

**Материалы
I Международного симпозиума**

**Традиционная культура в
современном мире**

**История еды и традиции питания
народов мира**

30 октября – 1 ноября 2014 г.

Москва 2015

Материалы
I Международного симпозиума
Традиционная культура в современном мире
История еды и традиции питания народов мира
30 октября – 1 ноября 2014 г.

Сборник печатается по материалам, предоставленным авторами в электронном виде. Тексты публикуются без изменений под авторскую ответственность.

ISBN 978-5-94800-031-2

© Центр по изучению взаимодействия культур

Содержание

I Международный симпозиум «Традиционная культура в современном мире. История еды и традиции питания народов мира»	3
<i>Павловская Анна Валентиновна</i>	
Еда и наука: две вещи несовместимые?	6
<i>Акульшин Петр Владимирович, Срослова Нина Викторовна</i>	
Питание российского общества XIXв. на примерах русской классической литературы	39
<i>Алексеев Дмитрий Михайлович</i>	
Эволюция гастрономического искусства и новая русская кухня	45
<i>Афинская Зоя Николаевна</i>	
«Французская кухня» как мотив русской языковой личности	48
<i>Балашова Александра Федоровна</i>	
Тема еды в устных рассказах о Великой Отечественной войне	57
<i>Баркова Ольга Николаевна</i>	
Женщины российского зарубежья 1917-1939 годов и сохранение рецептов традиционной русской кухни в эмиграции	60
<i>Блищ Валентина Леонидовна</i>	
Репрезентация аутентичности традиций питания белорусов в индустрии гостеприимства	66
<i>Горожанина Марина Юрьевна, Аникина Ольга Владимировна</i>	
Влияние православных традиций и географического фактора на формирование кухни кубанских казаков	70
<i>Губанова Виктория Николаевна</i>	
Русская Масленица как инструмент сплочения русскоязычной общины в Лондоне	76
<i>Гудина Ольга Васильевна</i>	
Номинации еды в социокультурном контексте (на материале австрийского национального варианта немецкого языка)	83

<i>Дмитриев Сергей Викторович</i>	
Русская печь как необходимая технологическая основа традиционных вкусов русской кухни	90
<i>Елистратов Владимир Станиславович</i>	
Наука о том, кто, где и как ест: проблемы терминологии	94
<i>Жбанкова Елена Васильевна</i>	
Кулинария по-советски. Что думали о рациональном питании в середине XX века?	101
<i>Заболотская Екатерина Дмитриевна</i>	
К вопросу об истории немецкого кулинарного рецепта	115
<i>Забровский Андрей Петрович</i>	
Хлеб всему голова	123
<i>Загидуллина Марина Викторовна</i>	
Пищевая футурология: философский и практический смысл пищевых утопий	132
<i>Золотухина Мария Владимировна</i>	
Кухня США: что едят американские дети дома и в школе	139
<i>Ившина Мария Владимировна</i>	
«Книга о вкусной и здоровой пище» как образ советского благополучия	148
<i>Кабичкий Михаил Евгеньевич, Кабичкая Ольга Евгеньевна</i>	
Природные и культурные факторы пищевых предпочтений	153
<i>Калякина Александра Викторовна</i>	
Традиции званых обедов в России во второй половине XVIII века	160
<i>Киселева Лидия Николаевна</i>	
Этапы формирования испанской гастрономической культуры (исторический ракурс)	170
<i>Ковалева Татьяна Анатольевна</i>	
Чашка чая в истории Англии	179
<i>Кривчиков Владислав Михайлович</i>	
Организация питания красноармейцев в 1920-е годы	184

<i>Люсий Александр Павлович</i> Пища в структуре «текста наслаждения»: опыт гедонистической текстологии	192
<i>Михайлова Екатерина Михайловна</i> Гастрономические фестивали как средство продвижения региона	200
<i>Москаленко Ольга Николаевна</i> Шотландский паб: секрет успеха	209
<i>Муханова Мария Александровна</i> Разработка постной кулинарной продукции, обогащенной микро- и макронутриентами с учетом региональных особенностей	214
<i>Наливайко Оксана Александровна</i> Первые рестораны и вкусовые предпочтения горожан в Японии в период позднего средневековья	218
<i>Никитина Лидия Владимировна</i> Рыба и морепродукты как важный компонент японской модели питания	224
<i>Осмонова Самара Курбаналиевна</i> Традиционная пища кыргызов свадебного торжества (по материалам юга Кыргызстана конец XIX – начало XX вв.)	232
<i>Павлова Анна Николаевна</i> Изображение еды как символ в итальянском искусстве	237
<i>Павловский Игорь Владимирович</i> Традиции питья в русской и нерусской культурах	245
<i>Рассадина Софья Александровна</i> К вопросу о генеалогии категории «традиционная кухня» в отечественной культуре	255
<i>Руцинская Ирина Ильинична</i> <i>Визуальные источники изучения гастрономической</i> <i>культуры</i>	262
<i>Сквейрс Екатерина Ричардовна</i> Вино и пиво в зеркале торгово-дипломатических отношений Ганзы: Новгород Великий и Лондон	272

<i>Смирнова Галина Евгеньевна</i>	
Современная английская национальная кухня глазами россиян	281
<i>Стрелкова Гюзэль Владимировна</i>	
Яства и напитки в индийской жизни и литературе	294
<i>Суковатая Виктория Анатольевна</i>	
Символика еды в современном и постмодерном кино: анализ дискурсов (Case studies на примере фильмов «Скромное обаяние буржуазии» Л. Бунюэля и «Повар, вор, его жена и ее любовник» П. Гринуэя)	302
<i>Таганова Татьяна Александровна</i>	
Традиции питания в современном англоязычном мире: неологизмы и их лексикографическое описание	310
<i>Такижбаева Найля Закеновна</i>	
Гостеприимство и пища казахов	315
<i>Триль Юлия Николаевна</i>	
Традиционное адыгское застолье	323
<i>Трунев Сергей Игоревич</i>	
Анализ традиций питания: возможности и горизонты философской методологии	327
<i>Томенцев Виктор Александрович</i>	
Что имеем – не храним, потерявши – плачем	333
<i>Фатющенко Андрей Валентинович</i>	
Есть или не есть?	337
<i>Федосюк Ольга Аркадьевна</i>	
Съесть женщину: еда как многозначная метафора в романе М. Этвуд «Лакомый кусочек»	341
<i>Фролова Александра Викторовна</i>	
Русская северная кухня: традиции и современные тенденции	347
<i>Хлебникова Варвара Борисовна</i>	
Традиционная кухня черногорцев как способ выживания в условиях постоянной войны	352

<i>Циватый Вячеслав Григорьевич</i>	
Застольный/столовый этикет, традиции питания и тренды украинской национальной кухни: институционально-региональное измерение	364
<i>Чижикова Ирина Дмитриевна</i>	
Саратовский калач как гастрономический бренд	370
<i>Штутьберг Анна Моисеевна</i>	
Чай и традиция чаепития в английской художественной литературе эпохи Просвещения	376
<i>Щербань Елена Васильевна</i>	
Глиняная посуда как элемент традиционной культуры питания украинцев: постановка проблемы	385
<i>Щербич Софья Николаевна</i>	
«Кашница из сухих карасей» или тайна монастырской пицци	391
<i>Bruce Kraig</i>	
The American Hot Dog	397
<i>Charles McGregor</i>	
Food as a part of culture	405
<i>Colleen Taylor Sen</i>	
The Ni`matnāma of the Sultans of Mandu	414
<i>Katrina Kollegaeva</i>	
Russian dining in London: going underground, becoming cool	419
<i>Anne Nercessian</i>	
Русский вклад во французскую Гастрономию	425

Такижбаева Найля Закеновна
кандидат исторических наук, доцент кафедры
«Общеобразовательные дисциплины»
Almaty Management University (ALMU)

Гостеприимство и пища казахов

У казахов выше хлеба ничего нет. Основным торжественным блюдом является «мясо по-казахски» или «бешбармак», особенно вкусен из конины с добавлением казы. Приготовление бешбармака имеет свои региональные особенности. Закон гостеприимства, которое является священным долгом у казахов, идейным основанием имеет «неделенную долю». Независимо от вида гостей – божий гость (случайный), специальный, учтивый (вежливый), праздный (гость-гуляка), деловой (гость по долгу), – угощение является обязательным.

The Kazakhs above bread nothing. The main dish is a solemn "Kazakh meat" or "beshbarmak" particularly tasty horse meat with the addition of kazi. Preparation beshbarmak has its regional peculiarities. The law of hospitality, which is the sacred duty of the Kazakhs, the ideological base has "nedelenmyu share." Regardless of the type of guests – God Guest (random), special, courteous (polite), idle (guest-playboy), business (Guest debt) – a treat is a must.

Гостеприимство – главная национальная особенность казахов, феноменальная черта нации. В прошлом гостеприимство казахи понимали как право любого человека – независимо от национальности, вероисповедания, социального положения и т.д. – получить кров и пищу в его жилье.

Кочевники считали, что человек человеку – гость, т.к. *все мы гости на этой земле*. Гостеприимство для казахов издревле было этическим законом выживания в условиях кочевой жизни. Уважая Гостя, степняк тем самым признавал свое членство в братстве Гостей. Не уважить Гостя, значило обрести себя на роль Изгоя, Изгнанника из общества – из круга родства, то есть на верную смерть в голодной степи.

Ещё с древности любой случайный путник, – неважно: бедный ли табунщик, разыскивающий затерявшийся косяк, бай, разъезжающий с многочисленной свитой, или русский чиновник, приехавший описывать скот кочевника для последующей его конфискации, – воспринимался кочевником как гость от Бога, и мог рассчитывать на

самый радушный и хлебосольный прием. У казахов есть поверье: «Вслед за гостем в дом приходит счастье и довольство», и это служило гарантией получения отдыха и пищи путникам, перемещающимся по Степи [7, с.56 – 57]. *На тищу переносились свойства употреблявших ее людей.* Гость рассматривался как лицо священное, как «дар бога», и остатки пищи после гостя считались обладающими благодатью и охотно съедались.

В современных условиях гости обычно делятся на две категории: случайные, т.е. божьи гости, которые нуждаются в приюте, а также званые гости, которых специально приглашают. Однако казахи до сего дня различают такие (условно говоря) категории гостей, как: божий гость, специальный гость, учтивый (вежливый) гость, праздный гость (гость-гуляка), деловой гость (гость по долгу). При этом самым желанным, самым почетным всегда является Божий гость («*құдайы қонақ*»), случайные, т.е. божьи гости, которым нужен кров и пища. Случайными гостями, как правило, были чабаны (пастухи), которые перегоняли скот и, в поисках отбившихся от стада, забредали в аул. Это мог быть и путник, заблудившийся в непогоду. Как правило, такой гость и хозяева дома друг друга не знают. Путник запросто останавливается в любом доме. Это и есть Божий посланник.

Во все времена – и в древности, и сегодня – у казахов гостеприимство расценивалось как священный долг. «Та жена, и дом, и столп, и опора мужу – которая, если из пустынь и степей гость явится, а дома мужа не окажется, так гость всё равно уважится. Она и накормит, и напоит, и в путь проводит. Эта из рода Айши и Фатимы. Благословенное чрево ее и плод. Пусть такая жена, хан мой, и к твоему очагу придёт!» [4, с.56]. Тех, кто осмелился отказаться от гостя, осуждали и наказывали. Это было связано с *конагасы*, т.е. обязательством, распространявшемся не только на однообщинников, но вообще на любого путника, попавшего в казахский аул. Оно заключалось в бесплатном предоставлении угощения и ночлега. Качество угощения зависело от состоятельности хозяев, но отказать совсем они не имели права. Путник («*құдайы қонақ*» – гость от бога) мог в случае негостеприимной встречи обратиться в суд и потребовать штраф в виде коня и шубы. От *конагасы* освобождались только хозяйства, живущие на караванных дорогах, жатаки (земледельцы), живущие вблизи пунктов, назначенных для проведения съездов (1, с.126).

Любой вид гостя обладает своими прелестями. Вот как отзывается о гостеприимстве казахов известный писатель Герольд Бельгер, с

1941 г. живущий в Казахстане: «Сколько дастарханных почестей было воздано одному мне на разных этапах моей жизни... Только диву даешься такой душевной щедрости. Ни русский, ни – тем более – немец на такое не способны. Это культ, заповеданный предками. Это кодекс номада» [2, с. 13].

Обращает на себя и такой обычай: односельчане, родственники, соседи поочередно приглашают к себе в дом отведать угощение прибывшего издалека гостя, невзирая на то, что он прибыл к кому-то одному. Человек, вошедший в чужой дом, обязан был отведать в нем пищу – «тамак ауыз тию», буквально «прикоснуться ртом к пище», даже в случае большой спешности. Если гость не мог остаться у трапезы, то он должен был хотя бы отщипнуть кусочек хлеба. Как и у многих народов, хлеб олицетворяет богатство и благополучие. При этом у казахов выше хлеба ничего нет. Считается, что в случае необходимости можно наступать на Коран и взять хлеб, но обратного действия (т.е. наступать на хлеб и взять Коран) совершать нельзя. Тем самым подчеркивается, что цена хлеба выше [3, с. 207].

До сегодняшнего дня для казахов действует неписанный закон гостеприимства: ничего не жалеть для гостя. Г.Бельгер вспоминает: «Помню, отец всегда поражался этому казахскому феномену. В военные и послевоенные годы он, заведующий фельдшерско-акушерским пунктом, обслуживал казахские аулы ... и два русских поселения Так вот, в казахских аулах, в какой бы дом он ни заходил, его непременно угощали всем, чем бог послал, – топленым, соленым маслом, айраном, куртотом, иримчиком, лепешкой или поджаренной на бараньем сале пшеницей, толченым просом, чаем. Всем, чем хозяева располагали. В русские же села отец заезжал со своим харчем – краюхой хлеба, луковницей, яйцом, солью, которыми подкреплялся в одиночку. Русские не предлагали фельдшеру-спецпереселенцу даже кружку воды. Такие нравы. Такой контраст. Я думаю, это не от бедности вообще. А от бедности души и нравственного ориентира» [2, с. 13].

Идейным основанием закона гостеприимств казахов является понятие «неделенная доля». Суть его вытекает из легенды, согласно которой Алаша-хан, первый правитель казахов, при выделении доли своим трем сыновьям поделил все принадлежащее ему богатство на четыре части. Три части он раздал трем сыновьям, и они могли распоряжаться выделенным наследством по своему желанию. Четвертая же доля вновь делилась на три части, каждая из которой опять отдавалась сыновьям, но она им уже не принадлежала, т.к.

изначально была предназначена только для приема и угощения гостей [5, с.204; 7, с.58].

Система питания казахов, как и других народов, ведущих кочевой образ жизни, основана в целом на мясе, молочных продуктах и как в редком дополнении – продуктах растительного происхождения, охоты, рыбной ловли.

В частности, древний этикет угощения мясом остается незыблемым. Основным блюдом, приготовляемым по торжественным случаям, является «мясо по-казахски» или «бешбармак» («бесбармак»). Кстати, главный тренер сборной России по теннису Тарпищев это блюдо считает самым праздничным и всегда готовит на Новый год, когда к нему приходят гости.

Приготовление бешбармака имеет свои региональные особенности. Например, на севере и востоке Казахстана бешбармак в зимнее время готовят в основном из конины, на западе блюдо может быть приготовлено из рыбы осетровых пород, и т.д.

Каждая хозяйка имеет свои рецепты приготовления бешбармака. Рассмотрим один из них, из конины, как готовят его в нашей семье. В казан положить: кусок мяса с частью тазовой кости, позвонок из грудной части лошади, жал, жаяказы, карта, шұжық, куски мяса без костей, куски трѐбухи. Всѐ это заливают холодной водой, доводят до кипения. Затем снять накипь, посолить и варить на медленном огне до готовности (где-то 2-2,5 часа). Далее мясо вытащить. Бульон (по-каз. *сорпа*) процедить и разделить на части, чтобы отварить тонко раскатанное тесто – сочни (по-каз. *жайма*) из пшеничной муки в виде крупных прямоугольников, отдельно картошку, а также приготовить соус (по-каз. *туздык*).

Сочни небольшими порциями положить в большой объем кипящего бульона, помешивая, отварить (где-то 8-10 мин.). Соус готовят так: репчатый лук нашинковать полукольцами и сложить в небольшую кастрюлю, залить небольшим количеством горячего жирного бульона, потушить (2 – 5 мин.), добавить соль и специи по вкусу, довести только до кипения и выключить огонь.

Перед тем как подать на стол, в блюдо (по-каз. *табак*) кладут сначала сочни, затем мясо, порезанное широкими и тонкими ломтиками, казы, карта, жал, жая; по краям положить отварную в бульоне картошку (целую или разрезанную пополам). Сверху всѐ полить соусом, украсить зеленью. И только потом подать на стол (дастархан).

Следует иметь в виду, что **казы, карта, жал, жая** считаются деликатесами. Помимо употребления в качестве составляющего компонента бешбармака, могут использоваться и отдельно, как самостоятельное блюдо с овощами в горячем и в холодном виде. *Казы* – это традиционная колбаса из конины. Кстати, казахские казы стали новым деликатесом москвичей. *Карта* – толстая кишка (конская), вывернутая наизнанку (жиром внутрь). Готовится путём промывки и слабого засаливания. *Карын* – конская требуха, также является деликатесом и употребляется в пищу. *Шужук* – по изготовлению напоминает казы, но для него используются любые куски мяса, а не рёберное мясо куском. *Жал* – одно из традиционно почитаемых частей конского мяса. Это полоса жирной вырезки, расположенная на шейном позвонке конской туши, на уровне загривка (холки). *Жая* – одно из традиционно почитаемых частей конского мяса. Это филейная вырезка конской туши.

У казахов каждое угощение имеет свой особый ритуал, определяет степень уважения и внимания, указывает на общественное положение гостя. В частности, родственникам, близким, почетным гостям готовят специально приготовленное мясо, разделанное и загодя припасенное в виде ассорти. Это угощение называется «*сыбага*», и для его приготовления берут определенные деликатесные части мяса, выбирают, что полагается, готовят и преподносят на блюде. Эти блюда в зависимости от того, кому они предназначены, называют: почетному гостю, для свата, для свахи, для сверстников, для роженицы, для девиц, для детей, для невесты и т.п. На каждом блюде должно быть такое мясо, которое традиционно предназначено данному лицу: почетному гостю – голова барана, чтобы он был «народу голова, глаза его и уши»; сватам – курдючный жир и печень, «чтобы они были близки и неразлучны»; зятю – грудинка; друзьям, товарищам, сверстникам – спинка, «чтобы наша дружба была прочной и крепкой»; девушкам и невесткам – сердце с жиром, «чтобы были сердечными и желанными»; детям – почки, «чтобы были радостными и живыми»; и т.п. [5, с.205].

Законы гостеприимства, которые дошли до наших дней, превратились в обычай, и, потеряв большую часть своей обрядности, стали нормой этикета казахского народа. Все, кто соприкасался с этими обычаями, отмечают его самобытность. Следует заметить, что при этом и сами гости ведут себя соответственно. Вот как описывает ситуацию с гостеприимством казахов А.И.Солженицын в произведении Архипелаг ГУЛАГ, описывая побег Степана: «И однажды так был измучен жаждой, голодом, усталостью, желанием

горячего, что решился зайти в одинокую юрту и попросить чего-нибудь. Перед юртой был дворик с саманным забором, и слишком поздно, уже подходя к забору, Степан увидел там двух оседланных лошадей и выходящего ему навстречу молодого казаха в гимнастёрке, с орденами, в галифе. Бежать было упущено, Степан понял, что погиб. А казах этот выходил до ветру. Он был сильно пьян и обрадовался Степану, как бы не замечая его изодранного, уже не человеческого вида. «Заходи, заходи, гость будешь!» В юрте сидел старик-отец и ещё такой же молодой казах с орденами – их было два брата, бывших фронтовика, сейчас каких-то крупных людей в Алма-Ате, приехавших почтить отца (из колхоза они взяли две лошади и на них прискакали в юрту). Эти ребята отпробовали войну и потому были людьми... И для них радость была, что к пиру прибавился ещё один человек... Они не спрашивали у него документов, а поили, кормили и уложили спать...

Степан проснулся прежде хозяев; опасаясь всё же ловушки, вышел. Нет, обе лошади стояли как стояли, и на одной из них он мог бы сейчас ускакать. Но и он не мог обидеть хороших людей – и ушёл пешком» [6, с.147].

У казахов есть немало пословиц и поговорок, связанных с гостеприимством. Например: пища гостя – доля от бога, гостю твое настроение важнее твоего угощения; гость до прихода стесняется, потом хозяин стесняется; кто в гости не ходит, тот сам гостей, как принять, не знает; гость ест то мясо, что ты дал, не дал – так в опалу попал; несъеденная пища – яд, дом, в котором не бывают гости, – могила.

По правилам казахского гостеприимства угощение гостя не заканчивалось только дастарханом. Везжающему гостю набивали коржын (дорожный мешок) всякими яствами. Это называется «саркыт». Саркыт брали в дорогу или передавали другим людям, чтобы те вкусили от гостеприимного дастархана.

Знание, соблюдение и уважение правил этикета народа, с которым предстоит контакты, значительно упрощают процесс общения в условиях интеграции и глобализации современного многонационального мира, когда люди ощущают себя жителями «большой деревни», а значит, посредством застолья, вкусив национальную пищу, могут быстрее познать друг друга. Очень хорошо это можно увидеть на примере главы русской православной церкви патриарха Кирилла, который, кстати, был в Казахстане, а значит, знаком с казахским гостеприимством и их едой. Как известно, Патриарх Кирилл совсем непривередлив в еде, любит простую пищу. Ему нравится также пробовать национальную кухню, что он и делает,

посещая зарубежные страны. Если нужно поддержать тост, поднимает обычно бокал белого вина. Может в какой-то ситуации и покрепче выпить – в Японии его угощали sake, в Греции, на Афоне, – анисовой настойкой узо. В духе православной традиции, не обижают в таких случаях тех, кто оказывает ему гостеприимство [8, с.12 – 13].

Гостеприимство, которое проявляют сегодня казахи, имеет древние корни. Еще в XI в. Юсуф Баласагуни создал своего рода энциклопедию, написанном на языке караханидских тюрков, в котором, наряду с другими ценностями, подчеркивает общечеловеческую ценность умения быть гостеприимным [9, с.119 – 123]:

Когда гостей решил пригласить, подумай, что им есть и что им пить.

Питье и яства приготовь искусно, чтоб угошенье выглядело вкусно.

Пусть чистотою услаждают взор и скатерть, и посуда, и ковер.

Зовя гостей, не забудь кого-то, придет он или нет – его забота.

Но не позвал кого-нибудь – беда, обида не простится никогда.

Обида долговечней человека, ее заладить не хватает века...

Гостей в свой дом введи и друг за другом всех рассади по чести и заслугам.

Следи, чтобы еда не иссякала, подай еще, коль остается мало.

Пьет человек – еще ему налей, ест человек – еды не пожалей!

Пусть будет для гостей всего в избытке. Там, где еда, пусть будут и напитки.

Когда кувшина рядом нет с едой, она и ядом станет, и бедой.

Еще не пожалей для приглашенных сластей, плодов, и свежих и сушеных.

Когда устанут гости пить и есть, дверь отвори, благодари за честь.

Пусть каждый гость – простой ли, именитый – идет домой, довольный всем и сытый.

Неоднороден человеческий род. Среди тех, кто в гости зван и кто зовет, бывают люди самых разных правил.

Я кратко описание составил:

Один и принимает приглашенье, и жадно поглощает угошенье,

А сам, глядишь, гостей он не зовет: какой от них барыш? Какой доход?

Другой, как говорят, наоборот: сам ходит к людям и к себе зовет.

А третий, этот в гости не ходок: он сам себе хозяин и едок.

Не то чтоб не любил он пировать, он к нам не ходит, чтоб к себе не звать.

Четвертый только дома ест и пьет, но кто живет окрест, он всех зовет.

Все, чем владеет сам, все, чем богат, он дорогим гостям поставить рад.

Вы спросите меня, чье поведение заслуживает мудрых одобренья?

Я вам отвечу, всех разумней тот, кто всюду в меру ест и в меру пьет.

... Сидящий на пиру, имей в виду: будь сдержан, не кидайся на еду.

Несдержанность – причина всех болезней, умеренность для нас всего полезней.

Ученый, облегчающий страдания, однажды так сказал нам в назиданье: «Болезни все – а их на свете много – приходят к нам в нутро одной дорогой.

Обжорство, жадность – вот твои враги. Быть хочешь в силе – чрево береги!»

Как есть и пить и как вести себя – всё, что я знал, сказал тебе любя.

Не забудь: нам, людям, жить с людьми. Глупцом не будь и мой совет прими!

Литература:

1. Абиль Е. А. История государства и права Казахстана. – Караганда, 2005. с.126.имеет

2. Бельгер Г. Плетенье чепухи. Из 21-й тетради. – Общественная позиция. – 2014. – 05 июня. № 22 (246). – С. 13.

3. Калыбекова А. Теоретические и прикладные основы народной педагогики казахов. – Алматы, 2006. – С. 207.

4. Книга отца нашего Коркута. (Перевод А.Ахундовой). Слово назидания Коркута // Келимбетов Н. Древний период истории казахской литературы: уч. пособие. – Алматы, 1998. – С.56.

5. Сейдимбек А. Мир казахов. Этнокультурологическое переосмысление. – Астана: Фолиант, 2012. – 560 с. – С.204;

6. Солженицын А. Архипелаг ГУЛАГ. Т.3. – М.: Центр «Новый мир». – 1990. – 416 с. – С.147.

7. Тасибеков К. Ситуативный казахский. – Алматы, 2012. – С.58.

8. Гутина Ю. Крест патриарха Кирилла: О частной жизни главы русской православной церкви читателям «АиФ» рассказал его пресс-секретарь диакон Александр Волков //АиФ Казахстан. – 2014. – № 18. – 30 апр. – 6 мая. – С.12 – 13.

9. Юсуф Баласагун. Наука быть счастливым. (Глава говорит о том, как приглашать в гости и как принимать приглашение). – Семей: Международный клуб Абая, 2004. – 152 с. – С.119 – 123.