

**Ўзбекистан Республикасы Илимлер Академиясы  
Қарақалпақстан бөлими**

**Қарақалпақ гуманитар илимлер илим-изертлеу институты**

**ҚАРАҚАЛПАҚСТАНДА ЭТНОГРАФИЯЛЫҚ  
ИЗЕРТЛЕЎЛЕР: ТАРИЙХ ҲӘМ ЗАМАНАГӨЙЛИК**

Қарақалпақстанға мийнети сиңген  
илим ғайраткери, тарийх илими кандидаты  
Хожахмет Есбергеновтың 90-жыллығына бағышланған  
илимий-әмелий конференция

**МАТЕРИАЛЛАРЫ**

Нөкис  
«Илим»  
2023

УОК 008(575.172)+94(575.172)

КБК 63.3(5Қар)

Қ50

*Қарақалпақстанда этнографиялық изертлеулер: тарих хәм заманагөйлик // Республикалық илимий-әмелий конференция материаллары. ӨзРИАҚБ Қарақалпақ гуманитар илимлер илим-изертлеу институты. Нөкис: «Илим» баспасы, 2023ж., 132 б.*

Топлам Өзбекстан Республикасы Илимлер Академиясы Қарақалпақстан бөлими Қарақалпақ гуманитар илимлер илим-изертлеу институты Илимий Кеңесиниң (2023-жыл, 10-апрель күнги №3-санлы баянлама) қарарына тийкарланып Қарақалпақстан Республикасының этнография илимине өз үлесин қосқан Қарақалпақстанға мийнети сиңген илим ғайраткери, тарих илими кандидаты Хожахмет Есбергеновтың 90-жыллығы мүнәсибети менен шөлкемлестирилген «Қарақалпақстанда этнографиялық изертлеулер: тарих хәм заманагөйлик» атамасындағы республикалық илимий-әмелий конференция материаллары.

***Бас редактор:*** Қарлыбаев М.А.

***Жууаплы редактор:*** Курбанова З.И.

***Таярлаушы:*** Сайтов А.Т.

*Топламда берилип атырылған материаллардағы мағлыұматлардың хәм мазмунының дурыслылығына авторлар жууапкер, олардың пикирлери редакцияның пикирлери болып есапланбайды.*

ISBN 978-9943-8869-6-4

© «Илим» баспасы, 2023ж.

## **КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ КАРАКАЛПАКОВ ПОД ВОЗДЕЙСТВИЕМ ГЛОБАЛИЗАЦИОННЫХ ПРОЦЕССОВ**

*З.И. Курбанова,*

*доктор исторических наук (DSc)*

*Каракалпакский научно-исследовательский институт гуманитарных наук*

*Каракалпакского отделения Академии наук Республики Узбекистан*

В современном мире нет такой сферы культуры, которая бы не подверглась влиянию глобализации. Не осталась в стороне и одна из наиболее консервативных сфер жизнедеятельности человека - культура питания. Под культурой питания в современных исследованиях понимается «совокупность явлений в жизнедеятельности человека, которые связаны с пищей и питанием (употреблением пищи) – наборы пищевых продуктов, способы их обработки, технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, рецептуры, традиции пищевых предпочтений или пищевых ограничений и запретов, режим питания, формы организации трапез, застольный этикет и ритуалы» (Булатов, Сефербеков, 2018. С. 7).

Значение феномена глобализации в современных исследованиях становится одним из востребованных направлений. Оценку, его положительного и отрицательного влияния на жизнедеятельность этносов, еще предстоит произвести. Данная статья представляет собой попытку рассмотрения последствий влияния глобализационных процессов на традиционные практики питания каракалпаков.

На сегодняшний день граница между городом и селом носит весьма условный характер, однако, эта условность не распространяется на практики питания. Здесь присутствуют определенные различия. В питании сельского населения продолжают преобладать элементы традиционности, в то время как городские жители, предпочитают все чаще использовать в питании заимствования из кухонь других народов.

Узбекистан - многонациональная страна. В республике, особенно в городах, проживают представители различных наций и народностей. Благодаря тому, что город является местом активного взаимодействия различных этносов, здесь особенно интенсивно происходит взаимопроникновение культур. В условиях города, на культуру питания каракалпаков оказали заметное влияние узбекская, русская, уйгурская, корейская, татарская и мн. другие кухни. Кроме того, трансформации в практиках питания вызваны изменениями в окружающей природной и социальной средах, образе жизни, быте, социально-экономическом развитии общества и др. Как отмечают исследователи Г. Зунунова и Р. Назаров, немаловажным фактором, повлиявшим на изменение традиционной системы питания, послужило появление в хозяйстве новых продуктов и культур, новых видов кулинарной обработки пищи, новых видов посуды и технических приспособлений (Зунунова, Назаров, 2011. С. 337).

Согласно материалам полевых исследований, трансформационные процессы в сфере питания каракалпаков начались с 1960-70-х годов. Новым блюдам, предшествовали заимствования некоторых овощных культур. Картофель и др. виды овощей в Средней Азии, по утверждению Кушелевского, появилась вместе с завоеванием края российской империей, «Картофель, свекла, капуста кочанная и цветная, помидоры и т. п. не употреблялись туземцами, но с приходом русских (их) стали разводить для продажи... Картофель и

кочанная капуста начинают входить в пищу не только городского, но и сельского туземного населения» (Кушелевский, 1891. С. 250).

У узбеков картофель, российские огурцы, капуста, помидоры, редис, баклажаны, кабачки и др. широко культивироваться начинают с начала XX века. Как утверждает Шахназаров, к концу XIX- нач. XX вв. картофель входит «во всеобщее употребление во всем Ташкентском районе» (Шахназаров, 1908. С. 27). Речь идет о центральной и юго-восточной части Узбекистана. На территории Каракалпакии эти овощные культуры появились позже.

Традиционно из овощей, каракалпаки употребляли в пищу морковь, лук, тыкву. Эти культуры выращивались повсеместно. Внедрение новых овощных культур началось с середины прошлого века. Новые овощные культуры не сразу воспринимались населением: «Картошка появилась в 1940-1950 годы. Ее продавали в магазинах начиная с осени и до поздней зимы. Народ не покупал картошку, поэтому ее давали в довесок к муке. Не сразу научилось население есть картошку» (ПМА 2018, № 35).

Томаты у каракалпаков, судя по устным сообщениям, были усвоены в XX веке: «Помидоры вошли в нашу кухню в послевоенные годы - 1947-48, раньше каракалпаки не употребляли их» (ПМА 2022, № 2). После того, как население осознало преимущества новой культуры, помидоры стали использоваться как приправа для супов, и как самостоятельное блюдо. Салат из помидоров и огурцов стал одним из распространенных холодных блюд в пищевом рационе каракалпаков. К середине 1970-х годов салат из помидоров в Нукусе был обязательным блюдом на столе: «В нашем доме всегда было многолюдно. Помимо нас самих, приезжали многочисленные родственники и знакомые. Случалось, что в обед, в дополнение к основному блюду, подавала салат, на приготовление которого шло целое ведро помидоров. Так как людей за дастарханом было много, салат ставился в 7-8 местах» (ПМА 2023, № 10).

Проследить в какое время появились баклажаны у каракалпаков по письменным источникам, не удалось. По сообщению Кушелевского баклажаны в Средней Азии выращивали давно, но в пищу не употребляли, скармливали скоту (Кушелевский, 1891. С. 251). У каракалпаков появление баклажан относят ко второй половине XX в., «В 1970-е годы в Нукусе, в небольших огородах выращивали баклажаны, редьку, петрушку. Но, чтобы из баклажан что-то готовили, не припомню» (ПМА 2023, № 7).

Сельские жители утверждают, что у них баклажаны появились после 1980-х годов. Готовить из них икру и салаты научились, относительно, недавно – лет 15 назад (ПМА 2023, № 8). Жительница Муйнакского района поделилась: «В 1960-е выращивали картошку, лук и морковь. Баклажаны и перец красный, тогда еще не было в традиции употреблять. В 1980 году кто-то привез семена баклажанов. Мы посадили их, выросли они огромных размеров. Не знали, что же с ними делать, поэтому свекровь кормила ими домашнюю скотину. О том, что из них делают очень вкусную икру, мы узнали, позже. Попробовав как-то в гостях баклажаны, стали готовить из них икру, а потом и разные салаты научились делать (ПМА 2021, № 5).

Капуста кочанная у узбеков начинается культивироваться с начала XX века. У каракалпаков ее усвоение произошло позже. Со слов респондента, «в 1967-68-е годы в ауле Киндик озек Канлыккольского района (раньше совхоз имени Жданова Ленинабадского района), откуда я родом, работала бригада экскаваторщиков, состоящая из русских. Они несколько недель рыли канал. Среди них была женщина, которая готовила какое-то блюдо из капусты. Позже я поняла, что это был борщ. Тогда же впервые и увидела этот овощ (ПМА 2023, № 7).

Сейчас капуста широко употребляется населением. Ее добавляют в овощные блюда (димлама), готовят борщ, делают салаты. Благодаря корейцам, в обиход вошла пекинская капуста (местное население называет ее «корейской»).

На протяжении всего XX века каракалпакская кухня активно пополнялась блюдами других народов. Общение людей разных национальностей в пределах республики способствовало взаимному обмену опытом в области питания. Этот обмен значительно обогатил традиционную каракалпакскую кухню. Рацион питания заметно расширился за счет приготовления новых, не принятых ранее блюд. Так, например, уже давно в каракалпакскую кухню внедрили блюда уйгурской и дунганской кухни - манты, лагман, татарской кухни - беляши, чак-чак. Из русской кухни населением усвоены борщ, окрошка, вареники, блины, холодец и др. (Зунунова, Назаров, 2011. С. 341). Большой популярностью пользуются корейские блюда – рисовая лапша (фунчоза), суп кук-си, салаты (че) из пекинской капусты, папоротника, водорослей, спаржи, сырого картофеля, закуски из сырой рыбы (хе), пегодя и др. (Джарылгасинова, 1977. С. 65). Как утверждают респонденты, салат из корейской капусты – чимчи, начали употреблять с 1970-80 годов (ПМА 2023, № 12). Современный повседневный рацион каракалпаков сейчас не мыслим без корейской капусты. Если на ужин готовится плов, то к столу обязательно подается чимчи.

Судя по рассказам, в сельской местности такие блюда как манты, пельмени стали распространяться после 1970-х годов: «Манты, пельмени мы научились готовить только в 1975 году. Брат женился на муйнакской девушке, она и научила нас этим блюдам. Другой брат женился на девушке из Халкабада. Она научила нас печь печенье и вафли. В те времена особого разнообразия в приготовлении пищи не было. Чаще всего кипятили мясной бульон. Иногда готовили *гуртик* или плов» (ПМА 2021, № 3).

В последние десятилетия среди городской молодежи стали популярны рестораны быстрого питания: пиццерии, гамбургерные, шаурмы, донерные и др. Городские жители старшего возраста предпочитают кафе и рестораны с явно выраженным этнически характером – узбекские, корейские, турецкие. Сельские жители, традиционно, предпочитают питаться дома.

Таким образом, можно говорить о том, что со второй половины 60-х годов XX века под воздействием социально-экономических и общественно-политических изменений, а также активно развивающихся процессов глобализации, в системе питания жителей Каракалпакстана произошли заметные изменения. Эти трансформации продолжаются и на современном этапе: происходят заимствования новых блюд, способов обработки пищевых продуктов. Сначала новации внедряются в городской среде. Столица республики – Нукус, ввиду того, что является административным центром, к тому же разнонациональным городом, одним из первых воспринимает новации, которые потом распространяются в другие города и села.

#### **Использованная литература и источники:**

Булатов Б.Б., Сефербеков Р.И. Культура питания горожан Дагестана в постсоветский период (на примере г. Махачкала, Кизляр и Дербент) // Вестник Дагестанского государственного университета. Серия 2. Гуманитарные науки, 2018. Том. 33. Вып. 1. С. 6-24.

Джарылгасинова Р.Ш. Новое в культуре и быту корейцев Средней Азии и Казахстана // Советская этнография, 1977, № 6. С. 59-35.

Зузунова Г.Ш., Назаров Р.Р. Трансформация пищи в современный период // Узбеки. Народы и культуры. Москва, 2011. С. 337-341.

Кушелевский В.И. Материалы для медицинской географии и санитарного описания Ферганской области. Т. II. Новый Маргелан, 1891.

ПМА 2021, № 3. Муйнакский район. Информант: Турдымуратова Зулфия.

ПМА 2021, № 5. Муйнакский район. Информант: Тлеумбетова Арухан.

ПМА 2022, № 2. Ходжейли, Алматинская, 84. Информант: Матназаров Тажибай.

ПМА 2023, № 10. Нукус (Кирпичный завод), ул. Мируерт, 31. Информант: Ибадуллаева Гулсара.

ПМА 2023, № 12. Чимбайский район. Информант: Есназарова Айткул.

ПМА 2023, № 7. Нукус, 23 м/н, дом 1/8, кв. 22. Информант: Пирназарова Айгул.

ПМА 2023, № 8. Чимбайский район. Информант: Турсынова Алтынай.

Полевые материалы автора (далее ПМА) 2018, № 35. Караузьякский район. Информант: Абдимуратов Муратбай.

Шахназаров А.И. Сельское хозяйство в Туркестанском крае. Санкт-Петербург, 1908.

## МАЗМУНЫ

I. Х. ЕСБЕРГЕНОВТЫҢ ӨМИРИ ХӘМ ИЛИМИЙ ИСКЕРЛИГИ ХАҚҚЫНДА .....	3
Х. ЕСБЕРГЕНОВТЫҢ ӨМИРИ ХӘМ ИЛИМИЙ ИСКЕРЛИГИ.....	3
Х. ЕСБЕРГЕНОВТЫҢ ТИЙКАРҒЫ ИЛИМИЙ МИЙНЕТЛЕРИ.....	4
<i>Ж. Айтмуратов</i> - МИЛЛЕТ ЗИЯЛЫЛАРЫН АРДАҚЛАҒАН АЛЫМ .....	12
<i>М.М. Давлетияров</i> - Х.ЕСБЕРГЕНОВТЫҢ МИЙНЕТЛЕРИНДЕ ҚАРАҚАЛПАҚЛАРДЫҢ ЭТНОГЕНЕЗИ ХӘМ ЭТНИКАЛЫҚ ТАРИЙХЫ МӘСЕЛЕСИНИҢ ҮЙРЕНИЛИҰИ .....	14
<i>А.Р. Қудияров</i> - ҚАЛА ТАРИЙХЫН ИЗЕРТЛЕҰШИ .....	17
<i>З.И. Курбанова</i> - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФОЛЬКЛОРНЫХ МАТЕРИАЛОВ В ТРУДАХ Х. ЕСБЕРГЕНОВА .....	21
<i>С.У.Нуржанов</i> - КЛАССИФИКАЦИЯ ИСТОЧНИКОВ ИСТОРИЧЕСКОГО КРАЕВЕДЕНИЯ (НА ОСНОВЕ «ҚОҢЫРАТ ТАРИЙХЫЙ ХӘМ МӘДЕНИЙ ЕСТЕЛИКЛЕРИ» Х.ЕСБЕРГЕНОВА).....	23
<i>Н.А. Глеубергенова</i> - ВОПРОСЫ МАТЕРИАЛЬНОЙ КУЛЬТУРЫ КАРАКАЛПАКОВ В ТРУДАХ Х. ЕСБЕРГЕНОВА .....	26
II. ЭТНОГРАФИЯ, ЭТНОЛОГИЯ, АНТРОПОЛОГИЯ МӘСЕЛЭЛЕРИ .....	29
<i>М.А. Абдуллаев</i> - МУСТАҚИЛЛИК ЙИЛЛАРИДА ҚОРАҚАЛПОҚЛАР ЭТНОЛОГИЯСИ ТАДҚИҚИ.....	29
<i>У.К. Абсетерова</i> - ҚАРАҚАЛПАҚ ХАЛҚЫНЫҢ СУҰСЫЗЛЫҚ ЖЫЛЛАРЫНДА ҚОЛЛАНҒАН ҮРП-ӘДЕТЛЕРИ .....	32
<i>Г.А. Акимниязова</i> - КАРАКАЛПАКСКИЕ БАЗАРЫ НАЧАЛА ХХ ВЕКА КАК КУЛЬТУРНО-РАЗВЛЕКАТЕЛЬНЫЕ ЦЕНТРЫ .....	34
<i>А.Е. Бижанова, А.Ж. Дауесова</i> - СЕМАНТИКА ПОМИНАЛЬНЫХ ДАТ В ТРАДИЦИОННОЙ КУЛЬТУРЕ КАЗАХОВ .....	37
<i>T.R. Jabbarbergenov</i> - XX ÁSIR JERGLIKLI IZERTLEWSHILERDİN MIYNETLERINDE QARAQALPAQ JASLARININ BOS WAQITİ .....	40
<i>G. Joldasbaeva</i> - KELIN TAŃLAW HÁM OL MENEN BAYLANISLÍ DÁSTÚRLER.....	42
<i>Р.А. Исметов</i> - МУҚАДДЕС ОРЫНЛАРҒА ҚОЙЫЛҒАН АЙЫРЫМ АТАМАЛАР ТАРИЙХЫ .....	45
<i>Р.С. Камалова</i> - СОВРЕМЕННАЯ ТРАДИЦИОННАЯ ОБРЯДНОСТЬ: ПРАКТИКА, ФАКТОРЫ И ТЕНДЕНЦИИ (НА ОСНОВЕ СВАДЕБНОЙ ОБРЯДНОСТИ).....	48
<i>З.И. Курбанова</i> - КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ КАРАКАЛПАКОВ ПОД ВОЗДЕЙСТВИЕМ ГЛОБАЛИЗАЦИОННЫХ ПРОЦЕССОВ .....	51
<i>Д.А. Кудайбергенова</i> - ЗЕРГЕРЛИК БУЙЫМЛАРЫНДАҒЫ НАҒЫС МОТИВЛЕРИ...54	
<i>И.М. Нурмухамедова</i> - ПЕРВАЯ РУБАШКА МЛАДЕНЦА «ИЙТ КӨЙЛЕК» У КАРАКАЛПАКОВ .....	56
<i>Ә. Қ. Пахратдинов</i> - КИНДИК ШЕШЕ МЕНЕН БАЙЛАНЫСЛЫ ДӘСТҮРЛЕР.....	60
<i>А. Пирназарова</i> - И.В. САВИЦКИЙ АТЫНДАҒЫ МУЗЕЙ ЭКСПОНАТЛАРЫНЫҢ ЖЫЙНАЛЫҰ ТАРИЙХЫНАН.....	63
<i>З. Рахмоналиев</i> - ЯНГИ ТАРАҚҚИЕТ БОСҚИЧИДА ЭТНОС ВА МИЛЛАТ ТУШУНЧАЛАРИ.....	66

<i>А.Т.Сайтов</i> - ПРИМЕТЫ И СУЕВЕРИЯ У КАРАКАЛПАКОВ, СВЯЗАННЫЕ С РЫБОЛОВСТВОМ.....	69
<i>О.С. Сейтмуратов</i> - ПАСТУШЕСКОЕ ремесло у каракалпаков.....	71
<i>С. Ш.Таджетова</i> - ҚАРАҚАЛПАҚЛАР ТУРМЫСЫНДА «КЕЛИН» СТАТУСЫ ҚӘЛИПЛЕСИЎИНДЕ ҚЫЗ-БАЛА ТӘРБИЯСЫ .....	74
<i>К.Ж. Турекеев</i> - ОБЫЧАИ И ОБРЯДЫ КАРАКАЛПАКОВ САМАРКАНДСКОЙ ОБЛАСТИ, СВЯЗАННЫЕ С РОЖДЕНИЕМ РЕБЁНКА (НА МАТЕРИАЛЕ БУЛУНГУРСКОГО И ДЖАМБАЙСКОГО РАЙОНОВ) .....	77
<i>М.Б. Утебаев</i> - ПЕРСПЕКТИВЫ КРОСС-КУЛЬТУРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ В КАРАКАЛПАКСТАНЕ .....	81
<i>М.И. Ходжанов</i> - ҚОРАҚАЛПОҒИСТОН ЎЗБЕКЛАРИНИНГ СОВЧИЛИК УРФ-ОДАТЛАРИ .....	84
<i>Г.М. Хожаниязова</i> - ҚАРАҚАЛПАҚЛАРДА ӨЗ-АРА ЖӘРДЕМ ДӘСТУРИНДЕ ХАЯЛ-ҚЫЗЛАРДЫҢ ТУТҚАН ОРНЫ .....	87
<i>G. Sharjaubayeva</i> - QARAQALPAQSTANLI KOREYSLERDIN AYIRIM SHANARAQLIQ MARESIMLERI .....	89
<i>М.Ж.Эгамберганава</i> - ЭТНИК ИДЕНТИКЛИК ТУШУНЧАСИНИНГ ЭТНОЛОГИЯ ФАНИДАГИ АҲАМИЯТИ.....	91
<i>Б.Ж. Юсупова</i> - ҚАРАҚАЛПАҚ ҚОЛ ӨНЕРИ: АҒАШҚА НАҒЫС ОЙЫҰ МӘСЕЛЕСИ МУЗЕЙТАНЫҰ ХӘМ ЭТНО-АҒАРТЫҰШЫЛЫҚ НӘЗЕРИНДЕ .....	94
<b>III. ЭТНОГРАФИЯ ХӘМ ГУМАНИТАР ИЛИМЛЕРДИҢ ИНТЕГРАЦИЯЛАСЫҰЫ МӘСЕЛӘЛЕРИ.....</b>	<b>97</b>
<i>А.Т. Бекбаулиев</i> - НЕКОТОРЫЕ ИТОГИ ИЗУЧЕНИЯ КУВШИНОВ С ГОРОДИЩА КУРГАНЧА (КОБЛАНДЫ-КАЛА).....	97
<i>З.У. Бекбергенова</i> - Ө.ӘЖИНИЯЗОВ ПОЭЗИЯСЫНДА ТОПОНИМЛЕРДИҢ ТУТҚАН ОРНЫ ХӘМ КӨРКЕМЛИК ХЫЗМЕТИ .....	101
<i>A.Ó. Gúlimbetov</i> - XIX ÁSIR EKINSHI YARÍMÍ XX ÁSIR BASLARÍNDA QUBLA ARAL BOYÍ SAWDA NÁM EKONOMIKASÍNÍN TARIYXTANÍWSHÍLÍGÍ MÁSELESÍ .....	104
<i>О.Т.Доспанов</i> - АРХЕОЛОГИЯ, ЭТНОГРАФИЯ МАТЕРИАЛЛАРЫНДА ҚАРАҚАЛПАҚЛАРДЫҢ ГЕЙПАРА САЛТ-ДӘСТҮРЛЕРИН САЛЫСТЫРЫҰ МӘСЕЛӘЛЕРИ.....	106
<i>Т. Қ. Жәримбетова</i> - ҚАРАҚАЛПАҚ ӘДЕБИЯТЫНДА КӨРКЕМ-ХҰЖЖЕТЛИ ШЫҒАРМАЛАРДА ЭТНОГРАФИЯЛЫҚ СУҰРЕТЛЕҰЛЕР .....	110
<i>М.И. Ниязова</i> - К ВОПРОСАМ ЭТНОАРХЕОЛОГИИ / МАСТЕРСКИЕ ЮВЕЛИРОВ ПОЗДНЕСРЕДНЕВЕКОВОЙ БУХАРЫ.....	113
<i>П.Ж.Өтениязов</i> - ХАЛЫҚ ЕРТЕКЛЕРИНИҢ ПАЙДА БОЛЫҰ ДЕРЕКЛЕРИ .....	115
<i>К.С. Палымбетов, О.Ж. Юсупов</i> - ҚАРАҚАЛПАҚ ЭТНО-ДӘСТАНЛАРЫ: ӘМИР ТЕМУР ТАРИЙХЫЙ ТУЛҒА ХӘМ ФОЛЬКЛОРЛЫҚ ОБРАЗ .....	119
<i>Г.У. Сейдаметова</i> - ГОРОДСКАЯ СЕМЬЯ И ОСОБЕННОСТИ БРАКОСОЧЕТАНИЯ В КАРАКАЛПАКСТАНЕ В 1960-1980 ГОДЫ .....	122
<i>С. Ә. Сулайманов</i> - ҚУБЛА АРАЛ БОЙЫ ДӘСТҮРИЙ ҚАТНАС ЖОЛЛАРЫНДА СУҰ ЖОЛЛАРЫНЫҢ ТУТҚАН ОРНЫ .....	125
<i>B.U.Temirhanov</i> - GÁREZSIZLIK JÍLLARÍNDA QARAQALPAQ DIYQANSHÍLÍQ ILIMIY-IZERTLEW INSTITUTÍ ILIMIY JOYBARLARÍ ESABATÍNAN.....	127

**Ўзбекистан Республикасы Илимлер Академиясы**  
**Қарақалпақстан бөлими**

**Қарақалпақ гуманитар илимлер илим-изертлеу институты**

**ҚАРАҚАЛПАҚСТАНДА ЭТНОГРАФИЯЛЫҚ ИЗЕРТЛЕУЛЕР:  
ТАРИЙХ ҲӘМ ЗАМАНАГӨЙЛИК**

Қарақалпақстанға мийнети сиңген илим ғайраткери,  
тарийх илими кандидаты Хожамет Есбергеновтың 90-жыллығына  
бағышланған илимий-әмелий конференция

**МАТЕРИАЛЛАРЫ**

**Редактор:** А.И. Алниязов

**Верстка:** В. Султангулова

**Basıwǵa ruqsat berilgen waqtı 05.05.2023 j. Format – 60/84 <sup>1</sup>/<sub>16</sub>.  
“Times” garniturası. Ofset usılında basıldı. Kólemi 8,25 b.t.  
Nusqası 100 dana. Buyırta №14-22/K**

**«Miraziz Nukus» JShJ baspaxanasında basıldı**  
Ózbekstan Respublikası baspa sóz hám xabar agentliginiń  
2018-jil 16-maydaǵı № 11–3059 licenziyası.

