

DOI: <https://doi.org/10.36719/3005-3137/7/238-246>

**Токтогулова Гулжамал Тыныбековна**

Жалал-Абадский Государственный Университет имени Б.Осмонова

Кандидат философских наук, доцент

<https://orcid.org/0000-0003-1642-3959>

[toktogulova.72@mail.ru](mailto:toktogulova.72@mail.ru)

## **Этнокультурные особенности Кыргызской кухни**

### **Резюме**

В данной научной статье, представленной научному сообществу, был проведен научный анализ этнокультурных особенностей национальной кухни кыргызского народа. Основной целью подготовки научной статьи является проведение научного анализа исторически сложившихся традиций пищевой культуры кыргызов. В статье использованы теоретические работы ученых, изучающих культуру питания кыргызского народа, даны ссылки на их взгляды. В результате расследования стало известно, что мука, мясо, молочные продукты составляют национальную кухню кыргызского народа. Кроме того, поскольку Кыргызстан является многонациональным государством, под влиянием других этносов пищевая культура кыргызского народа обогащена большим разнообразием продуктов питания. Также распространено приготовление национальных деликатесов, напитков с использованием злаков. В целом, в данной статье рассматриваются этнокультурные особенности национальной пищевой культуры кыргызского народа. Кыргызская кухня - это культурное наследие, тесно связанное с историей, образом жизни, природными условиями и традициями народа. В статье анализируются факторы, влияющие на формирование пищевых привычек этноса-кочевой образ жизни, животноводство, способы приготовления пищи в зависимости от времени года и символическое значение праздничных блюд. В нем также рассказывается о культуре стола, традициях приема гостей, правилах курения мяса и их роли в представлении социальных ценностей в обществе. На основе исследования отмечается, что кыргызская кухня является важным фактором сохранения и передачи национальной самобытности из поколения в поколение. Кроме того, в условиях глобализации будут подняты вопросы о сохранении и возрождении этого наследия, о его различных влияниях на национальную культуру питания.

**Ключевые слова:** кыргызская кухня, этнокультурная специфика,

*национальная кухня, традиционная кухня, кочевая культура, мясокомбинат, столовая культура, праздничные блюда, блюда из муки, блюда из зерна.*

**Toktogulova Guljamal Tynybekovna**

Jalal-Abad State University named after B. Osmonov

Candidate of philosophical sciences, associate professor

<https://orcid.org/0000-0003-1642-3959>

[toktogulova.72@mail.ru](mailto:toktogulova.72@mail.ru)

## **Ethnocultural features of Kyrgyz cuisine**

### **Abstract**

In this scientific article, presented to the scientific community, a scientific analysis of the ethnocultural features of the national cuisine of the kyrgyz people was carried out. The main purpose of preparing a scientific article is to conduct a scientific analysis of the historically established traditions of the kyrgyz food culture. This article uses the theoretical work of scientists studying the food culture of the kyrgyz people, and provides references to their views. As a result of the investigation, it became known that flour, meat, and dairy products make up the national cuisine of the kyrgyz people. In addition, since Kyrgyzstan is a multinational state, under the influence of other ethnic groups, the food culture of the kyrgyz people is enriched with a wide variety of food products. It is also common to prepare national delicacies and drinks using cereals. In general, this article examines the ethnocultural features of the national food culture of the kyrgyz people. Kyrgyz cuisine is a cultural heritage closely related to the history, lifestyle, natural conditions and traditions of the people. The article analyzes the factors influencing the formation of food habits of an ethnic group-nomadic lifestyle, animal husbandry, cooking methods depending on the time of year and the symbolic meaning of festive dishes. It also tells about the culture of the table, the traditions of receiving guests, the rules of smoking meat and their role in representing social values in society. Based on the research, it is noted that kyrgyz cuisine is an important factor in the preservation and transmission of national identity from generation to generation. In addition, in the context of globalization, questions will be raised about the preservation and revival of this heritage, about its various influences on the national food culture.

**Keywords:** *kyrgyz cuisine, ethnocultural specifics, national cuisine, traditional cuisine, nomadic culture, meat processing plant, dining culture, festive dishes, flour dishes, grain dishes.*

## Введение

Кыргызстан – одна из стран, через территорию, которой проходил Великий Шёлковый путь, приводящий не только товары для торговли, но и образцы различных культур, что в сочетании с географическими и климатическими условиями предопределило культурное и духовное развитие со своими традициями, устоями, обычаями (Кочкорова, 2024).

Одна из важных областей, лежащих в основе культуры каждого народа - это национальная культура питания. Еда - это не просто повседневное потребление, это культурный феномен, отражающий образ жизни людей, историческое развитие, традиции и мировоззрение.

Национальная кухня кыргызского народа тесно связана с кочевым образом жизни и развивалась в соответствии с природными условиями, животноводством, общественными и семейными отношениями.

Кыргызский стол - это символ добра, гостеприимства и уважения, и каждое блюдо имеет свое символическое значение. В данной научной статье анализируются этнокультурные особенности кыргызских национальных блюд, исследуется их место в обществе, символическое значение и роль как традиция, передаваемая из поколения в поколение. Также будут рассмотрены вопросы сохранения этого наследия в условиях глобализации и его обновления в соответствии с новыми условиями.

Основной целью изучения этнокультурных особенностей кыргызских блюд является научно обоснованный анализ этнокультурных особенностей кыргызских национальных блюд и определение их роли в жизни общества.

Культура питания играет важную роль в сохранении культуры и национальной идентичности каждой нации. Национальная кухня кыргызского народа - это не просто еда, она имеет особую этнокультурную ценность как отражение кочевого образа жизни, исторического развития, традиций и гостеприимства.

Сегодня в условиях, когда процесс глобализации ставит под угрозу исчезновение национальных особенностей и традиционных культур, изучение кыргызского пищевого наследия на научной основе и его сохранение рассматривается как актуальный вопрос. Также имеет научное и практическое значение возможность выражения через кыргызские блюда общественных ценностей, гармонии, уважения, связей между поколениями.

Такие исследования способствуют пониманию этнокультуры, передаче ее из поколения в поколение, а также имеют прикладное значение в таких областях, как образование и туризм. Остановимся на историческом

становлении кыргызских блюд. Национальная пищевая культура кыргызского народа формировалась веками и развивалась на основе кочевого образа жизни, природных условий и социально-экономических особенностей. Поскольку кочевой образ жизни был тесно связан с животноводством, мясо и молочные продукты считались основными источниками пищи. Например, в Кыргызской кухне широко используются баранина, конина, говядина, блюда из различных ее частей (бешбармак, костный мозг, гусь, грива, крупа и др.) отражали этнические особенности (<https://open.kg/about-kyrgyzstan/culture/1023-kultura-pitaniya-u-kyrgyzov-imeet-glubokuyu-istoriyu.html>).

В соответствии с условиями жизни на пастбищах были разработаны особые методы хранения и использования продуктов: мясо сушили, готовили молочные продукты, такие как кымыз, кислые молоко, курут. Эти методы отражают мудрость и богатый опыт людей, приспособившихся к естественным условиям (Каратаев).

На формирование кыргызских блюд оказали влияние и религиозные верования. С распространением ислама понятие халяль, нравственные правила убоя скота прочно вошли в кухню кыргызского народа. Наряду с этим традиция распределения мяса в соответствии с социальными классами также демонстрирует социально-иерархическое значение культуры питания (<file:///C:/Users/user/Downloads/osobennosti-etnoetiketa-kyrgyzov.pdf>).

Дополнительное влияние на кыргызскую кухню оказали также исторические торговые пути, например, некоторые продукты и ароматизаторы, которые шли по Великому шелковому пути. Эти культурные связи способствовали многогранности местной кухни (Ибраимова, 2017, с. 44-49).

Теперь остановимся на социально-функциональной роли культуры питания кыргызского народа. Пищевая культура кыргызского народа - это не только питание, но и важная этнокультурная система, отражающая социальные ценности, взаимоотношения и иерархию в обществе. Еда служит важной частью исторической памяти, традиций и мировоззрения людей.

Прежде всего, культура стола выполняет в кыргызском обществе особую социальную функцию. Накрытие стола – это ритуальное действие, которое укрепляет коллективное единство, уважение и гармонию. Предоставление каждому гостю своего места, первое предложение мяса старшим, придание особого значения вкусу - все это указывает на традиционные границы социальных отношений (Кочкорова, 2025).

Традиция подачи мяса представляет собой отдельную социальную иерархию. Например, при подаче мяса гостю голова дается пожилому человеку,

челюсть-почетному гостю, а позвоночник-молодым. Это явление демонстрирует понятия величия, уважения и порядка в кыргызском обществе (file:///C:/Users/user/Downloads/osobennosti-etnoetiketa-kyrgyzov.pdf).

Это также имеет воспитательное значение, поскольку молодое поколение через эти традиции осознает свое место в обществе, свою ответственность. Кроме того, блюда кыргызского народа связаны с определенными моментами и обрядами. Например, во время праздников готовят бешбармак и читают Коран; во время церемонии обрезания ребенка используются крекеры и сладости. Это указывает на символическое значение видов пищи и укрепляет их место в ритуалах (file:///C:/Users/user/Downloads/osobennosti-etnoetiketa-kyrgyzov.pdf).

Таким образом, кыргызская культура питания рассматривается в обществе как важный механизм укрепления социальных связей, продолжения традиций и передачи духовных ценностей из поколения в поколение.

Отметим символическое значение традиционных блюд кыргызского народа. Традиционные блюда кыргызского народа ценились не только как пища, но и как этнокультурная ценность, имеющая глубокое символическое значение. Каждый тип еды связан с определенной социальной ситуацией, праздником, ритуалом и отражает порядок, уважение и духовные концепции в обществе.

**Бешбармак** как главное национальное блюдо кыргызского народа символизирует семейный союз, гармонию и гостеприимство. Традиция есть его вручную, сидя за одним столом, считается символом коллективного единства. Бешбармак обычно подают на больших праздниках, свадьбах или по прибытии важного гостя, что также указывает на то, что это уважаемое блюдо (Кочкунов, 2013, с. 227).



Информацию о бешбармаке и его разновидностях, являющихся национальным блюдом кыргызского народа, можно найти в социальных сетях (<https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%B5%D1%88%D0%B1%D0%B0%D1%80%D0%BC%D0%B0%D0%BA>).

На каждой важной церемонии, особенно в такие моменты, как вход в новый дом, имя ребенка или поминавание умершего, делались и раздавались публике. Боорсок также называют «символом жизни», потому что их круглая



форма ассоциируется с сытостью.

**Боорсок** – национальное блюдо Средней Азии, приготовленное из муки. В каждой кыргызской семье обязательно делают боорсоки. Боорсок подается перед подачей кыргызским национальным напитком кымызом или супом. Готовится нарезанное тесто в масле в течение 20-30 секунд. После приготовления его вынимают из кастрюли и помещают на железное ситечко или сито для слива масла. В основном боорсоки считаются украшением стола и готовятся к различным свадьбам и праздникам.

Существует ряд видов боорсоков. Чарчы боорсок (в виде квадрата или ромбика), чий боорсок (мелкие боорсоки), бал боорсок (медовые боорсоки) и ширин боорсок (сладкие боорсоки).

**Кымыз** – символ чистоты, здоровья и естественного образа жизни. Он считается основной водой кочевой жизни кыргызов и символизирует духовное очищение (Кочкунов, 2013, с. 235).

Традиция питья кымыза символизирует гармоничную связь народа с природой.

**Курут** – символ терпения, выносливости. Употребляемый в пищу на дальних дорогах, курут символизирует ценность кыргызского народа мудрости и простоты (Кочкунов, 2013, с. 236).

О лечебных свойствах кумыса, являющегося одним из национальных напитков кыргызского народа, также имеется много научных исследований.

По мнению автора: «Кочевники знали, что молоко и мясо скота содержат необходимые питательные вещества, полезные для здоровья человека. Среди них следует отметить наиболее популярный национальный напиток – кумыс, обладающий лечебными свойствами. Все традиции, связанные с жизнью кочевника – проведение ритуалов, обычаев, похорон и торжеств, не обходятся



Боорсок - знак сытости



Виды боорсоки



Кымыз

без кумыса. Широкое использование концептов, связанных с названием этого напитка в пословицах, поговорках, фразеологизмах, в фольклорных и художественных текстах, подчеркивает неопределимую значимость кумыса» (Сагынбаева, 2017, с. 198).

Другой автор подчеркивает: «Национальный, дошедший до наших дней сформировался отдельный причудливый мир пищевой культуры. “...нет травы, которая не является лекарством, нет болезни, которую не лечит трава”, и они знали, что необходимые вещества в растениях, почве, воде, воздухе и необходимые питательные вещества проходят через молоко и мясо животных (Иптар уулу С. 2012, с.123)».

Мясные продукты, такие как *казы-карта*, используются в качестве угощения для почетных гостей, а это значит, что они заслуживают уважения. Каждая часть имеет свое символическое значение, и они должны быть правильно распределены. Через эти традиционные блюда кыргызский народ передавал следующему поколению свое мировоззрение, исторические памятники и культурные коды. Они являются ядром национальной идентичности и до сих пор сохраняют свое место на общественных мероприятиях (Кочкунов, 2013, с. 236-239).

Процесс глобализации влияет как на другие сферы жизни, так и на сохранение национальной кухни кыргызского народа. Теперь отметим проявления изменений в глобализированных рамках национальной кухни Кыргызстана.

Глобализация-это процесс, характеризующийся тесной связью мировых культур. Это явление оказывает прямое влияние и на национальную культуру питания кыргызского народа. В условиях глобализации традиционные кыргызские блюда сохраняются в новых формах, обновляются, с одной стороны, и теряют некоторые черты, с другой.

Сегодня в кыргызском обществе широко распространены западные и восточные блюда, в повседневной жизни широко используются фаст-фуд, полуфабрикаты, иностранные деликатесы. Это явление снижает интерес молодого поколения к национальным вкусам и заменяет их стандартизированными вкусами (Кочкорова, 2024). Например, поскольку приготовление традиционного бешбармака требует времени и усилий, в городских районах вместо этого используются упрощенные варианты.

В то же время глобализация создает возможность вывести кыргызскую национальную кухню в мировое культурное пространство. Развитие туризма, распространение национальной кухни за рубежом через рестораны,

продвижение кыргызских вкусов на международных фестивалях - это признаки позитивных перемен. Например, такие продукты, как боорсок, бешбармак и кымыз, получили признание в нескольких странах мира.

Также некоторые традиционные продукты готовятся по-новому с использованием современных технологий и адаптируются к производству. Это рассматривается как современный способ сохранения и распространения пищевого наследия. Таким образом, глобализация оказывает двойное влияние на кыргызскую национальную культуру питания: с одной стороны, ставит под угрозу исчезновение некоторых традиций, а с другой-создает условия для популяризации национальных вкусов в мире. В этих условиях необходимо принимать меры по охране и развитию культурного наследия на государственном и общественном уровнях (Кочкорова , 2024).

Таким образом, национальные блюда кыргызского народа - это не только средство повседневного питания, но и ценное наследие, сформировавшееся в условиях кочевого образа жизни, рассматриваемое как памятник истории и культуры. Придавая особое значение его аксиологии, можно сделать следующие выводы:

1. Кыргызская кухня служит этнокультурным кодом - каждый вкус, традиция его приготовления и подачи отражают мировоззрение, общественный строй и традиции кыргызского народа.

2. Традиционные блюда регулируют социальные отношения в обществе - такие ценности, как уважение к старшим, гостеприимство и гармония, сохраняются благодаря традициям жертвоприношения мяса, культуре за столом и ритуалам разделения еды.

3. Блюда имеют символическое значение – бешбармак символизирует единство, боорсок – сытость, кымыз - здоровье и чистоту, курут – выносливость.

4. В условиях глобализации происходит изменение традиционной кухни - некоторые национальные вкусы упрощаются в соответствии с современным ритмом жизни, сталкиваясь с конкуренцией со стороны западных блюд быстрого приготовления. Но в то же время Кыргызская кухня получила признание в мировом культурном пространстве.

5. Изучение национальной кухни – обеспечивает сохранение культурного наследия - изучение традиционных продуктов питания и включение их в учебные программы, Туризм и культурные мероприятия могут способствовать укреплению национальной идентичности.

Таким образом, пищевая культура кыргызского народа – это культурный



облик нации, духовное наследие и отражение социальных связей. Глубоко изучить его и донести до молодого поколения - это историческая ответственность и актуальная проблема современности.

### Литература

1. <https://open.kg/about-kyrgyzstan/culture/1023-kultura-pitaniya-u-kyrgyzov-imeet-glubokuyu-istoriyu.html>
2. Каратаев О.К., Эралиев С.Н. Кыргыз этнографиясы боюнча сөздүк. Бишкек: 205. 600б.
3. <file:///C:/Users/user/Downloads/osobennosti-etnoetiketa-kyrgyzov.pdf>
4. Ибраимова, А. (2017). “Улуу Жибек жолу жана Борбор Азия элдеринин ашканасы”. Эл жана Маданият, №3, 44 - 49-б.
5. Кочкорова Ф.А. Особенности культуры питания и нициональной кухни кыргызов (обзор литературы). Вопросы гигиены и эпидемиологии. Евразийский журнал здравоохранения, 2024 №1 (Дата обращения 2.05.2025. <https://vestnik.kgma.kg/index.php/vestnik/article/view/1300/1368>)
6. Кочкунов А. Этнические традиции кыргызского народа (социокультурные аспекты и некоторые вопросы генезиса) Бишкек:2013. 320-с.
7. <https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%B5%D1%88%D0%B1%D0%B0%D1%80%D0%BC%D0%B0%D0%BA>
8. <https://concept.kg/kg/guests/post/3/>
9. <https://kmborboru.su/2011/09/10/boorsok/>
10. <http://212.24.105.57:9989/index.php/%D0%91%D0%9E%D0%9E%D0%A0%D0%A1%D0%9E%D0%9A>
11. <https://kyrgyzmedia.kg/kymyz-darylyk-kasietke-ee-uluttuk-suusunduk/>
12. Сагынбаева Б. Концепт «Кумыс» в кыргызском мировоззрении. Наука, новые технологии и инновации Кыргызстана №2, 2017. С.198-201.
13. Иптар уулу С. Кыргыз жан дүйнөсү. Бишкек 2012.

**Daxil oldu: 05.06.2025**

**Qəbul edildi: 10.07.2025**