

Обычаи и традиции Кыргызстана

Культура киргизского народа развивалась на протяжении многих веков и вплоть до настоящего времени сохранила свою уникальность и ярко выраженные элементы кочевого образа жизни. Гостеприимство, доброта и открытость – это главные качества, которыми славятся киргизы.

Народные традиции, обычаи и обряды киргизского народа определялись кочевым образом жизни. Особое место среди них занимают семейно-бытовые традиции, которые, складываясь веками, отражают накопленную многими поколениями мудрость.



Обычай гостеприимства

Самым традиционным обычаем у киргизов – как и у всех народов - является гостеприимство. Любому гостю оказывались почести. Важны и традиции уважения к старшим. В киргизской семье жилище бабушки и дедушки называли не иначе, как «чон уй» («большой дом»), выражая этим почтительность к основателям семьи. Издревле каждый, чей путь проходил через киргизский аул, не покидал его, не разделив с хозяевами стол и кров. Чай — необходимый атрибут азиатского стола и дружеской беседы. А ведь живущие в Средней Азии уже и не замечают, что обычный напиток стал символом дружественного диалога между людьми, таким незаметным, но и незаменимым собеседником.

Рождение ребенка

Самое радостное и долгожданное событие в истории каждой семьи, конечно, рождение ребенка. Ребенок в семье – символ продолжения рода, бессмертия нации. Поэтому к детям в Кыргызстане особое отношение.

Начнем с того, что еще задолго до знаменательного события беременную женщину старались оградить от всевозможных домашних забот и волнений. Здесь в ход шла магия. В одежде беременной в обязательном порядке должен быть «тумар» - амулет с изречениями из Корана, а также старинные языческие обереги, типа когтей медведя «аюу тырмагы» или лапы филина «укунун тырмаг». В юрте рожавшей женщины днем и ночью горел огонь, лежал

нож, острием к двери, а на остоле дома дулом в небо привязывалось ружье. Все эти нехитрые приспособления должны были отгонять злых духов, с какой бы стороны они ни подступали.

С самого рождения детей в Кыргызстане оберегают от злых глаз, для этого применялись различные амулеты и обереги. Вообще благополучной у киргизов считалась семья, имеющая 10 и более детей, так повелось с незапамятных времен, когда более многочисленный род легче справлялся с внешними опасностями и врагами, да и чисто экономические проблемы обходили его стороной.

Рождение ребенка рассматривается как особо радостное, счастливое событие. Несколько человек как добрые глашатаи верхом на конях разносили весть о рождении ребенка всем знакомым, родным и друзьям, за что получали подарки - суюнчи. Близкие родственники и друзья при этом прославляли родителей.

Киргизский народ продолжает сохранять обычаи и традиции, дошедшие к ним из глубины веков. Уважение к старшим - одно из основных качеств, которые люди тут прививают своим детям чуть ли не с самого рождения. Неписанные правила проявления почтения ко взрослому поколению, которым и по сей день следуют в Кыргызстане.

- У киргизов издревле положено, что, если в семье рождается ребенок, имя ему должен дать самый уважаемый и взрослый человек в его семье. Обычно такая честь предоставляется бабушкам и дедушкам новорожденного.
- Никто в киргизской семье не протягивает руку к еде за столом, пока глава семьи не отведаст ее первым. Также за столом, молодые ни в коем случае не садятся выше человека, который старше чем они по возрасту. И вообще рассаживание за столом также имеет иерархическую последовательность: на почетном месте всегда сидит самый старший в семье.
- После окончания застолья киргизы всегда дают "бата" (благословение к хозяевам стола). Его дает самый старший и почитаемый гость.
- При встрече младшие по возрасту обязательно здороваются первыми.
- При беседе со старшими молодые всегда должны держать такт, не позволяя себе лишних слов при старших.

Жилище, утварь, одежда киргизов — все было приспособлено к кочевому образу жизни. Под его влиянием сложились и многовековые традиции жизненного уклада киргизского народа. Традиции позволяли передавать накопленный тысячелетиями опыт новому поколению. Поэтому обряды выполнялись беспрекословно, и нарушители устоев жестоко наказывались. Традиции давали кочевнику шанс выжить в суровом мире.

Неумолимое время заставило кочевников изменить свою жизнь — они осели в городах, и стремительно стала рушиться, казалось непоколебимая, скала обычаев. Некоторые из традиций и обычаев кочевых киргизских племен остались в далеком прошлом, сохранившись лишь в памяти народной (в преданиях и эпосах), другие в неизменном или же трансформированном виде продолжают бытовать среди киргизов и поныне.

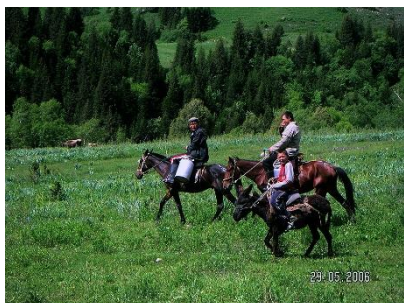
Семья кочевника была патриархальной, и, обычно, не менее трех поколений жили вместе -сыновья и родственники составляли один аил или жили в соседних аилах. В большой семье главой являлся патриарх — аксакал, которого все называли отцом — ата. Даже внуки называли деда отцом, а своего настоящего отца — старшим братом, пока был жив дед. Старики пользовались беспрекословным авторитетом и являлись носителями народных традиций и культуры. Они давали советы по поводу тех или иных обычаев во время свадеб, похорон, повседневной жизни. Они передавали опыт, накопленный тысячелетиями предыдущими поколениями.

Иерархия семьи была видна во время совместной ежедневной трапезы. Все члены семьи рассаживались в строго установленном порядке, который каждый усваивал с детства и которому следовал без принуждения.

Кочевники, жившие обособленными аилами, относились к нежданному посетителю как к гостю от Бога (Кудай конок) всегда держали запас провизир для радушного приема. Гость был источником новостей. Кроме того, хозяин заботился о безопасности своей семьи — радушие при приеме путника обеспечивало кочевнику добрососедские отношения с другими племенами и народами. В то же время традиции гостеприимства позволяли людям путешествовать на значительные расстояния, не заботясь о крове и пропитании.

Главным занятием киргизов в течение многих веков было скотоводство. Климатические условия Тянь-Шаня позволяли кочевникам содержать здесь скот круглый год на подножном корму. Киргизы просто перекочевывали с одного угодья на другое: летом они поднимались на высокогорные пастбища (джай-лоо), а осенью спускались вниз на зимние пастбища (кыштоо). Эти традиции сохранились и сегодня.

Лошади



В жизни кочевника конь всегда занимал особое место — передвигаясь по огромным пространствам, кочевник не мыслил себя без лошади. В случае опасности он спешил к коню, чтобы достойно встретить противника. Киргизы никогда не использовали коней для перевозки домашнего скарба и утвари. Для этого были верблюды, яки и быки.

Богатство человека определялось размерами его табунов. Лошади были обязательной частью калыма — выкупа за невесту. Коня считали священным животным. Даже его запаха, по поверью, боялись злые духи. Когда случались трудные роды, коня подводили к роженице, чтобы он обнюхал ее. Тяжелобольному человеку возлагали на грудь ногу коня. В детские амулеты прятали конский волос.

Кобылье мясо и молоко считались целебными. «Если киргиз хоть раз в год не поест мяса лошади и не попьет кумыса, его рассудок помутится» — твердо верили кочевники. Считалось, что купание в молоке белой кобылицы возвращает молодость. Шаманы говорили, что кумыс снимает сорок болезней.

Верховая езда - это часть киргизской культуры. Киргизская поговорка гласит: «Если у вас есть лишнее время в запасе, то часть этого времени посвятите лошади». Существует большое количество зрелищных конных игр, которые часто демонстрируются во время фестивалей. Дети обучаются верховой езде с раннего возраста. Мальчики с детства присматривают за стадом на лугах, девочки учатся традиционным ремёслам, ткнут ковры редкой красоты.

Жилище



Символом киргизской жизни является юрта из войлока, которую можно встретить на пастбищах. До сих пор в больших городах некоторые семьи по киргизскому обычаю строят юрты по случаю важных праздников, таких как рождение ребёнка или свадьба. На флаге Республики изображена юрта. Это подчёркивает первостепенную важность юрты. Флаг республики красного цвета, и в центре представлен Тундук - центральная часть крыши юрты со скрещенным шестом по середине деревянного круга.

Самая колоритная грань киргизского быта — это, конечно же, юрты, которые по сей день обильно стоят на горных пастбищах-джайлоо и служат летними жилищами скотоводов

Как и все кочевники, киргизы разработали и жили в переносном жилище юрте, которую можно было разобрать и перевозить на вьючных животных: яках, верблюдах и лошадях. Юрта - удобное жилище для кочевого народа, которое можно быстро разобрать, легко разгружать, быстро собрать.

Основу юрты составляет деревянный остов, собираемый из нескольких частей: складных решетчатых стенок - кереге, укрепленного над ними купола, состоящего из деревянных жердей уук и обода тундюк, и дверной рамы - босого. Отверстие вверху, образованное тундюком, служит для выхода дыма от очага и для освещения. На ночь или в ненастную погоду отверстие закрывается куском войлока. Вокруг стенок устанавливается циновка из чия, а затем весь остов покрывается кусками войлока. Юрта собирается без единого гвоздя, окутывается и нарядается войлоком, которое не пропускает зимой холод, а летом жару.



На входной проем навешивается двухстворчатая дверь или он закрывается циновкой из чия, обшитой войлоком. Центральная часть юрты — очаг, называемый коломто. За ним у задней стенки складывают сундуки, постельные принадлежности, ковры, одеяла, меховую и другую верхнюю одежду. Это место называется джюк. Пространство от джюка до коломто носит название тер и считается самым почетным. Здесь сидит во время трапезы хозяин или уважаемый гость.

Юрта делится на почетное место, на мужскую, женскую сторону и на порог. По правую сторону от входа — женская половина — эпчи джак (эпчи — женщина по-древнетюркски). Здесь хранятся запасы продуктов, посуда, хозяйственная утварь. Все это обычно скрыто от посторонних взоров узорной ширмой из чия — ашкана чий.

Противоположная сторона юрты - мужская - эр джак. Тут можно увидеть седло, оружие, сбрую, шкуры диких животных, орудия скотоводов. Во времена кочевников здесь же держали новорожденных ягнят и козлят.

Внутри юрты, на земляном полу расстилается войлок, а поверх него кладутся овечьи шкуры, узкие одеяла — тёшек. На почетном месте лежит узорный ковер из войлока — шырдак или алакийиз. Стены юрты украшает вышитый ковер — тушкийиз. Внутреннее убранство дополняют узорные ленты, скрепляющие кереге, расшитые подвесные полки, тканые переметные сумки — курджуны, украшенные затейливой резьбой деревянные сундуки.

Издавна все предметы, использовавшиеся в быту кочевников кроме прямого назначения, выполняли и эстетические функции. Они были изящно украшены национальным орнаментом, изделия из кожи были расшиты или теснены декоративными узорами. Сбруя, седло и другие вещи обязательно отделывались серебряными или посеребрёнными деталями, с применением черни и эмалей. Все узоры были отражением окружающего кочевника мира. Каждый узор имел свой смысл и служил охранным символом дома и его обитателей.



Юрта была для кочевника не только жилищем, но и символом жизни. В космогонических представлениях юрта играла роль модели мира, была его маленькой копией. Изображение тунджка было не только символом юрты, но и символом солнца. Через открытый тундюк кочевник видел звездное небо, общался с духами предков и с небесными богами. Не случайно тундюк стал символом суверенного Кыргызстана, заняв свое место на флаге независимой республики.



В современной Киргизии юрты попадают очень часто. Жизнь киргизского скотовода протекает между аилом (селом в долине) и джайлоо (пастбищем в горах). В аиле у него дом, а на джайлоо он берёт с собой юрту. Киргизия - пожалуй, самая "юрточная" страна после Монголии.

Местами юрточные становища напоминает небольшие деревни, собственно само слово "аил" ("аул") изначально обозначало именно кочевой стан, то есть настоящие аулы - именно это, а не то, что стоит по долинам. Противоположностью кочевых "летовок" джайлоо (джайляу, яйла) были и оседлые "зимовки" кишлау. Именно поэтому у скотоводческих киргизов и казахов - аулы, а у земледельческих узбеков и таджиков - кишлаки.



Как оказалось, на производстве юрт в Киргизии специализируются два села - Кызыл-Туу на Иссык-Куле и Кочкорка в Нарынской области. То есть, это конечно не единственные юртостроительные центры Киргизии, но - крупнейшие. Кызыл-Туу специализируется на каркасах юрт, Кочкорка - на войлоке и коврах.

Манас

Ещё одна важная составляющая культуры Киргизии и предмет гордости - это народный эпос Манас, легенда о Манасе, его сыновьях и внуках. Манас родился в районе под названием Талас, на северо-западе страны, и о нём народ сложил легенду, будто бы в 9 лет он уничтожил крылатого змея. Сцену этого поединка, запечатлённую в мраморе можно увидеть в Бишкеке напротив Филармонии. Эпосы, сказания длиннее чем Илиада и Одиссея, передавались устно в течение последнего тысячелетия. Первая письменная версия появилась около 100 лет тому назад. Рассказчики и певцы (Акин), исполняющие важные произведения киргизского народа, были уважаемы всеми, и за это их прозвали «манасчи».

Что значит "Манас" для Киргизии? Наверное, в нашей культуре просто не найти аналогов: "Манас" - это стержень киргизской идентичности, и именами его героев здесь называют

улицы. "Манас" - это эпос, повествующий о роде богатырей в трёх поколениях: Манасе, его сыне Семетее и внуке Сейтеке, а заодно обо всей степной Азии. Манас родился на Алтае, объединил киргизские племена против Китая, калмыков (джунгар) и уйгуров, привёл киргизов на Тянь-Шань (откуда их когда-то изгнали и рассеяли по свету китайцы) и наконец был смертелен ранен, осаждая Пекин. Его сын Семетей превзошёл отца своими подвигами, а в очередной битве тоже пал смертью храбрых... но не умер, а стал бессмертным, и в последней главе эпоса вновь вернулся на киргизскую землю, где ханом был поднят Сейтек, чтобы победить очередного врага и так же бесследно уйти до поры до времени. "Манас" - это по сути вольный пересказ реальной истории киргизов, которые действительно пришли сюда из Южной Сибири: его герои воевали не с мифическими монстрами, а с батырами и армиями реально существовавших государств, и в последних главах войны стреляют друг по другу пулями, а одним из врагов является возникшее в 18 веке Кокандское ханство. "Манас" передавался из поколения в поколение, и среди киргизских сказителей особое место занимали манасчи, знавшие его наизусть. Их было немного, редко больше десятка на поколение: "Манас" - ещё и самая длинная в мире поэма, насчитывающая 500 553 строки (чтобы было ясно, 12 шрифтом в ворде с нулевым интервалом это около 10 тыс. страниц).

Содержание Манас огромно и не вмещается ни в какие тома. Какой человек способен все это держать в памяти? Для манасчи это назначение жизни. Он посвящает себя, свой дух, свою культуру, свою преданность Манасу. Он помнит Манас от начала и до конца и импровизирует каждый раз, когда излагает Манас. Манас и манасчи это уникальное и необъяснимое явление, манасчи это проводник и посредник двух миров человеческого и трансцендентного. Манасчи могут непрерывного много часов подряд излагать Манас.



Манас — крупнейший киргизский и мировой эпос. Эпос «Манас» назван так по имени своего главного героя— богатыря, объединившего киргизов. «Манас» включён в список шедевров нематериального культурного наследия человечества ЮНЕСКО, а также в Книгу рекордов Гиннеса как самый объёмный эпос в мире.

Эпос "Манас" - наследие, оставшееся от прадедов киргизского народа, национальная гордость, триумф духовной культуры. Это, веками, из поколения в поколение, передававшееся из уст в уста, великое фольклорное произведение в прозе. Потому что, в ней рассказываются история киргизов на протяжении более 1000 лет, жизнь общества, социальная, экономико-политическая обстановка, войны, которые велись за независимость, отношения с соседними народностями. Этот эпос по объёму является самым большим произведением в мире. К примеру, Саякбай Каралаев знал 500553 строк этого произведения. Сказительство Манаса - это

одно из уникальных искусств в мире. Так как, к нему не требуются ни инструменты, ни оркестр. Манасчи сам по себе является актёром, дирижером и исполнителем.

Основная тема «Манаса» — это тема военных походов легендарного киргизского богатыря в Афганистан, Среднюю Азию и Китай.

Семь заповедей Манаса:

1. Единство и сплоченность нации.
2. Межнациональное согласие, дружба, сотрудничество.
3. Национальная честь и патриотизм.
4. Через кропотливый неустанный труд и знания - к процветанию и благосостоянию.
5. Гуманизм, великодушие и терпимость.
6. Гармония с природой.
7. Укрепление и защита киргизской государственности.

Любовь к песне, к поэтическому слову — врождённая черта киргизского народа. Она передаётся по наследству из поколения в поколение.

Среди памятников киргизского народного творчества есть такие, которые дошли до нас из глубокой древности и являются шедеврами мировой народной поэзии. Из них самым древним и самым замечательным, несомненно, является эпос «Манас».

Поэтические сказания о киргизском богатыре Манасе и его сорока всадниках (кырк-чоро) принадлежат к числу замечательнейших произведений устного народного творчества. По утверждению известного русского ученого академика В. В. Радлова героическая поэма «Манас», как художественный памятник, не уступает «Илиаде». Что же касается богатейшего наследия киргизской народной поэзии, то в нём «Манас» занимает исключительно почётное место. В «Манасе» мы находим все поэтические приёмы и жанры киргизского народного творчества, начиная от большой поэмы и кончая маленькой лирической песенкой, бытовыми и обрядовыми песнями, пословицами и поговорками.

«Манас» является результатом коллективного творчества многих поколений певцов-сказителей — манасчи. Каждый поэт-сказитель «Манаса» вносил в эпос свои новые мотивы, вводил новые эпизоды, откликаясь, таким образом, на современные ему события. С течением времени, видоизменяясь и расширяясь, цикл песен о богатыре Манасе превратился в своеобразную энциклопедию поэтических представлений народа.

Самые выдающиеся поэты-манасчи новейшего времени — Сагымбай Орозбаков (1867-1930) и Саякбай Каралаев (1894-1971). Шесть лет продолжалась запись песен о Манасе со слов Саякбая Каралаева. Принадлежащий Каралаеву вариант «Манаса» содержит более 400 тысяч стихотворных строк.

Прославленные манасчи типа Сагымбая Орозбаков и Саякбай Каралаев — это прежде всего талантливейшие поэты-импровизаторы, сыгравшие огромную роль в формировании и развитии эпоса.

День эпоса «Манас» в Кыргызстане - 4 декабря.

Национальная одежда

В киргизском фольклоре и в исторических хрониках Древнего Китая встречается такое название киргизов, как «белоколпачный народ». В XIX веке академик В. В. Радлов писал: «Специфически киргизскими видами одежды являются верхняя войлочная одежда с рукавами кемечтай, белые войлочные сапоги из козьего пуха, а также белые войлочные шапки, которые редко встречаются у казахов и благодаря которым племени присвоено наименование Ак-калпак». Действительно, белый калпак стал символом киргизского народа. Вся одежда киргизов была приспособлена к кочевому быту. В ней было удобно ехать верхом на лошади, ее легко можно было производить в натуральном хозяйстве патриархальной семьи. Особое место занимала теплая одежда, так как суровый климат высокогорья заставлял киргизов носить ее и летом.

Для изготовления одежды использовалась грубая шерстяная материя, которая ткалась в семье на деревянном станке. Также использовался войлок, шкуры и кожа домашних и диких животных.

Дорогую одежду шили из тканей, привезенных из Кашгара или Ферганы. Покрой верхней мужской и женской одежды мало чем различался. В основном это был кафтан — чапан со стоячим воротником и пестрыми шнурами с пуговицами.

Национальная кухня Кыргызстана

Киргизы — кочевой народ, представители древней культуры кочевников. Не только мировосприятие, философия и отношение к жизни, но и культура питания веками формировались в результате кочевого образа жизни. Основу их пищи составляли мясные и молочные продукты. С древнейших времен кочевники выращивали просо и ячмень. Эти продукты тоже входили в рацион киргизов.

Одна из особенностей киргизской кухни состоит в том, что продукты большей частью сохраняют свой натуральный вид и вкус.



Национальная кухня в Киргизии богата и разнообразна. Она формировалась на протяжении всей истории киргизского народа и вобрала в себя наивкуснейшие блюда и напитки, оставшиеся со времен кочевой жизни, а также блюда народов-соседей по региону.

Поскольку кочевой образ жизни требует много сил и энергии, национальные блюда киргизов отличаются необычайной питательностью и калорийностью. Их основные ингредиенты – это мясо, молоко, мука и злаки.

Большинство традиционных блюд не обходится без мяса. В пищу употребляются баранина, говядина, мясо яков и особо любимая и ценимая киргизами конина.

Наиболее известным киргизским блюдом является **бешбармак** – отварная, мелко нарезанная баранина, залитая бульоном, с добавлением лука и лапши. Название этого блюда переводится с киргизского как «пять пальцев», и традиционно его едят руками. Для киргизского народа бешбармак не просто блюдо – это целая церемония со своими традициями и обычаями. Барана режут и варят в казане до тех пор, пока бульон не будет готов к употреблению, а мясо на костях – к распределению между участниками трапезы.



Сначала гостям дают отведать **жаш шорпо** – крепкий бульон, приправленный луком, затем **куйрук-боор** – печень и курдючное сало, нарезанные небольшими ломтиками и заправленные специальным соусом, затем **кабырга** – ребра с толстым слоем мяса и сала. Наконец, на большом блюде подается сам бешбармак – мелко накрошенное мясо, смешанное с лапшой и заправленное луковым соусом.

Большой популярностью также пользуется разновидность супа – **шорпо**. Это горячий бульон с кусками мяса, картофелем, морковью и зеленью. Жареное мясо у киргизов называется **куурдак**: мясо (баранина, говядина, конина) режется на крупные куски и жарится вместе с луком на курдючном сале. Деликатесом считаются колбаса из конины – **чучук**, а также колбаса из печени и крови со специями – **быжы**.

Плов для киргизов также считается обязательным блюдом практически на всех массовых торжествах. Существуют и десятки вариантов специй, которые добавляют в плов в том или ином регионе.



Ни один прием пищи не обходится без хлеба. Обычно хлеб имеет форму лепешек, которые готовятся в котлах (кёмкёрмё тооч), на сковороде (кёмётён) или в специальных печах (тандыр-нан). По праздникам готовят особое угощение – **боорсоки** – жареные в масле сладкие кусочки дрожжевого теста.

Молочные продукты также являются неизменной частью трапезы киргизов. Особо любим **айран** – очень густой кисломолочный напиток, приготовленный из овечьего молока.

Кумыс - один из древнейших напитков киргизов. Он делается из кобыльего молока. Кумыс обладает многими целебными свойствами. Он улучшает работу пищеварительной системы и способствует улучшению крови. Регулирует процесс обмена веществ в организме. Кумыс повышает настроение и укрепляет здоровье. Свеженадоенное молоко кобылы наливают в специальные емкости (саба), и с помощью специальной палочки (бишкек) сбалтывают в кумыс до готовности. Приготовленный ранней весной кумыс кобылицы - называют «ууз кымыз», заквашенный кымыз от двухгодовалой кобылицы называют - «бал кымыз», приготовленный поздней осенью - «соок кымыз», заквашенный 5-6 часов - называют саамал кымыз».

Этот слабоалкогольный напиток не только прекрасно утоляет жажду, но и обладает лечебными свойствами. Также широко используется айран («чалап» или «шалап») - несколько разбавленное и сброженное коровье молоко, напоминающее жидкий йогурт (часто готовят с минеральной водой, сахаром и солью).

В настоящее время широко распространено «кумысолечение».

Любой прием пищи сопровождается чаепитием. Принято пить черный и зеленый чай с молоком, сливками или топленым маслом. После долгого путешествия чай отлично утоляет жажду, а после приема калорийной жирной пищи чай – настоящий спаситель для организма. Чай пьют из специальной чаши – пиалы.

Киргизы переняли способы приготовления некоторых блюд у соседних народов. Это, например, такие блюда уйгурской и дунганской кухни, как **манты**, готовящиеся на пару в специальной кастрюле (каскан), небольшие пельмени — **чючвара**, **лагман** — лапша, залитая соусом из овощей с мясом, **ашлям-фу** — лапша, заправленная кислым соусом с кусочками крахмала, шашлык и др. У узбеков киргизы переняли **плов**, который распространился по всему Кыргызстану как праздничное блюдо.

Киргизский народ знаменит своим гостеприимством.

Уважаемым гостям обязательно режут барана, подают суп, мясо, делают бешбармак. На скатерть ставят куйрук-боор, чучук казыккарта. Наливают всемирно известный напиток - кумыс. Видов киргизских национальных блюд, очень много. Но в последнее время от соседних народов распространились такие блюда как манты, лагман, плов, ашлямфу и им подобные другие блюда в повседневной жизни в киргизских семьях, которые используются как национальные блюда.

Из собственно киргизских блюд - **чучвапа** (мелкие пельмени с мясом, луком и курдюком), **мастава** (суп с мясом и рисом), суровый кочевнический деликатес **быджды** (фаршированный бараний желудок), **оромо** - рулет из теста с овощной начинкой, при этом пропитанный курдючным жиром.

Главная же фишка киргизской гастрономии - это **шоро**. Слово это давно вошло в обиход, и обозначает три вида напитков, торговлю которыми почти монополизировала фирма с таким названием. Наряду с квасом на улице из бочек продают чалап, максым и аралаш. **Чалап** — кисломолочный напиток белого цвета, похож на кефир, но более кислый. **Максым** же готовят из ячменя или пшеницы с добавлением воды, соли и закваски. **Аралаш** - кисломолочный напиток со злаками, обогащенный пробиотическими культурами, объединяет насыщенность чалопа с хлебностью максыма.

Из молока готовили сыр — **курут**, заготовлявшийся на зиму и применявшийся в сухом виде или разведенным в теплой воде; творог — сюзмё, засушенный в виде небольших лепешек (быштак); особый вид сыра из овечьего молока — эджигей; топленое масло — сары май; сливки, снятые с кипяченого молока — каймак и др. Белые шарики - это курут, чрезвычайно жёсткий (реально, надо разгрызать), очень сухой и очень солёный творог, который утоляет и голод, и жажду - пища чабанов по всей Средней Азии. Если размочить курут в воде (но это надо несколько часов) - получится почти безвкукусный мягкий сыр.

Из пшена делали кашу — ботко и жидкий суп — кёжё, заправлявшийся молоком или айраном. Из поджаренного и измельченного ячменя готовили талкан — толокно с добавлением молока, айрана или воды.

Из муки киргизы готовили лепешки, которые пекли в котлах — кёмкёрмё токоч, на сковородах — кёмётён, а на юге — в специальной хлебной печи, называемой тандыр.

Ни один праздник не обходился без боорсоков - жаренных в котле на бараньем сале кусочков теста. Также делались слоеные лепешки — каттама, испеченные на масле, оладьи — куймак, жареные лепешки — май тооч.

В чай киргизы обязательно добавляли молоко, соль, жаренную на масле муку или талкан. Он назывался куурма чай. Любили кочевники и ак чай или калмыцкий чай: он кипятился в котле с добавлением молока, сала, соли и перца. На юге Кыргызстана был очень популярен зеленый чай — кёк чай. В конце XIX века северные киргизы кипятили воду для чая в самоварах, которые появились здесь, южане пользовались металлическими сосудами кумганами. Северные киргизы пили чай каждый из своей пиалы..

Музыка

Вообще же, как и все кочевники, киргизы были народом поющим. **Прочитирую Большую Советскую энциклопедию о разнообразии жанров песен:** обрядовые - "кошок" (песни-причеты) и "жарамазан" (песни-колядки), трудовые песни, тесно связанные со скотоводческим бытом (большая часть пастушеские песни), из них наиболее распространены: "бекбекей" (сторожевой возглас - "крепко стереги") - ночная песня женщин, караулящих овечьи стада; "шырылдан" ("подмёрзший кумыс") - песня табунщиков; "опмайда" (возглас поощрения лошадей) - песня погонщика во время молотбы. Среди лирич. песен: "кюйгей" (от слова "гореть") - песни о неразделённой любви; "секетбай" (от слова "секет" - милая, любимый) - общее название песен любовного содержания; "арман" ("неисполнившиеся мечты") - песни тоски, горя, жалобы. Бытуют также колыбельные - "бешикыры" ("бешик" - колыбель, люлька, "ыр" - песня), игровые - "селькинчек" ("качели"), шуточные песни-состязания - "кайым-айты-шуу", детские песни - "балдар ыры" ("балдар" - дети).

Киргизская музыка примечательна тем, что повествует о природе и жизни в горах. Тексты многих песен рассказывают о буднях кочевников, и даже в композициях, где нет слов, тонко передано соответствующее настроение. В Кыргызстане есть множество музыкальных инструментов.



- Наиболее знаковым является комуз, трехструнный инструмент, напоминающий небольшую гитару
- Кыл-кыяк (кыяк) — струнный инструмент со смычком. Его изготавливают из тех же пород дерева, что и комуз. Инструмент имеет две струны и смычок — джаа. У кыяка форма ковши, с открытой верхней половиной, а нижняя обтянута верблюжьей кожей.
- Темир-комуз - щипковый язычковый музыкальный инструмент.

- Чопо-чоор (глиняный «чор») – пастушеская свирель -древний духовой инструмент. Исполнитель держит инструмент у рта, пальцами перебирая отверстия, расположенные по длине чопо-чоор. Тембр инструмента глубокий и ясный в низких звуках несколько гнусавый.
- Комуз - один из самых древних инструментов нашего народа. Его звуки мелодичны, нежны. Этот инструмент изготавливается из деревьев урюка, абрикоса, ели, можжевельника. Самый лучший материал для комуза - урюк. Струны делаются из высушенной кишки барана. В звучании комуза сосредоточены жизнь и любовь к нашему народу, к земле, подвиги, трудолюбие, радость и искренняя любовь.
 - Очень много мастеров можно перечислить вдохновившие жизнь трехструнному комузу.







Пиала - особый вид сосуда для питья. Вследствие большой охлаждающейся поверхности чая в пиале, его наливали небольшими порциями. Причем, чем более уважаемым был гость, тем меньше наливалось чая, чтобы хозяйка могла показать свое внимание к нему, постоянно подливая новую порцию горячего чая.







Тандырная выпечка, в первую очередь лепёшки, очень популярна в Кыргызстане.





Любая трапеза в Киргизии начинается и заканчивается чаепитием. Перед основным блюдом на стол обязательно подают сухофрукты, орехи, сладости и выпечку.

Бешбармак — домашняя лапша на бульоне из молодого барашка или конины. Мясо мелко нарезают и проваривают.

Лagман — длинная домашняя лапша, приготовленная на мясном бульоне из баранины, с овощами. Если бульона много, блюдо больше похоже на густой острый суп.

Шорпо — национальный киргизский суп на бульоне из баранины с добавлением овощей. Бульон

очень жирный и наваристый. Из овощей добавляют лук, морковь и картофель.

Манты похожи на пельмени. Начинка — обычно рубленое мясо (баранина или говядина), лук и картофель. Готовят на пару.

Куурдак похож на наше жаркое. Жареное в казане мясо или печень с луком. Часто добавляют картофель и зелень.

Дымдама — тушеная капуста, морковь, болгарский перец, лук, баклажаны, картофель с мясом и жиром.

Ашлян-фу — холодный суп на кисло-остром овощном бульоне с лагманной лапшой и кусочками или соломкой из крахмала.

Чучук — деликатес, специфическая колбаса из конины.

Таш-кордо — тушка барашка, маринованная целиком с луком и пряностями. Тушку кладут в небольшую яму глубиной один-два метра. Яму выкладывают камнями и разводят костер; когда угли готовы, туда закладывают маринованную тушу и закрывают сверху ветками и шкурой животного. Мясо томится до готовности, благодаря чему размягчается и тает во рту.