

СИСТЕМА ПИТАНИЯ КЫРГЫЗОВ

(опыт этнологического анализа соотношений традиций и инноваций)

А.С. КОЧКУНОВ

Кыргызско-Кувейтский университет, Кыргызстан

Одним из существенных компонентов материальной культуры кыргызов наряду с жилищем, одеждой является пища. Изучение соотношений традиций и инноваций в этой области культуры, трансформации составляющих ее элементов в наши дни представляет несомненный научный и практический интерес.

Исследованию пищи как явлению материальной культуры этноса уделяется достаточно много внимания. Появились интересные работы, где переосмысливаются методы и принципы исследования этой темы, уточняются уровни классификации различных ее аспектов, вводятся новые научные категории для углубленного анализа и точного определения тех или иных сторон предмета. Наибольшее распространение в этнологической литературе получает понятие «система питания». Оно формулируется следующим образом: «набор основных продуктов, употребляемых в пищу, и типы блюд, приготавливаемых из них, наличие характерных дополнительных компонентов типа приправ и специй, способы обработки продуктов и приготовления блюд, пищевые ограничения и предпочтения, правила поведения, связанные с приготовлением и приемом пищи» (**Этнография, 1981: 4**).

Этот подход, на наш взгляд, наиболее плодотворен, так как он не исключает возможность наличия локальных вариантов системы питания (**Этнография, 1981: 4**), (что важно для данной работы) и позволяет рассматривать систему питания в целом «как явление бытовой культуры, находящееся во взаимосвязи с другими аспектами жизни, отражающее взаимоотношения людей в обществе и нормы их поведения, традиционные для данного общества» (**Культура, 1983: 191**). В их числе этнологов интересуют повседневные аспекты питания, дополняющиеся правилами ритуально-культового характера. Изучение системы питания в соответствии с указанными положениями может быть достигнуто в результате исследования трапезы, по причине того, что «в реальной жизни пища обычно выступает в составе трапезы, которая представляет собой конфигурацию компонентов блюд в определенной последовательности и определенном сочетании. В узком смысле слова трапеза является процессом потребления, т.е. она является центром, ядром, а точнее, интегратором всей системы питания...» (**Культура, 1983: 257**).

Таким образом, при дальнейшем изложении материала, касающегося системы питания кыргызов, будем прежде всего исходить из указанных выше подходов, оперируя понятием «*трапеза*», с ее таксономическими уровнями, о которых речь пойдет несколько ниже. Здесь хотим оговориться, что понятие «система питания» включает обширный круг вопросов, касающихся производства и потребления продуктов питания, многие из которых выходят за рамки задачи данной статьи. Эта работа посвящена обобщению основных результатов исследования системы

питания сельских кыргызов на уровне семьи (**Кочкунов, 1985**), выявлению соотношения традиций и инноваций установлению общих и локальных черт.

Пища кыргызов и ее этнические особенности неоднократно были предметом специальных этнографических исследований Авторами: Ф.А. Фиельструп (**Фиельструп, 1926; 1926; 1927: 263, 301**), П. Кушнер (**Кушнер, 1929**), С.М.Абрамзон (**Абрамзон, 1953: 147, 196; 1971: 140, 153; 1973: 235, 248;**), Е.И.Махова (**Махова, 1958: 191, 207; 1959: 45, 49**), М.Т. Айтбаев (**Айтбаев, 1957: 113, 117; 1963: 13, 23**), А.С. Кочкунов (**Кочкунов, 2003: 53, 59**) и др. в основных чертах была охарактеризована пища кыргызов в конце XIX нач. XX вв., прослежены этнографические связи кыргызов с народами Алтая, Южной Сибири и Средней Азии. В трудах С.М. Абрамзона и Е.И. Маховой исследованы такие вопросы, как рацион и режим питания, обновление пищи в результате модернизации традиционных блюд и заимствования новых. Однако за прошедшее время после выхода в свет работ вышеназванных и других авторов во всей системе питания сельских кыргызов произошли кардинальные изменения, вызванные общим социально-экономическими преобразованиями, изменением межэтнических контактов, интеграцией и другими социально-культурными факторами. Многие модернизированные традиционные, спонтанно возникшие новые и заимствованные блюда, новые элементы в организации трапезы и т.д. именно в последнее время принимают устойчивый характер, становясь в некоторых случаях этническим маркером.

Для того, чтобы яснее представить современную систему питания кыргызов, необходимо хотя бы в общих чертах проследить процесс ее формирования, историческую динамику.

Система питания у кыргызов имеет глубокую историю. Формирование ее основных этнокультурных особенностей шло параллельно с развитием всей культуры кыргызского народа в течение нескольких тысячелетий и тесно связано с общими процессами становления и развития кочевой цивилизации Евразии. Традиционная система питания кыргызов представляет собой вариант общей тюрко-монгольской системы питания базирующаяся на хозяйственно-культурном типе кочевого скотоводства горно-степных зон. Материальной основой пищи были продукты скотоводства-мясо молоко, дополнительно-охотничьи промыслы. (**Жуковская, 1979: 64, 75**). Основные ее элементы дошли до середины XIX, местами и до начала XX века почти без изменений, что характеризует пищу как самое консервативное явления этнической культуры. С конца XIX века в истории развития пищи кыргызов происходит изменения, вызванные социально-историческими обстоятельствами. Начиная с конца XIX века до современности развития системы питания кыргызов можно весьма условно выделить несколько стадий, в каждой из которых определенно прослеживается влияние изменяющихся хозяйственных, культурных условий жизни, усиливающиеся межэтнические интеграционные процессы. Первая стадия характеризуется тем, что в результате присоединения Кыргызстана в состав России интенсивное развитие в крае получает земледелие, приведшее к заметному увеличению в материальном составе пищи доли зерновых культур. В связи с развитием новых отраслей хозяйства: огородничества, садоводства, пчеловодства, птицеводства в рационе питания кыргызского населения появились новые продукты, однако в целом традиционный характер пищи и способы ее приготовления не подверглись существенным изменениям, пища не утратила своего сезонного характера с преобладанием молочных и мясных продуктов. Прежней оставалась пища

ритуально-культурного характера, которая в основных чертах продолжает существовать и в современной культуре кыргызского народа, составляя ее этническую специфику.

Следующая стадия начинается с началом процесса оседания бывших кочевых и полукочевых хозяйств на земле, который принял массовый и планомерный характер после Октябрьской революции в связи с проведением Советской властью политики землеустройства и земельно-водной реформы. Этот процесс закончился в предвоенные годы сплошной коллективизацией в сельском хозяйстве (**История, 1986: 511, 513**). Процесс оседания и социалистического преобразования культуры и быта кыргызов имел глобальные последствия для всей системы традиционной культуры народа, в том числе и для её подсистемы–пищи. Доля зерновых и овощных продуктов в повседневном питании семьи увеличивается в несколько раз, а некоторые мучные изделия и блюда прочно входят в структуру системы питания. Кроме этого в связи с переходом из одного типа жилищ–переносного (юрты)–в другой–стационарный (одно-двух камерные прямоугольные постройки различной конструкции) и изменением поселенческой структуры–переход из айльного типа поселений в уличные начали трансформироваться поведенческие аспекты системы питания. Межэтническая интеграция в системе питания народов, населяющих Кыргызстан, приобретает более интенсивный характер, особенно, в этноконтактных зонах. На этой стадии зарождается и развивается процесс модернизации традиционной системы питания кыргызов и интеграции её отдельных элементов с системой питания народов бывшего Советского Союза. Именно на этой стадии ликвидируются зависимость пищи разных слоев населения от натурального характера хозяйств, социальные различия в качестве и количестве потребляемых продуктов питания, а также начинает ослабевать сезонный характер пищевого режима (**Абрамзон, 1973: 235, 248**).

Весь послевоенный период, включая последний четверть XX в., можно свести в одну, третью, стадию в историческом развитии системы питания кыргызской сельской семьи. Характер, соотношение традиций и инноваций, определение степени функционирования каждой из них в соответствии с указанными выше подходами и станут предметом анализа данной статьи. Для проведения стационарных исследований были отобраны села трех регионов Кыргызстана: Иссык-Кульской, Нарынской и Ошской. В Иссык-Кульской области села Боз-Бешик, Оргочор; в Нарынской области-Кызыл-Джылдыз, Джаны-Талап, Джерге-Тал, Тогуз-Булак, Джалгыз–Терек в Ошской области: Айбек, Усерь, Ятань, Ак-Чабур, Интернационал, Коммунизм (название сел даны на момент исследования). Отобранные стационарные объекты во многом отражают социально-экономическую специфику и этнический состав каждой области, что имеет важное значение для сопоставления определенной части результатов с таковыми в других сходных по ряду признаков районах республики.

Хозяйственно-культурные и природно-климатические особенности Иссык-Кульской котловины, Внутреннего Тянь-Шаня и юга Кыргызстана, куда относятся наши села-стационары, наложили отпечаток на ход дальнейших этнокультурных процессов, в их числе и на формирование современной системы питания сельских семей. В отличие от первых двух регионов кыргызы Ошской историко-этнографической зоны прочно сохранили традицию комплексности хозяйства, по крайней мере, в XVII-XIX вв. Земледельческая культура являлась неотъемлемой частью всего хозяйственного уклада кыргызского населения (**Наливкин; 25; Абрамзон, 1971: 86, 93**), имевшего свои этнические особенности

(Безжович, 1973: 32, 68). На юге кыргызы выращивали пшеницу, кукурузу, джугару, рис, бахчевые культуры, люцерну. На специальном маслобойном устройстве—«жуваз»—делали масло из миндаля, фисташки, из семян льна, орехов и др., широко употреблявшиеся в пище и поставлявшиеся на рынок. Одним словом, комплексный характер хозяйства в предреволюционный период во многом повлиял на формирование пищевых особенностей южан.

Пища кыргызов Иссык-Кульской котловины и Внутреннего Тянь-Шаня (Нарынской зоны) базировалась преимущественно на продуктах скотоводства (молочная, мясная) и отчасти растительного происхождения. В этих зонах основными земледельческими (имевший потребительский характер) культурами были пшеница, просо, ячмень, в небольшом количестве овес и люцерна.

Хотя общий ход исторических процессов, стадии условно выделенные нами выше, значительно унифицировали многие аспекты системы питания кыргызов, тем не менее, региональные черты, темпы обновления и степень функционирования традиции в пище сельской семей имеет свои особенности.

Как было отмечено, интегрирующим ядром всей системы питания выступает трапеза. В работе «Культура жизнеобеспечения и этнос» предлагают следующую классификацию трапез, которая носит предварительный характер: трапезы делятся по распорядку (утренние, дневные, вечерние); по ситуации: домашние, полевые, общественные; по осмыслению и престижности (повседневные, праздничные, ритуальные). Параметрами каждой трапезы является набор ее участников, характеристика лица, которое готовит эту трапезу и ее материальной состав (Культура, 1983: 205). Выделение в системе питания трапез разного экономического уровня, от повседневной (мирской) до похоронной (сакральной) позволяет рассматривать степень вовлеченности каждого вида трапезы в процесс трансформации и, таким образом, выявить поэтапный характер внутривидового развития системы питания. Приготовление и употребление тех или иных блюд и напитков в каждом конкретном случае зависят от типа трапезы и торжества, во время которых она происходит. С этим связано дальнейшее усвоение, интерпретация новых, а также заимствованных из других систем питания элементов, которые включаются в состав трапез разных типов в различной степени (Бердыев, 1985: 89).

В системе питания современного кыргызского сельского населения выделяются два типа трапез: домашняя и общественная. Домашняя трапеза проходит исключительно в рамках семьи, с ограниченным числом участников, тогда как общественная трапеза (жентек, той, аш и т.д.) предполагает участие большого количества родственников, односельчан, сослуживцев и др. В обоих типах трапез материальный состав подаваемых блюд, поведенческие аспекты существенно различаются. Исходя из этого, на основе анализа домашних трапез попытаемся проследить соотношение традиций и инноваций в системе питания современной кыргызской сельской семьи.

Домашняя трапеза делится на два подтипа: повседневная и гостевая. Повседневная—эта ежедневная обыденная трапеза членов семьи (завтрак, обед, ужин), в которых иногда участвуют и близкие родственники. Гостевая—устраиваемая семьей в честь небольшого количества званых или неожиданно прибывших гостей. К гостевой трапезе относятся также угощение во время небольших семейных торжеств (дни рождения, вечеринки, праздники детского цикла... и

т.п.), на которые принято приглашать ограниченное число гостей-родственников, наиболее близких друзей и соседей.

Повседневная трапеза семей состоит из завтрака, обеда и ужина. Материальный состав повседневной трапезы, блюда семей во многом отражают уровень обеспеченности продуктами питания. Причем в семьях, где фермерское подсобное и личное хозяйства организованы лучше, доля покупных продуктов значительно снижается и сводится в основном к хлебным, макаронным, кондитерским изделиям, сахару, чаю и др. Как показали наши исследования, процесс трансформации системы питания наиболее четко отражается в повседневных трапезах. В связи с обыденностью и утилитарностью эти виды трапезы способны актуализировать в свою структуру широкий набор продуктов различного происхождения. Если традиционные повседневные трапезы в основном включали блюда из молочных и отчасти из мясных продуктов, то сейчас утренние, дневные и вечерние трапезы состоят из блюд, приготовленных как из традиционных продуктов, так и из новых. Картофель, лук, морковь, различные крупы, томат и др. постоянно присутствуют в состав тех или иных блюд. В семьях Иссык-Кульского региона чаще, чем в семьях Нарынского и Ошского региона колхозов потребляются блюда из рыбных продуктов, покупные колбасы, поджарки, котлеты. Под влиянием русско-украинского населения в систему питания в семьях этого региона прочно вошли жаркое, борщ, вареники, картофельные блюда и блюда, приготовленные из мяса домашних птиц.

Повседневная трапеза семей Ошского региона включает в основном блюда, характерные для традиционной кыргызской и отчасти узбекской систем питания. Это различные блюда из свежего мяса-шорпо, плов, лапша (кесме), лагман, манты, оромо (**Примечания 1**), мастава (**Примечание 2**) и др. Блюда русско-украинской кухни, вошедшие в состав повседневной трапезы семей Иссык-Кульского региона в пищу семей юга широкого распространения еще не получили.

Повседневные трапезы семей Нарынского региона в основном включают те же блюда, характерные для пищевого рациона семей первых двух регионов. Однако здесь преобладают мясные блюда с добавлением лапши (кесме), гүлч, тай, беш бармак, а также широкое распространение получают шорпо (суп из мяса, картофеля с добавлением овощей и томата), лагман, манты, оромо. Здесь так же, как и в семьях южного региона, блюда русско-украинской кухни, за исключением борща, не получили широкого распространения. На повседневных трапезах редко готовят также и плов, столь характерный для трапезы семей юга.

Состав блюд, входящие в структуру утренних, дневных и вечерних трапез, зависит, прежде всего, от сезона и отличается неравномерностью. Поздней осенью, зимой и ранней весной основные наиболее питательные блюда-жаркое, плов, кесме, бешбармак, гүлч, тай, манты, лагман и др.-подаются на вечерней трапезе, когда все члены семьи в сборе. Утренние трапезы состоят из чая, масла, сливок «бышкан каймак» «кам каймак» (**Примечание 3**), хлеба (как домашней выпечки, так и купленного на рынке). Этот состав утренней трапезы наиболее устойчив. Помимо этого на столе могут быть различные варенья, мед, а зимой и весной заготовленные впрок маринады и различные консервации, салаты. Особенно это характерно для утренних трапезы семей Иссык-Кульского и Ошского регионов, где консервирование овощей, варение фруктов и ягод и заготовка их впрок получили широкое распространение. В состав утренней трапезы иногда входят горячие блюда, однако во многих случаях подогревают

блюда, оставшиеся с вечера-«жылытма». Дневная трапеза в этот период года в основном повторяет рацион утренней трапезы, однако, ее особенность состоит в том, что во многих случаях днем подают блюда, которые можно приготовить быстро и легко-«женил тамак», типа бульона «сорпо», различные виды жаркого-«куурдак» и др. Если в доме выполняют какую-либо работу и приходят на помощь мужчины, то состав дневной трапезы может расшириться за счет блюд, характерных для вечерней трапезы.

Повседневные трапезы летнего периода от трапезы зимне-весеннего периода отличаются большим разнообразием блюд, в материальном составе которых присутствуют различные молочные, овощные, фруктовые ингредиенты.

В летний период утренняя трапеза в основном повторяет зимнюю, однако в это время обязательны различные виды традиционных напитков-«жарма» (похлебка из дробленного жареного зерна, пшеницы или ячменя), «максым» (кислое питье, приготовляемое из дробленного ячменя без солода), «айран», «уй кымызы» (кумыс из коровьего молока) и др. и обязательно чай. Причем в семьях юга, где более жарко, предпочтительнее зеленый чай (ê, ê ÷âé), ì áí ââ ÷âðí Ñé-í àì èè ÷âé, òí àââ èâè òâàí âçâò ñàì âé àâòò ì ñòâèýñÑò òââè í í â пьют черный чай (èâðâ ÷âé,) с молоком и солью или без них. Церемонии чаепития между регио-нами отличаются. На трапезах семей Ошского региона, будь-то повседневные, будь-то гостевые, на каждого или на двух-трех человек чай подают в маленьких фарфоровых чайниках, тогда как в семьях Иссык-Кульского и Нарынского регионов чай наливают из одного металлического чайника (в повседневных трапезах) или самовара (летом и в основном для гостей). Дневная трапеза этого периода в отличие от зимне-весеннего насыщена горячими жидкими блюдами, так как для утоления жажды организм требует жидкой пищи. В это время в состав дневных трапез входит борщи, супы (мясные, картофельные, бобовые, гороховые и т.д.); шорпо, кесме, мастава, молочные супы и т.д. Кроме того, стало правилом включать в состав дневной трапезы салаты различной комбинации (из огурцов, помидоров, лука, петрушки, укропа и т.д.). Кроме жидких блюд едят жареные блюда из картофеля, капусты, баклажанов, болгарского перца и др. Вечерние трапезы этого периода года во всех изучаемых объектах имеют общую этническую специфику. Они проходят в более позднее время, когда присутствуют все члены семьи. Блюда для этой трапезы готовят более сложные. Чаще всего варят мясо, готовят âðé÷, òâé, манты, плов, лагман, дымламу (**Примечание 4**) и т.д. Готовят также те же горячие блюда, что и днем, однако, с большим количеством мяса.

В системе повседневных трапез вечерняя имеет свои особенности. Эта трапеза по времени продолжительнее, чем утренняя и дневная, и длится от одного до двух часов. Поэтому, как и с какой тщательностью готовятся блюда, как к этой трапезе относятся все члены семьи, как стараются не опоздать на нее, можно заключит, что она нечто большее, чем обычный прием пищи. Если в соседстве проживают наиболее близкие родственники-семья выделившихся сыновей или дочерей, то они в большинстве случаев обязательно участвуют в вечерней трапезе. При этом половая сегрегация в прием пищи, столь характерная для традиционных трапез, совершенно отсутствует (как и во всех без исключения повседневных трапезах). Участники трапезы разговаривают, обмениваются новостями и впечатлениями, в какой то степени подводятся итог прошедшему дню и намечается план на следующий день. На этой трапезе соблюдаются отдельные элементы, характерные для традиционных, т.е. участники сидят по

старшинству; если семья неразделенная, то мужчины-справа от почетного места-тора, а женщины слева.

Постоянными атрибутами повседневных трапез являются хлеб и хлебные изделия. Несмотря на то, что в последнее время выпечка хлеба производится в пекарнях или на мини хлебозаводах домашняя выпечка остается одним из основных источников удовлетворения потребностей сельских семей в хлебных изделиях. Виды хлеба-«топоч», «нан», выпекаемые в семьях Иссык-Кульского и Нарынского регионов несколько отличаются от хлеба в семьях юга. В первых двух в основном потребляются «жапкан топоч», « $\text{E}_1 \div \text{нан}$ », в семьях Ошского региона «тандыр нан» (хлеб, выпекаемый в тандыре).

В повседневных трапезах до сих пор бытуют многие традиционные напитки, способы приготовления, порядок приема которых почти не подвергались существенным изменениям. На примере двух из них, наиболее распространенных на всей территории расселения кыргызов и составлявших одну из главных особенностей системы питания кочевников в дореволюционный период, можно проиллюстрировать динамику развития системы питания семьи. Это-«бозо» и «кымыз» (кумыс). Бозо относится к категории хмельных напитков. Путем перегонки его можно сделать более крепким. Употребляли бозо в основном мужчины. Этот напиток был основным в составе трапезы мужских сборищ зимнего периода-«жоро» или «жоро бозо». Жоро бозо устраивали в зимне-весенний период. Его участниками были только мужчины в возрасте от 20 до 55 лет. Каждая группа объединялась по возрастному принципу. И ее члены в течение 5-6 месяцев поочередно устраивали трапезу «жоро бозо», который носил характер общественных трапез. Сейчас эти мужские сборища почти исчезли и бозо стал напитком повседневных, и гостевых трапез и отчасти-общественных. В настоящее время некоторых семьях бозо стали готовить для продажи на рынке.

Второй напиток-кумыс тоже составляет атрибут повседневных трапез сельских семей. Однако он потребляется в небольшом количестве, лишь в семьях тех сел, которые расположены близко от пастбищ. Кумыс готовят только на пастбищах, следовательно, он является составной частью повседневных и гостевых трапез в фермерских семьях занимающихся разведением скота. Способы доения кобыл, процесс приготовления кумыса-почти традиционные.

Повседневные трапезы в семьях фермеров скотоводов находящихся на отгонных пастбищах, имеют некоторые особенности и по многим параметрам сохраняют традиционный характер. В трапезах таких семей преобладают мясные и молочные блюда и напитки. Однако регулярная поставка широкого ассортимента продуктов питания на пастбища позволяет им разнообразить рацион питания, готовить традиционные блюда- кесме, гульч, тай, куурдак, манты, сорпо. Однако, преимущество отдается таким блюдам, как бешбармак и кесме. Многие жидкие блюда в трапезах таких семей заправляют кислым молоком-катыктайт, курутом, сузмо, столь характерными для традиционной пищи прежде. Если семьи животноводов живут в юртах, при хорошей погоде пищу готовят на открытом воздухе, сооружая для этого специальную печь-«меш», «жер очок», «кемеге»-вырытый на земле очаг, «таш тулга»-каменный (кирпичный) очаг или «тулга» и таган-треножник и т. д.; при плохой погоде готовят в юрте на газовой плите, которая располагается справа от входе (где традиционно размещаются продукты питания и утварь-«чыгдан»).

Остановимся на соотношениях традиций и инноваций в способах приема пищи и правилах поведения во время повседневных домашних трапез.

Способы приема пищи в современных условиях подвергались некоторым изменениям. В традиционной системе питания при приеме пищи сидели на полу, собравшись вокруг разостланной посередине скатерти—«дасторкан» или «тасмал». При этом мужчины старшего и среднего возраста сидели, поджав под себя скрещенные ноги—«малдаш урунуп отуруу», тогда как молодежь и дети сидели на согнутых коленях—«ч, к тйшп отуруу». Женщины старшего и среднего возраста, укрыв ноги краем скатерти одну ногу поджимали под себя, а другую, согнув в колене, ставили прямо, молодые одну ногу, согнутую в колене, ставили прямо, а на другой сидели на колене—последний способ назывался «сынар тизелеп олтуруу» (**Примечание 5**). При приеме пищи строго соблюдался принцип половозрастной сегрегации. Ели руками, чаще всего из одной миски—«табак», бульон или другие жидкие блюда подавали в деревянных чашках—«э, ё, ё». До и после еды руки тщательно мыли. Ритуал мытья рук представляет большой интерес. Для этого кто-нибудь из мальчиков, взяв кувшин с водой, - «кумган», «абдесте» или «аптаба», тазик - «илеген», «кол жуугуч аяк», полотенце—«пйёау», «чачык» обходил сидящих с внутренней стороны и поочередно лил воду на руки сидящих, которые, в свою очередь, в знак благодарности выражали добрые пожелания, давали напутствие, благословляли. Ритуал мытья рук проходил поразному. В некоторых местах, в частности в Иссык-Кульской котловине, на Тянь-Шане начинали с сидящих на почетном месте—«т, ра» к двери—«улага». (рис. 1 А1, В2). Такой порядок означал: грязь, смытая с рук (и вообще грязь) должна уйти из юрты через дверь. После с кувшином для мытья рук двигаются в направлении от двери к т, рй, что означает—«жир должен оставаться в юрте» (в переносном смысле, чтобы этот дом не покидал достаток) (**Айтбаев, 1963: 17**). В других районах, в частности, в Ошской области, Таласской, Чуйской долинах руки начинали мыть слева от входа в юрту - направо, а после еды—наоборот (рис. 1. В1.В2). В связи с этим существовала поговорка «Бата башынан, суу аягынан»—«Благословение сверху, а вода снизу» (по традиционному этикету благословение дает тот, кто сидит на почетном месте) а вода—у порога.

Многие принципиальные элементы коротко приведенного традиционного этикета полностью функционируют в современных повседневных и обязательно—в гостевых трапезах. Однако, теперь повсеместно пищу принимают за низенькими широкими прямоугольными (или круглыми) столами «йпд, ё». Сидят на полу, в традиционных позах, однако, некоторые молодые члены семьи сидят на низеньких табуретках. Стала повседневностью прием пищи и на высоких столах в европейском стиле. Половозрастная сегрегация почти исчезла. Едят как руками, так и столовыми приборами (смотря какое блюдо подается). Перед едой руки моют как современным способом, так и традиционным, причем если в вечерней трапезе участвует внезапно прибывший гость, то руки обязательно моют по традиционному этикету. Этим оказывается внимание и уважение к гостю.

Думается, что столь стремительное проникновение столиков в бытовую культуру семьи объясняется, прежде всего, удобностью для сервировки стола, приема пищи и обслуживания присутствующих за трапезой. Интересно, что это явление распространено и в быту сельской семьи казаков, узбеков, каракалпаков, таджиков (**Васильева, 1979: 24**). Однако у туркмен до сих пор едят на полу.

В некоторых семьях интеллигентов, служащих, бизнесменов трапезу проводят и за высокими столами, однако, это бытует в основном в малых семьях с молодыми супружескими парами.

Таким образом, анализ основных параметров повседневной трапезы позволяет заключить, что в этой части системы питания традиционные и новые элементы органически переплелись. Хотя между регионами существуют отдельные различия в темпах обновления повседневных трапез, в уровне сохранения традиционных элементов, тем не менее общая тенденция-интеграция зональных систем повседневных домашних трапез, обновление блюд как за счет модернизации традиционного, спонтанно возникшего нового и заимствованного-едино. Среди основных инноваций-установление точно фиксированных утренних, дневных и вечерних домашних повседневных трапез является наиболее примечательной, так как в традиционной системе питания кочевников (в том числе и кыргызов) точно фиксированного числа трапез в течение дня не было. Другая особенность развития повседневной трапезы. Несмотря на широкий выбор блюд самого различного характера в составе трапез вторые блюда, характерные для системы питания русских, украинцев и белорусов (*Этнография, 1997: 306, 307*), как таковые отсутствуют но присутствуют в гостевых трапезах о чем пойдет речь ниже.

Итак, повседневные трапезы, утилитарные по своей природе, охватывают широкий набор продуктов. Как видно из материального состава трапез, почти все виды продуктов характерные для региона, кроме свинины, попадают на стол семьи. Именно в повседневных трапезах процесс освоения нетрадиционных видов продуктов питания, заимствования блюд из кухни других народов и их переработка в соответствии с нормами собственной кухни идет интенсивно. Можно сказать, что повседневные трапезы являются своего рода экспериментальным цехом, где испытываются технологии и вкусовые качества новых сочетаний блюд, способность их удовлетворить соционормативные требования системы питания сельской семьи кыргызов. Иногда те или иные заимствованные или модернизированные традиционные блюда за определенный отрезок времени получают широкое распространение и начинают употребляться в состав трапез престижного таксономического уровня (например, общественных, гостевых).

Перейдем к анализу трапезы следующего таксономического уровня-гостевой.

Гостевая трапеза является центральным элементом универсальной для всех без исключений народов этнической культуры и институтом гостеприимства (*Першиц, 1984: 74, 78.*). Последний, являясь одной из главных культурных ценностей человеческой цивилизации, оказал огромное влияние на формирование общей культуры между людьми, группами. Многие стороны института гостеприимства, в частности статус гостя, этикет его обслуживания, специфика состава гостевой трапезы и т. д., освещались нормами обычного права или существовали в качестве обычаев, установленных самим ходом этнических процессов.

Гостевая трапеза в системе питания кыргызов кардинально отличается от повседневных трапез как по характеру продуктов, по количеству и качеству приготавливаемых блюд, так и по престижному и их семантическому (смысловому) содержанию. Полевые материалы, собранные автором в течение нескольких лет свидетельствуют, что гостевая трапеза в рамках семьи претерпела значительные изменения, обусловленные новыми социально-культурными факторами.

Гость-«мейман», «конок»-всегда желанный человек в семье. В традиционных общинных отношениях кыргызов гость одной семьи являлся гостем всей семейно-родственной группы, айла и по правилам традиционного этикета пользовался особым почетом и уважением. В современной кыргызской сельской семье статус гостя, традиции гостеприимства сохранились прочно. Гость одной семьи и сейчас является гостем всей семейно-родственной группы-«бир атанын балдары», «топ», которая трансформированном виде существует и поныне (**Кочкунов, 1988**). Хотя существует общий этикет приема и угощения гостя, тем не менее в современной культуре семьи так же как и в традиционной, строго различают категории гостей: «кыз конок»-дочь-гость (в доме родителей), «куда тозуу»-гости сваты, «чакырылган конок»-приглашенные (на семейные торжества), «кудай конок»-случайный гость и т.д. В традиционных гостевых трапезах существовала категория обязательных гостей-«милдеттүү конок». Это гости, приглашенные крупными баянами на большие торжества (той) или на тризны (аш). Таких гостей богачи распределяли по юртам сородичей или подвластных людей. Они обязаны были угощать гостей, чаще всего за свой счет, предоставить ночлег, а также должны были заботиться о содержании верховной лошадей, принадлежащих гостям. Это было одним из проявлений родовых отношений в традиционном обществе. И формой проявления коллективной ответственности. В настоящее время такие отношения исчезли. Кроме того, в домах кыргызских семей есть комната, специально отведенная для гостей-«мейман» или «конок а, ё, ё, ё». Она чаще всего обставляется богаче, чем остальные, преимущественно предметами традиционного интерьера. Гости принимают на полу, за упомянутыми выше низенькими широкими столиками, однако если гостей не позволяет применить столики, то скатерть стелят по-традиционному-на полу (на войлочные ковры). Подготовка к гостевой трапезе начинается за несколько недель. В узком семейном кругу обсуждается все вопросы, связанные с приемом гостей, в том числе состав трапезы. Тщательно подбираются продукты, заранее предназначается скот для убоя из домашнего стада или покупается.

На гостевых трапезах приглашенных гостей (о сватах-гостях будет сказано отдельно) сажают строго по правилам традиционных трапез по половозрастному принципу. Приведем схему расположения гостей на трапезах в разных регионах (см. рис. 2). На рисунках показано расположение гостей в многокамерных домах. При ясной, солнечной погоде трапеза может быть организована и во дворе, чаще всего в саду, под тенистыми деревьями. Вообще стремление организовать трапезу на открытом воздухе в теплое время года представляет собой отличительные свойства современного этикета приема гостей у кыргызов, истоки которого уходят в кочевой мир, когда кочевник-скотовод и природная среда находилась в гармонии между собой (**Акмолдоева, 1996; Урманбетова, 1997**). Во всех случаях организации гостевых трапез гостей располагают по полу и возрасту. Иногда в одной большой комнате, усаживают пожилых мужчин и женщин вместе, при этом более почетные места-«т, р» занимают мужчины. Однако в гостевых трапезах семей Иссык-Кульского и Нарынского регионов смешанными бывают только чаепития, а перед подачей основных блюд-мяса-мужчины и женщины разделяются. Этот пример убедительно показывает, что традиция половой сегрегации при приеме пищи продолжает существовать.

Состав блюд на гостевых трапезах в изучаемых регионах имеет как общие черты, так и некоторые особенности, вызванные различными этнокультурными факторами. Иногда блюда готовят с учетом возрастных особенностей трапезующих,

бывает, готовят диетические блюда, если среди гостей есть люди, находящиеся на диете. Общим в гостевых трапезах также можно считать очередность подаваемых блюд, когда каждое последующее блюдо носит более традиционный престижный характер. Завершающим на всех гостевых трапезах является мясное блюдо-«эт», «а, ъ» (**Примечание 6**). Различаются трапезы количеством блюд и напитков, в том числе спиртных, о которых речь пойдет отдельно.

Во многих семьях для гостевой трапезы специально готовят специальные виды хлебных изделий-«боорсок» (жаренные в масле кусочки кислого теста), «май токок» (тонкая лепешка, жаренная в масле), пекут лепешки или покупают их. Постоянными атрибутами трапезы являются также каттама (сдобная слоеная лепешка), боорсок и т.д. Перечисленные хлебные изделия имеют множество вариантов в зависимости от фантазии и кулинарных способностей хозяйки. Следует особо отметить, что в состав хлебных изделий в гостевых трапезах для приглашенных гостей заводской хлеб не включается (но присутствует в гостевой трапезе для случайно прибывшего гостя), за исключением булочных изделий. Таким образом, боорсок, май токок, каттама продолжают оставаться символом гостевых и общественных трапез у кыргызов. К ним в последнее время прибавилось хлебные изделия из уйгурской кухни-санзы, различные хворосты (пожаренные на масле тесты различной формы).

Сервировка и меню стола для приглашенных гостей зависят, прежде всего, от состава гостей. В гостевой трапезе они носят однотипный характер и состоят в основном из боорсоков, небольшого количества лепешек, сушеных фруктов (в основном у состоятельных людей и преимущественно на юге) и постоянных блюд-«эт»-мясо (в основном баранина), плов (чаще в южных районах) и гулч, (преимущественно в Чуйской и Таласской долинах). Однако самым престижным и общезначимым маркером системы питания считается мясное блюдо, из которого трапезующие сами готовят «тууралган эт» (бешбармак). Сейчас, хотя мясное блюдо остается главным в гостевых трапезах, в целом сервировка стола (вернее, дастаркана) и меню блюдо выглядят совершенно по-другому. В современных гостевых трапезах обязательными атрибутами праздничного стола являются кондитерские изделия, сахар (причем предпочтение отдают рафинаду прессованному и навалу), масло (как заводское, так и собственного производства), различные виды традиционных сливок-«каймак», «кам каймак», «бал каймак», мед, различные виды варенья, сушеный фрукты и ягоды и т.д. Приведенный состав в том или ином сочетании присутствует на трапезах, где гости в основном пожилого возраста. В трапезах, где гости среднего или молодого возраста, указанный выше состав стола дополняется различными салатами из овощей, так как в меню трапезы входят и спиртные напитки. Это особенно характерно для семейных торжеств северных районов, тогда как на юге. Все виды семейных торжеств, за редкими исключениями, проходят без спиртных напитков (исключение составляют молодежные трапезы, о которых речь пойдет ниже) подают шорба, лагман. В ходе трапезы во многих случаях подают излюбленные традиционные кушанья «куйрук боор» (вареные курдючное сало и печень, нарезанные тонкими пластинами и подаваемые вместе с бульоном), «олобо» или «куйган, пк,» (кушанье из легких овец, наполненных специальными способом молоко, маслом и сваренных в воде), быжы (колбаса из мелко нарезанной печени с добавлением сала, лука, чеснока и часто риса). Существуют различные варианты быжы: олобо быжы (преимущественно на юге)-колбаса из мелко рубленного и поджаренного мяса с рисом или мукой; колбасы из мозга, сала из

крови (в Таласской долине). Эта разновидность быжы распространена большей частью территории республики. В последние годы в составе гостевой трапезы семей всех трех хозяйств появились заимствованные у дунган блюда, например, манты. Однако если на повседневных трапезах манты готовя из различного фарша (картофель, тыква, аёйһаё с добавлением лука и бараньего жира), то в гостевых трапезах манты готовятся исключительно из мяса с добавлением внутреннего бараньего жира-«кич май». Завершает трапезу центральное блюдо всех гостевых трапез-«эт»- мясо. Перед подачей мяса гости отдыхают «эс алуу», «козголуу». Порядок приема мяса в значительной степени сохранил традиционные черты. Сейчас, так же как и в традиционных гостевых трапезах, это блюдо подают в больших неглубоких чашках-«табак».

Только если раньше пользовались деревянными, то сейчас мясные блюда подают в эмалированных, фарфоровых чашках с точным расчетом на определенное число гостей: на 3 до 7, до иногда 9 человек подают одну чашку. В распределении кусков мяса соблюдают определенный этикет. В традиционных гостевых трапезах младший из сидящих отделяет большую часть мяса от костей для приготовления «туураган эт» (беш бармак). Все сидящие поочередно берут кости с оставшимся на их мясом-«з жилигин зү таанып алат». При этом правильному распределению частей баранины придавалось исключительное значение, и к нему подходил очень осторожно. В истории взаимоотношения некоторых семей, родов, племен у кыргызов случились конфликты, иногда доходившие до вооруженных столкновений, из-за неправильного деления частей баранины. Каждая часть имела статус «улуу жилик»-главная часть и «кичйү жилик»-меньшая часть, и они распределялись с учетом положения трапезующих в иерархии социальной лестницы, возраста, пола и авторитета в обществе.

Во всех регионах Кыргызстана этот обычай придерживается строго. По традиции куски мяса баранины распределяют согласно статусу гостей: почетным гостям идут по нисходящей голова-«баш», подвздошная кость-«жамбаш», берцовая кость-«жото жилик» или «чйё ёйү аёёёё», бедренная кость-«кашка жилик», лучевая кость-«кар жилик», лопатка-«далы», а также ребра-«карчыга кабырга» (кроме ребер передней части туши «жара кабырга»). Исключительно женским остается копчик-«куймулчак». Из мяса конины почетными гостям дают крестец-«уча», ребра «кабырга», а также колбасу из мяса с жиром-«чучук», гриву-«жал». Если за трапезой сидят одни женщины, то голова баранины никогда не подносится. Обычай оставлять небольшой кусок на кости и подавать обслуживающим гостям или детям хозяина-«устукан», а также оставлять на дне чашки небольшое количество «туураган эт»-«табак тйі», «кешик» для обслуживающих. Продолжает бытовать. Они представляют собой самый консервативный элемент системы питания современных кыргызов.

Как показывают полевые материалы, и сейчас куски мяса распределяет младший из сидящих за едой, однако в связи с неумением многих молодых людей распределять куски мяса, это приходится делать чаще всего старикам или знающему человеку. В процессе еды более молодые участники мелко крошат мясо для «туураган эт» (беш бармак), которое едят с добавлением лапши-«кесме».

Однако если в северных регионах этот ритуал полностью соблюдается, то в южных он претерпел некоторые трансформации. Во-первых, при сохранении традиционного порядка распределения мяса практикуется и другая форма-подают кости, рубленные на две части (чаще всего при большом количестве гостей); во-

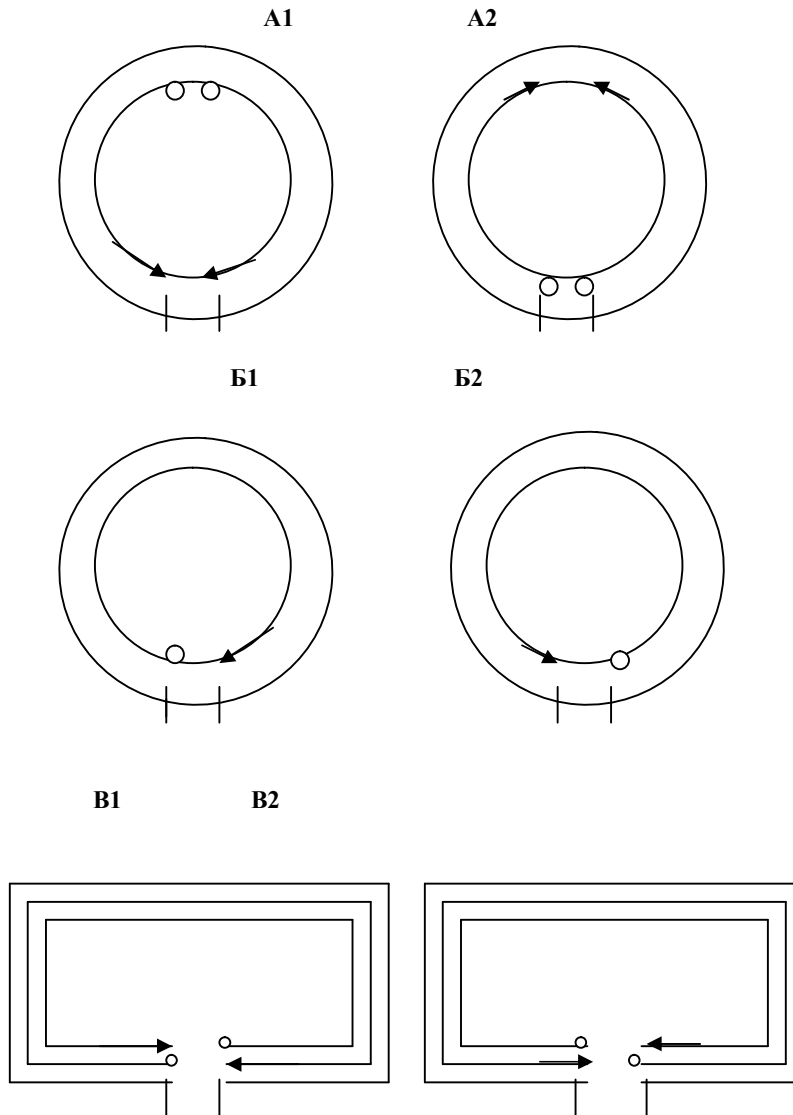


Рис.1. Схема движения поливающего на руки трапезующих на повседневных и гостевых трапезах. А1, А2 и Б1, Б2 традиционный (в юрте); В1- В2 современный (Наиболее распространенные). Внешняя линия-до еды, внутренняя- после еды.

вторых, вместе с мясом может быть подан плов; в третьих, почти не готовят «туураган эт» (за редким исключением). Есть и другие особенности, однако, указанные—наиболее характерны при угощении приглашенных гостей.

Таким образом, анализ основных параметров гостевой трапезы позволяет заключить, что изменения коснулись сервировки стола, состава блюд и т. д. Однако половозрастная организация трапезы, престижность мясных блюд (различные традиционные колбасы, эт, туураган эт) продолжают иметь традиционный характер. Некоторые различия, иногда значительные, в гостевых трапезах в семьях юга обусловлены, прежде всего, особенностями этнокультурного развития этого региона (Антипина, 1962).

Следует подчеркнуть, что приведенная система угощения приглашенных гостей, состав блюд обобщенная по основным параметрам, на самом деле многообразна, варьирует в зависимости от возраста, характера гостей (местные или приезжие), материальный состав трапезы зависит от времени года.

Рассмотрим вариации гостевой трапезы на примере гостей-сватов, так как полевые исследования и наблюдения свидетельствуют, что этот тип гостевой трапезы значительно отличается от первой (Примечание 7).

В классификации трапез системы питания, угощение сватов входит в состав свадебных трапез и представляет собой один из элементов в цикле свадебной обрядности. В прошлом у многих народов, в том числе и у кыргызов, весь свадебный церемониал проходил, как правило, с участием широкого круга родственников, общинников, друзей. В частности, у кыргызов каждая родственная семья, однооильцы в обязательном порядке участвовали в расходах, связанных со свадебной обрядностью, вносили лепту в выплате калыма, обязательно входили в состав сватов. Однако, в настоящее время эти традиции сильно деформировались; участие родственников в свадебном церемониале стало менее активным. Сегодня, как показывают полевые материалы, все расходы, связанные с женитьбой сына или выдачей замуж дочери, в основном приходится на плечи семьи и ближайших родственников. В связи с этим трапезу в честь гостей-сватов устраивают в рамках семьи, силами самих членов семьи⁴⁴. По этой причине данную категорию гостей рассматриваем в системе домашних гостевых трапез.

К первой встрече со сватами (последующие угощения в основном носят характер обычных гостевых трапез) готовятся тщательно и придирчиво. Стол накрывают богаче, чем на трапезах для званых гостей. Характерная деталь этой состоит в том, что сваты и сватьи (от 5-7 до 8-11 человек) располагаются за одним столом или дастарканом в одной комнате. Мужчины преимущественно располагаются слева от входа, а женщины—справ, что еще раз свидетельствует о сохранении традиции пространственного деления юрты на мужскую и женскую половины в современной культуре.

Меню блюд этой трапезы отличается большими разнообразием, и что интересно, в нем более широко представлены, чем на обычных гостевых трапезах, блюда и кушанья из кухни других народов. В частности, лагман, манты, фынтеза, чучпара (пельмени), разные салаты, закуски (холодные, горячие), плов и т.д. Следует указать, только на гостевых трапезах подаются вторые, третьи блюда. В состав традиционной гостевой трапезы эти блюда не входили.

Подача блюд при угощении гостей-сватов начинается с почетного места, где всегда располагаются старшие мужчины и женщины, затем последовательно идет вниз. Этот общий порядок наглядно можно

проиллюстрировать на примере гостевой трапезы в семьях Ошского региона, в частности Наукатского района. Как видно из рисунка, каждый гость располагается в соответствии с иерархией родственных отношений. И при подаче блюд эта структура обязательно учитывается. Данная трапеза состоит условно из четырех этапов. На первом пьют чай, угощаются салатами, отведают разные кулинарные изделия и хлеб (борсок, каттама, оромо и т.д.), на втором обязательно подается горячее, преимущественно жидкое блюдо – шорпо, лагман и т.д., на третьем – центральное блюдо – эт, на четвертом – пьют чай или другие напитки. В ходе трапезы подают олово, быжы, куйрук, боор и т.

Таким образом, этот вид гостевой трапезы как по составу гостей, по их расположению, так и по количеству и качеству подаваемых блюд и по некоторым другим параметрам носит новые черты. Однако, как отметили, она в том же составе и на таком же уровне не повторяется (так как сваты приезжают по случаю доставки приданого). Именно во время таких трапез практикуется обильная подача спиртных напитков, произносятся тосты.

В последнее время получают распространение новые виды гостевых трапез в домашних условиях, схожие с европейскими. Эти новые трапезы возникли на базе модернизации традиционных мужских и женских сборищ – шерне, жоро и баштан (Симаков, 1983:180, 172; Снесарев, 1963). Если в традиционном обществе эти сборища проводились строго по половозрастному принципу, и как правило, участие семьи было исключено, то на нынешнем этапе они проходят только в семье, с участием ограниченного числа семей (8-10). Однако, в данное время из перечисленных сборищ сохранились только шерне. Есть несколько наиболее распространенных вариантов его организации, однако молодежный вариант встречается повсюду. При сохранении основного традиционного принципа, а именно поочередности угощения, он из всех гостевых трапез представляет собой наиболее «европеизированный» тип. Здесь совершенно отсутствует половозрастная сегрегация как в расположении за трапезой, так и в приеме пищи. В состав трапезы присутствуют все возможные и доступные блюда и салаты. Однако здесь, так же как и в других гостевых трапезах, центральным считается мясное блюдо, подача которого означает, что трапеза подходит к концу. Одной из особенностей молодежного шерне является то, что его обязательным атрибутом стали считаться спиртные напитки. При всей положительной оценке этого модернизированного сборища-шерне, являющегося убедительным свидетельством сохранения и функционирования традиции, не должно быть одобрено проникновение в состав трапезы спиртных напитков. Они оказывают разрушительное влияние на структуру трапезы всех уровней, в том числе и шерне, не говоря уже о пагубном значении для всей духовной культуры кыргызов.

Таким образом, рассмотренные виды трапез позволяют заключить, что в системе питания современной кыргызской сельской семьи произошли значительные изменения. Он стал гораздо многообразнее: богаче по ассортименту продуктов, за счет спонтанно возникших и заимствованных блюд расширилось меню, и т.д., что в свою очередь оказало влияние на поведенческие аспекты питания семьи. Между тем, как показывают исследования, различия между системной питанием сельских семей северных регионов все же есть, что позволяет с определенной долей условности систему питания семей юга выделить как локальный вариант. Однако эти различия имеют тенденцию к интеграции (усиление межличностных и межсемейных контактов, доступность всех видов продуктов и т.д.) на всех уровнях от повседневной до сакральной (поминальной).

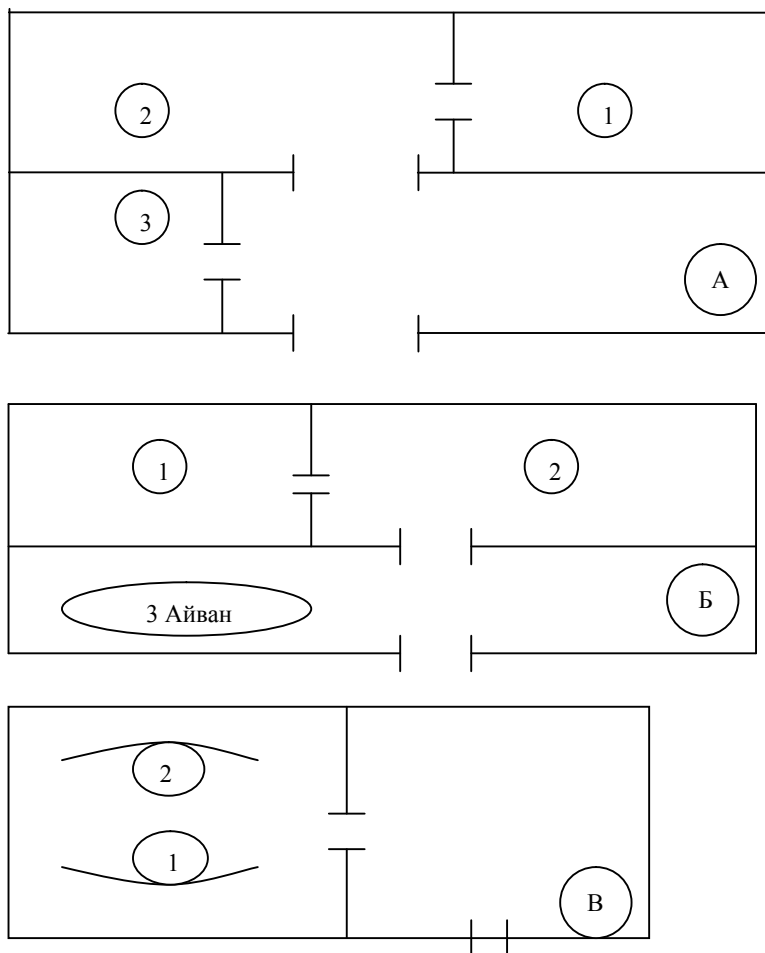


Рис. 2. Схема расположения приглашенных гостей на гостевой трапезе

А, Б–Иссыккульско-нарынская зона; Б, В–смешанное расположения гостей-Ошская зона. Цифрами обозначены: 1–старики (аксакалдар) и мужчины 40-50 лет, 2–пожилые и средних лет женщины (аялдар), 3–мужчины до 30 лет.

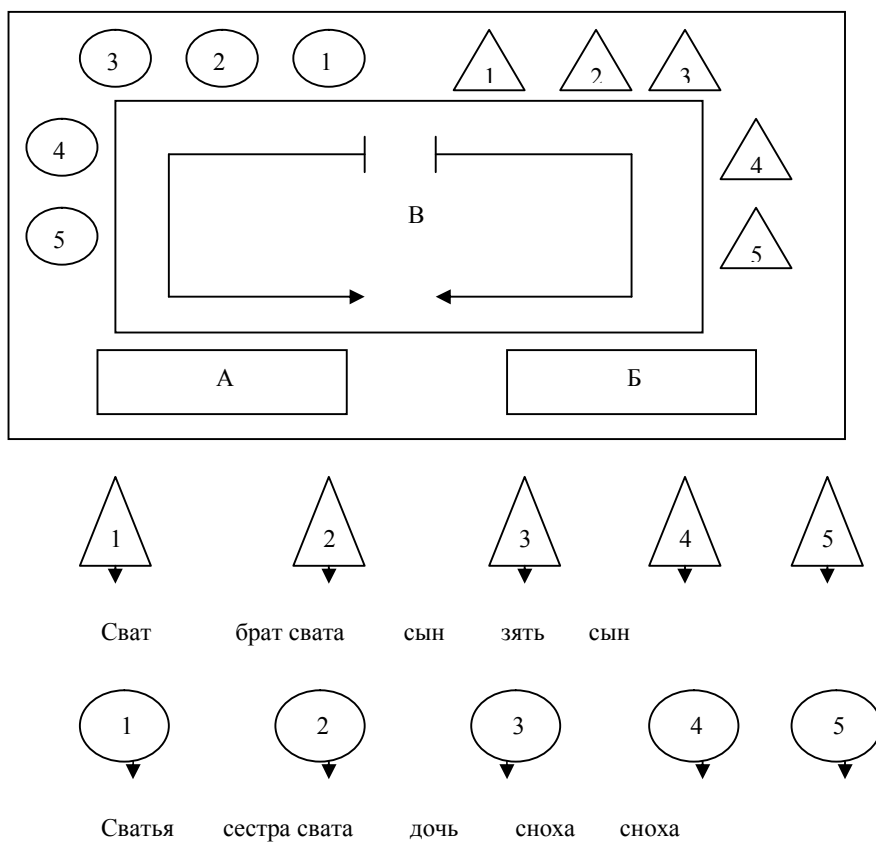
Важной стороной в продуктовом обеспечении семьи на зимне-весенний период является заготовки впрок. Она имела решающее значение в условиях кочевого и полукочевого хозяйства народа, когда благополучное существование семьи было в сильной зависимости от природных условий и состояния скота. В современных условиях, как показывают полевые материалы, заготовка впрок различных продуктов широко распространена, хотя ни в коем случае не имеет решающего значения в существовании семьи. Наибольшую популярность получило консервирование, маринад овощей, фруктов, ягод, различные варенья. Они получили распространение во всех без исключения районах Кыргызстана и стали одно из важных забот семьи в подготовке к зимне-весеннему периоду.

Таким образом, на основании полученных результатов мы можем сделать вывод, что в системе питания современной кыргызской сельской семьи произошли большие изменения. Коренным образом обновился, обогатился материальный состав пищи, более разнообразным стало меню. Новые блюда, как возникшие спонтанно, так и заимствованные прочно вошли в горизонтальные и вертикальные структуры питания, составляя тем самым этническую специфику пищи кыргызов. Отдельные блюда, в частности лагман, были переработаны в соответствии с вкусовыми потребностями семьи. Так, лагман у кыргызов готовится более жидким, с минимальными добавлением перца и других острых специй и увеличением мясного компонента, тогда как у дунган-наоборот. Вообще в любом заимствованном блюде-реципиента увеличивается мясной компонент, особенно в блюдах, предназначенных для гостевых трапез, что подтверждает престижность мяса в пище семьи. Многие традиционные блюда, в свою очередь подверглись модернизации. Так, если кушанья «туураган эт»-«беш барамак», «нарын» в первоначальном виде, по крайней мере, относительно начала XIX в. состояли только из мелко накрошенного мяса и незначительного количества бульона, то начиная со второй половины XIX в. в него начали добавлять лапшу (кесме), в отдельных местах, правда, редко, мякоть хлеба (в Тогуз-Торо). Сейчас в «туураган эт» и в повседневных и гостевых трапезах добавляют лапшу, лук (в качестве приправы с бульоном). Однако есть районы, в частности в Нарынском, Ошском, Иссык-Кульском регионах, где готовится «классический» вариант «туураган эт»-«нарын», который состоит только из мяса и бульона.

Среди новшеств в системе питания семьи есть такие, которые стали постоянными атрибутом гостевых трапез-это упомянутые спиртные напитки. В изученных объектах они имеют неодинаковое распространение. В северных регионах они получили большее распространение, тогда как в колхозе «Россия» спиртные напитки еще не стали постоянными атрибутом трапез. Причиной тому особенности этнокультурного развития в южной и северной частях Кыргызстана, в частности, разная степень религиозности, различный этнический состав, а также большой удельный вес неразделенных семей на юге по сравнению с другими районами республики. Совместное проживание нескольких поколений в семье играет сдерживающую роль в проникновении спиртных напитков в структуру трапез, так как старшее поколение, представленное родителями брачной пары неодобрительно относится к употреблению виноводочных изделий и т.д.

Итак, система питания сельской семьи кыргызов в изучаемых объектах отражает этнокультурные процессы, протекающие в целом в республике. Взаимодействие инновации и традиций составляет основное содержание развития пищи на данном этапе. Несмотря на интеграцию с системой питания других народов система питания кыргызов продолжает иметь этническую специфику.

Рис. 3. Порядок расположения сватов на трапезе



А-хозяева; Б-дети гостей; В-стол или дастаркан.

Стрелкой указаны движения блюд.

(На примере трапез Ошской зоны)

ЛИТЕРАТУРА

- АБРАМЗОН С.М. (1953) **Этнографический альбом художника П.М. Кошарова (1857 г.)** // Сборник Музея антропологии и этнографии. Т. XIV. Ленинград.
- АБРАМЗОН С.М. (1971). **Киргизы и их этногенетические и историко-культурные связи.** Ленинград.
- АБРАМЗОН С.М. (1973). **Влияние перехода к оседлому образу жизни на преобразование социального строя, семейно-бытового уклада и культуры прежних кочевников и полукочевников (на примере Казахстана и Киргизии)** // Труды института этнографии. Москва-Ленинград. Т. 98.
- АЙТБАЕВ М.Т. (1957). **Историко-культурные связи киргизского и русского народов.** Фрунзе.
- АЙТБАЕВ М.Т. (1963). **Пища кыргызов XIX и начала XX веков** // Известия Академии наук Киргизской ССР. Серия общественных наук. Т.V. Вып. I. Фрунзе.
- АКМОЛДОЕВА Ш.Б. (1996) **Древнекыргызская модель мира.** Бишкек.
- АНТИПИНА К.И. (1962). **Особенности материальной культуры и прикладного искусства южных киргизов.** Фрунзе.
- БЕЖКОВИЧ А.С. (1973). **Историко-этнографические особенности киргизского земледелия** // Труды института этнографии. Н.С.Т.ХСУШ.-Ленинград.
- БЕРДЫЕВ М.С. (1985). **Трансформация традиционной системы питания у туркмен в наши дни** // Советская этнография. № 1. Москва.
- ВАСИЛЬЕВА Г.П. (1979). **Некоторые тенденции развития современных национальных традиций в материальной культуре народов Средней Азии и Казахстана** // Советская этнография. № 3. Москва.
- ЖУКОВСКАЯ Н.Л. (1979). **Пища кочевников Центральной Азии (к вопросу об экологических основах формирования модели питания)** // Советская этнография. № 5.
- История Киргизской ССР с древнейших времен до наших дней.** (1986). Т.3.Фрунзе.
- КОЧКУНОВ А.С. (1988). **Трансформация семейно-родственной группы у киргизов (80-е годы XX в.).** Тезисы докладов и выступлений на V Всесоюзной тюркологической конференции // Тюркологический сборник. Фрунзе.
- КОЧКУНОВ А.С. (1997). **Фильструп Ф.А-Этнограф-кыргыз изилдөөчүсү** // Эркин Тоо, ноябрь.
- КОЧКУНОВ А.С. (1985). **Структура современной киргизской сельской семьи.** Советская этнография.

- КОЧКУНОВ А.С. (2003). **Традиционная пища кыргызов (Некоторые вопросы типологии)**. Билим жана Тарбия.
- КУШНЕР П. (1929.) **Горная Киргизия (социологическая разведка)**. Москва.
- Культура жизнеобеспечения и этнос: Опыт этнокультурологического исследования** (1983) Ереван.
- МАХОВА Е.И. (1958). **Пища и утварь** // Быт колхозников киргизских селений Чичкан и Дархан. Москва.
- МАХОВА Е.И. (1959). **Материальная культура киргизов как источник изучения их этногенеза** // Труды киргизской археологической и этнографической экспедиций. Т. 3. Фрунзе.
- НАЛИВКИН В.П.(1886). **Краткая история Кокандского ханства**. Казань.
- СНЕСАРЕВ Г.П. (1963). **Традиции мужских союзов в ее позднейшем варианте у народов Средней Азии** // Материалы хорезмской экспедиции.– Москва. Вып. 7;
- СИМАКОВ Г.Н. (1983). **Общественные функции киргизских народных развлечений и игр**. Москва.
- ПЕРШИЦ А.И. (1984). **Традиции и культурно-исторический процесс** // Народы Азии и Африки. №4.
- УРМАНБЕТОВА Ж.К. (1997) **Культура кыргызов в проекции философии истории**. Бишкек.
- ФИЕЛЬСТРУП Ф.А. (1930). **Молочные продукты питания турков-кочевников** // Казаки (казахи-А.К.): Сборник статей. антропологического отряда Казахстанской экспедиции АН СССР. Исследование 1927г. (материалы Комиссии экспедиционных исследований. Вып.15.).–Москва. (1926).
- ФИЕЛЬСТРУП Ф.А. (1926). **Исследования среди кара-киргиз. Этнографические экспедиции 1924-1925 гг.** Ленинград
- ФИЕЛЬСТРУП Ф.А. (1926) **Кара-космос Рубрука** // Этнография.–№ 1.-2.
- ФИРШТЕЙН Л.А.(1975). **Материалы по пище киргизов Иссык-кульской области** // Новое в этнографии и антропологии. Москва.
- Этнография восточных славян.(1987). **Очерки традиционной культуры**. Москва.
- Этнография питания народов зарубежной Азии:** (1981). Опыт сравнительной типологии. Москва.

2. ПРИМЕЧАНИЕ

1. На тонко раскатанное тесто круглой формы рассыпают мелко нарезанное мясо или картошку с поджарками из бараньего сала—«сызгырык» (в районах, где растут овощи, оромо готовят также из капусты, лука, моркови, болгарского перца), сворачивают в рулет, затем кладут в специальную кастрюлю-касқан и варят на пару до готовности.

2. Рисовый суп с мелко нарезанным мясом, заправленный кислым молоком.

3. Процесс получения сливок сейчас претерпел некоторые изменения. Сельские жители сливки получает через сепаратор, который имеется во многих семьях.

4. Это блюдо, характерное для таджикской и узбекской кухни, получило наибольшее распространение на юге. Для приготовления блюда «дымдама» или «дымлама» режут большими кусками мясо баранины (преимущественно) или говядины, кладут в казан, а сверху несколькими слоями размещают нарезанные крупными кусками лук (репчатый), морковь, помидоры, очищенный картофель, сверху капусту, затем посыпают специями. После чего казан плотно закрывают крышкой и на медленном огне варят в собственном соку.

5. Некоторые позы сидения показаны на рисунках художника П.М. Кошарова. См.: тетрадь № 2, рис.2, 3 б, в, 4, 10; отдел Ш. Табл. 2:

6. Термин, обозначающий мясо, из иранского языка. См. К.Р.С. С. 177. Он распространен во многих районах юга Кыргызстана.

7. Свадьба (традиционная, комсомольская) проходит с участием односельчан, одноклассников, сослуживцев и т.д., поэтому свадебная трапеза относится к общественным трапезам.