

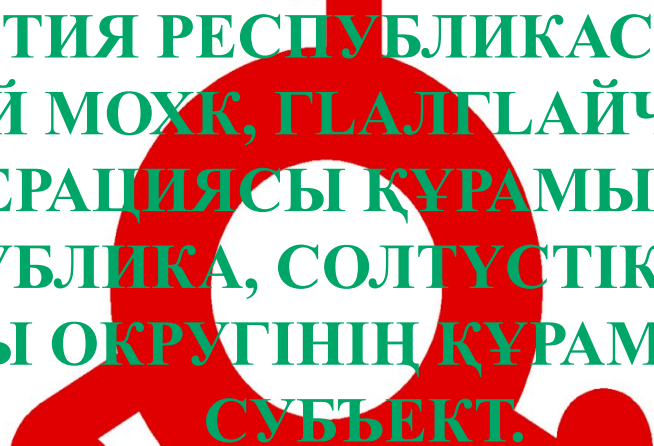
ҚР білім және ғылым министрлігі  
Қ.Жұбанов атындағы Ақтөбе өңірлік мемлекеттік университеті  
Тарих факультеті

# Ингуш халқы

Орындаған: Қонғанова Гүлнұр Кенжебекқызы

2016





**ИНГУШЕТИЯ РЕСПУБЛИКАСЫ (ИНГУШ.  
ГЛАЛГЛАЙ МОХК, ГЛАЛГЛАЙЧЕ) — РЕСЕЙ  
ФЕДЕРАЦИЯСЫ ҚҰРАМЫНДАҒЫ  
РЕСПУБЛИКА, СОЛТҮСТІК КАВКАЗ  
ФЕДЕРАЛДЫ ОҚРУГІНІҢ ҚҰРАМЫНА КІРЕТІН  
СУБЪЕКТ.**



*Елордасы — Магас  
қаласы. Батысында  
Солтүстік Осетиямен,  
шығысында  
Шешенстанмен,  
оңтүстігінде  
Грузиямен шектеседі.*



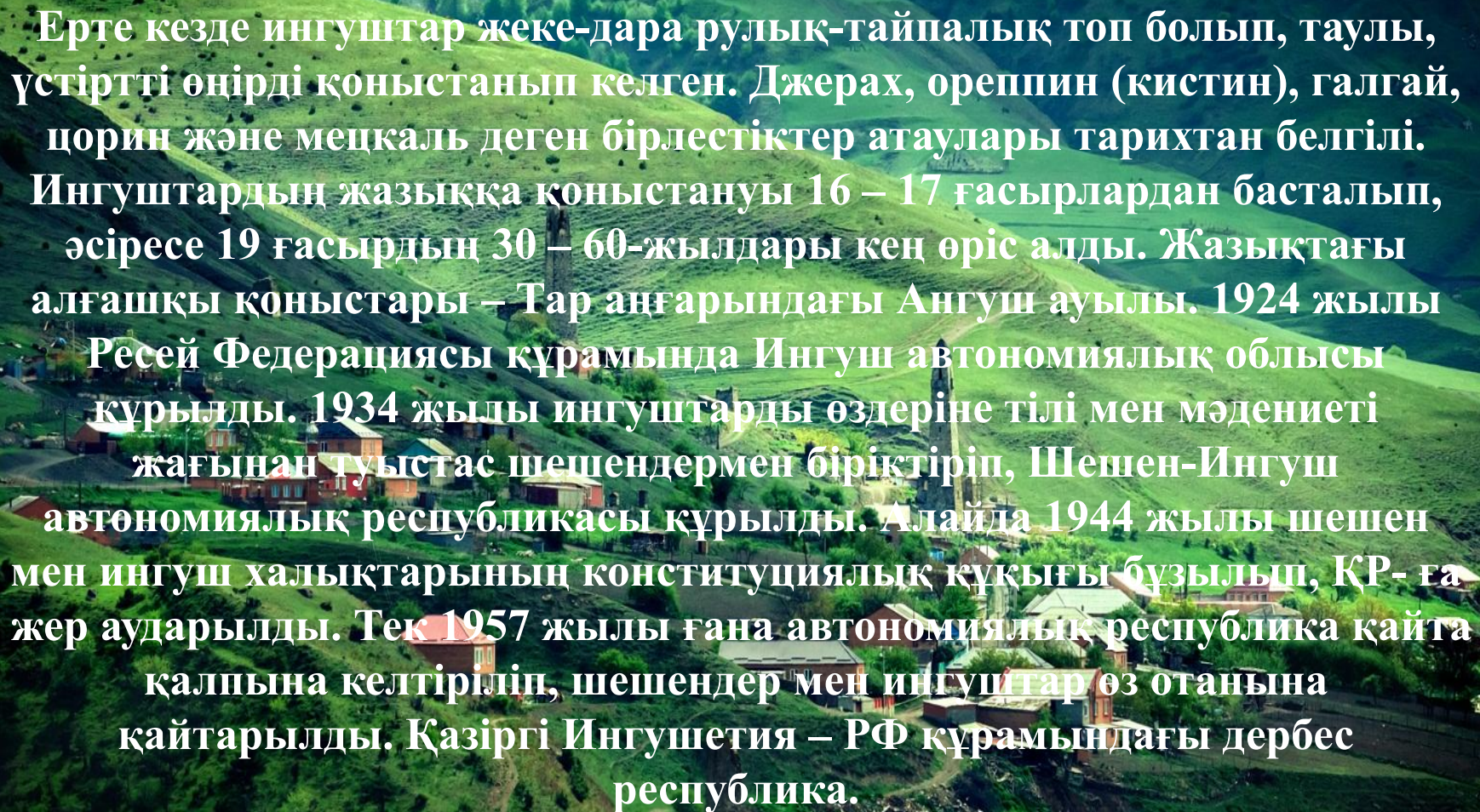
Ресей құрамындағы ең жас республика. 1992  
жылдың 4 маусымында құрылды.





Ингуштер – Солтүстік Кавказдағы  
вайнах халықтарының бірі. Жалпы  
саны – 700 мың адам (2010).  
Антропологиялық жағынан  
ингуштар еуропалық нәсілдің  
балқан – кавказдық түріне жатады.



A scenic view of a village nestled in a lush green valley with rolling hills in the background. The village features several buildings, including a prominent church with a tall spire. The hills are covered in vibrant green grass and scattered trees. The overall atmosphere is peaceful and idyllic.

Ерте кезде ингуштар жеке-дара рулық-тайпалық топ болып, таулы, үстіртті өңірді қоныстанып келген. Джерах, ореппин (кистин), галгай, цорин және мецкаль деген бірлестіктер атаулары тарихтан белгілі. Ингуштардың жазыққа қоныстануы 16 – 17 ғасырлардан басталып, әсіресе 19 ғасырдың 30 – 60-жылдары кең өріс алды. Жазықтағы алғашқы қоныстары – Тар аңғарындағы Ангуш ауылы. 1924 жылы Ресей Федерациясы құрамында Ингуш автономиялық облысы құрылды. 1934 жылы ингуштарды өздеріне тілі мен мәдениеті жағынан туыстас шешендермен біріктіріп, Шешен-Ингуш автономиялық республикасы құрылды. Алайда 1944 жылы шешен мен ингуш халықтарының конституциялық құқығы бұзылып, КР-ға жер аударылды. Тек 1957 жылы ғана автономиялық республика қайта қалпына келтіріліп, шешендер мен ингуштар өз отанына қайтарылды. Қазіргі Ингушетия – РФ құрамындағы дербес республика.

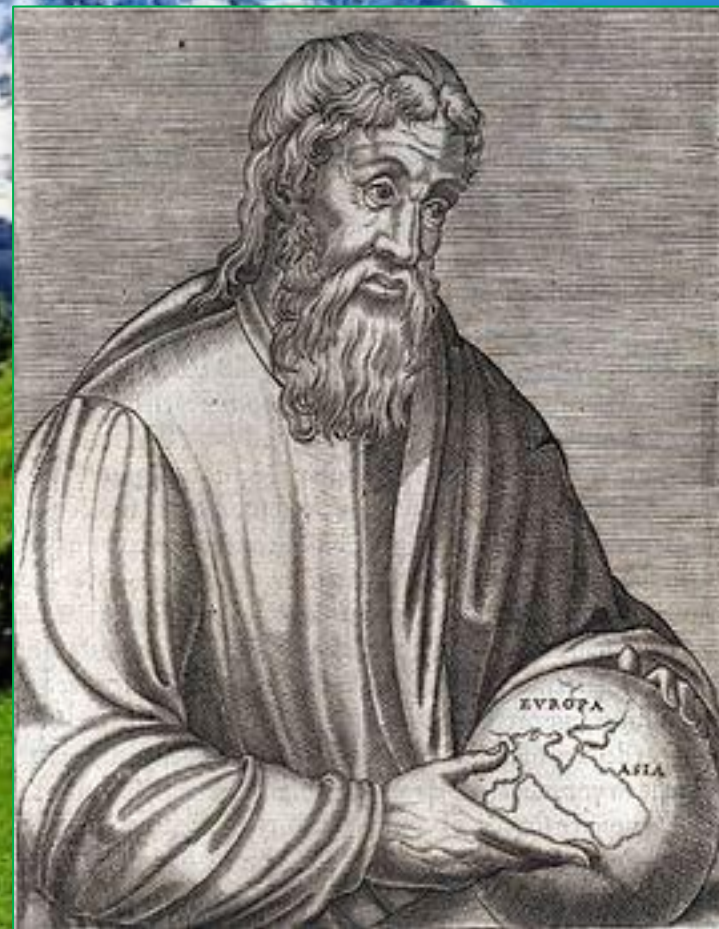


## Ингуш тілі – ингуш халқының тілі.

Иберий-кавказ тілдері шоғырының нах-дағыстан тобына жатады. Туыстық жағынан чечен тіліне жақын. Әдеби тілі халықтың сөйлеу тілі негізінде қалыптасқан. Ингуш тілінің әліпбиі әуелде латын жазуы негізінде (1920 – 38), кейін (1938 жылдан) кириллица негізінде жасалған. Қазіргі ингуш тілі әліпбиінде 46 әріп бар. Дифтонг дыбыстар ашық буында созылыңқы, тұйық буында, көбінесе, қысқа оқылады. 10 түрлі септік жалғауы бар. Сөздік құрамында орыс, араб, парсы, түркі тілдерінен енген сөздер көп. Грамматикалық құрылысы эргатив конструкциялы.

А Аь Б В Г Г1 Д Е Ё Ж З И  
Й К Кх Къ К1 Л М Н О Оь П  
П1 Р С Т Т1 У Уь Ф Х Хь Х1  
Ц Ц1 Ч Ч1 Ш Щ Ъ Ы Ь Э Ю  
Юь Я Яь 1

*Б.з. I ғасырында ежелгі грек географы Страбон өз еңбегінде солтүстік кавказдық «гаргарейлер» деген халықты көрсетеді. Бұл ингуштердің өз тіліндегі атауы «галгаи» сөзіне ұқсас болғандықтан ғалымдар аталған халықтың тарихы сол кезеңнен бастау алады деп топшылап жүр.*

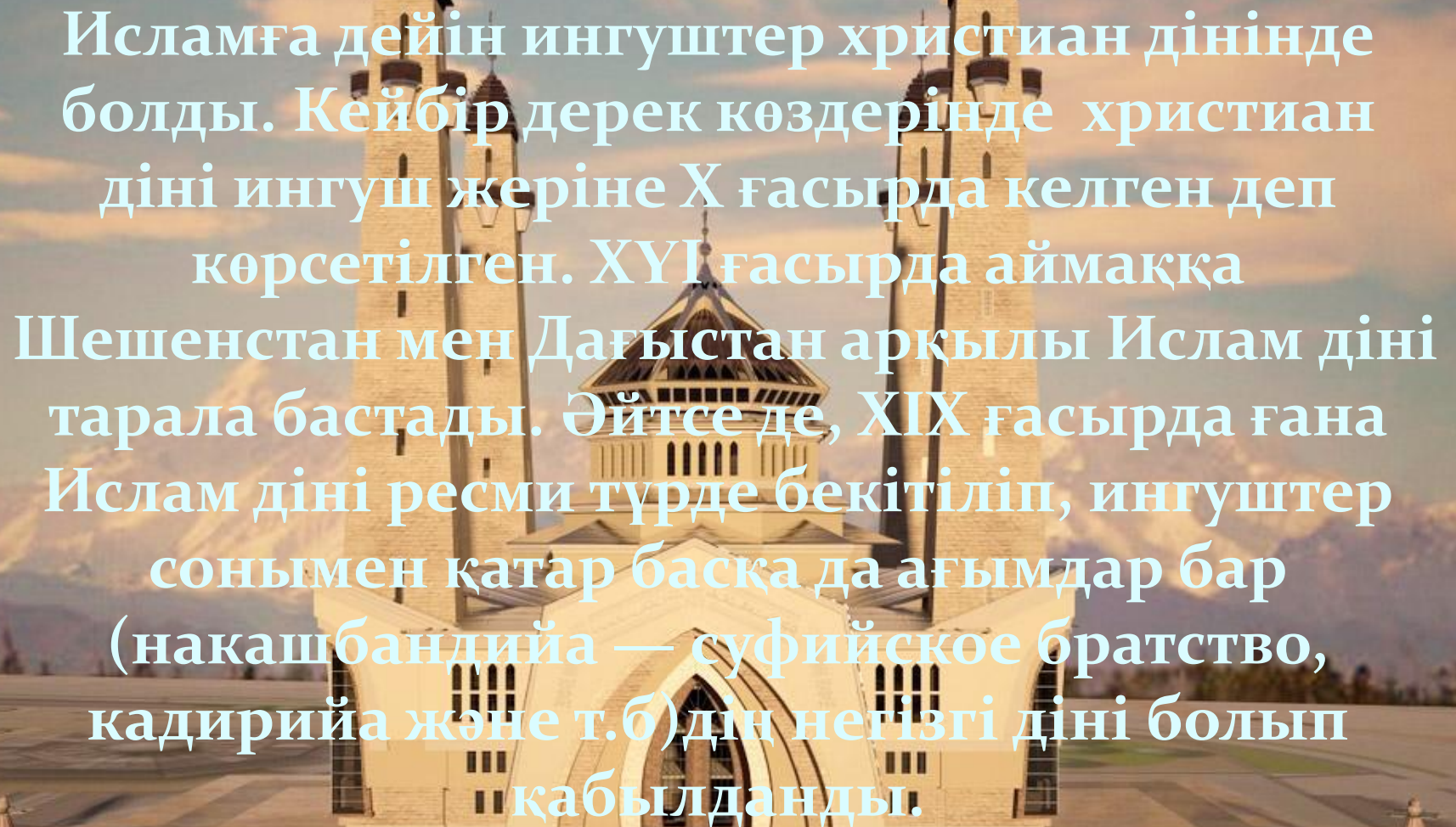




# Шаруашылығы

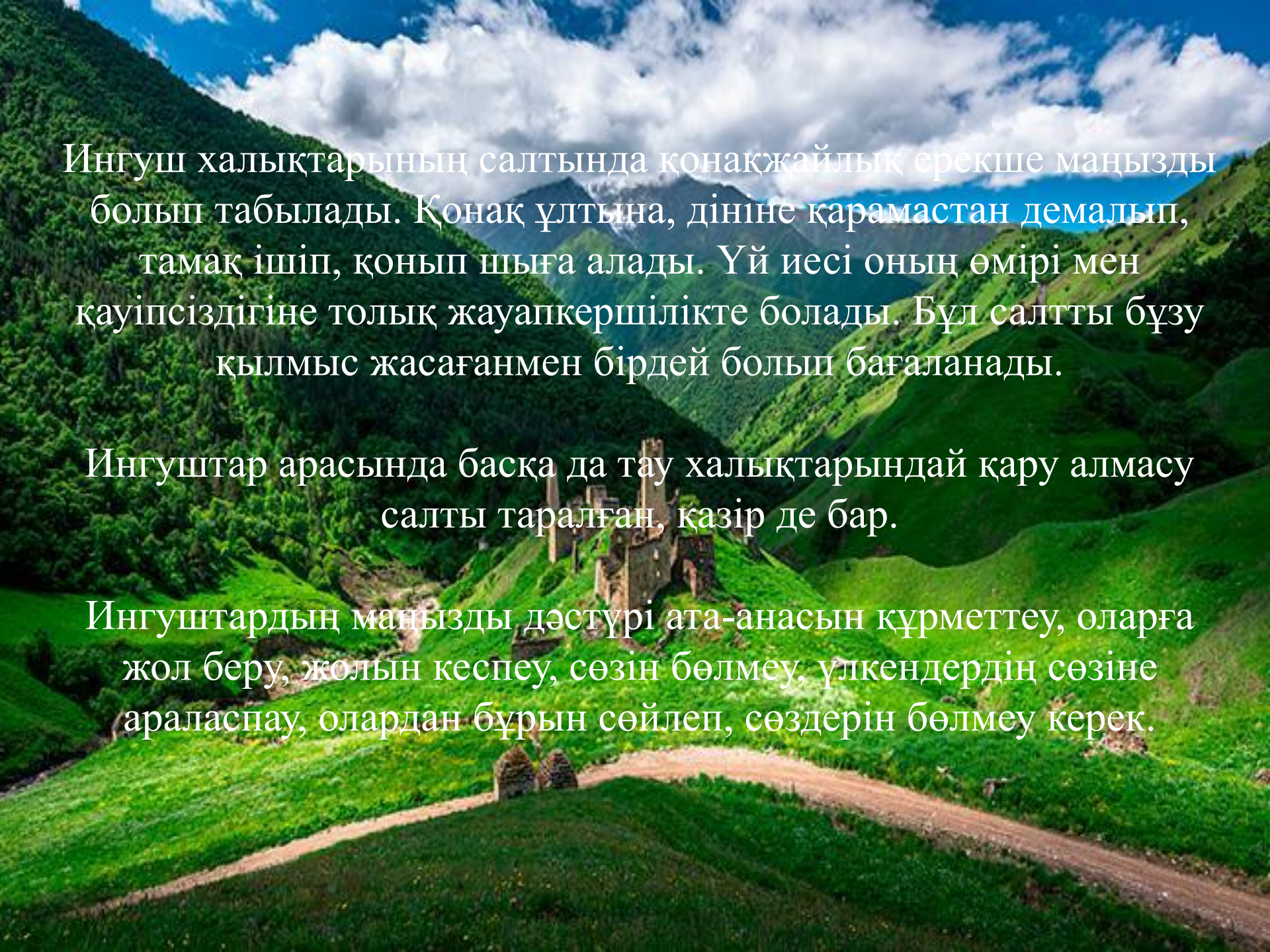
Ингуштардың негізгі кәсіптері – егін шаруашылығы (негізінен, жазық жерлерде), мал шаруашылығы (таулы жерлерде). Жүзім, бау-бақша шаруашылығы да бар. Дәнді дақыл, жүгері, көкөніс өсіріледі. Малдан қой, сиыр, буйвол, жылқы асырайды. Көптеген ингуштар сакля деп аталатын бір жақ қабырғасы жарға тірелген екі-үш қабатты үйлерде тұрады.





Исламға дейін ингуштер христиан дінінде болды. Кейбір дерек көздерінде христиан діні ингуш жеріне X ғасырда келген деп көрсетілген. XVI ғасырда аймаққа Шешенстан мен Дағыстан арқылы Ислам діні тарала бастады. Әйтсе де, XIX ғасырда ғана Ислам діні ресми түрде бекітіліп, ингуштер сонымен қатар басқа да ағымдар бар (накашбандийа — суфийское братство, кадирийа және т.б)дің негізгі діні болып қабылданды.





Ингуш халықтарының салтында қонақжайлық ерекше маңызды болып табылады. Қонақ ұлтына, дініне қарамастан демалып, тамақ ішіп, қонып шыға алады. Үй иесі оның өмірі мен қауіпсіздігіне толық жауапкершілікте болады. Бұл салтты бұзу қылмыс жасағанмен бірдей болып бағаланады.

Ингуштар арасында басқа да тау халықтарындай қару алмасу салты таралған, қазір де бар.

Ингуштардың маңызды дәстүрі ата-анасын құрметтеу, оларға жол беру, жолын кеспеу, сөзін бөлмеу, үлкендердің сөзіне араласпау, олардан бұрын сөйлеп, сөздерін бөлмеу керек.





Ингуш халқында күйеу баланың қайын енесімен және қайын атасымен қатынаспайтын дәстүрі бар, ол тіпті оларды өмірінде көрмеуі мүмкін. Кішілер тамақ ішу кезінде әкелеріне, үлкен ағаларына қызмет көрсетуі керек. Бұл уақытта әйелдер бөлек бөлмеде ішеді. Уақыт қазіргі ингуштардың өміріне де өз әсерін тигізбей қоймады. Ингуштардың тойлары салтанатты түрде өтеді. Оларға көп кісі шақырылады. Бұрынғы заманда тойларда түрлі жарыстар ұйымдастырылған. Құда түсіп қойған қалыңдық өзінің ата-анасының үйінде бір жыл, екі жыл тұрған. Осы уақыт екі жақ бір-бірін жақсы білу үшін жеткілікті болған.





Ерлердің киімі — газырлы черкеска («бустами-чуки»), салтанатты жағдайлар мен әскери уақытта киюге арналған. Газырлар оқу-әдірлер, қолдан жасалған оқтарды сақтауға арналған қобдиша ретінде пайдаланған.. Жорыққа шыққанда сыртынан башлықы бар («палчык») бурку («тукул-ферт») киген. Қысқы бас киім папаха («холғыз-кий»), жұмыс істеген кие тін бас киім — шапка («кертыттул кий») болған. Ерлер жейделерінің жең ұшы қабаттама, жағасы-тік, жіптен жасалған түймеден тігілген. Сонымен қатар бос шаровар, аяғына қоныш киіп жүрген. Белдеріне күміспен безендендірілген жіңішке белбеу таққан.







*Әйелдердің киімі салтанатты жағдайларда киетін, күнделікті, арнайы және қаралы күндері киетін киімдерден тұрған. Мерекеге және үйлену тойына киілетін киім («чуки») өте қымбат, алтын және күміс жіптермен тігілген. Белбеу, бас киім, күмістен жасалған алқа кіретін арнайы жинақпен бірге киген. Бұрынғы заманда «кур-харс» деп аталған бас киім болған.*



# Тағамдары

Тағамдар ингуш тілінде «шу» деп аталды. Құрметті тағам арнайы сойылған қой етінен, егер қонақ асығыс болса, күрке тауық немесе тауық етінен дайындалады. Етті ірі етіп турап, картоп, көк шөптен дәмдеуіштер қосады. Дәстүр бойынша келген қонаққа арнайы мүшелер: жартылай бөлінген малдың басы, төс, жамбас беріледі. Етке қосып сорпа, жұмыртқа, көк шөп дәмдеуіштері негізінде дайындалған тұздық, одан кейін қонақтың тілегі бойынша сорпа береді. Бұдан басқа етке табаққа салып жүгері немес бидай ұнынан жасалған тұз қосылмаған қамырдан пісірілген («халтымыж») үзік кеспе береді. Ас үстінде ингуш халқы дәстүрінің ұстанымдарына негізделген ерекше әдеп сақталады. Екінші тағамға, шайға үйде дайындалған халва, күріш пен мейіз, өрік, қара өрік қосылған тәтті палау, түрлі ұннан жасалған тағамдар: бәліш, құстіл («зокаж») және т.б ұлттық сипаттағы тағамдар ұсынады.





**ДУЛХ ХЪАЛТАМ**



**ЧАПИЛЬГАШ**





НАЗАР  
АУДАРҒАНДАРЫҢЫЗҒА  
РАХМЕТ!