

# МАТЕРИАЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ СВАДЕБНОЙ ОБЯДНОСТИ КЫРГЫЗОВ, ПРОЖИВАЮЩИХ НА ЮГЕ КЫРГЫЗСТАНА, И ПАРАЛЛЕЛИ С ДРУГИМИ ТЮРКОЯЗЫЧНЫМИ НАРОДАМИ

Осмонова С.К. Email: [Osmonova638@scientifictext.ru](mailto:Osmonova638@scientifictext.ru)

*Осмонова Самара Курбаналиевна – кандидат исторических наук, доцент,  
кафедра истории Кыргызстана и археологии, этнологии, исторический факультет,  
Ошский государственный университет, г. Ош, Кыргызская Республика*

**Аннотация:** в данной статье на основе полевых материалов и большого круга источников исследованы материальные компоненты свадебной обрядности кыргызов, проживающих на юге Кыргызстана. В свадебном обряде компоненты материальной и духовной культуры тесно взаимосвязаны, что подтверждает свадьба, поэтому сложно отделить одно от другого. Свадебный комплекс южных кыргызов в течение столетий развивался в тесной взаимосвязи с культурой соседних народов. Вполне можно допустить, что сходство обрядов свадебных церемоний, прямые и косвенные параллели объясняются общими этногенетическими связями и историческими судьбами названных народов на территории Центральной Азии.

**Ключевые слова:** семья, обычай, обряд, церемония, ритуал, традиция, культура, свадьба.

## THE MATERIAL COMPONENTS OF THE WEDDING CEREMONIES OF KYRGYZ PEOPLE LIVING IN THE SOUTH OF KYRGYZSTAN, AND PARALLELS WITH OTHER TURKIC-SPEAKING PEOPLES Osmonova S.K.

*Osmonova Samara Kurbanalievna – Candidate of Historical Sciences, Associate Professor,  
DEPARTMENT OF HISTORY OF KYRGYZSTAN AND ARCHEOLOGY, ETHNOLOGY OF THE HISTORICAL FACULTY,  
OSH STATE UNIVERSITY, OSH, REPUBLIC OF KYRGYZSTAN*

**Abstract:** in this article, on the basis of field materials and a large number of sources, the material components of the wedding ritual of Kyrgyz people living in the south of Kyrgyzstan were investigated. In the wedding ceremony, the components of material and spiritual culture are closely interrelated, which is confirmed by the wedding, so it is difficult to separate one from the other. The wedding complex of the southern Kyrgyz for centuries has developed in close relationship with the culture of neighboring peoples. It is quite possible to assume that the similarity of the ceremonies of wedding ceremonies, direct and indirect parallels are explained by the common ethnogenetic connections and historical destinies of the named peoples in the territory of Central Asia.

**Keywords:** family, custom, rite, ceremony, ritual, tradition, culture, wedding.

УДК 39.392

В свадебном обряде компоненты материальной и духовной культуры тесно взаимосвязаны, что подтверждает свадьба, поэтому сложно отделить одно от другого. Основные элементы материальной культуры и декоративно-прикладного искусства выступают неотъемлемой частью свадебной обрядности.

У кыргызов, проживающих на юге Кыргызстана, обязательно за день до свадьбы происходила церемония «сурпа жайды», т.е. готовили национальные кыргызские пряности на свадьбу, в этой церемонии было обязательным участие пожилых женщин рода и кыштака (селения), у которых много детей: лепешки, каттама (жаренные в масле лепешки из слоеного теста), боорсоки (пончики). Следует отметить, что в данном регионе большое значение на свадьбе имело обилие лепешек. Такое предназначение лепешек обосновывалось его практической значимостью: в регионах, где занимались земледелием, зерно являлось основой существования населения и имело символическое значение для обеспечения достатка в жизни молодых.

В изучаемом регионе до середины XIX века лепешки пекли в котле. С конца XIX века среди жителей указанного региона начинают распространяться специальные печи для выпечки лепешек, которые назывались «тандыр». В структурном и функциональном значении такие же тандыры использовались также узбекским и таджикским населением юга Кыргызстана. В таком тандыре выпекали «тандыр нан» – тандырные лепешки.

Лепешки «нан», приготовленные из заквашенного теста, называются «көптүргөн нан» («вспученные лепешки»). Из пресного теста пекли следующие праздничные лепешки: «жапма патыр» – лепешки, выпекающиеся быстро, в тесто добавляли шкварки (сызык) или мелко нарезанное мясо; «жылдырма патыр» – в тесто добавляют орехи или шкварки, затем его раскатывают и по нему наносят узор при

помощи связок из перьев птиц – «чеккич», «бурама патыр» – лепешки, выпекающиеся в торжественных случаях на свадьбу. В тесто кладут топленое масло, раскатывают, его смазывают вареным курдючным бараньим салом. Распространены слоеные лепешки – «каттама», «чаваты» или «сүртмө». При приготовлении «каттамы» тесто раскатывают толщиной в 0,5 см, смазывают маслом, затем, сложив вдвое, вновь раскатывают. Эта операция повторяется 3-4 раза. В последний раз тесто раскатывают в лепешку толщиной 7-8 мм. «Чаваты» (сүртмө) – тонко раскатав небольшие лепешки, сначала пекут в котле, затем смазывают маслом. «Жупка» – это тонкие запеченные лепешки, которые измельчают и варят в молоке [5, 78].

Аналогичное предсвадебное приготовление мучных изделий встречается и у других народов, в частности, у узбеков [4, с. 72].

Приготовление мясного угощения для «тоя» – свадьбы было обязанностью мужчин. За день до свадьбы забивали скот, мастера по разделке туши – “касап”, “касапчы” – разделяли туши, устанавливали приспособления для хранения мяса. В основном во всех больших мероприятиях поварами были мужчины («казан башындагылар»), которые за день до свадьбы должны были приступить к своим обязанностям, удобно установив очаги для варки мяса. Из числа мужчин самый сведущий в распределении мяса назначался распорядителем мясных блюд («бөкөлчү»). Для свадьбы «кыз тою» – (проводы невесты) забивали лошадь или бычка, и обязательно для особых гостей (сватам, жениху и его друзьям) забивали несколько овец. Каждая часть туши имела свое название и предназначение. Когда мясо доваривалось, вынимали печень («боор») и курдюк («куйрук»), резали маленькими кусками и, посолив, подавали гостям, затем всех угощали бульоном – «шорпо» с лепешкой, и только потом подавали мясо. Сваренное мясо ставили перед гостями, и хозяин дома или один из мужчин, ответственных за мясо («бөкөлчү») делил его, предназначая каждому из присутствующих гостей «устукан» – кусок мяса в месте с костью, на которой он расположен.

В горных и предгорных кыштаках Баткенского района, например, в кыштаке Көк-Таш, гостям заносили целую тушу барана, чтобы гости сами разделили его по старшинству.

В сравнении с другими регионами Кыргызстана, у кыргызов юго-запада Ферганской долины голову барана – «баш» не подносили гостям, хотя у кыргызов в других регионах южного Кыргызстана голова барана считалась и считается самой почетной частью мясного угощения.

Как уже отмечалось выше, куски бараньего мяса распределяют согласно статусу гостей – «жилик тартмай». В горных и предгорных районах данного региона почетным гостям дают подвздошную кость – «жамбаш», который предназначался как мужчинам, так и женщинам. Затем берцовую кость – «жото», или «чүкөлүү жилик» – обычно подавали мужчинам, затем бедренную кость – «кашка жилик» – можно было подавать как мужчинам, так и женщинам, затем лучевую кость – «кар жилик», обычно подавали мужчинам, лопатку – «далы» – преподносили как мужчинам, так и женщинам. Только старшим уважаемым женщинам, обычно это была «кудагый» (сватья), подают копчик – «куймулчак».

У родов, проживающих в Ляйлякском районе, как и у казахов и алтайцев, грудинка («төш») предназначалась пожилым женщинам и считалась почетной частью, а для мужчин почетной частью считался «жамбаш».

У родов, населяющих Баткенский район, распределение мяса («устукан») происходило в ином порядке. Аксакалу или почетному гостю положено давать «жото жилик» – берцовую кость с мясом. За ним следует «кашка жилик» – бедренная кость, «жамбаш» – подвздошная кость, «далы» – лопатка, «мыкый жилик (күң жилик)» – кость от колена до лопатки, «кар жилик» – лучевая кость.

Из печени варили «быжы», которую готовили следующим образом: печень размалывали на фарш и добавляли в него мелко нарезанное баранье сало, соль и зубчики дикорастущего горного лука – «сарымсак». Полученной массой набивали очищенную толстую кишку овцы. В других кыштаках готовили иначе: в «быжы» добавляли баранью кровь, рис, варили в подсоленной воде, это блюдо ставили на дасторкон жениха. В отдельных случаях ели сами, гостям не ставили. Особым блюдом являлось «олобо», или «өпкө», которое готовилось следующим образом: в надутые бараньи легкие вливали цельное молоко, смешанное со сливками, легкие увеличивались в объеме, их варили часа 3-4; когда молоко превращалась в массу, похожую на сыр, легкие резали на тонкие куски. Другое блюдо – «жөргөм» готовили следующим образом: вымытый желудок и легкие нарезали полосками, с помощью кишок переплетали в жгут и варили вместе с мясом или отдельно.

Из мяса конины почетным гостям дают крестец – «уча», рёбра – «кабырга», а также колбасу из мяса с жиром – «чучук», гриву – «жал».

Разнообразие свадебных угощений имело соответствующую магическую символику, нацеленную на пожелание сытной жизни новобрачным. Назначение свадебного тоя заключалось в поддержании контакта, дружеского единения, для выражения обоюдной симпатии родственников жениха и невесты. В обрядовой жизни кыргызов совместная трапеза жениха и невесты означает их вступление в брачные отношения. Половозрастная, социальная степень родственных отношений, этическая символика еды

прослеживается в кыргызской традиции, где свадебная пища выступает определителем иерархических отношений, образующих общую систему – пищевой символизм.

Аналогичный обряд происходил также и у казахов [3, с. 304], главное место в нем отведено барану – вкушали баранью грудинку и печень. Также и у алтайцев-кижи самым почетным подношением сватам считалась баранья грудинка – «төш», а у алтайцев-теленгитов, как и у северных кыргызов, самым почетным подношением сватам была определена голова – «баш» [6, с. 70].

Что касается свадебного наряда, материалом для одежды у кыргызов, проживающих в южном регионе страны, служили домотканая шерстяная материя, выделанные шкуры овец, кожа диких и домашних коз. Обувь шили из лошадиной и коровьей кожи. Кроме того, узбекские и таджикские торговцы привозили свои кустарные ткани различного вида и качества, а также готовые халаты, тюбетейки, обувь и украшения.

Со второй половины XIX века с проникновением российского капитала появились предметы промышленного производства. Хозяйства каменноугольных копей наряду с продовольственными товарами стали привозить и промышленные. По данным К. Мамбеталиевой, в начале XX века основная масса населения покупала бумажные ткани низкого качества. Только те, у кого имелось подсобное хозяйство, могли покупать бархат, шелковые ткани, сукно и т.д., некоторые рабочие имели один-единственный комплект одежды. Многие юноши на свою свадьбу надевали чужую одежду, выпросив нарядный халат, имеющийся в кыштаке. Этот же халат надевал тот, кто шел на поминки, празднества, в гости [5, с. 60]. На покрое одежды изучаемого региона ощутимо влияние узбеков и таджиков. Существует два вида мужских рубашек туникообразного покроя: «жегде» и «койнок». «Жегде» надевают в основном в летнее время. Эту рубашку шили распашной и длиной до колен [5, с. 62-64].

В рассматриваемых кыштаках жениху принято дарить тюбетейку («чуст топу»), иногда на тюбетейку наматывают красный платок, украшенный по углам вышивкой. А также обязательно надевают на голову жениха «салла» – тюрбан, намотанный из 3 метров хлопчатобумажной ткани (боз, даки) кустарного производства. Этот обряд означал, что жених стал мужчиной и должен заботиться о своей семье. Назначение этого тюрбана также и в том, что если они (супруги) во время беременности жены окажутся в дороге и вдруг она родит, то ребенка заворачивали этой тканью, и т.д.

На базарах покупают узбекский стеганный халат из полосатого яркого полущелка («бейкасаб»). В кыштаках для жениха со стороны невесты специально шили «куйөө чапан» – халат из хлопчатобумажной ткани «кара иляс сандип» кустарного производства.

Головные уборы невесты рассматриваемого региона назывались «кеп такыя», или «чач кеп», которые были сделаны из хлопчатобумажной ткани кустарного производства. Этот головной убор был традиционно богато украшен вышивкой («терс кайык») вокруг лба, щек, шеи и вышит яркими цветами. Он имел вид шлемовидной шапочки с накосниками. Вокруг «терс кайыка» было нашито три ряда корралов с перломутровыми пуговицами, между которыми к наушной части было пришито по 7-9 полых металлических шариков. Кроме того, на обеих сторонах наушной части подвешивали от 11 до 31 нитки корралов. Спинная часть этой шапочки называлась «куйрук». Куйрук был сплошь украшен вышивкой и разделен на три части с кругами посредине, заканчивался тесьмой из ярких цветов и ручной сеточкой («тиштеп түймө») с многочисленными разноцветными кисточками, украшаемыми бляхами и золотой нитью. Украшения таких головных уборов имели сакральное значение, в них отражалось сохранение семьи, рода и родовой группы, а также то, что в данной семье царили мирная жизнь и покой.

Кроме того, в традиционных свадебных церемониалах родственницы жениха и невесты носили вышитые платки «дурия» (жолук, оромол, даки оромол, паран оромол).

Размер дурии составляет 1-1,5 м, один угол платка закрывал затылочную часть головы, а второй – часть спины женщины. В предгорных зонах изучаемого региона такие платки делались из пестрого атласа и бумажного сатина бордового цвета. Они вышивались невестой, а иногда их покупали на базаре [5, с. 72].

Эти платки были распространены только в рассматриваемом регионе, а также среди памирских кыргызов Синьцзян-Уйгурского автономного района Китайской Народной Республики [2, с. 307].

Кроме вышеперечисленных головных уборов, в некоторых кыштаках южного региона широко использовали «каляк». Его носили в основном представители племени аваты, расселенные в Ляйлякской долине. По форме «каляк» выглядел как «элечек». В его основную структуру наматывали примерно 16 метров хлопчатобумажной ткани кустарного производства. По данным местного населения, он имел особое значение: намотанная 16-метровая ткань кустарного производства могла понадобиться в любых жизненных ситуациях. Например, бывали случаи, если женщина при перекочевке рожала в дороге, младенца заворачивали этой тканью.

Аналогичный головной убор встречался у памирских кыргызов или в кыргызских семьях, проживающих вокруг Кашгара [2, с. 213].

Невесте задолго до свадьбы шьют девять платьев из ярких тканей кустарного производства (из атласа, иляс сандип и др.). В рассматриваемый период все платья невесты имели один фасон: его шьют с

кокеткой и сборками с отложным воротником и вшивными рукавами [1, с. 241]. В комплект одежды невесты входят три или четыре шелковые рубашки, платки – два шелковых (90/90), два больших (шелковый трикотажный фабричного производства и шерстяной цветастый); шерстяной и плюшевый костюмы; сапожки лакированные (масы) с галошами и пальто. Также женщины носили много нагрудных украшений: старинные бусы в несколько ниток из коралла, перламутра и покупные из янтаря. Невеста также надевала на шею бусы (шириной 3 см) из сплетённого бисера с узором красного или белого (иногда черного) цвета. Это украшение имеет название «ала тамак». Среди кыргызских женщин также были широко распространены изготовленные местными мастерами (зергер) различные серьги («кулак сырга»), кольца, перстни и парные браслеты. В рассматриваемое время также широко бытовали серебряные брошки («төөнөч») крупной формы с разными узорами. Известны накосные украшения в виде шнуров с пышными кистями («чач пак»), которые пристегиваются к косам на пуговице. Что касается косметики, вечером накануне свадьбы женщины татуировали лицо (хал), для этого кончиком острого предмета между бровями, под бровями, с двух сторон носа и на подбородке делали царапинки и смазывали их мазью. Мазь приготавливали из смеси копоти (с котла) и бараньего жира. Ногти красили в оранжевый цвет хной, которую выращивали местные узбеки [5, с. 72-74].

Обязательным условием было приготовление для сватов подарка в виде одежды на все сезоны – «баш аяк сарпай», в его состав входили вещи от головного убора до сапожек.

В отличие от женской, мужская одежда не характеризовала семейного положения. Среди празднично одетых гостей и родственников жених почти ничем не выделялся. Основное внимание во время свадьбы уделялось невесте и ее свадебной одежде, украшениям, головному убору, орнаменту и украшениям на одежде, одновременно играющим роль оберега.

Таким образом, характерная особенность свадебного тоя состояла в обилии еды и многообразии её блюд, означавших пожелание достатка в будущей жизни новой семьи.

Основные элементы материальной культуры и декоративно-прикладного искусства выступают неотъемлемой частью свадебной обрядности. Они имеют знаковый характер, являются отличительной чертой половозрастной, этнической принадлежности человека.

Свадебный комплекс южных кыргызов в течение столетий развивался в тесной взаимосвязи с культурой соседних народов. Вполне можно допустить, что сходство обрядов свадебных церемоний, прямые и косвенные параллели объясняются общими этногенетическими связями и историческими судьбами названных народов на территории Центральной Азии.

#### *Список литературы / References*

1. *Антипина К.И.* Особенности материальной культуры и прикладного искусства южных кыргызов [Текст] / К.И. Антипина. Фрунзе: Изд-во АН Кирг. ССР, 1962. 288 с.
2. *Асанканов А.* Кыргызы Синьцзяна (КНР) [Текст] / А. Асанканов. Бишкек: Бийиктик, 2010. 492 с.
3. *Лобачева Н.П.* Различные обрядовые комплексы в свадебном церемониале народов Средней Азии и Казахстана [Текст] / Н.П. Лобачева // Домусульманские верования и обряды в Средней Азии. М., 1975. С. 298–333.
4. *Лобачева Н.П.* Значение общины в жизни семьи (по материалам свадебной обрядности Хорезмских узбеков) [Текст] / Н.П. Лобачева // Этническая история и традиционная культура народов Средней Азии и Казахстана. Нукус, 1989. С. 41–53.
5. *Мамбеталиева К.* Быт и культура шахтеров-киргизов каменноугольной промышленности Киргизии [Текст] / К. Мамбеталиева. Фрунзе: Изд-во АН Кирг. ССР, 1963. 123 с.
6. *Тадина Н.А.* Алтайская свадебная обрядность (XIX–XX вв.) [Текст] / Н.А. Тадина. Горно-Алтайск: Юч-Сюмер, 1995. 215 с.