

Общая полезная информация

Русское название — Кыргызская Республика (Киргизия), но местным будет намного приятнее и правильнее, если вы будете говорить Кыргызская Республика, (Кыргызстан).

Страна граничит с Казахстаном, Китаем, Узбекистаном и Таджикистаном.

Основные центры — Бишкек и Ош. Бишкек — северная и официальная столица, Ош — южная, состоит из 7 областей.

Площадь — 199 951 км². Население — 6 256 700 человек (2018 г.), из которых киргизы — 52%, русские — 22%, узбеки — 13%, также проживают украинцы, немцы, татары, всего около 70 национальностей.

Государственный язык Кыргызстана — киргизский, а официальный — русский, который также считается языком межнационального общения.

"Кыргыз" буквально означает "сорокаплеменный народ". Согласно киргизскому эпосу, легендарный богатырь Манас объединил сорок народов, что и дало начало киргизской государственности.



Эта история нашла и свое отражение в **флаге** страны. По центру расположен тундук (купол юрты), вокруг которого красуются сорок солнечных лучей. Красная одноцветность флага символизирует доблесть и смелость киргизского народа, золотое Солнце, купающееся в своих лучах, олицетворяет покой и богатство, а тундук - символ отчего дома, в более широком понимании - мира как вселенной. Сорок лучей, объединенных в круг, означают объединение сорока древних племен в единый Кыргызстан. Тундук

символизирует единство народов, проживающих в стране. Сорок лучей, объединенных в круг, означают объединение сорока древних племен в единый Кыргызстан. Тундук символизирует единство народов, проживающих в стране. Красный цвет флага был цветом флага великодушного **Манаса** (Манас - герой одноименного киргизского эпоса - богатырь, объединивший киргизов).

Герб Кыргызстана. На гербе Киргизии изображен кречет Манаса с распростертыми крыльями, что символизирует свободу страны. Также на символе республики изображена жемчужина Кыргызстана - озеро Иссык-Куль, окруженное высокими скалистыми хребтами Ала-Тоо. Освещенные солнцем белые вершины гор - символ гордости киргизов за красоту родного края, своими очертаниями они напоминают белый колпак - традиционный киргизский мужской головной убор. Герб Республики Кыргызстан был утвержден 14 января 1994 года постановлением Жогорку Кенеша (парламента Кыргызстана).



Этимология

В дореволюционной России и в первые годы существования советской власти этноним «киргиз» использовался шире. Под киргизами в широком смысле понимали не только современных киргизов (кара-киргизы), но и казахов (киргиз-кайсаки) с каракалпаками (киргиз-каракалпаки). Киргизами в царское время также называли хакасов (см. Киргизская земля). В результате национально-территориального размежевания Средней Азии термин «Киргизия» появился в 1920-е годы, в период национально-государственного строительства в РСФСР. Первоначально слово «Киргизия» употреблялось в отношении Киргизской АССР (1920—1925) — казахской автономии. В 1924 году была образована киргизская автономия в Советском Союзе — Кара-Киргизская автономная область в составе РСФСР. В 1925 году Киргизская АССР была переименована в Казакскую АССР, а Кара-Киргизская АО была переименована в Киргизскую АО. Также существовала Киргиз-Каракалпакская АО в составе Хорезмской ССР, позже вошедшая в состав новообразованной Кара-Калпакской АО. С 25 мая 1925 года термины «Киргизия», «Киргизстан» или «Кыргызстан» на киргизском языке, применяются к киргизской государственности в рамках Советского Союза, а после распада СССР — и к территории современного независимого киргизского государства.

Стоит упомянуть, что здесь и свои собственные государственные праздники. Нооруз или Новруз, киргизский новый год - празднуется 21 марта, в день весеннего равноденствия, и знаменует собой начало нового года. Изначально Нооруз был языческим праздником зороастрийцев, которые считали день весеннего равноденствия священным. Сейчас он отмечается в таких странах, как Азербайджан, Албания, Афганистан, Босния и Герцеговина, Грузия, Индия, Иран, Казахстан, Киргизия, Китай (СУАР и др. районы), Монголия, Пакистан, Российская Федерация (Башкортостан, Дагестан, Татарстан и другие регионы), Таджикистан, Туркменистан, Турция, Узбекистан и др.

Кухня Киргизии

Бешбармак — это одно из самых любимых и традиционных кыргызских блюд, имеющее тюркские корни. Бешбармак представляет из себя рубленное мясо, которое подается с лапшой, луком и крепким мясным бульоном. Примечательно что традиционно бешбармак естся руками. Именно с этим и связано название блюда: в переводе с кыргызского «бешбармак» означает «пять пальцев». Распространен бешбармак главным образом на севере Кыргызстана, в Чуйской, Таласской и Нарынской областях. Примечательно что бешбармак без лапши называется «нарын».

Плов — это традиционное средне-азиатское блюдо, родом из Ферганской долины и распространенное в южном Кыргызстане. Основой блюда являются рис, морковь и мясо, сначала обжаренные, а затем сваренные. Канонического рецепта приготовления плова не существует, и практически в каждом селе есть свой рецепт приготовления. Могут меняться варианты сорта мяса, риса и моркови, могут добавляться дополнительные ингредиенты, такие как чеснок, изюм, курага, орехи и т. д. Однако наиболее вкусными считается плов из узгенского риса, который готовится в городах Узген и Ош.

Лагман представляет из себя отварную лапшу, приправленную обжаренными, а затем потушенными овощами и мясом. Лагман имеет дунганские корни и издревле является одним из любимейших блюд национальной кухни. Как и плов, лагман имеет множество разновидностей: жаренный босо-лагман, подаваемый отдельно гюрю-лагман и т. д. Также могут довольно сильно отличаться ингредиенты, в зависимости от сезона или места приготовления. Примечательна и лапша для лагмана, которая растягивается вручную. В Кыргызстане лагман распространен повсеместно.

Шорпо — это крепкий и жирный мясной бульон, который может содержать в себе морковь, картофель, лапшу и зелень. Шорпо повсеместно распространено на территории Кыргызстана, однако рецепт его приготовления может весьма сильно отличаться в зависимости от места. Так, например, в северных областях Кыргызстана в шорпо не добавляется практически никаких приправ и весь акцент делается на длительной варке мясного бульона. В южной же части страны, напротив, в шорпо добавляется большое количество ароматных приправ и ингредиентов.

Манты представляют из себя начиненное мясом тесто, приготавливаемое на пару. Это традиционное средне-азиатское блюдо, имеющее китайские корни. В Кыргызстане наиболее распространенной начинкой для мант является мелко-рубленная баранина или говядина с луком. Часто к мясу добавляется еще и тыква или джусай. В качестве к приправы к мантам употребляют уксус. Блюдо распространено повсеместно по всему Кыргызстану.

Самса — это запеченное тесто, часто слоеное, с разнообразной начинкой, в первую очередь мясной. Самса является одним из самых любимых кыргызских блюд. В городах и крупных селах самсы являются популярным вариантом уличной еды. Традиционно самса выпекается в тандыре — глиняной печи, однако в городах самсы выпекаются и в обычных духовках и имеют треугольную форму. Часто помимо мяса в качестве начинки добавляются тыква и картофель. Самыми вкусными в Кыргызстане считаются ошские тандырные самсы.

Куурдак представляет из себя жаренное мясо с картофелем, луком и большим количеством специй. Встречается практически повсеместно.

Дымдама — это тушеные овощи в казане с добавлением мяса. В число овощей используемых для дымдамы входят капуста, картофель, морковь, баклажан, перец, лук, сельдерей и многие другие.

Ашлян-фу — это холодный суп дунганского происхождения, приготавливаемый из кисло-острого овощного бульона, лагманной лапши и крахмала. Блюдо распространено в Чуйской и Иссык-Кульской областях страны, однако самым вкусным считается ашлян-фу, которое готовится в городе Каракол, где ашлян-фу подается с небольшим жареным пирожком с картофелем.

Курт - это кисломолочный продукт, в виде небольших сушеных шариков, своеобразный средне-азиатский сыр. История курута уходит глубоко в кочевую древность тюркских народов. Изготовление курутов было одним из немногих способов заготовить провизию на долгий срок. Куруты же примечательны именно тем, что могут храниться буквально годами. На вкус курут соленый и кисловатый. Широко распространен на всей территории Кыргызстана.

Чучук (или казы, казы-карта и т.д) — это среднеазиатская колбаса изготавливаемая из конины. Для ее изготовления в конскую кишку набивается цельный кусок конины из реберной части лошади, богатый жиром, вместе с солью и специями. Употребляют чучук в вяленном, варенном или копченном виде. Считается деликатесом.

Лепешки — это национальный кыргызский хлеб, выпекаемый в тандыре, имеющий плоскую и округлую форму. Лепешки имеют множество разновидностей. Обычный дрожжевой хлеб так и называется — лепешка. Лепешки с различными добавками носят свои, отдельные названия: патыр-нан, топоч, май-топоч и т. д. Лепешки выпекаются с луком, маковыми зернами, кунжутом и т.д

Боорсоки — самый любимый вид хлеба для праздников. Представляет из себя небольшие кусочки дрожжевого теста обжаренные в масле. Любимы боорсоки за свой вкус (они могут быть как соленными, так и сладкими), а также за то что боорсоки могут очень долго не портиться.

Каттама - Это хлеб из дрожжевого теста, выпекаемый на сковороде с большим количеством масла или каймака — жирной сметаны. Часто встречается каттама с луковой начинкой.

Максым — это кыргызский национальный напиток из зерновых: ячменя, проса, пшеницы и кукурузы. Имеет кисловатый вкус.

Айран — это кисломолочный продукт, распространенный на территории Центральной Азии. Представляет из себя густую смесь, по вкусу напоминающую йогурт.

Чалап— это разбавленный водой айран, для придания более жидкой консистенции. Также широко известен под названием тан.

Кымыз (также кумыс) — это традиционный кыргызский напиток, производимый из кобылиного молока, путем тщательного взбивания. Кымыз готовится только период с мая по сентябрь, когда кобылицы выкармливают свое потомство и их можно доить. Кымыз обладает тонизирующим эффектом и вместе с тем является слегка алкогольным.

Бозо— слабоалкогольный кыргызский национальный напиток, изготавливаемый из пшена и проса с добавлением дрожжей.

Немного о Киргизии

Манас составляет очень важный элемент культурной самоидентификации киргизов. Ему ставят гигантские памятники в центре столицы, его именем называют улицы, а главным аэропортом страны, конечно, является аэропорт Манас.

Это стихотворение, отличающееся невероятно большим количеством строк. В сказаниях киргизского народа нашлось место любви, войне и лошадям — самым значимым для кочевых людей животным. Конь может использоваться для оплаты, его преподносят в дар, а еще он обязательно должен присутствовать на свадебной церемонии. Значимость лошадей настолько велика, что многие мастера изготавливают музыкальные инструменты, которые нужны специально для игры во время путешествия на коне. Он наглядно демонстрирует особенности жизни народа на протяжении 3 тысяч лет. По жанру относится к героическому эпосу, включает массу героев и событий. «Манас» в подробностях расписывает военные сражения, которые происходили при набегах соседних племен, борьбу за независимость и отвоевывание захваченных территорий. Эпос представляет героев мужественными и целеустремленными. Все они славные и доблестные воины. «Манас» уделяет внимание женщине, показывая ее не только как хранительницу домашнего очага, но и верного соратника, спасающего воинов от гибели при получении опасных ранений. Женщина часто становится наставником, давая ценные советы герою. «Манас» переведен на множество языков и имеет 35 вариантов, характеризующихся разным изложением. Эпос по-настоящему огромен — в нем более миллиона строк.

В музыкальных произведениях барды прославляют кочевой образ жизни, повествуют о буднях, радостях и ненастьях. Разнообразие музыкальных инструментов в стране велико. Наиболее популярным остается комуз — трехструнная гитара небольшого размера. Кыяк — деревянный инструмент, являющийся аналогом скрипки. По форме напоминает ковш, причем его нижняя часть обтягивается кожей верблюда. Чор — духовой инструмент, изготавливаемый из глины. Рождает глубокие и гнусавые звуки. Особое место занимает текстильное дело. Ковры и наряды, которые шьют в Киргизии, получили популярность во всем мире. Изделия шьются из войлока и шерсти, на них отражаются природные пейзажи, растительные орнаменты и горы. На коврах (ширдаках) может быть изображено огромное количество элементов. Чем их больше, тем дороже ковер. Традиционно вышивка изображает горных козлов, птиц, собак.

Несколько интересных особенностей Кыргызстана

Они меряют статус по высоте шапки. Людей в войлочных головных уборах можно увидеть на улице Бишкека или Оша как в удушающую жару летом, так и лютым холодом зимой. А все потому, что здесь до сих пор жива традиция определять статус мужчины по его колпаку. Простые люди традиционно носили низкие колпаки, а представители высших слоев — более вытянутые. Люди старшего возраста и имеющие особый статус по традиции носят «бакай калпак»: головной убор из белого войлока с черными пересекающимися окантовками и ручной вышивкой.

Самая популярная национальная игра кок-бору чем-то напоминает поло, где вместо мяча используется туша козла или ее муляж. Основная цель — забросить козла на специальное сооружение на территории команды-противника или доскакать с ней до ранее оговоренного места где-нибудь на вершине горы. В начале сентября 2016 года в Киргизии прошли вторые Всемирные игры кочевников, призванные сохранять боевые искусства и игры кочевых народов и возрождать к ним интерес. Помимо кок-бору в программу игр вошли разные виды борьбы, в том числе на поясах, конные скачки, стрельба из лука и

комплексные охотничьи игры.

На рынках в Киргизской Республике можно часто увидеть женщин, разгуливающих вдоль рядов с дымящимися ступами и обмахивающих этим кислым пронизывающим дымом каждый второй ларек. В ступах дымится арча (можжевельник), и ее дым считается отличным средством от сглаза и злых духов.

Их юрты могут стоить дороже иномарки. Искусство изготовления киргизских юрт боз-уй недавно вошло в список наследия ЮНЕСКО. Юрта продолжает занимать важное место в жизни киргизов: в них живут семьи во время сезонного перегона скота, для детей кочевников в юртах организованы детские сады, по всей стране юрты используются как временные точки продаж или места общественных встреч. Стоимость юрты варьируется в зависимости от ее размера, вместительности и материалов: самая дешевая будет стоить порядка 80 000 руб., а что касается самой дорогой — совершенству предела нет. На форумах можно увидеть объявления по продаже юрт как за \$3000, так и за \$15 000. При этом срок службы юрты намного дольше, чем у среднестатистической иномарки, — примерно 25 лет в кочевых условиях.

Они строят юрты для покойников. Юрта занимала и продолжает занимать важное место и в похоронных обрядах. Даже в Бишкеке во дворах между пятиэтажками можно иногда увидеть поминальные юрты. Семья покойника возводит юрту, оставляет усопшего в ней на две ночи и три дня и позволяет таким образом всем родственникам, знакомым и соседям проститься с ним. Близкие родственники ушедшего при этом остаются в юрте круглые сутки.

Они крадут невест. Ала-качуу, обряд похищения невесты, в Киргизии сохраняется до сих пор, хотя с ним усиленно борются правозащитные организации. По их данным, более 15 000 девушек ежегодно становятся жертвами обряда несмотря на то, что он уголовно наказуем. При этом лишь небольшое количество краж постановочное, большинство девушек крадут насильно. Если невесту украли, то она обязана будет выйти замуж за своего похитителя. Финальным жестом ала-качуу становится белый платок: если старшая женщина в семье надевает его на голову девушке, та становится невестой. Если невеста пытается сбежать, обычно поперек порога ложится мать или бабушка жениха. Девушка по местным обычаям не имеет права оскорбить старшего — перешагнуть через него. Общественные организации в Киргизии ведут большую просветительскую работу: выпускают плакаты, в которых подробно рассказывают, что делать в случае кражи, призывают старшее поколение отходить от старых обрядов, публикуют социальные ролики, в которых говорят о важности самостоятельного выбора девушки.

Они строят дачи из грузовых контейнеров. Путешествуя по Киргизии, обращаешь внимание на удивительную привязанность местных жителей к списанным грузовым контейнерам. Из них в Бишкеке по принципу LEGO составлен целый рынок, из них же получают отличные гаражи и офисные помещения, а два-три контейнера подряд с вырезанными окнами превращаются в дачу. Один контейнер стоит чуть менее \$1000, в разы дешевле хорошей юрты, а возводится почти так же быстро. В общем, киргизы не отстают от современных трендов в архитектуре и всюду следуют принципам вторичного использования.

Они преподносят хвост барана в знак уважения. На особо важные события и праздники в Киргизии принято резать барана. При этом разные его части будут предназначены разным гостям вокруг стола — в зависимости от их положения. Голова барана чаще всего подается самому почетному гостю, хвост — почетной гостье, а подвздошная (тазовая) кость — старейшине. Счастливчик, получивший голову, должен вырезать глаза барана и разрезать их пополам, поделившись деликатесом с другим гостем, которого он бы хотел чаще видеть. Небо обычно дарится молодой женщине, в то время как левое ухо остается у хозяина, а правое отдается детям.

У них нельзя вставать без омена из-за стола. Омен перед едой и после еды уже не воспринимается в Киргизии как религиозный обряд, хотя свои корни берет именно в мусульманстве. Поднеся обе ладони к лицу и произнеся «омен», киргизы таким образом благодарят за стол. Обычно омен совершается совместно, включая гостей. В конце любого праздника, успешных переговоров или простого употребления пищи старший из присутствующих или почетный гость произносит благодарственные слова и дает небольшое напутствие, а потом все собравшиеся одновременно совершают омен. После омена брать еду со стола не принято.