесі. Энциклопедия. 4-т. / Ғыл. ред. және жоба жет. Нұрсан Әлімбаев. Алматы: ТОО «Алем Даму интеграция», 2017. Б. 89–92.
- Әлімбаев, Қатран, 2017, 4-т. – *Әлімбаев Н., Қатран Д.* Мал сою // Этнографиялық категориялар, ұғымдар мен атауларының дәстүрлі жүйесі. Энциклопедия. 4-т. / Ғыл. ред. және жоба жет. Нұрсан Әлімбаев. Алматы: ТОО «Алем Даму интеграция», 2017. Б. 285–288.
- Әлімбаев, Қатран, 2017, 5-т. – *Әлімбаев Н., Қатран Д.* Қымыз // Этнографиялық категориялар, ұғымдар мен атауларының дәстүрлі жүйесі. Энциклопедия. 4-т. / Ғыл. ред. және жоба жет. Нұрсан Әлімбаев. Алматы: ТОО «Алем Даму интеграция», 2017. Б. 169–179.



Әлімбай, Қатран, 2017, 5-т. – *Әлімбай Н., Қатран Д.* Нан // Этнографиялық категориялар, ұғымдар мен атауларының дәстүрлі жүйесі. Энциклопедия. 4-т. / Ғыл. ред. және жоба жет. Нұрсан Әлімбай. Алматы: ТОО «Алем Даму интеграция», 2017. Б. 470–474.

Әлімбай, Қатран, 2017, 5-т. – *Әлімбай Н., Қатран Д.* Өлтірілген қымыз // Этнографиялық категориялар, ұғымдар мен атауларының дәстүрлі жүйесі. Энциклопедия. 5-т. / Ғыл. ред. және жоба жет. Нұрсан Әлімбай. Алматы: ТОО «Алем Даму интеграция», 2017. Б. 178–181.

Әлімбай, Қатран, 2017, 5-т. – *Әлімбай Н., Қатран Д.* Сусын // Этнографиялық категориялар, ұғымдар мен атауларының дәстүрлі жүйесі. Энциклопедия. 5-т. / Ғыл. ред. және жоба жет. Нұрсан Әлімбай. Алматы: ТОО «Алем Даму интеграция», 2017. Б. 201–202.

Әлімбай, Қатран, 2017, 5-т. – *Әлімбай Н., Қатран Д.* Сүйрік // Этнографиялық категориялар, ұғымдар мен атауларының дәстүрлі жүйесі. Энциклопедия. 2-т. / Ғыл. ред. және жоба жет. Нұрсан Әлімбай. Алматы: ТОО «Алем Даму интеграция», 2017. 223 б.

Әлімбай, Қатран, 2017, 5-т. – *Әлімбай Н., Қатран Д.* Торта // Этнографиялық категориялар, ұғымдар мен атауларының дәстүрлі жүйесі. Энциклопедия. 5-т. / Ғыл. ред. және жоба жет. Нұрсан Әлімбай. Алматы: ТОО «Алем Даму интеграция», 2017. 417 б.

Әлімбай, Қатран, 2017, 5-т. – *Әлімбай Н., Қатран Д.* Тосап // Этнографиялық категориялар, ұғымдар мен атауларының дәстүрлі жүйесі. Энциклопедия. 5-т. / Ғыл. ред. және жоба жет. Нұрсан Әлімбай. Алматы: ТОО «Алем Даму интеграция», 2017. Б. 417–418.

Әлімбай, Уәли, Қақабасев, 2017, 4-т. – *Әлімбай Н., Уәли Н., Қақабасев Б.* Малшылық // Этнографиялық категориялар, ұғымдар мен атауларының дәстүрлі жүйесі. Энциклопедия. 4-т. / Ғыл. ред. және жоба жет. Нұрсан Әлімбай. Алматы: ТОО «Алем Даму интеграция», 2017. Б. 305–310.

Әлімбай, Шойбеков, Қатран, 2017, 3-т. – *Әлімбай Н., Шойбеков Р., Қатран Д.* Қой сою // Этнографиялық категориялар, ұғымдар мен атауларының дәстүрлі жүйесі. Энциклопедия. 3-т. / Ғыл. ред. және жоба жет. Нұрсан Әлімбай. Алматы: ТОО «Алем Даму интеграция», 2017. Б. 692–696.

Барминцев, 1958 – *Барминцев Ю.Н.* Эволюция конных пород в Казахстане. Опыт зоотехнического исследования проблемы породобразования. Алма-Ата: Казсельхозгиз, 1958. 284 с.

Баронов, 1927 – Баронов С.Ф. Опыт медико-санитарного обследования среди казаков // Казаки. Антропологические очерки. Издание особого комитета Академии наук по исследованию союзных и автономных республик. Л.: Изд. АН СССР, 1927. С. 33–57.

Бөкейхан, 2017 – *Бөкейхан Ә.* Шығармалары. Астана: Сарыарқа баспасы, 2017. 3-т. 616 б.

Броневский, 1830 – *Броневский С.Б.* Записки о киргизах-кайсаках Средней орды // Отечественные записки. 1830. № 120. С. 75–364.

Букейхан, 1904а – *Букейхан А.Н.* Овцеводство в Степном крае. Материалы по экономическому обследованию районов Сибирской железной дороги. Животноводство. Вып. I. Овцеводство в районе Западного участка Сибирской железной дороги. Томск, 1904. С. 17–102.

Букейхан, 1904б – *Букейхан А.Н.* Скотоводство (крупный рогатый скот). Материалы по экономическому обследованию районов Сибирской железной дороги. Выпуск. II. Скотоводство в районе Западного участка Сибирской железной дороги. Томск, 1905. С. 1–32.

Букейханов, 1995 – *Букейханов А.* Овцеводство в Степном крае // Бөкейхан Ә. Таңдамалы. Алматы: Қазақ энциклопедиясы, 1995. С. 153–191.

Вайнштейн, 1991 – *Вайнштейн С.И.* Мир кочевников центра Азии. М.: Наука, 1991. 296 с.

Востров, 1953 – *Востров В.В.* Культура и быт казахского колхозного аула (По материалам Джаныбекского района Западно-Казахстанской области Казахской ССР): автореф. дисс. канд. ист. наук. Ленинград, 1953. 18 с.

Гавердовский, 2007 – *Гавердовский Я.П.* Обзорение киргиз-кайсацкой степи (Часть 1-я) или Дневные записки в степи киргиз-кайсацкой 1803 и 1804 гг. // История Казахстана в русских источниках XVI–XX веков. Первые историко-этнографические описания казахских земель. Первая половина XIX в. Алматы, 2007. Т. 5. С. 155–282.

Гавердовский, 2007 – *Гавердовский Я.П.* Обзорение Киргиз-кайсацкой степи (Часть 2-я) или Описание страны и народа киргиз-кайсацкого // История Казахстана в русских источниках XVI–XX веков. Первые историко-этнографические описания казахских земель. Первая половина XIX в. Алматы, 2007. Т. 5. С. 283–495.

Гейнс, 1897 – *Гейнс А.К.* Дневник 1865 года. Путешествие по Киргизским степям // Собрание литературных трудов. Санкт-Петербург, 1897. С. 179–589.

Георги, 1799 – *Георги И.Г.* Описание всех обитающих в Российском государстве народов. Их житейских обрядов, обыкновений, одежд, жилищ, упражнений, забав, вероисповеданий и других достопамятностей. В четырех частях. Санкт-Петербург: Император. акад. наук, 1799. Ч. 2. О народах татарского племени и других не решенного еще происхождения северных сибирских. 178 с.

Губанов, 1976 – *Губанов И.А.* Дикорастущие полезные растения СССР. М. Мысль, 1976. 360 с.



- Диаров, 1963 – *Диаров К.Д.* Животноводство Казахстана. Алма-Ата: Казсельхозгиз, 1963. 250 с.
- Добржанский, 1927 – *Добржанский Ф.Г.* Лошадь кочевого населения Семиречья // *Добржанский Ф.Г., Лус Я.Я., Медведев Н.Н.* Домашние животные юго-восточной части Казакстана (Семиречья). Собрание статей. Л.: Изд. АН СССР, 1927. С. 16–131.
- Добржанский, Войтяцкий, 1928 – *Добржанский Ф.Г., Войтяцкий Б.П.* Лошадь кочевого населения Семипалатинской губернии // *Добржанский Ф.Г., Лус Я.Я., Войтяцкий Б.П., Колесник Н.Н., Медведев Н.Н.* Домашние животные Семипалатинской губернии. Собрание статей. Ч. I. Лошадь, марал. Л.: Изд. АН СССР, 1928. С. 22–183.
- Добросмыслов, 1895 – *Добросмыслов А.И.* Скотоводство в Тургайской области. Оренбург: Тип. Н.Н. Жаринова, 1895. 360 с.
- Досқараев, 1958 – *Досқараев Ж.* Арал, Каспий балықшыларының тіліндегі профессионалдық лексиканың материалдары // Қазақ тілі тарихы мен диалектологиясының мәселелері. 1-шығуы. Алматы: ҚазССР ҒА, 1958. 83–162 б.
- Ищенко, Казбеков, Ларин, Щелоков, 1926 – *Ищенко М.М., Казбеков И.С., Ларин И.В., Щелоков Б.К.* Особенности сельского хозяйства Адаевского уезда. Отчет о работах почвенно-ботанического отряда Казахстанской экспедиции Академии наук СССР. Исследование 1926 г. Вып. VI. / Под ред. И. В. Ларина. Л.: Изд. АН СССР, 1926. 220 с.
- Кадомцев, 1877 – *Кадомцев А.В.* Отчет о поездке в Киргизские степи Европейской и Азиатской России с целью исследования условий и причин развития и распространения скотских падежей. Санкт-Петербург: Тип. и лит. А.Е. Ландау, 1877. 107 с.
- Казахи, 1995 – *Казахи.* Историко-этнографическое исследование. Алматы: Казахстан, 1995. 352 с.
- Казахи, 2001 – *Казахи* / Отв. ред. С.Е. Ажигали, О.Б. Наумова, И.В. Октябрьская. Москва: Наука, 2001. 846 с.
- Каррик, 1903 – *Каррик Дж. А.* О кумысе и его употребление в легочной чехотке и других изнурительных болезнях. Санкт-Петербург: Изд. К.Л. Риккера, 1903. 212 с.
- Карутц, 1911 – *Карутц Р.* Среди киргизов и туркмен на Мангышлаке. Санкт-Петербург: Изд. А.Ф. Девриена, 1911. 189 с.
- Кастанье, 1911 – *Кастанье И.А.* Надгробные сооружения Киргизских степей. Оренбург, 1911. 102 с.
- Кенжеахметұлы, 2009 – *Кенжеахметұлы С.* Қазақтың дарқан дастарқаны. Алматы: Алматы кітап, 2009. 238 б.
- Киреевский, 1874 – *Киреевский И.* Флора наших Среднеазиатских владений по алфавитному порядку. Туземные названия растений. Санкт-Петербург, 1874. 297 с.
- Козлов, 1991 – *Козлов В.И.* Введение // Этническая экология. Теория и практика. Москва: Наука, 1991. С. 3–13.
- Краснов, 1887 – *Краснов А.Н.* Очерк быта Семиреченских киргизов // Известия ИРГО. 1887. Т. XXIII. С. 436–481.
- Красовский, 1868 – *Красовский М.* Материалы для географии и статистики России, собранные офицерами Генерального штаба. Область Сибирских киргизов. Ч. III. Санкт-Петербург: Тип. Владимирская, 1868. 428 с.
- Крупник, 1989 – *Крупник И.И.* Арктическая этноэкология. Модели традиционного природопользования морских охотников и оленеводов Северной Азии / Отв. ред. С.А. Арутюнов. Москва: Наука, 1989. 272 с.
- Культура жизнеобеспечения..., 1983 – *Культура жизнеобеспечения и этнос.* Опыт этнокультурологического исследования (на материалах армянской сельской культуры). Ереван: Наука, 1983. 318 с.
- Культура и быт..., 1967 – *Культура и быт казахского колхозного аула.* Алма-Ата: Наука, 1967. 299 с.
- Культура и быт..., 1972 – *Культура и быт казахского колхозного аула.* Алма-Ата: Наука, 1972. 272 с.
- Кумыс и шубат. Алма-Ата; Қайнар, 1979. 203 с.
- Кыдыралин, 1975 – *Кыдыралин У.С.* Культура и быт казахов дореволюционного Мангышлака: автореф. канд... ист. наук. Алма-Ата, 1975. 36 с.
- Қабдолдина, 2017, 5-т. – *Қабдолдина Г.* Талқан // Этнографиялық категориялар, ұғымдар мен атауларының дәстүрлі жүйесі. Энциклопедия. 5-т. / Ғыл. ред. және жоба жет. Нұрсан Әлімбаев. Алматы: ТОО «Алем Даму интеграция», 2017. 293-б.
- Қақабаев, 2017, 1-т. – *Қақабаев Б.С.* Балық // Этнографиялық категориялар, ұғымдар мен атауларының дәстүрлі жүйесі. Энциклопедия. 1-т. / Ғыл. ред. және жоба жет. Нұрсан Әлімбаев. Алматы: ТОО «Алем Даму интеграция», 2017. Б. 540–542.
- Қақабаев, 2017, 1-т. – *Қақабаев Б.С.* Балық аулау // Этнографиялық категориялар, ұғымдар мен атауларының дәстүрлі жүйесі. Энциклопедия. 1-т. / Ғыл. ред. және жоба жет. Нұрсан Әлімбаев. Алматы: ТОО «Алем Даму интеграция», 2017. Б. 543–544.



Қақабаяев, 2017, 1-т. – *Қақабаяев Б.С.* Балықшылық // Этнографиялық категориялар, ұғымдар мен атауларының дәстүрлі жүйесі. Энциклопедия. 1-т. / Ғыл. ред. және жоба жет. Нұрсан Әлімбаев. Алматы: ТОО «Алем Даму интеграция», 2017. Б. 547–549.

Қасиманов, 1977 – *Қасиманов С.* Қазақтың ұлттық тағамдары. Алматы: Қайнар, 1977. 103 б.

Қатран, 2002 – *Қатран Д.* Қазақтың дәстүрлі ас-тағам мәдениеті / Ғыл. ред. және алғы сөздің авт. Нұрсан Әлімбаев. Алматы: ҚМӨҒЗИ, 2002. 207 б.

Қатран, 2017, т. 3 – *Қатран Д.* Қонсоқта // Этнографиялық категориялар, ұғымдар мен атауларының дәстүрлі жүйесі. Энциклопедия. 3-т. / Ғыл. ред. және жоба жет. Нұрсан Әлімбаев. Алматы: ТОО «Алем Даму интеграция», 2017. 3-т. 575 б.

Левшин, 1832 – *Левшин А.И.* Описание киргиз-казачьих или киргиз-кайсацких орд и степей. Санкт-Петербург: Типография Карла Крайя, 1832. Ч. 3. Этнографические известия. 304 с.

Лус, 1927 – *Лус Я.Я.* Крупный рогатый скот кочевого населения Семиречья // Добржанский Ф.Г., Лус Я.Я., Медведев Н.Н. Домашние животные юго-восточной части Казакстана (Семиречья). Собрание статей. Л.: Изд. АН СССР, 1927. С. 132–215.

Лус, 1927 – *Лус Я.Я.* Семиреченская курдючная овца // Добржанский Ф.Г., Лус Я.Я., Медведев Н.Н. Домашние животные юго-восточной части Казакстана (Семиречья). Собрание статей. Л.: Изд. АН СССР, 1927. С. 216–291.

Лус, Колесник, 1928 – *Лус Я.Я., Колесник Н.Н.* Крупный рогатый скот кочевого населения Семипалатинской губернии // Добржанский Ф.Г., Лус Я.Я., Войтяцкий Б.П., Колесник Н.Н., Медведев Н.Н. Домашние животные Семипалатинской губернии. Собрание статей. Ч. II. Крупный и мелкий рогатый скот. Л.: Печатня, 1928. С. 3–119.

Лус, Медведев, 1928 – *Лус Я.Я., Медведев Н.Н.* Курдючная овца Семипалатинской губернии // Добржанский Ф.Г., Лус Я.Я., Войтяцкий Б.П., Колесник Н.Н., Медведев Н.Н. Домашние животные Семипалатинской губернии. Собрание статей. Ч. II. Крупный и мелкий рогатый скот. Л.: Печатня, 1928. С. 176–265.

Массагетов, 1985 – *Массагетов П.С.* Заветные травы / 2-е изд., доп. М.: Мысль, 1985. 208 с.

Медведев, 1927 – *Медведев Н.Н.* Коза кочевого населения Семипалатинской губернии // Добржанский Ф.Г., Лус Я.Я., Войтяцкий Б.П., Колесник Н.Н., Медведев Н.Н. Домашние животные Семипалатинской губернии. Собрание статей. Ч. II. Крупный и мелкий рогатый скот. Л.: Печатня, 1928. С. 266–329.

Медведев, 1927 – *Медведев Н.Н.* Коза кочевого населения Семиречья // Добржанский Ф.Г., Лус Я.Я., Медведев Н.Н. Домашние животные юго-восточной части Казакстана (Семиречья). Собрание статей. Л.: Изд. АН СССР, 1927. С. 291–327.

Муканова, 1970 – *Муканова Т.А.* Молочное хозяйство казахов в дореволюционный период: автореф. дисс... канд ист. наук. Алма-Ата, 1970. 23 с.

Обычай киргизов..., 1878 – Обычай киргизов Семипалатинской области // Русский вестник: журнал литературный и политический, издаваемый М. Катковым. Москва: Университет. тип. (М. Каткова), 1878. Т. 137. С. 22–66.

Павлов, 1947 – *Павлов Н.В.* Растительное сырье Казахстана. Москва, Ленинград: Изд. Акад. наук СССР, 1947. 552 с.

Поездка..., 1867 – Поездка по Восточному Тарбагатаю летом 1864 года Карла Струве и Григория Потанина // ЗИРГО. Том первый. Санкт-Петербург: Тип. В. Безобразова. 1867. С. 463–533.

Радлов, 1989 – *Радлов В.В.* Из Сибири: страницы дневника. М.: Наука, 1989. 749 с.

Рубцов, 1934 – *Рубцов Н.И.* Дикорастущие лекарственные, технические и пищевые растения Западного Казакстана. (Күнбатыс Қазақстан облысында жәйпалам өсетін дәрі-дәрмек, техникалық және тамақ болатын өсімдіктер). Алма-Ата, Москва: Казакстан. краев. изд., 1934.

Руденко, 1927 – *Руденко С.И.* Очерк быта казахов бассейна рек Уила и Сагыза // Казаки. Антропологические очерки. Материалы особого Комитета по исследованию союзных и автономных республик. Ленинград, 1927. Вып. 3. С. 7–32.

Руденко, 1930 – *Руденко С.И.* Очерк быта северо-восточных казаков // Казаки. Сборник статей антропологического отряда казахстанской экспедиции АН СССР. Исследование 1927 г. Л.; АН СССР, 1930. С. 1–72.

Рычков, 1792 – *Рычков П.И.* Дневные записки путешествия капитана Николая Рычкова в Киргиз-кайсацкой степи в 1771 году. Санкт-Петербург: Тип. Импер. Акад. наук, 1792. 105 с.

Салғарин, 1990 – *Салғарин Қ.* Қасапшылық. Алматы: Қайнар, 1990. 96 б.

Сегізбайұлы, 1980 – *Сегізбайұлы К.* Қазақы дастарқан. Алматы, Атамұра. 2011. 192 б.; Қымыз, шұбат. Алматы: Қайнар, 1980. 200 б.

Сиверс, 1999 – *Сиверс И.* Письма из Сибири // Сиверс И. Письма из Сибири, Фальк И.И. Описание всех национальностей России / Пер. с нем. Алматы: Ғылым, 1999. С. 5–85.



Спасский, 1820 – *Спасский Г.* Киргиз-кайсаки Большой, Средней и Малой орды // Сибирский вестник. Санкт-Петербург: Морск. тип., 1820. Ч. 10. С. 141–188.

Толыбеков, 1971 – *Толыбеков С.Е.* Кочевое общество казахов в XVII – начало XX века. Политико-экономический анализ. Алма-Ата: Наука, 1971, 634 с.

Трофимук, 1930 – *Трофимук Н.А.* Санитарный очерк обследования водоснабжения, питания, жилища и одежды жителей Казахстана // Казаки. Сборник статей антропологического отряда Казахстанской экспедиции АН СССР, исследование 1927 г. Ленинград: АН СССР, 1930. С. 163–228.

Уәли, 2017, 4-т. – *Уәли Н. Құмаршық* // Этнографиялық категориялар, ұғымдар мен атауларының дәстүрлі жүйесі. Энциклопедия. 1-т. / Ғыл. ред. және жоба жет. Нұрсан Әлімбаев. Алматы: ТОО «Алем Даму интеграция», 2017. 54–55-б.

Фиельструп, 1926 – *Фиельструп Ф.А.* «Кара-Космос» Рубрика // Этнография. 1926. № 1–2. С. 259–261.

Фиельструп, 1927 – *Фиельструп Ф.А.* Молочные продукты турков-кочевников // Казаки. Сборник статей антропологического отряда Казахстанской экспедиции АН СССР. Исследование 1927 г. Ленинград: АН СССР, 1930. С. 263–302.

Фиельструп, 1927 – *Фиельструп Ф.А.* Скотоводство и кочевание в части степей Западного Казахстана // Казаки. Антропологические очерки. Издание особого комитета Академии наук по исследованию союзных и автономных республик. Ленинград: АН СССР, 1927. С. 78–107.

Шаруашылық..., 1991 – *Шаруашылық* және үй-тұрмыс энциклопедиясы. Алматы: Казсов энциклопедиясы, 1991.

Шаханова, 1987 – *Шаханова Н.Ж.* Традиционная пища казахов как историко-этнографический источник (по материалам кочевых и полукочевых групп): автореф. дисс... канд. ист. наук. Ленинград, 1987. 21 с.

Шойбеков, 2017, 4-т. – *Шойбеков Р.* Құртаба // Этнографиялық категориялар, ұғымдар мен атауларының дәстүрлі жүйесі. Энциклопедия. 1-т. / Ғыл. ред. және жоба жет. Нұрсан Әлімбаев. Алматы: ТОО «Алем Даму интеграция», 2017. 92 б.

Этнографиялық материалдар // Ұлы Петр атындағы Ресей ғылым академиясы Антропология және этнография музейі қорынан. 2024. № 3862–16.

Benson, Svanberg, 1988 – *Benson L., Svanberg I.* The Kazakhs of China. Essays on an Ethnic minority. Uppsala, 1988.
Çinar, 2016 – *Çinar Ümit.* Kazakça Bitki Adları. 2016. 120 s. [http://www.kmoky.com/zobot/plants_Kazakh.html].

References

Alekseyev, 1984 – *Alekseyev V.P.* Stanovleniye chelovechestva [The Rise of Humanity]. Moskva: Politliteratura, 1984. 462 p. (In Russ.).

Alimbay, 2015 – *Alimbay N.* Rossyskaya istoriografiya Kazakhstana dosovetskogo perioda kak istoriko-etnografichesky istochnik (vvedeniye v problematiku) [Russian historiography of Kazakhstan of the pre-Soviet period as a historical and ethnographic source (introduction to the issues)] // Istoriya i kultura Atyrau v russkikh istochnikakh XVIII–XX vekov / Nauchn. red. N. Alimbay. Atyrau: Agatay, 2015. T. II. Pp. 5–31. (In Russ.).

Alimbay, et al., 2023 – *Alimbay N., Fazylzhanova A.M., Smagulov B.K., Rysbergen K.K.* Usileniye krestyanskoj kolonizatsii Kazakhskogo kraja v period stolypinskoy agrarnoy reformy (1906–1917 gg.) [Strengthening peasant colonization of the Kazakh region during the period of the Stolypin agrarian reform (1906–1917)] // Bylye Gody. 2023. No. 18 (4). Pp. 2075–2095. (In Russ.).

Alimbay, et al., 2023 – *Alimbay N., Kabuldinov Z.E., Smagulov B.K.* Voprosy krestyanskoj kolonizatsii Stepnogo kraja v Gosudarstvennoy dume Rossyskoj imperii (1906–1917 gg.) [Issues of peasant colonization of the Steppe region in the State Duma of the Russian Empire (1906–1917)] // Turkic Studies Journal. 2023. Vol. 5. No. 3. Pp. 7–40. (In Russ.).

Alimbay, et al., 1998 – *Alimbay N., Mukanov M.S., Argynbayev Kh.* Traditsionnaya kultura zhizneobespecheniya kazakhov. Ocherki teorii i istorii [Traditional culture of life support of the Kazakhs. Essays on theory and history]. Almaty: Gylm, 1998. 234 p. (In Russ.).

Alimbay, 2017 – *Alimbay N.* Karasorpa [Karasorpa] // Etnografiyalık kategoriyalar, ugymdar men ataularynyn dasturli zhuyesi. Entsiklopediya. 3-t. / Gyl. red. zhane zhoba zhet. Nursan Alimbay. Almaty: ТОО «Алем Даму интеграция», 2017. Pp. 589–590. (In Kaz.).

Alimbay, 2017 – *Alimbay N.* Karynbortpe [Karynbortpe] // Etnografiyalık kategoriyalar, ugymdar men ataularynyn dasturli zhuyesi. Entsiklopediya. 3-t. / Gyl. red. zhane zhoba zhet. Nursan Alimbay. Almaty: ТОО «Алем Даму интеграция», 2017. P. 630. (In Kaz.).

Alimbay, 2017 – *Alimbay N.* Oli et [Oli et] // Etnografiyalık kategoriyalar, ugymdar men ataularynyn dasturli zhuyesi. Entsiklopediya. 3-t. / Gyl. red. zhane zhoba zhet. Nursan Alimbay. Almaty: ТОО «Алем Даму интеграция», 2017. P. 120. (In Kaz.).

Alimbay, 2020 – *Alimbay N.* Kazaktyn dasturli kisilik kontseptsiyasynyn ilkimdi tort printsipterinin aleumettik-antropologiyalyk (kognitivtik) sipaty [Social-anthropological (cognitive) characteristics of the first four principles of Kazakh programmed personality concept] // Kazak tarikh. 2020. № 9 (186). 6 p. 10. (In Kaz.).



Alimbay, Katran, 2017 – *Alimbay N., Katran D.* As / Tamak / Tagam [Food] // Etnografialyk kategoriyalar, ugymdar men ataularynyn dasturli zhuyesi. Entsiklopediya. 1-t. A – B / Gyl. red. zhane zhoba zhet. Nursan Alimbay. Almaty: TOO «Alem Damu integratsiya», 2017. P. 269–276. (In Kaz.).

Alimbay, Katran, 2017 – *Alimbay N., Katran D.* As / Tamak / Tagam [Food] // Etnografialyk kategoriyalar, ugymdar men ataularynyn dasturli zhuyesi. Entsiklopediya. 1-t. A – B / Gyl. red. zhane zhoba zhet. Nursan Alimbay. Almaty: TOO «Alem Damu integratsiya», 2017. P. 269–276. (In Kaz.).

Alimbay, Katran, 2017 – *Alimbay N., Katran D.* Asip [Asip] // Etnografialyk kategoriyalar, ugymdar men ataularynyn dasturli zhuyesi. Entsiklopediya. 1-t. A – B / Gyl. red. zhane zhoba zhet. Nursan Alimbay. Almaty: TOO «Alem Damu integratsiya», 2017. P. 460–461. (In Kaz.).

Alimbay, Katran, 2017 – *Alimbay N., Katran D.* Zhorgem [Zhorgem] // Etnografialyk kategoriyalar, ugymdar men ataularynyn dasturli zhuyesi. Entsiklopediya. 1-t. A – B / Gyl. red. zhane zhoba zhet. Nursan Alimbay. Almaty: TOO «Alem Damu integratsiya», 2017. P. 570. (In Kaz.).

Alimbay, Katran, 2017 – *Alimbay N., Katran D.* Zuzala [Zuzala] // Etnografialyk kategoriyalar, ugymdar men ataularynyn dasturli zhuyesi. Entsiklopediya. 1-t. A – B / Gyl. red. zhane zhoba zhet. Nursan Alimbay. Almaty: TOO «Alem Damu integratsiya», 2017. P. 61–62. (In Kaz.).

Alimbay, Katran, 2017 – *Alimbay N., Katran D.* Kurt [Kurt] // Etnografialyk kategoriyalar, ugymdar men ataularynyn dasturli zhuyesi. Entsiklopediya. 4-t. A – B / Gyl. red. zhane zhoba zhet. Nursan Alimbay. Almaty: TOO «Alem Damu integratsiya», 2017. P. 89–92. (In Kaz.).

Alimbay, Katran, 2017 – *Alimbay N., Katran D.* Mal soyu [Cat breed] // Etnografialyk kategoriyalar, ugymdar men ataularynyn dasturli zhuyesi. Entsiklopediya. 4-t. A – B / Gyl. red. zhane zhoba zhet. Nursan Alimbay. Almaty: TOO «Alem Damu integratsiya», 2017. P. 285–288. (In Kaz.).

Alimbay, Katran, 2017 – *Alimbay N., Katran D.* Yet tagamdary [Meat] // Etnografialyk kategoriyalar, ugymdar men ataularynyn dasturli zhuyesi. Entsiklopediya. 4-t. A – B / Gyl. red. zhane zhoba zhet. Nursan Alimbay. Almaty: TOO «Alem Damu integratsiya», 2017. P. 217–221. (In Kaz.).

Alimbay, Katran, 2017 – *Alimbay N., Katran D.* Zhemis-zhidek [Fruits] // Etnografialyk kategoriyalar, ugymdar men ataularynyn dasturli zhuyesi. Entsiklopediya. 4-t. A – B / Gyl. red. zhane zhoba zhet. Nursan Alimbay. Almaty: TOO «Alem Damu integratsiya», 2017. P. 432. (In Kaz.).

Alimbay, Katran, 2017 – *Alimbay N., Katran D.* Kymyz [Kymyz] // Etnografialyk kategoriyalar, ugymdar men ataularynyn dasturli zhuyesi. Entsiklopediya. 1-t. A – B / Gyl. red. zhane zhoba zhet. Nursan Alimbay. Almaty: TOO «Alem Damu integratsiya», 2017. P. 169–179. (In Kaz.).

Alimbay, Katran, 2017 – *Alimbay N., Katran D.* Nan [Bread] // Etnografialyk kategoriyalar, ugymdar men ataularynyn dasturli zhuyesi. Entsiklopediya. 5-t. A – B / Gyl. red. zhane zhoba zhet. Nursan Alimbay. Almaty: TOO «Alem Damu integratsiya», 2017. P. 470–474. (In Kaz.).

Alimbay, Katran, 2017 – *Alimbay N., Katran D.* Oltirilgen Kymyz [Died Kymyz] // Etnografialyk kategoriyalar, ugymdar men ataularynyn dasturli zhuyesi. Entsiklopediya. 5-t. A – B / Gyl. red. zhane zhoba zhet. Nursan Alimbay. Almaty: TOO «Alem Damu integratsiya», 2017. P. 178–181. (In Kaz.).

Alimbay, Katran, 2017 – *Alimbay N., Katran D.* Susyn [Drink] // Etnografialyk kategoriyalar, ugymdar men ataularynyn dasturli zhuyesi. Entsiklopediya. 5-t. A – B / Gyl. red. zhane zhoba zhet. Nursan Alimbay. Almaty: TOO «Alem Damu integratsiya», 2017. P. 201–202. (In Kaz.).

Alimbay, Katran, 2017 – *Alimbay N., Katran D.* Suyrik [Suyrik] // Etnografialyk kategoriyalar, ugymdar men ataularynyn dasturli zhuyesi. Entsiklopediya. 1-t. A – B / Gyl. red. zhane zhoba zhet. Nursan Alimbay. Almaty: TOO «Alem Damu integratsiya», 2017. P. 223. (In Kaz.).

Alimbay, Katran, 2017 – *Alimbay N., Katran D.* Torta [Torta] // Etnografialyk kategoriyalar, ugymdar men ataularynyn dasturli zhuyesi. Entsiklopediya. 1-t. A – B / Gyl. red. zhane zhoba zhet. Nursan Alimbay. Almaty: TOO «Alem Damu integratsiya», 2017. P. 417. (In Kaz.).

Alimbay, Katran, 2017 – *Alimbay N., Katran D.* Tosap [Tosap] // Etnografialyk kategoriyalar, ugymdar men ataularynyn dasturli zhuyesi. Entsiklopediya. 1-t. A – B / Gyl. red. zhane zhoba zhet. Nursan Alimbay. Almaty: TOO «Alem Damu integratsiya», 2017. P. 417–418. (In Kaz.).

Alimbay, et al., 2017 – *Alimbay N., Shoybekov R., Katran D.* Koy soyu [Sheep slaughter] // Etnografialyk kategoriyalar, ugymdar men ataularynyn dasturli zhuyesi. Entsiklopediya. 1-t. A – B / Gyl. red. zhane zhoba zhet. Nursan Alimbay. Almaty: TOO «Alem Damu integratsiya», 2017. P. 692–696. (In Kaz.).

Alimbay, et al., 2017 – *Alimbay N., Uali N., Kakabayev B.* Malshylyk [Animal husbandry] // Etnografialyk kategoriyalar, ugymdar men ataularynyn dasturli zhuyesi. Entsiklopediya. 1-t. A – B / Gyl. red. zhane zhoba zhet. Nursan Alimbay. Almaty: TOO «Alem Damu integratsiya», 2017. P. 305–310. (In Kaz.).

Alimbay, Katran, 2017 – *Alimbay N., Katran D.* Ak tagam [Ak tagam] // Etnografialyk kategoriyalar, ugymdar men ataularynyn dasturli zhuyesi. Entsiklopediya. 1-t. / Gyl. red. zhane zhoba zhet. Nursan Alimbay. Almaty: TOO «Alem Damu integratsiya», 2017. P. 140–143. (In Kaz.).

Argynbayev, 1969 – *Argynbayev Kh.* Kazaktyn mal sharuashylygy zhayynda etnografialyk ocherk [Ethnographic essay on the Kazakh cattle breeding economy]. Almaty: Gylym, 1969. 172 p. (In Kaz.).



Barmintsev, 1958 – *Barmintsev Yu.N.* Evolyutsiya konnykh porod v Kazakhstane. Opyt zootekhnicheskogo issledovaniya problemy porodoobrazovaniya [Evolution of horse breeds in Kazakhstan. Experience in zootechnical research into the problem of breed formation]. Alma-Ata: Kazselkhozgiz, 1958. 284 p. (In Russ.).

Baronov, 1927 – *Baronov S.F.* Opyt mediko-sanitarnogo obsledovaniya sredi kazakov [Experience of medical and sanitary examination among Kazakhs] // Kazaki. Antropologicheskkiye ocherki. Izdaniye osobogo komiteta Akademii nauk po issledovaniyu soyuznykh i avtonomnykh respublik. L.: Izd. AN SSSR, 1927. P. 33–57. (In Russ.).

Benson, Svanberg, 1988 – *Benson L., Svanberg I.* The Kazakhs of China. Essays on an Ethnic minority. Uppsala, 1988.

Bronevsky, 1830 – *Bronevsky S.B.* Zapiski o kirgizakh-kaysakakh Sredney ordy [Notes on the Kyrgyz-Kaisaks of the Middle Horde] // Otechestvennyye zapiski. 1830. № 120. P. 75–364. (In Russ.).

Bukeykhan, 1904a – *Bukeykhan A.N.* Ovtsevodstvo v Stepnom kraye. Materialy po ekonomicheskomu obsledovaniyu rayonov Sibirskoy zheleznoy zhorogi. Zhivotnovodstvo. Vyp. I. Ovtsevodstvo v rayone Zapadnogo uchastka Sibirskoy zheleznoy dorogi [Sheep farming in the Steppe region. Materials on the economic survey of the regions of the Siberian Railway. Animal husbandry. Vol. I. Sheep farming in the area of the Western section of the Siberian Railway]. Tomsk, 1904. P. 17–102. (In Russ.).

Bukeykhan, 1904b – *Bukeykhan A.N.* Skotovodstvo (krupny rogayty skot). Materialy po ekonomicheskomu obsledovaniyu rayonov Sibirskoy zheleznoy dorogi. Vypusk. II. Skotovodstvo v rayone Zapadnogo uchastka Sibirskoy zheleznoy dorogi [Cattle breeding (cattle). Materials on the economic survey of the regions of the Siberian Railway. Issue. II. Cattle breeding in the area of the Western section of the Siberian Railway]. Tomsk, 1905. P. 1–32. (In Russ.).

Bukeykhanov, 1995 – *Bukeykhanov A.* Ovtsevodstvo v Stepnom kraye [Sheep breeding in the steppe region] // *Bokeykhan A. Tandamaly.* Almaty: Kazak entsiklopediyasy, 1995. P. 153–191. (In Russ.).

Çınar, 2016 – *Çınar Ümit.* Kazakça Bitki Adları [Kazakh Plant Names]. 2016. 120 s. [http://www.kmoksy.com/zobot/plants_Kazakh.html] sayfasının PDF versiyonudur. (In Turk.).

Diarov, 1963 – *Diarov K.D.* Zhivotnovodstvo Kazakhstana [Livestock farming in Kazakhstan]. Alma-Ata: Kazselkhozgiz, 1963. 250 s. (In Russ.).

Dobrosmyslov, 1895 – *Dobrosmyslov A.I.* Skotovodstvo v Turgayskoy oblasti [Cattle breeding in Turgai region]. Orenburg: Turgaysky obl. stat. komitet, 1895. 360 p. (In Russ.).

Dobrzhansky, 1927 – *Dobrzhansky F.G.* Loshad kochevogo naseleniya Semirechya [Horse of the nomadic population of Semirechye] // *Dobrzhansky F.G., Lus Ya.Ya., Medvedev N.N.* Domashniye zhitovnye yugovostochnoy chasti Kazakstana (Semirechya). Sobraniye statey. L.: Izd. AN SSSR, 1927. P. 16–131. (In Russ.).

Dobrzhansky, Voytyatsky, 1928 – *Dobrzhansky F.G., Voytyatsky B.P.* Loshad kochevogo naseleniya Semipalatinskoy gubernii [Horse of the nomadic population of the Semipalatinsk province] // *Dobrzhansky F.G., Lus Ya.Ya., Voytyatsky B.P., Kolesnik N.N., Medvedev N.N.* Domashniye zhitovnye Semipalatinskoy gubernii. Sobraniye statey. Ch. I. Loshad, maral. L.: Izd. AN SSSR, 1928. P. 22–183. (In Russ.).

Doskarayev, 1958 – *Doskarayev Zh.* Aral, Kaspy balykshylarynyñ tilindegi professionaldyk leksikanyñ materialdary [Professional lexicon material in the language fishers of Aral and Caspian Sea] // *Kazak tili tarikhy men dialektologiyasynyñ maseleleri. 1-shyuy.* Almaty: KazSSR GA, 1958. P. 83–162. (In Kaz.).

Etnografiyalyk, 2024 – *Etnografiyalyk materialdar* [Ethnographic materials] // *Uly Petr atyndagy Resey gylym akademiyasy Antropologiya zhane etnografiya muzeyi korynan*, 2024. No. 3862–16. (In Russ.).

Fiyelstrup, 1926 – *Fiyelstrup F.A.* «Kara-Kosmos» Rubruka [«Kara-Kosmos» of Rubruk] // *Etnografiya*. 1926. № 1–2. P. 259–261. (In Russ.).

Fiyelstrup, 1927 – *Fiyelstrup F.A.* Molochnye produkty turkov-kochevnikov [Milk products of the nomadic Turks] // *Kazaki. Sbornik statey antropologicheskogo otryada Kazakhstanskoy ekspeditsii AN SSSR. Issledovaniye 1927 g.* Leningrad: AN SSSR, 1930. P. 263–302. (In Russ.).

Fiyelstrup, 1927 – *Fiyelstrup F.A.* Skotovodstvo i kochevaniye v chasti stepy Zapadnogo Kazakhstana [Cattle breeding and nomadism in part of the steppes of Western Kazakhstan] // *Kazaki. Antropologicheskkiye ocherki. Izdaniye osobogo komiteta Akademii nauk po issledovaniyu soyuznykh i avtonomnykh respublik.* Leningrad: AN SSSR, 1927. P. 78–107. (In Russ.).

Gaverdovsky, 2007 – *Gaverdovsky Ya.P.* Obozreniye kirgiz-kaysakskoy stepi (Chast 1-ya) ili Dnevnye zapiski v stepi kirgiz-kaysakskoy 1803 i 1804 gg. [Review of the Kyrgyz-Kaysak steppe (Part 1) or Day notes in the Kyrgyz-Kaysak steppe in 1803 and 1804] // *Istoriya Kazakhstana v russkikh istochnikakh XVI–XX vekov. Pervye istoriko-etnograficheskkiye opisaniya kazakhskikh zemel. Pervaya polovina XIX v.* Almaty, 2007. T. 5. P. 155–282. (In Russ.).

Gaverdovsky, 2007 – *Gaverdovsky Ya.P.* Obozreniye Kirgiz-kaysakskoy stepi (Chast 2-ya) ili Opisaniye strany i naroda kirgiz-kaysakskogo [Review of the Kyrgyz-Kaysak steppe (Part 2) or Description of the country and people of the Kyrgyz-Kaysak] // *Istoriya Kazakhstana v russkikh istochnikakh XVI–XX vekov. Pervye istoriko-etnograficheskkiye opisaniya kazakhskikh zemel. Pervaya polovina XIX v.* Almaty, 2007. T. 5. P. 283–495. (In Russ.).



Georgi, 1799 – *Georgi I.G.* Opisanije vsekh obitayushchikh v Rossyskom gosudarstve narodov. Ikh zhiteyskikh obryadov, obyknoveny, odezhd, zhilishch, uprazhneny, zabav, veroispovedanii i drugikh dostopamyatnostey. V chetyrekh chastyakh. Sankt-Peterburg: Imperator. akad. nauk, 1799. Ch. 2. O narodakh tatarskogo plemeni i drugikh ne reshennogo eshche proiskhozhdeniya severnykh sibirskikh [Description of all peoples living in the Russian state. Their everyday rituals, customs, clothes, homes, exercises, amusements, religion and other monuments. In four parts]. 178 p. (In Russ.).

Geyns, 1897 – *Geyns A.K.* Dnevnik 1865 goda. Puteshestviye po Kirgizskim stepyam [Diary from 1865. Traveling through the Kyrgyz steppes] // *Sobraniye literaturnykh trudov.* Sankt-Peterburg, 1897. P. 179–589. (In Russ.).

Gubanov, 1976 – *Gubanov I.A.* Dikorastushchiye poleznye rasteniya SSSR [Wild useful plants of the USSR]. M. Mysl, 1976. 360 p. (In Russ.).

Ishchenko, et al., 1926 – *Ishchenko M.M., Kazbekov I.S., Larin I.V., Shchelokov B.K.* Osobennosti selskogo khozyaystva Adayevskogo uyezda. Otchet o rabotakh pochvenno-botanicheskogo otryada Kazakhstanskoy ekspeditsii Akademii nauk SSSR. Issledovaniye 1926 g [Peculiarities of agriculture in Adayevsky district. Report on the work of the soil-botanical team of the Kazakhstan expedition of the USSR Academy of Sciences. 1926 study]. Vyp. VI. / Pod red. I. V. Larina. L.: Izd. AN SSSR, 1926. 220 p. (In Russ.).

Kabdoldina, 2017 – *Kabdoldina G.* Talkan [Talkan] // *Etnografyalyk kategoriyalar, ugymdar men ataularynyn dasturli zhuyesi.* Entsiklopediya. 5-t. / Gyl. red. zhane zhoba zhet. Nursan Alimbay. Almaty: TOO «Alem Damu integratsiya», 2017. P. 293. (In Kaz.).

Kadomtsev, 1877 – *Kadomtsev A.V.* Otchet o poyezdke v Kirgizskiy stepi Yevropeyskoy i Aziatskoy Rossii s tselyu issledovaniya uslovy i prichin razvitiya i rasprostraneniya skotskikh padezhey [Report on a trip to the Kyrgyz steppes of European and Asian Russia in order to study the conditions and causes of the development and spread of bestial deaths]. Sankt-Peterburg: Tip.i lit. A.E. Landau, 1877. 107 p. (In Russ.).

Kakabayev, 2017 – *Kakabayev B.S.* Balyk [Fish] // *Etnografyalyk kategoriyalar, ugymdar men ataularynyn dasturli zhuyesi.* Entsiklopediya. 1-t. / Gyl. red. zhane zhoba zhet. Nursan Alimbay. Almaty: TOO «Alem Damu integratsiya», 2017. P. 540–542. (In Kaz.).

Kakabayev, 2017 – *Kakabayev B.S.* Balyk aulau [Fishing] // *Etnografyalyk kategoriyalar, ugymdar men ataularynyn dasturli zhuyesi.* Entsiklopediya. 1-t. / Gyl. red. zhane zhoba zhet. Nursan Alimbay. Almaty: TOO «Alem Damu integratsiya», 2017. P. 543–544. (In Kaz.).

Kakabayev, 2017 – *Kakabayev B.S.* Balykshylyk [Fishing] // *Etnografyalyk kategoriyalar, ugymdar men ataularynyn dasturli zhuyesi.* Entsiklopediya. 1-t. / Gyl. red. zhane zhoba zhet. Nursan Alimbay. Almaty: TOO «Alem Damu integratsiya», 2017. P. 547–549. (In Kaz.).

Karrik, 1903 – *Karrik Dzh.A.* O kumyse i ego upotrebleniye v legochnoy chekhotke i drugikh iznuritelykh boleznyak [About kumis and its use in pulmonary phthisis and other debilitating diseases]. Sankt-Peterburg: Izd. K.L. Riktera, 1903. 212 p. (In Russ.).

Karutts, 1911 – *Karutts R.* Sredi kirgizov i turkmenov na Mangyshlake [Among the Kyrgyz and Turkmens in Mangyshlak]. Sankt-Peterburg: Izd. A.F. Devriyena, 1911. 189 p. (In Russ.).

Kasimanov, 1977 – *Kasimanov S.* Kazaktyn ulttyk tagamdary [Kazakh national food]. Alma-Ata: Kaynar, 1977. 103 p. (In Kaz.).

Kastanye, 1911 – *Kastanye I.A.* Nadgrobnyye sooruzheniya Kirgizskikh stepey [Tombstones of the Kyrgyz steppes]. Orenburg, 1911. 102 p. (In Russ.).

Katran, 2002 – *Katran D.* Kazaktyn dasturli as-tagam madeniyeti [Kazakh traditional foodculture] // Gyl. red. zhane algy sozdin avt. Nursan Alimbay. Almaty: KMOGZI, 2002. 207 p. (In Kaz.).

Kazakhi, 1995 – *Kazakhi* [The Kazakhs]. Almaty: Kazakhstan, 1995. 352 p. (In Russ.).

Kazakhi, 2001 – *Kazakhi* [The Kazakhs] / *Otv. red. S.E. Azhigali, O.B. Naumova, I.V. Oktyabrskaya.* Moskva: Nauka, 2001. 846 p. (In Russ.).

Kenzheakhmetuly, 2009 – *Kenzheakhmetuly S.* Kazaktyn darkan dastarkany [Kazakh national food]. Almaty: Almatykitap, 2009. 238 p. (In Kaz.).

Kireyevsky, 1874 – *Kireyevsky I.* Flora nashikh Sredneaziatskikh vladenii po alfavitnomu poryadku. Tuzemnyye nazvaniya rastenii [Flora of our Central Asian possessions in alphabetical order. Native plant names]. Sankt-Peterburg, 1874. 297 p. (In Russ.).

Kozlov, 1991 – *Kozlov V.I.* Vvedeniye [Introduction] // *Etnicheskaya ekologiya. Teoriya i praktika.* Moskva: Nauka, 1991. (In Russ.).

Krasnov, 1887 – *Krasnov A.N.* Ocherk byta Semirechenskikh kirgizov [Essay on the life of the Kirghiz of Semirechye] // *Izvestiya IRGO.* 1887. T. XXIII. P. 436–481. (In Russ.).

Krasovsky, 1868 – *Krasovsky M.* Materialy dlya geografii i statistiki Rossii, sobrannyye ofitserami Generalnogo shtaba. Oblast Sibirskikh kirgizov [Materials for the geography and statistics of Russia, collected by officers of the General Staff. Region of Siberian Kirghiz]. Vol. III. Sankt-Peterburg: Tip. Vladimirskaaya, 1868. 428 p. (In Russ.).



Krupnik, 1989 – *Krupnik I.I.* Arkticheskaya etnoekologiya. Modeli traditsionnogo prirodopolzovaniya morskikh okhotnikov i olenevodov Severnoy Azii [Arctic ethnoecology. Models of traditional environmental management of sea hunters and reindeer herders of North Asia] / *Otv. red. S.A. Arutyunov.* Moskva: Nauka, 1989. 272 p. (In Russ.).

Kultura i byt..., 1967 – *Kultura i byt* kazakhskogo kolkhoznogo aula [Culture and life of the Kazakh collective farm village]. Alma-Ata: Nauka, 1967. 299 p. (In Russ.).

Kultura i byt..., 1972 – *Kultura i byt* kazakhskogo kolkhoznogo aula [Culture and life of the Kazakh collective farm village]. Alma-Ata: Nauka, 1972. 272 p. (In Russ.).

Kultura zhizneobespecheniya..., 1983 – *Kultura zhizneobespecheniya i etnos.* Opyt etnokulturologicheskogo issledovaniya (na materialakh armyanskoy selskoy kultury) [Livelihood culture and ethnicity. Experience of ethnocultural research (based on materials of Armenian rural culture)]. Yerevan: Nauka, 1983. 318 p. (In Russ.).

Kumys, 1979 – *Kumys i shubat* [Kumys and shubat]. Alma-Ata; Kaynar, 1979. 203 p. (In Russ.).

Kydyralin, 1975 – *Kydyralin U.S.* Kultura i byt kazakhov dorevolyutsionnogo Mangyshlaka [Culture and life of the Kazakhs of pre-revolutionary Mangyshlak]: avtoref. kand... ist. nauk. Alma-Ata, 1975. 36 p. (In Russ.).

Katran, 2017 – *Katran D.* Konsokta [Konsokta] // *Etnografiyalik kategoriyalar, ugymdar men ataularynyn dasturli zhuyesi.* Entsiklopediya. 3-t. / *Gyl. red. zhane zhoba zhet. Nursan Alimbay.* Almaty: TOO «Alem Damu integratsiya», 2017. P. 575. (In Kaz.).

Levshin, 1832 – *Levshin A.I.* Opisaniye kirgiz-kazachyikh ili kirgiz-kaysatskikh ord i stepey [Description of the Kyrgyz-Cossack or Kyrgyz-Kaisak hordes and steppes]. Sankt-Peterburg: Tipografiya Karla Krayya, 1832. Vol. 3. Etnograficheskiye izvestiya. 304 p. (In Russ.).

Lus, 1927 – *Lus Ya.Ya.* Krupny rogary skot kochevogo naseleniya Semirechya [Cattle of the nomadic population of Semirechye] // *Dobrzhansky F.G., Lus Ya.Ya., Medvedev N.N.* Domashniye zhiivotnye yugo-vostochnoy chasti Kazakstana (Semirechya). Sobraniye statey. L.: Izd. AN SSSR, 1927. P. 132–215. (In Russ.).

Lus, 1927 – *Lus Ya.Ya.* Semirechenskaya kurdychnaya ovtsa [Fat-tailed sheep of Semirechye] // *Dobrzhansky F.G., Lus Ya.Ya., Medvedev N.N.* Domashniye zhiivotnye yugo-vostochnoy chasti Kazakstana (Semirechya). Sobraniye statey. L.: Izd. AN SSSR, 1927. P. 216–291. (In Russ.).

Lus, Kolesnik, 1928 – *Lus Ya.Ya., Kolesnik N.N.* Krupny rogary skot kochevogo naseleniya Semipalatinskoy gubernii [Cattle of the nomadic population of the Semipalatinsk province] // *Dobrzhansky F.G., Lus Ya.Ya., Voytyatsky B.P., Kolesnik N.N., Medvedev N.N.* Domashniye zhiivotnye Semipalatinskoy gubernii. Sobraniye statey. Ch. II. Krupny i melky rogary skot. L.: Pechatnya, 1928. P. 3–119. (In Russ.).

Lus, Medvedev, 1928 – *Lus Ya.Ya., Medvedev N.N.* Kurdychnaya ovtsa Semipalatinskoy gubernii [Fat-tailed sheep of the Semipalatinsk province] // *Dobrzhansky F.G., Lus Ya.Ya., Voytyatsky B.P., Kolesnik N.N., Medvedev N.N.* Domashniye zhiivotnye Semipalatinskoy gubernii. Sobraniye statey. Vol. II. Krupny i melky rogary skot. L.: Pechatnya, 1928. P. 176–265. (In Russ.).

Massagetov, 1985 – *Massagetov P.S.* Zavetnye travy [Treasured herbs] / 2-e izd., dop. M.: Mysl, 1985. 208 p. (In Russ.).

Medvedev, 1927 – *Medvedev N.N.* Koza kochevogo naseleniya Semipalatinskoy gubernii [Goat of the nomadic population of the Semipalatinsk province] // *Dobrzhansky F.G., Lus Ya.Ya., Voytyatsky B.P., Kolesnik N.N., Medvedev N.N.* Domashniye zhiivotnye Semipalatinskoy gubernii. Sobraniye statey. Ch. II. Krupny i melky rogary skot. L.: Pechatnya, 1928. P. 266–329. (In Russ.).

Medvedev, 1927 – *Medvedev N.N.* Koza kochevogo naseleniya Semirechya [Goat of the nomadic population of Semirechye] // *Dobrzhansky F.G., Lus Ya.Ya., Medvedev N.N.* Domashniye zhiivotnye yugo-vostochnoy chasti Kazakstana (Semirechya). Sobraniye statey. L.: Izd. AN SSSR, 1927. P. 291–327. (In Russ.).

Mukanova, 1970 – *Mukanova T.A.* Molochnoye khozyaystvo kazakhov v dorevolyutsionny period: avtoref. diss... kand ist. nauk [Kazakh dairy farming in the pre-revolutionary period]. Alma-Ata, 1970. 23 p. (In Russ.).

Obychai kirgizov..., 1878 – *Obychai* kirgizov Semipalatinskoy oblasti [Customs of the Kyrgyz of the Semipalatinsk region] // *Russky vestnik: zhurnal literaturny i politichesky, izdavayemy M. Katkovym.* Moskva: Universitet. tip. (M. Katkova). 1878. T. 137. P. 22–66. (In Russ.).

Pallas, 1786 – *Pallas P.S.* Puteshestviye po raznym provintsiyam Rossyskoy imperii [Traveling through different provinces of the Russian Empire]. Sankt-Peterburg: Imperat. akad. nauk, 1786. Ch. 2. Kn. 2. 571 p. (In Russ.).

Pavlov, 1947 – *Pavlov N.V.* Rastitelnoye syrre Kazakhstana [Plant raw materials of Kazakhstan]. Moskva, Leningrad: Izd. Akad. nauk SSSR, 1947. 552 p. (In Russ.).

Poyezdka..., 1867 – *Poyezdka* po Vostochnomu Tarbagatayu letom 1864 goda Karla Struve i Grigoriya Potanina [A trip to Eastern Tarbagatay in the summer of 1864 by Karl Struve and Grigory Potanin] // *ZIRGO.* Tom pervy. Sankt-Peterburg: Tip. V. Bezobrazova. 1867. P. 463–533. (In Russ.).

Radlov, 1989 – *Radlov V.V.* Iz Sibiri: stranitsy dnevnika [From Siberia: diary pages]. M.: Nauka, 1989. 749 p. (In Russ.).



Rubtsov, 1934 – *Rubtsov N.I.* Dikorastushchiye lekarstvennyye, tekhnicheskiye i pishchevye rasteniya Zapadnogo Kazakstana [Wild medicinal, technical and food plants of Western Kazakhstan]. Alma-Ata, Moskva: Kazakstan. krayev. izd., 1934. (In Russ.).

Rudenko, 1927 – *Rudenko S.I.* Ocherk byta kazakhov basseyna rek Uila i Sagyza [Essay on the life of the Kazakhs of the Uil and Sagyz river basins] // *Kazaki. Antropologicheskiye ocherki. Materialy osobogo Komiteta po issledovaniyu soyuznykh i avtonomnykh respublik.* Leningrad, 1927. Vyp. 3. P. 7–32. (In Russ.).

Rudenko, 1930 – *Rudenko S.I.* Ocherk byta severo-vostochnykh kazakov [Essay on the life of the northeastern Kazakhs] // *Kazaki. Sbornik statey antropologicheskogo otryada kazakstanskoy ekspeditsii AN SSSR. Issledovaniye 1927 g. L.; AN SSSR, 1930. P. 1–72.* (In Russ.).

Rychkov, 1792 – *Rychkov P.I.* Dnevnye zapiski puteshestviya kapitana Nikolaya Rychkova v Kirgiz-kaysatskoy stepi v 1771 godu [Day notes of Captain Nikolai Rychkov's journey to the Kyrgyz-Kaisak steppe in 1771]. Sankt-Peterburg: Tip. Imper. Akad. nauk, 1792. 105 p. (In Russ.).

Salgarin, 1990 – *Salgarin K.* Kasapshylyk [Butchery]. Almaty: Kaynar, 1990. 96 p. (In Kaz.).

Segizbayuly, 1980 – *Segizbayuly K.* Kazaky dastarkan [Kazakh food culture]. Almaty, Atamyra. 2011. 192 b.; Kymyz, shubat. Almaty: Kaynar, 1980. 200 p. (In Kaz.).

Shakhanova, 1987 – *Shakhanova N.Zh.* Traditsionnaya pishcha kazakhov kak istoriko-etnografichesky istochnik: diss. kand. ist. nauk [Traditional food of the Kazakhs as a historical and ethnographic source]. L., 1987. 224 p. (In Russ.).

Sharuashylyk..., 1991 – *Sharuashylyk* zhane uy-turmys entsiklopediyasy [Encyclopedia of economy and household]. Almaty: Kazsovensiklopediyasy, 1991. (In Kaz.).

Shoybekov, 2017 – *Shoybekov R.* Kurtaba [Kurtaba] // *Etnografiyalyk kategoriyalar, ugymdar men ataularynyn dasturli zhuyesi. Entsiklopediya. 4-t. / Gyl. red. zhane zhoba zhet. Nursan Alimbay.* Almaty: TOO «Alem Damu integratsiya», 2017. P. 92. (In Kaz.).

Sivers, 1999 – *Sivers I.* Pisma iz Sibiri [Letters from Siberia] // *Sivers I. Pisma iz Sibiri, Falk I.I. Opisaniiye vsekh natsionalnostey Rossii / Per. s nem.* Almaty: Gylym, 1999. P. 5–85. (In Russ.).

Spassky, 1820 – *Spassky G.* Kirgiz-kaysaki Bolshoy, Sredney i Maloy ordy [Kirghiz-Kaisaks of the Greater, Middle and Lesser Hordes] // *Sibirsky vestnik. Sankt-Peterburg: Morsk. tip., 1820. Ch. 10. 141–188.* (In Russ.).

Tolybekov, 1971 – *Tolybekov S.E.* Kochevoye obshchestvo kazakhov v XVII – nachalo XX veka [Nomadic society of Kazakhs in the 17th century - the beginning of the 20th century]. *Politiko-ekonomicheskyy analiz.* Alma-Ata: Nauka, 1971, 634 p. (In Russ.).

Trofimuk, 1930 – *Trofimuk N.A.* Sanitarny ocherk obsledovaniya vodosnabzheniya, pitaniya, zhilishcha i odezhdy zhiteley Kazakhstana [Sanitary sketch of a survey of water supply, food, housing and clothing of residents of Kazakhstan] // *Kazaki. Sbornik statey antropologicheskogo otryada Kazakhstanskoy ekspeditsii AN SSSR, issledovaniye 1927 g. Leningrad: AN SSSR, 1930. P. 163–228.* (In Russ.).

Vaynshteyn, 1991 – *Vaynshteyn S.I.* Mir kochevnikov tsentra Azii [The world of the nomads of central Asia]. M.: Nauka, 1991. 296 p. (In Russ.).

Vostrov, 1953 – *Vostrov V.V.* Kultura i byt kazakhskogo kolkhoznogo aula (Po materialam Dzhanybekskogo rayona Zapadno-Kazakhstanskoy oblasti Kazakhskoy SSR): avtoref. diss. kand. ist. Nauk [Culture and life of the Kazakh collective farm village (Based on materials from the Dzhanybek district of the West Kazakhstan region of the Kazakh SSR): abstract. diss. Ph.D. ist. Sciences]. Leningrad, 1953. 18 p. (In Russ.).



МАЗМҰНЫ / СОДЕРЖАНИЕ

ОТАН ТАРИХЫ 2024 № 27 (4)

МЕТОДОЛОГИЯ / METHODOLOGY

Әлімбай Н., Қакабаев Б.С., Смагулов Б.К. ҚАЗАҚТЫҢ ЕЖЕЛГІ АС-ТАҒАМ ЖҮЙЕСІНІҢ ТАРИХИ ЭТНОГРАФИЯСЫ (XVIII – СОВЕТТІК КЕЗЕҢНІҢ АЛҒАШҚЫ ОҢЖЫЛДЫҒЫ).....	829
---	-----

ТАРИХ / ИСТОРИЯ / HISTORY

Абдрахим М.Е. КАЗАХСКИЕ ЧИНОВНИКИ СЕМИРЕЧЕНСКОЙ ОБЛАСТИ (II ПОЛОВИНА XIX – НАЧАЛО XX ВЕКОВ): ОБЗОР ЗАРУБЕЖНОЙ ИСТОРИОГРАФИИ.....	871
Аяган Б.Г. ВЗАИМООТНОШЕНИЯ ЗАКИ ВАЛИДИ ТОГАН С КАЗАХСКИМИ АВТОНОМИСТАМИ В ПЕРИОД 1917-1930-Х ГОДОВ.....	889
Бейсембаева А., Арпова А. НЕКОТОРЫЕ АСПЕКТЫ ВНЕШНЕЙ ПОЛИТИКИ УАЛИ ХАНА В СЕР. XVIII – НАЧАЛЕ XIX ВЕКОВ: НА ОСНОВЕ АРХИВНЫХ МАТЕРИАЛОВ.....	905
Болатхан А., Калыбекова М.Ч. «УКАЗНИКИ» В СИСТЕМЕ СПЕЦПОСЕЛЕНИЙ.....	925
Дёнингхаус Виктор (Германия), Савин А.И. (Россия) «КАК БЫ УКАЗ О ЕВРЕЯХ НЕ ОТМЕНЯТЬ, А ДЕ ФАКТОМ НЕ ПРИМЕНЯТЬ» Л.И. БРЕЖНЕВ, РАЗРЯДКА И ЕВРЕЙСКАЯ ЭМИГРАЦИЯ ИЗ СССР В 1972-1973 ГГ.....	951
Jalilov A.M., Shashaev A.K., Muldakhmetova Z.I. BRIEF HISTORIOGRAPHY OF DEPORTATION TO THE USSR IN THE 30-50 YEARS OF THE TWENTIETH CENTURY.....	966
Кабульдинов З.Е. ПЕРЕГОВОРЫ АБЫЛАЯ С РОССИЙСКОЙ ИМПЕРИЕЙ С ПРОСЬБАМИ О ПРЕДОСТАВЛЕНИИ ВОЕННОЙ ПОМОЩИ.....	977
Карибаева А.С., Атантаева Б.Ж., Абеннова Г.А. ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СЛЕД ПЕРЕСЕЛЕНЦЕВ: ДЕПОРТИРОВАННЫЕ НЕМЦЫ В ИСТОРИИ ВОСТОЧНОГО КАЗАХСТАНА.....	993
Каскабасова А.А., Отепова Г.Е., Ыскак А.С. ДОКУМЕНТЫ ДЕЛОПРОИЗВОДСТВА КАК ИСТОЧНИК ПО ИСТОРИИ КАЗАХСТАНА XVIII - НАЧАЛА XX ВВ.....	1007
Қайполла Қ., Қыдыр Т.Е. МӘМЛҮК-ҚЫПШАҚТАРДЫҢ АТБЕГЛІК ЖӘНЕ ЖАУЫНГЕРЛІК ӨНЕРІНІҢ ЗЕРТТЕЛУ ЕРЕКШЕЛІГІ.....	1027
Kartova Z.K., Abuov N.A. NEW NARRATIVE SOURCES IN THE CONTEXT OF STUDYING THE HISTORY OF KAZAKHSTAN.....	1038
Kenzheakhmet N., Qaldibek M. RESEARCH ON THE QAZAQ, CHINESE, MANCHU DOCUMENTS IN THE XINJIANG ARCHIVES.....	1051
Сайфулмаликова С.С., Жолсейтова М.А. ҚАЗАҚ ДЕПУТАЦИЯСЫ РЕСЕЙ ИМПЕРАТОРЫНЫҢ САРАЙЫНДА: ӨЗАРА БАЙЛАНЫСТЫҢ СИПАТТАМАСЫ (XIX ҒАСЫР).....	1068
Сатенова М.Р., Джандосова З.А. (Россия) К ВОПРОСУ ИДЕНТИФИКАЦИИ ЛИЧНОСТИ СУЛТАНА РУСТЕМА.....	1088

АРХЕОЛОГИЯ / ARCHAEOLOGY

Жалелов А.А. ЭПИСТОЛЯРНЫЕ ИСТОЧНИКИ ПО ИСТОРИИ АРХЕОЛОГИЧЕСКОГО ИЗУЧЕНИЯ КОСТАНАЯ В 1930-Е ГОДЫ.....	1104
Тажекеев А., Курманиязов Ы. ПРИАРАЛЬЕ В ЭПОХУ ПОЗДНЕГО КАМЕННОГО ВЕКА И БРОНЗЫ. ХАРАКТЕРИСТИКА КУЛЬТУР.....	1119



Редакцияның мекен-жайы:

050100, Қазақстан Республикасы, Алматы қ., Шевченко көшесі, 28
Ш.Ш. Уәлиханов атындағы Тарих және этнология институты
«Отан тарихы» журналының редакциясы

Сайтқа сілтеме: <https://otan.history.iie.kz>

Тел.: +7 (727) 272-46-54.

E-mail: otanhistory@gmail.com.

Журнал Қазақстан Республикасының Ақпарат және қоғамдық келісім министрлігінде
1998 ж. 9 наурызда тіркеліп, N 158-ж куәлігіне ие болды.

Мақалаларды қайта бастырып жариялағанда, микрофильмге және басқа да көшірмелерге
түсіргенде міндетті түрде журналға сілтеме жасау қажет.
