

СТРУКТУРИ ПОВСЯКДЕННОСТІ У КИПЧАКІВ

Як добре відомо, кипчаки були кочівниками. Взагалі їхнє суспільство не відрізнялось від соціумів огузів та печенігів. Господарство кипчаків було досліджено у працях кількох казахських та українських дослідників [Голубовский 1884; Ахинжанов 1995; Кумеков 2006]. Також цей аспект номадологічних студій розроблявся румунськими та російськими дослідниками [Плетнева 1974; Плетнева 1990; Федоров-Давыдов 1966; Spinei 2003; Spinei 2009]. Завданням нашої студії є дослідження кочового побуту кипчаків та структур повсякденності.

У слов'янських літописах вказувалося, що кипчаки володіли “скотами”, вівцями, кіньми, верблюдами. “Скоти” – це велика рогата худоба. Окремі степові володарі мали величезні стада худоби [Плетнева 1990, 115; Ипатьевская 1962, 255]. Гардізі згадував, що мандрівник на річці Іртиш міг побачити стадо з 1 чи 2 тис. диких коней. Коней ловили за допомогою арканів і одомашнювали, приручаючи їх [Гардизи 1973].

У грузинських джерелах згадувались сазамтро та сазапхуло, тобто зимові та літні стійбища [Ахинжанов 1995, 255–259]. Гардізі згадував, що кімаки взимку відходили до місця Ок-Таг. Під землею вони мали водойму, і коли взимку випадало та тануло багато снігу, то кімаки поїли коней талою водою. Гардізі згадував, що у землі кімаків снігу бувало стільки, що він сягав висотою із спис [Гардизи 1973]. Маршрути кочування кипчаків були встановлені ще за домонгольської доби. Монголи тільки успадкували їх після завоювання Дашт-і Кипчак [Рубрук 1957, 91–92; Тизенгаузен 1884, 541]. Відстані сезонного кочування кімаків та східних кипчаків фактично збігалися з тою, що існувала у казахів Середнього Жuzu (1000–1500 км.). Відносно ж кочівників Подунав'я та Надчорномор'я, то маршрути їхніх сезонних кочів'їв становили відстань від 250 до 600 км (для кожного сезону). Довжина сезонних кочів'їв залежала від клімату та флори кожного окремого регіону [Spinei 2009, 210; Плетнева 1990, 118].

Кипчаки відкочували з місця на місце з тваринами, які забезпечували їх усім необхідним. Із вівці можна було отримати

шерсть, з якої виготовлявся одяг. Кипчаки розводили курдючних і безкурдючних овець. Останні були більш пристосовані до перекочівок. За рахунок овець можна було швидко поповнити запаси м'яса та жиру. Велика рогата худоба не була такою численною, як вівці та коні. Ібн Баттута повідомляв, що бики перевозили підводи кочівників [Кумеков 2006, 475]. Свідчення про склад стад, що належали кипчакам, можна знайти у слов'янських літописах. Під час походів на кипчаків руси разом із полоненими захоплювали коней, биків, овець та верблюдів [Spinei 2003, 225–226].

Гардізі повідомляв, що у межах володінь кімаків не водяться верблюди, і, якщо купець приводив у ці землі верблюда, той не виживав і сезону [Гардизи 1973]. Але свідчення Гардізі не зовсім узгоджуються з даними новгородського літописця про верблюдів, котрих Котян подарував Мстиславу Удатному. Іншими дарунками цьому князю були буйволи, коні та жінки [НПЛ 1950, 62, 265]. Верблюди були зафіксовані і у “лукоморських” кипчаків [Ипатьевская 1962, 255]. Археологічні дослідження зафіксували рештки верблюда у Подунав'ї [Spinei 2003, 226]. Протягом 10 днів верблюд міг не пити воду, переносив посухи та холоди, міг пити солону воду та нести на собі вантаж у 250–300 кг. Єдиним мінусом вважалася низька народжуваність. Куди більш важливим було використання коней. Для кочівників коні служили і засобом пересування, і джерелом прибутку [Масанов 1995, 67–72]. Ібн Фадлан рахував багатство кочівників кількістю худоби [Ібн Фадлан 1939].

Коней кипчаки продавали до Індії. Звичайні коні оцінювались у 100 денаріїв сріблом. Хороший кінь оцінювався у 500 денаріїв. Кипчацькі коні цінувались кочівниками. Джучі пригнав із кипчацьких степів 20 тис. коней. Усіх їх він подарував своєму батьку. Коні, на яких зазвичай їздили кипчаки, були невисокими, проте витривалими. Завдяки їхній швидкості кипчаки відривалися від хрестоносців на високих конях. Кипчаки робили ставку на маневреність удару, а не на таранний удар, як європейці. Менші коні якраз і були пристосовані до кочівницької тактики. Кипчаки зазвичай могли вирощувати і великих коней. Проте у такому разі ті могли йти тільки на продаж [Кумеков 2006, 475; Клари 1986, Глава СХІІ]. Коні забезпечували мобільність руху. Коні та верблюди належали чоловікам. Жінки володіли великою та дрібною рогатою худобою. Коні служили транспортом для багатих людей.

Менш заможні кочівники розводили отари овець, кіз та великої рогатої худоби. Час кочування обмежувався теплим періодом року і в залежності від природних умов продовжувався 6–9 місяців. Кожен рід мав свої зимівники. Найбільша концентрація кочівників в одному місці спостерігалась влітку, коли окремі роди об'єднувались у плем'я і підходили до кордонів держав з осілим населенням [Масанов 1995, 67–219].

Серед їжі кімаків та кипчаків анонімний перський географ згадував влітку молоко, а взимку м'ясо [Hudud al-Alam 1937, *Глава 18*]. Гардізі також вказував, що кипчаки харчуються м'ясом взимку, а кобилячим молоком влітку [Гардизи 1973]. У другому продовженні анналів монастиря Хайлігенкройц згадувалось, що кипчаки вживають сире м'ясо замість їжі, а молоко та кров тварин замість напоїв. Німецький латиномовний історик вважав кипчаків дикунами та язичниками, і цим обумовлена його антипатія до них [Магістр Рогерій 2012, 232].

Нестор-літописець повідомляв, що кипчаки вживають нечисту їжу, серед якої було вказано м'ясо хом'яків, ховрахів та мертвечину. Проте вживання вказаних видів м'яса у кипчаків не було повсякденним. Давньоруський автор не приховував своєї антипатії до кипчаків і усіяко засуджував їх на сторінках свого літопису. Для літописця Володимира Мономаха та Мстислава Хороброго антиполовецька спрямованість тексту була природною, оскільки кипчаки сприймалися як вороги. Хроніст створював образ нечестивого та дикого ворога [Ипатьевская 1962, 11].

Робер де Кларі вказував на те, що м'ясо готувалось завдяки тому, що воно клалось під сідло і під час подорожі верхи відбивалось. Він повідомляв, що кипчаки не сіють і не доглядають ріллі. Їхньою їжею він називав м'ясо та молоко. Хрестоносець також інформував читачів про те, що одягом кипчакам слугує бараняча шкіра, й кожний із них володіє десятком чи дюжиною коней. Під час подорожі кипчаки підвішували до морди коня мішечок із кормом, щоб кінь не був голодний. Під час кочів'їв кипчаки могли долати відстань, на подолання якої європейці витрачали кілька днів [Клари 1986, *Глава LXVI*]. Рабі Петах'я згадував, що кедари вживали у їжу м'ясо, відбите у спосіб, подібний до того, який описував Робер де Кларі. Єврейський мандрівник згадував про сир та молоко як про їжу кедарів [Раби Петахья 2004].

Пізніше Йоганн Шільтбергер, повідомляючи про татар, згадував, що якщо у татар не було часу зварити м'ясо, то вони відбивали його під сідлом і споживали його у їжу солоним. До татар часто вживали епітет “сироядці” (тобто ті, що споживають сире м'ясо), що лише частково вірно. М'ясо, яке споживалось під час походів, було солоним та відбитим під сідлом. Подібні свідчення про приготування м'яса були і у Амміана Марцеліна, який повідомляв, що гуни відбивають м'ясо, кладучи його на спини коней, та дають упріти. Також він повідомляв, що гуни вживають у їжу корені трав. Хроністи різних епох схоже описували реалії кочового побуту у поході.

М'ясо зазвичай варили. Вільгельму Рубруку дісталось напівсире м'ясо тільки тому, що не вистачало палива, щоб приготувати обід. У їжу споживали і продукти, похідні від молока. Татари, а також їхні попередники, мали вживати у їжу багато кислого молока. Масло та пахту відкладали на зиму. Також із молока вироблявся сир. Мандрівники, коли прибували до Дашт-і Кипчак, пригощалися як гості кумисом, бараниною, рибою, кониною, пшеничною кашею та вином. Гості, як правило, отримували чітко визначені порції. Під час бенкету люди мали дотримуватись церемоніалу. Господар дому міг обрати шматок м'яса, який йому подобався. Інші шматки він роздавав гостям. Якщо їжі було забагато, то гості могли забрати її з собою. Під час свят їжу подавали на срібних та золотих тацях. Під час бенкету кубок хану підносила ханська донька, а потім спадкоємець престолу [Гатин 2012, 9–12; Томпсон 2008, 15].

Гардізі повідомляв, що кімаки, а отже й кипчаки, купували сіль. Вони обмінювали сіль на хутро горностая. Сіль була необхідна для того, щоб м'ясо зберігалось довше. Взимку в їжу вживалось сушене м'ясо. В їжу вживалось м'ясо баранів, коней, корів. При цьому вживання певного виду м'яса залежало від статків власника. Якщо він був менш заможним, то у їжу вживалось м'ясо барана або корови. Якщо власник був більш заможним, то він міг вжити у їжу навіть м'ясо коня. Під час забою м'ясо коштувало недорого. Конину в'ялили і зберігали у якості запасів. В'ялили м'ясо на сонці та вітрі без використання солі. Під час такого приготування поганий запах не виникав. Активно споживали баранину та яловичину. Це м'ясо розрізали на довгі

тонкі шматки, щоб висушити. Серед відходів знаходили навіть свинячі кісті. Свинину споживали у їжу до прийняття ісламу. У їжу звичайно також споживали і верблюдяче м'ясо. Той, хто нарізав м'ясо, стежив, щоб воно подавалося з кістками. Під час бенкетів у якості приправи використовувалась солена вода.

Важливим продуктом був кумис. Його часто вживали кочівники. Про виготовлення кумису повідомляв Вільгельм Рубрук. Кобил доїли, прив'язавши жереб'ят поблизу. Якщо тварина була особливо неспокійною, то до кобили допускали молодняк, щоб він трохи посмоктав молоко. Після доїння молоко у достатній кількості виливали у бурдюки та взбивали там патином до того часу, поки не відокремлювалось масло, а молоко не набувало кислого присмаку. Для багатих кочівників виготовлявся чорний кумис. Під час його приготування кобиляче молоко взбивалось доти, поки не відокремлювались усі тверді фракції. Вони мали снодійну дію і віддавались челяді та рабам. Водянисту сивороткоподібну рідину пили після бродіння. У монгольські часи для отримання достатньої кількості кумису Бату утримував поблизу військового табору 30 ферм по 100 голів кобил у кожній. Татари та їхні попередники кипчаки й печеніги споживали також козяче і коров'яче молоко. Але цей факт майже не відображали мандрівники, оскільки він був звичний для країн, з яких вони походили, а ось виготовлення кумису для них було екзотикою.

Мамлюки кипчацького походження в Єгипті продовжували споживати кумис. Араби зафіксували назву цього напою у формі *kumis*. Також мамлюцькі еміри споживали різновид кумису, який називався *кара кумис*. Відомо, що кумис вживав султан Бейбарс. Цей звичай став настільки усталеним, що навіть вважався королівською звичкою. Споживався кумис у п'ятницю та неділю на майдані. Споживання кумису було одним з язичницьких пережитків ісламізованих мамлюків. Звичайно, мусульмани засуджували цей звичай, оскільки у кочівників-язичників споживання кумису було важливим релігійним ритуалом. Тюркське слово *істек* позначало і "присягатися", і "пити". Звичай споживати кумис зник тільки тоді, коли бахрїтських кипчацьких мамлюків відтіснили бурджитські черкеські мамлюки. Звичай споживати кумис був зафіксований і при дворі Чагатаїдів та Тимура [Голубовский

1884, 219; Гардизи 1973; Гатин 2012, 8–9; Гатин 2011, 91–92; Irwin 1996, 3–5, 7].

На думку Е. Триярскі, кочівники могли вживати у їжу щурів, мишей, собак, кротів. За крайньої потреби вони пили кров тварин. Кров тварин варили під час голоду. У випадку вкрай скрутного становища (голодомору, зумовленого вторгненням ворога, який зумовлював велику концентрацію кочівників на одному місці) кочівники могли їсти м'ясо мерців. Про споживання печенігами у їжу людського м'яса (мерців) повідомляв Маттеос Урхаеці. Вільгельм Рубрук зафіксував випадки канібалізму серед кипчаків у Криму під час монгольського завоювання Східної Європи. Під час скрутного становища 1286/1287 рр., за даними єгипетських арабських енциклопедистів, воїни Телебуги споживали у їжу мишей, бабаків, кроликів, а також собак. Вживалось у їжу також м'ясо померлих від голоду людей, а також м'ясо хворих та померлих тварин. За даними Йогана Шільтбергера, для кочівників у Сибіру було нормальним вживання собачого м'яса. Вживання у їжу м'яса собак, польових тварин та мертвечини було викликано крайньою скрутою і продиктовано інстинктом самозбереження. Для того щоб вижити, необхідно було вжити у їжу те, що зазвичай кипчаки не вживали. Стосовно ж звичайної їжі, то окрім молочних продуктів, а також вживання у їжу м'яса коней, великої та дрібної рогатої худоби, кипчаки вживали приготовані рибу та птицю. Цікаво, що традиція споживати у їжу м'ясо коней збереглась у мамлюків. Цей факт шокував арабів, і тому вони занотували, що мамлюки, які походили з кипчаків та монголів, споживають у їжу це м'ясо. Звичай вживання у їжу конини мав і релігійний підтекст у язичницьких народів Сибіру та Центральної Азії. За допомогою коней шамани входили у контакт із духами. Кінь супроводжував померлого в потойбічному світі. Споживання у їжу конини було одним з язичницьких пережитків мамлюків, які прийняли іслам. У їжу також споживалась риба, як річкова, так і морська. Рибу ловили на риболовні гачки. Кочівники також збирали ікру, яку солили. М'ясо птахів грало другорядну роль після м'яса тварин та риби [Тружарські 1975, 545, 548–549; Гатин 2012, 9–10; Рубрук 1957, 90; Irwin 1996, 2, 5–7].

Єдиним виробом, який був пристосованим для споживання їжі та вироблявся у степах, був котел. Цей ремісничий виріб є

характерною особливістю кочівницьких поховань. У похованні одного кочового вождя був знайдений бронзовий котел. Поряд із ним знаходився черпак. Він, на нашу думку, мав парадну функцію. Реалії побуту під час походу мали бути іншими, а котел мав бути залізним. Кипчаки були не гончарами, а ковалями та металургами. Кераміку кипчаки обмінювали на якийсь товар під час візитів до Криму та Русі. Кочівники у котлі могли варити кашу з проса, яка тюркською мовою називалася *дукі*. Кашу готували у воді над вогнем. Якщо кочівники мали м'ясо, то вони його нарізали дрібними шматками та клали до каші перед готуванням. Проте частіше кочівники готували саму кашу без м'яса. Порції їжі накладали до мисок і заливали молоком. При варці м'яса додавали сіль і отримували м'ясний бульйон. Під час варіння виварювали й кістки. Такий звичай зафіксований і у башкирів [Рассамакин 2003, 212; Tryjarski 1991, 546; Гатин 2012, 10].

У похованнях кочівників знайдені амфори, що могли потрапити до степів внаслідок торгівлі з візантійськими містами Криму. Вони належали багатим кочівникам-воїнам [Евглевский, Потемкина 2000, 221]. Також у похованнях воїнів знайдені одноручні горщики. Глечики ж зустрічались у похованнях різних соціальних категорій населення. Кераміка надходила до степів із Русі та Візантійської імперії [Евглевский, Потемкина 2000б, 221–223]. Для кочівників, за винятком випадку в Саркелі-Білій Вежі, не було характерно виробництво кераміки [Tryjarski 1975, 532–533].

Можливо, амфори були спеціально для вина. Принаймні у печенігів був зафіксований звичай вживати алкоголь. Внаслідок пристрасті до вина, за інформацією Георгія Кедріна, вони програли битву ромеям, оскільки після споживання вина багато з них поснули, а ромеї заскочили печенізький табір під час сну воїнів і багатьох із них перебили. Кипчаки також любили вживати вино. У візантійських документах зафіксований цікавий випадок. Суддя землі поблизу монастиря Святої Богородиці Лемвіотіса Кермараріс схилив кипчаків на свій бік вином вартістю у два перпера. Вказано, що скіфи (кипчаки) мали до нього особливу слабкість. Вино було популярним і серед мешканців Дашт-і Кипчак. Вільгельм Рубрук повідомляв, що кочівники вимагали від нього вина. Вино вироблялось тільки у Криму та на Кавказі, тому виробництво вина у сусідніх із Дашт-і Кипчак районах було обмеженим.

Як правило, кочівники не займались виробництвом вина. Факт того, що печеніги займались виноградарством, зафіксований у XIII ст. в Угорщині. Це були печеніги, які вже в значній мірі осіли. Імпортує вино мало надходити до Дашт-і Кипчак з Угорщини, Візантії та Грузії. Татарські володарі Узбек та Темір-Мелік також дуже люблячи пити вино. Спиртні напої вживали під час поминок, де вони грали роль антидепресантів, а також під час свят та бенкетів. Алкоголь приймався для підняття настрою. Деякі кочівники, як, наприклад, великий хан Угедей, були алкоголіками. Пиятики у кочівників були у пошані. Для того щоб задобрити монголів, турки-сельджуки, вірмени та перси мали напоїти їх вином. Внаслідок надуживання вином та іншими алкогольними напоями у кочівників виникали хвороби. З кочових володарів хіба-що тільки Чингіз-хан зробив спробу боротися з пияцтвом серед своїх людей. Вождь гунів Аттіла загинув від надуживання вином, захлинувшись уві сні своєю ж кров'ю. Загалом кочівників зображують стереотипними варварами, для яких пияцтво – це стиль життя. Окрім того, кипчаки споживали воду з джерел. У крайньому випадку кочівники пили кров тварин [Тружарські 1975, 527, 547, 549; Павлов 2009, 391; Гатин 2012, 11; Гатин 2011, 92–94; Томпсон 2008, 179].

Стосовно інших напоїв, то для більш пізніх кочівників було характерним вживання кумису та меду. Кумис був традиційним напоєм для кочівників, і його, як правило, вистачало усім. Мед був одним із поширених напоїв у русів і міг потрапляти до кочівників внаслідок торгівлі. Таке припущення не видається неймовірним, оскільки вже гуни споживали мед та пиво. Очевидно, вони запозичили звичай споживати ці напої від своїх германських підданих. Від русів та угорців кипчаки могли запозичити звичку вживати пиво та мед (котрий у кочівників називався *бал*). Із проса татари виготовляли алкогольний напій, який називався *набід*. Цей напій також виготовлявся з фініків та меду [Тружарські 1991, 548; Гатин 2012, 8, 10–11; Гатин 2011, 91].

Землеробство у кипчаків грало допоміжну роль і було примітивним. Рабі Петах'я зазначав, що кедари сіяли просо та рис. Просо та рис вони виварювали у молоці [Петахья 2004]. Просо було поширеною культурою у степах. На відміну від осілих мешканців, кипчаки не особливо піклувались про посіви, а довіряли

природі та праці інших людей. Тільки збіднілі кочівники – ятуки – займались землеробством. Якщо ж вони багатіли, то повертались до кочівництва [Ахинжанов 1995, 255–259]. За свідченнями ал-Умарі, ніхто не обробляв поля, але до монгольського завоювання місцеве населення вирощувало груші, яблука, абрикоси, горіхи, айву. Ці плоди вирощували мешканці поселень та гірських місцевостей [Тизенгаузен 1884, 233–234]. Ал-Умарі повідомляв, що у татар мало ячменю та жита, а більше за все у них проса. Кочівники вживали у їжу ячмінь, жито та інші види зернових. Взимку вони обмінювали шкури та овець на зернові. Кочівники виготовляли із зернових млинці [Кумеков 2006, 476; Гатин 2012, 8]. В Улусі Джучі в їжу вживались овочі (щавель), фрукти (родзинки, сливи, виноград, персики), а також мигдаль, грецькі та лісові горіхи, горох, боби, жолуді. З приправ використовувались фісташки, гвоздика, перець та мак [Гатин 2012, 10].

Михайло Хоніат відзначав простоту побуту та невибагливість кочівників. Він зазначав, що кипчаки додержуються укладених клятв і що чоловік сплачував калім родичам нареченої. Калім сплачувався худобою чи золотом або сріблом. Оскільки це задоволення було не з дешевих, то кочівники не гребували викраденням жінок. Рогерій, повідомляючи про переселення кипчаків до Угорщини, згадував, що кипчаки викрадали угорських жінок для задоволення своїх потреб. Правда, й кипчацьких жінок викрадали угорці [Византийцы и их соседи в проповедях Михаила Хониата 2009; Магістр Рогерий 2012, 19].

Важливим для кочівника був обряд ініціації. Хлопець тільки тоді ставав чоловіком і змінював дитяче ім'я на чоловіче, коли проливав першу кров. Потрібно було вбити тварину чи ворога. Він отримував суспільний статус і міг додавати до імені титули [Кляшторный 2003, 473–474]. Кожен рід та плем'я охороняли свої володіння. Якщо ж кордони порушувались, то внаслідок цього починалась війна [Тизенгаузен 1884, 541].

Особливо необхідно наголосити на тому, якими були наслідки переселень кипчаків у землі осілих народів. Магістр Рогерій повідомляв, що кипчаки зі своїми незліченними стадами худоби завдавали великої шкоди нивам, садам, виноградникам, а також лугам та пасовиськам угорців. Переселення кипчаків було стійким і викликаним монгольськими завоюваннями. Про ніякий

порядок при переселенні не йшлося. Матвій Паризький повідомляв про 20 тис. кипчацьких мігрантів. Магістр Рогерій вказував про переселення 40 тис. чоловіків, без врахування родин (разом із родинами це 200 тис.). Хоча, безумовно, 40 тис. є своєрідним шаблоном для європейської історичної традиції, але можна бути твердо впевненим у великій кількості мігрантів до Угорщини. І. Баскі та А. Палоці-Хорват вважають реальною кількість кипчаків з родинами, що переселилися, у 70–80 тис. осіб (воїнів мало бути 14–16 тис.). Необхідно зауважити, що навіть постачання 10 тис. гунських найманців у Далмацію у часи існування Західної Римської імперії викликало проблеми. Окрім того, необхідно зауважити, що договори, укладені однією групою кочівників, могли не виконуватись іншими кочівниками. Плем'я дурут, з яким уклав договір Бела IV, було лише одним із кипчацьких племен, що переселилися до Угорщини. Тому й не дивно, що переселення кипчаків на захід викликало величезні проблеми в Угорщині [Магістр Рогерій 2012, 18–19, 232–233; Матузова 1979; Berend 2001, 71; Томпсон 2008, 65–66; Zimonyi 2007; Mandoky-Kongur 1972; Baski 2006, 43–54].

Власність на худобу позначалась тамгами. Кожен рід та плем'я мали власні тамги. Якщо крадія, який викрав коней та худобу, ловили, то він мав відшкодувати збитки у десятикратному розмірі. Якщо ж крадій не мав худоби, то його дітей продавали до рабства. Кипчацька аристократія була головним власником, і, власне, вона визначала маршрути кочів'їв [Кумеків 2006, 477]. Велике значення для кипчаків мало полювання. На ньому кипчаки покращували власну фізичну форму та мистецтво пострілу з лука. Під час полювання молодь вдосконалювала основні тактичні прийоми та навчалась маневрам [Ахинжанов 1995, 259–261]. Кедари (кипчаки) переправлялись через річки за допомогою коней та мішків з-під шкур тварин, так що великі річки на зразок Дніпра та Волги не були для них нездоланими [Петяхья 2004].

За свідченнями Рабі Петях'ї, кедари були такими майстерними стрільцями, що могли влучити в птаха в небесах та завдяки гострому зору бачили здобич на відстані [Петяхья 2004]. У центральноазійських (у російській термінології – середньоазійських чи казахських) степах кочівники полювали на куланів, сайгаків та джейранів, у лісостепах – на оленів і лосів, а у горах – на гірських

козлів та архарів. Е. Триярські вважав, що печеніги могли полювати на вовків, лисиць, зайців, биків, борсуків. Зважаючи на те, що кипчаки та печеніги займали схожі кліматичні ніші, цілком можливо, що й кипчаки полювали на цих же тварин. Під час полювання кипчаки використовували мисливських птахів та собак [Ахинжанов 1995, 259–261; Tryjarski 1975, 548]. Це були хижі птахи – соколи, беркути, яструби. Під час полювання в лісах та степах кипчаки добували хутра соболів, лисиць та куниць. Хутро тюркською називалося “іджук”. Під такою назвою воно відомо у Махмуда ал-Кашгарі. У арабсько-кипчацьких словниках для позначення хутра використовувався термін “курс” [Кумеків 2006, 476]. У кочівників існував інститут облавного полювання. Кочівників на полюванні очолювали вожді та їхні беки. Існувала посада сокольничого (куш-бегі). За дотриманням дисципліни та субординації на полюванні жорстоко стежили, а порушників карали [Кушқумбаев 2009]. Кімаки полювали на соболів та горностаїв, хутра яких були важливим товаром для обміну на інші товари [Гардизи 1973].

З кримських міст кипчаки отримували коштовні тканини, вина, ювелірні та ремісничі вироби. Попередники кипчаків печеніги обмінювали рабів та коней на тканини та ювелірні вироби. З Русі привозили шиферні прясельця, гончарні вироби, шоломи. З Мордовії до степу надходили сюльгами. З країн Близького Сходу через Судаку, Дербент та Саксін кипчаки могли отримати коштовні тканини, прикраси та зброю з арабськими написами. Монети у кочівницьких похованнях зустрічались рідко, і ми не можемо говорити про те, що грошові відносини були широко розповсюджені у Дашт-і Кипчак. Торгівля у степу часто відбувалась у вигляді обміну великих партій речей. Кипчаки обмінювали продукти скотарства та худобу на потрібні їм вироби землеробів. У цьому відношенні вони були схожі на попередніх кочівників східноєвропейських степів. Оповідючи про товари, котрі можна було придбати у Судаку, Ібн ал-Асір в першу чергу називав невольників. Після цього він згадував буртаські хутра, білок та бобрів. Вони обмінювали хутро соболя на сіль. До Мавераннахру кочівники постачали м'ясо тварин, овець, биків та коней, а звідти отримували виноград, родзинки, ласощі, ковдри-мульхам, парчу, одяг, рибу. Тюрки міняли полонених жінок та дітей на коштовні

тканини. При цьому полонені були не обов'язково тільки з держав з осілим населенням, а й із сусідніх кочових племен. Так, печенігів до рабства продавали кипчаки, хозари та сакаліби [Ахинжанов 1995, 262–264; Федоров-Давыдов 1966, 212–217; Tryjarski 1975, 544–545].

Значні прибутки приносила работоргівля. Кипчаки під час своїх набігів та походів захоплювали у полон мешканців сусідніх держав. Галицько-волинський літописець повідомляв, що кипчаки під час походів забирали до рабства селян-чоловіків із жінками та дітьми [Ипатьевская 1962, 265]. Потрапляли до рабства і військовополонені у війнах із ромеями [Spinei 2003, 230]. Траса работоргівлі починалась у степах і виходила до кримських міст, а звідти, перетинаючи Чорне море, доходила до Сінопа. Крим у свідомості багатьох поколінь кочівників пов'язувався з рабством. З Сінопа раби мали потрапляти до Сіваса, де знаходився один із ринків [Кайрат Саки].

На матеріалах кипчацької скульптури помітно різноманіття зачісок у кипчаків. Факт наявності особливих зачісок підтверджений і писемними джерелами. Джіованні де Плано Карпіні та Вільгельм Рубрук вказували, що кочівники в кутках голови залишали волосся, яке заплітали у дві коси. Три типи зачісок зображені на кипчацьких кам'яних скульптурах: 1) три коси та три її підтипи: а) три рівних за довжиною та товщиною; б) середня коса на потилиці товста, дві інші паралельні, тонші та коротші за центральну косу; в) середня коса, як і в попередньому типі, проте дві бічних коси ще тонші та коротші, заплетені коло скронь, на шії підведені під кутом до центральної коси та спущені на спину; 2) дві коси на скронях, одна посередині. Вони з'єднуються між собою нижче в одну косу; 3) одна довга коса. Найбільш поширеним типом зачіски була зачіска з трьох кіс. Також набула поширення стрижка волосся на голові налісо. З цим звичаєм і було пов'язано іменування Боняка Шолудивим. Кипчаки голили бороди. На кипчацьких кам'яних статуях вони часто зображувались із вусами. Звичай носити вуса без борід був характерний і для орхонських тюрків. Натомість у печенігів була зафіксована велика борода та вуса. Кипчаки та орхонські тюрки були більш монголоїдними, ніж печеніги, яких все-таки можна віднести до європеїдної раси. Для кипчаків же було характерне поєднання

європеїдних та монголоїдних ознак. Вони належали до південно-сибірського типу монголоїдної раси. Монголоїдність кипчацьких аристократів відображена на кипчацьких статуях [Голубовский 1884, 188–189, 237–238; Плетнева 1974, 33–34, 71; Tryjarski 1975, 549–550].

Основними предметами для догляду за волоссям були ножиці та ножі. Їх знаходили під час розкопок. Ножиці поділялись на кілька типів. Перший тип був пружинним, схожий на ножиці, якими стригли овець. Другий тип був шарнірним із відігнутими скобами. Третій тип був схожий на сучасні, з шарнірами та привареними кільцями-скобами. Перші два типи були відомі ще печенігам та застосовувались торками-огузами. Третій тип був характерним для XIV ст. і використовувався татарами [Федоров-Давыдов 1966, 84].

На кипчацьких кам'яних скульптурах зображувались ножі. Вони розташовувались як праворуч, так і ліворуч. Зображення ножів поділялося дослідниками на кілька типів. Також на скульптурах зображені гребінці двох типів. Г. Федоров-Давидов поділяв кресала за своєю класифікацією на дволезові та однолезові. Кресала часто знаходили в похованнях, проте на скульптурах вони фіксувались нечасто. Поряд із ножами були кресала. Вони знаходились у мішечках, підвішених до паска [Плетнева 1974, 31–33, 49; Федоров-Давыдов 1966, 84–85]. Предмети побуту кочівників були знайдені у похованні багатого номада на річці Молочній. Кочівник був похований разом із конем та інвентарем. У могилі були знайдені сідло, котел, дерев'яна миска, ліпна посудина, колеса підводи, одяг та взуття [Рассамакин 2003, 207–230].

У ремісничих майстернях відливались дзеркала із світлої бронзи. Ці дзеркала шліфувались майстрами. Кипчацькі ремісники навіть намагались виробляти наслідування дзеркал із Китаю та Ірану. З впевненістю можна стверджувати, що дзеркала вироблялись на замовлення знатних кипчацьких аристократок. Також користувались попитом срібні жіночі сережки та намиста [Плетнева 1990, 124–125].

Кочівники мали уявлення про зачіски та особисту гігієну. Снісейські киргизи та хозари знали про виготовлення мила. Воно вироблялося з баранячого жиру з попелом. Проте гігієна і догляд за собою були перевагою багатих. Бідні кочівники страждали від

паразитів. Ібн Фадлан згадував про бліх у нужденних кочівників. Рухливий спосіб життя, зміна оточення, свіже повітря та інсоляція сприяли зміцненню здоров'я кочівників. Проте були і фактори, які зумовлювали погіршення здоров'я. Внаслідок зловживання алкоголем кочівники могли отруїтися. Через вживання брудної води у організмі могли розвинути хвороботворні бактерії. Кочівники, як і осілі мешканці, також страждали від пандемій.

Варто зауважити, що коли мандрівники бачили бідних кочівників, то характеризували їхній побут як вкрай примітивний, а їхній стан як дуже нужденний. Так, Ібн Фадлан вказував, що деякі печеніги навіть їли бліх. Одяг із шкур тварин кочівники носили доти, поки він не розповзався на них. Відносно гунів Амміан Марцеллін повідомляв, що їхній одяг був із шкурок бабаків, ноги обмотували шкурою кози. Гуни носили круглі капелюхи. Вони не вирощували льон, а для виробництва одягу з нього використовували працю людей із залежних від них племен. Життя бідного кочівника було нужденним і напівголодним. Робер де Кларі вказував, що кипчаки, які розпочали Адріанопольську битву, були вдягнуті в одяг із шкур [Тружарські 1975, 524–525; Ібн Фадлан 1939; Томпсон 2008, 60–61; Кларі 1986, Глава СХІІ].

Сережки у західноєвразійських кочівників не відрізнялись особливою складністю. Як правило, вони були виготовлені у формі незімкнутого кола з мідного або срібного дроту круглого розрізу. Це були чоловічі сережки. Жіночі сережки поділялися на сім типів. Перший тип – круглі та кільчасті. Другий тип – кільчасті з напускною намистиною. Третій тип – кільчасті з біконічним дутим великим нанизуванням. Четвертий тип – кільчасті з трьома-п'ятьма променями, що відходили донизу. П'ятий тип – краплеподібні та на зразок петлі. Шостий тип – кільчасті, невеликі, з довгою підвіскою, яка закінчувалась намистиною. Сьомий тип – це сережки з шістьма лопатями. Жіночі сережки були великими (до 5 см) і виготовлялись із круглого дроту. Їх прикрашала напускна намистина біконічної або жолудьоподібної форми. На намистині знаходився випуклий орнамент із витого шнура. У костюмі кипчаків сережки були аксесуаром жінок, оскільки утворювали зв'язок із дзеркалами, намистами та деталями капелюха. Саме у такій формі вони зображені на жіночих кам'яних скульптурах [Іванов, Крыласова 2006, 20–23].

Нагрудні прикраси жінок включали намиста, гривні та великі підвіски. Намиста класифіковані за формою намистин чи підвісок на шість типів. У одних групах намиста переважали, а в інших їх взагалі не було. Великі нагрудні підвіски зображені усього на 26 статуях. До поховань кипчаки клали гривні. Срібні гривні клали до поховання кочівників, де вони позначали статус свого володаря [Плетнева 1974, 45–47; Потемкина 2010, 135–144].

Особливе значення для кипчаків мало спорядження бойового коня. Це була візитна картка власника. Спорядження складалося зі збруї, скребків та засобів захисту коня. Збруя складалася із вудил, стремен та пряжок, а також сідел. Металічні бляхи прикрашалися позолотою, орнаментом та накладками. Вузечки прикрашались бубонцями. Якщо власник був заможним, то збруя прикрашалася сріблом та золотом [Федоров-Давыдов 1966, 16–20]. Сідло являло собою дерев'яний остов, а також стремена та підпругу [Федоров-Давыдов 1966, 21]. Стремена поділялись на вісім типів і виготовлялись із заліза. Пряжки були залізні та кістяні [Федоров-Давыдов 1966, 11–16].

Кресала у похованнях кочівників були здебільшого імпортними. Тільки скобоподібні кресала вироблялися безпосередньо степовими майстрами. Подібні на калач, овальні та прямокутні кресала запозичувались кочівниками у сусідів. Кресала при похованні використовувались у якості супровідного інвентарю. Вони відігравали роль амулета [Евглевский, Потемкина 2000, 203].

Багато престижних товарів використовували жінки. Здебільшого це були коштовні тканини, дорогий одяг, ювелірні вироби та прикраси. Реконструювати зовнішній вигляд кипчацьких аристократок допомагають дані археологічних досліджень. Найбільш характерною ознакою жіночих поховань є наявність прикрас [Иванов, Крыласова 2006, 20–23]. Нагрудні прикраси жінок включали намиста, гривні та великі підвіски. Намиста класифіковані за формою намистин чи підвісок на шість типів. Великі нагрудні підвіски зображені усього на 26 статуях. Дзеркала були характерною особливістю жіночих статуй [Плетнева 1974, 45–49].

Жіночий комплекс одягу складався з відкритого каптана, нижньої сорочки, штанів та чобіт. Каптан, як правило, мав округлий або стоячий комір. Жіночі каптани були розшиті по низу, полам,

плечам, рукавам та коміру. Оздоблення прикривало шви. Для прикрашення одягу використовувались шовкові тканини, вишивка та аплікація. Особливістю жіночого каптана було те, що на відміну від чоловічого, обробка ніяк не пов'язувалась із коміром. Вона починалась від грудей та йшла до паска. Груди не закривались каптаном, але не були повністю голі. Їх вкривала сорочка, через яку було видно груди. Сорочка мала смугу на подолі та довгі рукави. Плечі були прикриті пелериною. Поли каптана розходились і, як правило, заправлялись у штани. Комір був вшитим та стоячим. Паски, штани та чоботи жінок були подібні на чоловічі. На паску підвішували гребінець, дзеркало та валізку [Доде 2001, 53–55, 59–61].

Одяг жінок виготовлявся з різноманітних тканин. Так, у “Слові про полк Ігоревий” згадані “паволоки” та “оксамити”. “Паволоки” – тобто шовкові тканини, які кипчаки могли захоплювати під час походів на Русь чи на Балканський півострів. Також вони могли бути набуті внаслідок торгівлі з ромеями. “Оksamити” мали бути предметом імпорту, оскільки вироблялися з оксамитової та атласної парчі, а також золотої нитки. Ці товари були предметами престижної економіки й також могли бути куплені у кримських володіннях Візантійської імперії. У слов'янських джерелах згадувалися різні види одягу. “Япанчі” – це епанча (вид бурки), а кожух – це різновид каптана, який мав більш побутове призначення. “Узорочьем” могли називати прикрашені речі різного виду. Кочівники могли також носити одяг із шовку [Доде 2001, 54; Gryjarski 1975, 552–553].

Найбільшою різноманітністю відрізнялися капелюхи, яких, за Н. Криласовою та В. Івановим, існувало три типи. Перший характеризувався високою тулією, а на спину спускалась лопать, яка прикривала коси. На обох сторонах обличчя випускались коси, протягнуті через срібні кола, нашиті на повстяні кульки, утворюючи “роги”. Другий тип – це невеликі круглі пласкі капелюшки, що спускалися по щокам до вух. Потилиця прикривалася лопатю та перехоплювалася стрічкою. Третій тип – низькі пласкі капелюшки без особливих прикрас, існували і у інших народів [Іванов, Крыласова 2006, 112–113]. С. Плетньова виокремлювала шість типів капелюхів. З капелюхів на спину спускались лопать і коси, що були переплетені між собою. Лопать – це частина

головного убору. На потилиці вона була прикріплена до капелюха і покривала спину до паска, а іноді ще нижче. Коси закладалися у футляри з матерії та оздоблювали лопать із двох боків [Плетнева 1974, 38]. Наспинні прикраси кипчацьких аристократок поділялися на три типи [Плетнева 1974, 38–41]. Важливою деталлю були роги – рубчасті півкола, що обрамляли обличчя. Вони вигнуті від полів капелюха до плеч, іноді вони подвійні. Археологічно від них залишились штамповані напівкільця, нашиті на повстяні валики. Прикраса мала не тільки орнаментальне, але й магічне значення. Статуй з рогами більше, ніж безрогих [Плетнева 1974, 41–42].

На багатьох статуях зображені додаткові деталі та прикраси капелюхів. Це капелюшки, що прилягають до голови, які на відміну від високих капелюхів, вдягалися для утримання тепла. На чолі знаходились стрічки – прямі чи вигнуті двома півколами, які сходилися під капелюхом на лобі. Стрічки закріплювали капелюх на голові, при цьому міцно охоплюючи голову. Капелюх також прикріплювався за допомогою шнура, котрий був пришитий до капелюха та пропущений під підборіддям. Шнури чи тонкі ланцюжки прикріплювались одним кінцем до капелюха, іншим до сережки [Плетнева 1974, 42–44].

Під час кочування та зупинок кипчаки полюбили розважатися піснями. Одним із степових кобзарів був Ор, котрого Сирчан відправив до Отрока в Грузію [Ипатьевская 1962, 716]. У кипчаків було два види музичних інструментів. Один з них був схожий на гуслі, а другий був смичковим і називався *комузом*, або *кобизом* [Євдокимов 1991, 281–283].

Стосовно жител кочівників, то вони поділялись на кілька типів. Стосовно гунів Амміан Марцеллін повідомляв, що гуни живуть на конях та не мають навіть куренів. Тобто вони жили у кибитках. Пізніше Приск повідомляв, що гунська знать живе у будинках. Відносно печенігів перський анонімний географ згадував курені з повсті та намети. У латинських джерелах помешкання печенігів називалися *tabernacula* та *castra*. Ібн Баттута повідомляв, що кочівники називали своє помешкання арбами (підводами). До підвод впрягався кінь. Він тягнув підводу за дерев'яні дишла. На возі знаходився намет, який був зроблений із жердин, пов'язаних між собою пасками. Скелет арби обтягували

тканиною. Помешкання кипчаків мали кілька видів. Кибитки, схожі на вулик, не переносились і ставились на землі. Були кибитки, які ставились на підводах. Був і зимівник, виготовлений із дошок та колод. Імовірно, цей тип помешкань виник у кипчаків під впливом русів. Не випадково у “Кодекс Куманікус” потрапило слов’янське слово “ізба”. Помешкання кипчаків багато разів зображувались на мініатюрах Радзивілівського літопису і називалися “вежы”. Засобом пересування зазвичай були коні, верблюди, бики, котрих впрягали до підвод за допомогою дишел. Для невеликої юрти було достатньо одного бика, для великих – три чи чотири бики. Підвода мала два чи чотири колеса. Під час зупинки підводи ставили у формі кола. Сучасники згадували про кипчаків, як про людей, які мешкали у повстяних юртах та на підводах [Клари 1986, *Глава LXV*; Spinei 2009, 219–221; Spinei 2003, 222; Tryjarski 1975, 535, 538–540; Томпсон 2008, 15, 200–204].

Кочівницькі підводи відрізнялись різноманіттям. Кочівників навіть ховали у кузовах – решітчастих трунах. Підводи виготовлялись із дерев твердих порід. Це був дефіцитний у степах товар. Тому підводу берегли та ремонтували. Ремонтом підвод займалися кипчацькі чоловіки. У разі, якщо підвода була зламана, її деревина не використовувалась як паливо. Це був товар, дефіцитний у степу. За призначенням підводи поділялись на кибитки-“вежы” та підводи господарського призначення. На останніх перевозили зброю та стріли. Вони були зазвичай двоколісними. Кибитки-“вежы” були як двоколісними, так і чотириколісними [Шалобудов, Лесничий 2006, 193–206]. Юрти кипчаків виготовлялись з повсті та прутів. Вони виглядали, як намети. Юрти відрізнялися за розміром. Вони могли бути невеликими та великими. Перші розбирались, ремонтувались та перевозились на гужовому транспорті, а інші транспортувались на підводах. Розмір юрти залежав від багатства її власника. Під час кочів’їв чоловік мігрував разом із своєю родиною. На підводах кочівники везли все своє майно [Ахинжанов 1995, 249–251].

Ми прийшли до таких висновків: домінуючі у степах етнічні групи кочували та займались скотарством. Землеробство та осілість розглядались ними як небажана альтернатива. Показником соціального статусу була можливість швидко кочувати. Головним багатством були стада худоби, помешканням – повстяні юрти на

колесах, розвагою – полювання. Кочівники мали усталені маршрути кочування, порушення яких загрожувало війною.

ЛІТЕРАТУРА

Ахинжанов С. М. Кыпчаки в истории средневекового Казахстана. Алматы, 1995.

Гардизи... – Извлечение из сочинения Гардизи “Зайн ал-ахбар”. Приложение к “Отчету о поездке в Среднюю Азию с научной целью. 1893–1894 гг.” // *Академик В. В. Бартольд. Сочинения. Том VIII. Работы по источниковедению.* Москва, 1973 // http://www.vostlit.info/Texts/rus7/Gardizi/frametext_1.htm

Византийцы и их соседи в проповедях Михаила Хониата // Причерноморье в средние века. Вып. VII. Москва, 2009. Из XIII огласительной беседы Михаила Хониата // http://www.vostlit.info/Texts/rus3/Honiat_2/text.phtml?id=7931

Гатин М. С. Сведения письменных источников по вопросу употребления алкогольных напитков номадами Золотой Орды в доисламский период // **Золотоордынское наследие. Вып. 2. Материалы второй Международной научной конференции, посвященной памяти М. А. Усманова. Казань, 29–30 марта 2011 г. / Отв.ред. и сост. И. М. Миргалеев. Казань, 2011.**

Гатин М. С. Бертольд Шпулер о Золотой Орде // **Золотоордынская цивилизация. Вып. 5. / Отв.ред. и сост. И. М. Миргалеев. Казань, 2012.**

Голубовский П. В. **Печенеги, торки и половцы до нашествия татар.** Монография. Киев, 1884.

Голден П. Религия кыпчаков средневековой Евразии // **Степи Европы в эпоху Средневековья.** Донецк, 2008. Т. 6: Золотоордынское время.

Джиованни де Плано Карпини. **История монгалов.** Вильгельм де Рубрук. Путешествие в Восточные страны / Пер. с лат. А. И. Малеина. Ред., вступит. ст. и примеч. Н. П. Шастиной. Москва, 1957.

Доде З. В. **Средневековый костюм народов Северного Кавказа. Очерки истории.** Москва, 2001.

Евглевский А. В., Потемкина Т. М. **Кресала в поздnekочевнических погребениях // Степи Европы в эпоху Средневековья.** Т. 1. Сборник научных трудов. Донецк, 2000.

Евглевский А. В., Потемкина Т. М. О некоторых видах гончарной керамики у восточноевропейских номадов Развитого Средневековья // **Степи Европы в эпоху Средневековья**. Т. 1. Сборник научных трудов. Донецк, 2000.

Жития царя-царей Давида // **Символ**. № 40. (1998) // <http://www.vostlit.info/Texts/Dokumenty/Kavkaz/XI/1080-1100/David/frameText1.htm>

Иванов В. А., Крыласова Н. Б. **Взаимодействие леса и степи Урало-Поволжья в эпоху Средневековья (по материалам костюма)**. Пермь, 2006.

Ипатьевская летопись // **Полное Собрание Русских Летописей**. Т. 2. Москва, 1962.

Євдокимов Г. Л. “...Співай же йому пісні половецькі” /Літопис Нестора/ // **Золото степу**. Київ – Шлезвіг, 1991.

Клари Робер де. **Завоевание Константинополя** / Пер., статья и коммент. Заборова М. А. Москва, 1986 // <http://www.vostlit.info/Texts/rus/Klari/frameKlari3.htm>, <http://www.vostlit.info/Texts/rus/Klari/frameKlari4.htm>.

Кляшторный С. Г. **История Центральной Азии и памятники рунического письма**. Санкт-Петербург, 2003.

Кругосветное путешествие Петахьи Регенсбургского // **Три еврейских путешественника** / Перевод и примечания П. В. Марголина. Москва, 2004 // http://www.vostlit.info/Texts/rus15/Petach_Regensburg/text.phtml?id=1083

Кумеков Б. Е. Кыпчаки: хозяйство, общественный строй, племенной состав // **История татар**. Т. 2. Волжская Булгария и Великая Степь. Казань, 2006.

Кушкумбаев А. К. **Институт облавных охот и военное дело кочевников Центральной Азии. Сравнительно-историческое исследование**. Кокшетау, 2009.

Лаврентьевская и Суздальская летопись по Академическому списку / Под. ред. акад. Е. Ф. Карского. Воспроизведение текста изд. 1926–1928 г. // **Полное собрание русских летописей**. Т. 1. Москва, 1962.

Магистр Рогерий. **Жалобная песнь о разорении Венгерского королевства татарами** / Пер. Досаева А. С. Санкт-Петербург: Дмитрий Буланин, 2012.

Маркварт И. О происхождении народа куманов / Пер. А. Немировой // <http://steppe-arch.konvent.ru/books/markvart1-00.shtml>

Масанов Н. Э. Кочевая цивилизация казахов. Москва – Алматы, 1995.

Матузова В. И. Английские средневековые источники IX–XIII вв. Москва, 1979 // http://www.vostlit.info/Texts/rus/Matthew_Par/frameset1.htm

Новгородская первая летопись старшего и младшего изводов / Под ред. и предисл. А. Н. Насонова. Москва, 1950.

*Павлов П. Половцы во внутривосточной жизни Византии и Болгарии XIII–XIV вв. // **Stratum Plus. № 6 (2005–2009): Причерноморские этюды.** Санкт-Петербург – Кишинев – Одесса – Бухарест, 2009.*

Плетнева С. А. Половецкие каменные изваяния. Москва, 1974.

Плетнева С. А. Половцы. Москва, 1990.

Прицак О. Коли і ким було написано “Слово о полку Ігоревім”. Київ, 2008.

Путешествие Абу Хамида ал-Гарнати в Восточную и Центральную Европу (1131–1153 гг.) / Публикация О. Г. Большакова и А. Л. Монгайта. Москва, 1971 // <http://www.vostlit.info/Texts/rus4/Garnati/frameset1.htm>, <http://www.vostlit.info/Texts/rus4/Garnati/frameset2.htm>, <http://www.vostlit.info/Texts/rus4/Garnati/framepost1.htm>

Путешествие Ибн-Фадлана на Волгу / [Перевод и комментарии А. П. Ковалевского] Под редакцией И. Ю. Крачковского. Москва – Ленинград, 1939 // <http://www.hist.msu.ru/ER/Etext/fadlan.htm>

*Рассамакин Ю. Я. Погребение знатного кочевника на реке Молочной: опыт реконструкции вещевого комплекса // **Степи Европы в эпоху Средневековья.** Т. 3: Половецкое время. Донецк, 2003.*

*Расовский Д. А. Половцы. III. Пределы “поля половецкого” // **Seminarium Kondakovianum /** **Анналы института им. Н. П. Кондакова.** Т. 9. Прага, 1937.*

Кайрат Саки. Юрта на пирамиде, или О Байбарсе со слов средневековых летописцев // <http://www.kyrgyz.ru/?page=50>

Тизенгаузен В. Г. Сборник материалов, относящихся к истории Золотой Орды. Т. I: Извлечения из сочинений арабских. Санкт-Петербург, 1884.

Томпсон Э. А. Гунны. Грозные войны степей. Москва, 2008.

Федоров-Давыдов Г. А. Кочевники Восточной Европы под властью золотоордынских ханов. Археологические памятники. Москва, 1966.

Шалобудов В. Н., Лесничий П. П. Опыт реконструкции позднекочевнических повозок // Степи Европы в эпоху Средневековья. Т. 3: Половецкое время. Донецк, 2003.

Baski I. On the ethnic names of the Cumans of Hungary // Kinship in the Altaic World / Proceedings of the 48th PIAC / Edited by Elena V. Boikova and Rostislav B. Rybakov. Wiesbaden, 2006.

Berend N. At the gate of Christendom: Jews, Muslims, and “pagans” in medieval Hungary, c. 1000 – c. 1300. Cambridge UK, 2001.

Hudud al-Alam. The Regions of the World. A Persian Geography 372 A. H. – 982 A. D. / Tr. and expl. by V. Minorsky. With the preface by V. V. Barthold. London, 1937 // <http://odnap1lyazyk.narod.ru/hududalal.htm>

Irwin P. Eating horses and drinking Mare’s milk // Furusiya (2 vols). Riyadh, 1996.

Mándoky-Kongur I. A hantos-széki kunok // Székesfehérvár évszázadai – Székesfehérvár, 1972. – 2. Középkor // <http://www.terebess.hu/keletkultinfo/kunhantos.html>

Spinei V. The Great Migrations in the East and South East of Europe from the Ninth to the Thirteenth Century. Cluj-Napoca, 2003.

Spinei V. The Romanians and the Turkic nomads North of Danube Delta from Tenth to the Mid-Thirteenth Century. Leiden – Boston, 2009.

Tryjarski E. Piecingowie // Dabrowski K., Nagrodzka-Majchrzyk T., Tryjarski E. Hunowie Europejscy, Protobułgarzy, Chazarowie, Pieczyngowie. Wrocław, 1975.

Zimonyi I. History of the Turkic speaking peoples in Europe before Ottomans // [http:// www. Lingfil.uu.se/afro/turkiskasprak/ip2007/](http://www.Lingfil.uu.se/afro/turkiskasprak/ip2007/) Zimonyi I.P. pdf