

**СРАВНИТЕЛЬНЫЙ АНАЛИЗ НЕКОТОРЫХ ТРАДИЦИОННЫХ
КУЛЬТУР КОЧЕВНИКОВ: МОНГОЛОВ И КЫРГЫЗОВ**

В статье рассматриваются традиционные жилища монголов и кыргызов и, связанные с ними обычаи. Также проводится некоторое сравнение традиционной кухни этих народов кочевников.

Сравнительный анализ некоторых традиционных культур кочевников: монголов и кыргызов.

Юрта является традиционным жилищем монгольских кочевников. Она имеет круглую форму, складной деревянный каркас, и сверху покрывается войлоком. По-монгольски юрта называется «гэр», в современном языке это слово используется и в общем значении «дом». Монгольская юрта называется «гэр», кыргызская юрта «боз шй».

Гэр бывает двух видов: 1) лёгкий и удобный для перевозки у кочевников. Его общий вес примерно 250 кг, что соответствует грузоподъёмности вьючного верблюда или двухколёсной телеги; 2) гэр оседлого человека благоустроеннее, богаче внутренним убранством и потому более громоздкий. Гэр достаточно устойчив от ветра, не разрушается при землетрясениях. В нём прохладно летом и сравнительно тепло зимой. Он удобен при сборке, разборке и перевозке, и незаменим в условиях пастбищного скотоводства. Гэр для кочевника – это не только закрытое пространство для проживания. Это своеобразная микросфера, находящаяся, в представлении её обитателей, всегда в центре безбрежного природного окружения.

Монгольская юрта почти всегда ориентирована по оси север-юг. Исключения возможны по ландшафтно-климатическим причинам.

Вход - с южной стороны, а противоположная входу, почетная сторона юрты, куда сажают важных гостей, и где хранится алтарь с изображением богов, находится на севере. Правая (западная) сторона юрты – мужская (когда у кыргызов наоборот). Здесь находится кровать главы семьи, охотничье снаряжение, конское седло, упряжь для верблюдов или быков, бурдюк с кумысом и прочие принадлежности скотоводческого хозяйства которые ассоциируются в основном с мужскими видами занятий. Левая (восточная) сторона – женская (опять же у кыргызов наоборот, чыгдан). Здесь постель незамужней женщины в семье (сестры или дочери хозяина). Сразу у входа – полки с посудой и шкафчик с продовольствием, ведра для дойки скота и прочие предметы, связанные с женским трудом в скотоводстве. Когда хозяин однажды покинет дом в последний раз, ему постелют на этой половине уже уснушему вечным сном. Юрта и поныне часто используется даже в городах при похоронах. В центре юрты очаг. Почитание Огня – одна из древних религий на Земле. Огонь дал человеку тепло, горячую пищу, расплавил железо.

Основные элементы юрты – деревянный, сквозной каркас и войлочные покрытия – были приспособлены к быстрой сборке, разборке и перевозке на дальнее расстояние. Например: появились складные секции решётчатой стены юрты - ханы (у кыргызов кереге). Это позволяло значительно ускорить процесс сборки и разборки юрты; прибавляя или убавляя секции стены, можно было изменить внутреннее пространство юрты наконец, в случае повреждения одной секции заменить ее новой. Остов стандартной юрты состоит из 4-6 деревянных решеток – стен.

Кровля юрты составлялось из жердей – уних, один конец у которых заострен, а на другом конце имеется веревочная петелька. Заостренным концом они упирались в круг – тоно (у кыргызов тцндшк) – центр кровли, а нижним – на решетки ханы. Таким образом,

давление кровли равномерно распределялось по всему периметру стен, иногда чтобы увеличить прочность конструкции, тоно изнутри юрты дополнительно поддерживали 2-4 стойками. Кыргызский «боз щй» бывают: тёрт канат, алты канат, он эки канат или же кырк-уук, жетимишбеш-уук, жщз-уук, соответственно и его внутреннее пространство зависит от количества кереге или уук, т.е. чем больше, тем просторнее.

У монголов не рекомендуется:

- Без спроса хозяев входить в юрту (кыргызы - гостеприимны).
- Вплотную подъезжать к юрте на автомобиле (кыргызы на это не особо обращают внимание).
- Следует остановиться поодаль и громко попросить убрать собак.
- Гость не здоровается через порог (так же как и у кыргызов), обмениваются приветствиями, только войдя в юрту или перед юртой. Порог юрты считается символом благосостояния и спокойствие семьи. Разговаривать через порог не принято. При входе нельзя наступать на порог юрты, садиться на него, это запрещено обычаем и считается невежливым по отношению к хозяевам (так же как и у кыргызов).
- Обычно монголы сначала в дверь просовывают голову, а затем переступают порог, не наступая на него (это характерно и для кыргызов).
- Оружие, поклажу, в знак добрых намерений, надо обязательно оставить снаружи.
- Гость обязан вынуть из ножен нож и оставить его за пределами юрты, (у кыргызов гость своим ножом пользуется при подаче мяса и кушанье бешбармак, а значит, нож должен всегда находиться при себе).

Монгольская традиционная кухня и пищевой рацион связан со скотоводством. Для приготовления мясных блюд используются наиболее распространённые виды мяса – баранина, козлятина, говядина. Мясо сарлыков и конина встречаются реже, иногда используется мясо тарбагана и другой дичи. При приготовлении мясо может не довариваться для сохранения витаминов.

Для молочных продуктов используется кобылье, коровье, ячье и, в зоне полупустынь и пустынь, верблюжье молоко. Сырое молоко в пищу не употребляется. Оно подвергается сквашиванию или сбраживанию. Исключение составляют случаи приготовления сутэйца, когда сырое молоко добавляется в кипящую воду и до водится до кипения. Основной напиток монголов – кумыс, монгольский алкоголь – молочный самогон архи.

Самое популярное кушанье монгольской народной кухни – **пенки**, для их приготовления молоко долгое время кипятят на слабом огне, а потом остужают, затем толстый слой пенки осторожно снимают лопаточкой и выкладывают на деревянное блюдо, немного подсушивают и подают к чаю. Молоко подвергают сложной и долгой обработке. При этом используются почти в равной степени, как минимум, три, а иногда и пять видов молока: кобылье, овечье, коровье, верблюжье и молоко яков. Такое разнообразие видов, а также множество вариантов заквасок расширяет ассортимент молочной кухни Монголии до невообразимых пределов.

Другое известное традиционное монгольское блюдо из баранины, приготовленной по древнейшему рецепту – **хар-хог**. Свежую баранину, картофель, овощи и мясо нарезают и выкладывают во флягу, потом устанавливают на открытый огонь. Добавляют речную воду, бросают гладкие камушки, которые слегка обжаривают и пропекают мясо с гарниром. Спустя тридцать минут блюдо готово.

Ещё монголы очень любят готовить из муки и воды пресное печенье, которое называется **борцог**. Готовят его обычно много, на несколько дней или даже не несколько недель. Складывают его в полотняные мешки или кастрюли. Он очень сухой и надо иметь крепкие зубы, чтобы его разжевать. Поэтому монголы, как взрослые, так и дети, привыкли есть борцог, окуная его в молочный чай для того, чтобы он размок и стал мягким.

Боодог – это традиционная монгольская еда. Готовится обычно из добычи, что приносили мужчины, имея ввиду диких свиней, козла, тарбагана. Берут тушу, шкурку хорошо очищают. Или выщипывают, перед этим ошпарив кипятком. Методы не важно какие, главное, чтобы кожа была чистой. Потом вынимают все внутренности, они больше не нужны, и зацепляют немного мяса и костей. В большой миске к ним добавляют много лука и разной зелени. А также туда кладут раскаленные камни или гальку. Все это зашивают. Потом берут эту тушу и поджаривают над огнем со всех сторон. Когда корочка подрумянится, со стороны брюшка делают небольшое отверстие. Через него в середину вливают кружку воды. На огне мясо должно повисеть еще полчаса. Всё, боодог готов. Выливают бульон в чашки, разрезают тушу, вынимают камни и режут мясо на куски.

В условиях кочевого быта и преимущественно скотоводческого хозяйства в пищевой рацион кыргызов также входили мясные и молочные продукты. Мясо обычно употребляли в варёном виде без каких-либо приправ, молоко – кипячёным или кислым. Мясо является главным блюдом кыргызской кухни. Кочевой образ жизни не позволял заниматься выращиванием фруктов и овощей, потому любителям вегетарианской кухни кыргызская еда ли придётся по вкусу. В кыргызской культуре есть ряд блюд, которые имеют ритуальное назначение и готовятся исключительно по праздникам, несмотря на то, что некоторые блюда, представляли собой особый интерес, они были забыты и перестали приготавливаться. В то время как ряд других, в прошлом ритуальных блюд, сегодня утратили своё истинное предназначение и превратились в самые обычные блюда.

В течение всего года готовится «бозо», толокно из смеси пшена и ячменя, всевозможные кашеобразные супы из зерновых и айрана – «жарма» (из ячменя) или «кёжё» (из пшена), а также «курут» (из полусухого подсолённого айрана) и жаренные лепёшки сложного состава «каттама». В отличие от соседей по региону, кыргызы умеют делать сыр и любят его. Айран традиционно готовится из коровьего молока. Этот молочный продукт получается при помощи молочнокислых бактерий. Молоко вскипятить, остудить до 38-40 градусов. В теплом месте постелить полотенце, поставить на него кастрюлю с молоком и влить в него закваску. Самое главное – не перемешивать и не трясти тару, а то вместо айрана получится творог. Накрыть крышкой и укутать. Держать в тёплом месте около 8 часов. Айран получится густым и однородным. Из айрана также широко используют «чалап» напоминающий жидкий йогурт.

Кымыз (кумыс) - национальный напиток Кыргызстана. Его особым образом изготавливают только из кобыльего молока, взятого в определенный период, точнее с мая месяца по август-сентябрь. Этот слабоалкогольный напиток не только прекрасно утоляет жажду, но и обладает лечебными свойствами.

Максым - газированный напиток из злаков. Он готовится из талкана (талкан – молотые на жерновах пшеница и ячмень). В глубокой посуде зажарить 2 ложки муки на бараньем жире или подсолнечном масле, залить воду примерно 6 литров, довести до кипения, добавить столовую ложку соли. Нужно обязательно сделать огонь меньше. Потом добавляем одну большую пиалу талкана с горкой. Нельзя забывать все время мешать венчиком, так как варево может убежать. Максым варится 20 минут на медленном огне, снимать с огня, оставляя остывать желательно, чтобы напиток остался теплым. Затем в теплый напиток добавить около литра готового максыма, то есть он будет служить закваской. Также класть столовую ложку муки – перемешать. Закрыть крышкой. Максым будет готов через 10 часов.

Кыргызы любят курма-чай, чай с бараньим жиром и солью. В накаленной сковороде растапливают половину столовой ложки бараньего, желательно курдючного, жира, добавляют 2 столовых ложек муки. Все это хорошенько прожаривают, заливают 1 пиалой воды, тщательно перемешивают, чтобы не было комков, солят по вкусу. Эту смесь нужно

варить минут 5-7. В это время заваривать чай, где-то 500 мл, затем добавить его в кипящую массу, туда же вливаем молоко, 300 мл. Кипятить ещё 5 минут и готово. Пить курма-чай нужно горячим, по желанию положив в него немного топленого масла.

Литература:

1. Весь мир. Страны и столицы. -Минск, 2004.
2. Страны мира. -М., 1976.
3. Все столицы мира. -М., 2001.
4. Всё о странах мира. –СПб. -М., 2006.
5. Фонд Единая Азия. -Б., 2013.