



Нооруз в Кыргызстане



➤ **Абдырахманов Толобек Абылович**
Ректор Кыргызского государственного университета имени И. Арабаева

Нооруз — традиционный праздник весеннего равноденствия кыргызского народа. Двадцать первого числа марта кыргызстанцы издавна праздновали Нооруз с весельем, говоря: «Выйди трава, разрывая землю, выйди молоко, вырвавшееся из вымени». Однако, оказавшись то в тени, то в свете, в зависимости от исторической судьбы, празднование Нооруза приобрело разный смысл, но



сохранилось в памяти народа до наших дней.

До установления в Кыргызстане советской власти, на юге под названием «Нооруз», а в северных регионах под названием «Чоң Кожо» с большой помпой проводили народные гуляния. Несмотря на то, что в советское время из-за тоталитарного режима было запрещено праздновать Нооруз под пустым предлогом «религиозный праздник», в некоторых семьях бабушки готовили кожо, сүмөлөк и продолжали отмечать традиционный праздник своих предков, сохраняя его в духе народа. А с призывом реконструкции в 1988 году им разрешили вновь отмечать Нооруз среди народа.

Празднование Нооруза возродилось с обретением независимости Кыргызской Республикой. 1 февраля 1991 года Жогорку

Кенешем был принят закон. На тот момент первый президент Аскар Акаев подписал указ и объявил 21 марта народным праздником Нооруз. Этот указ является одним из ярких событий в истории нашей страны в возрождении традиций кыргызского народа. В 2009 году Нооруз был внесён ЮНЕСКО в Список нематериального культурного наследия человечества.

Кыргызстанцы празднуют Нооруз с 1991 года, и в 2022 году ему исполняется 31 год. По происхождению празднования Нооруз есть многочисленные научные исследования, а народные высказывания вызвали неоднозначные мнения. Имеется много прогнозных данных, но нет единого мнения о происхождении этого праздника.

В народе говорится, что в далёком Вавилоне жила женщина по имени Хаджар. Как-то район, в котором она жила, стала страдать от голода и проблем. И что бы отвлечь голодных детей, Хаджар как-то набрала в котёл белых камней и налила туда воды. На вопросы своих маленьких детей «когда еда будет готова?» она отвечала: «вот немного и будет готова». Так все заснули, а когда проснулись она с испугом обнаружила, что камни и вода в котле превратились в сүмөлөк. Так Хаджар спасла целую деревню этой пищей.

Одни полагают что с VII до н.э. по VII. н.э. Нооруз был связан с зороастризмом, религиозным учением, которое доминировало у восточных народов. Другие связывают его с происхождением и распространением ислама. Например, в статье исследователя А. Алымбаева, ссылавшегося на труды других учёных, говорится, что настоящее название сказочного «райского сада», известного как «Иранский сад», – «Хвайразам». Точнее, он сегодня — Хорезм. Хвайра – это «солнце», а зам – «земля». Таким образом, Хвайразам означает «Солнечная страна». Как сообщается, впервые праздник Нооруз был отмечен в городе Ниса, находившемся в этой стране. Так как здесь был обнаружен самый главный знак Нооруза — «Храм огня». Если верить этим доказательствам, то праздник Нооруз впервые

стали отмечать хорезмийцы, проживающие на территории Турана, а значит, «прародитель Нооруза — Туран», — пишет он в своей статье. Причина, по которой автор связывает Нооруз с зороастризмом, заключается в том, что главным атрибутом этого праздника является огонь.

Нооруз — это праздник весны, труда и мира, не связанный с какими-либо религиозными обрядами. По мусульманскому летоисчислению

В Древнем Египте канун Нового года ассоциировался с разливом реки Нил, которая считалась священной. Во время праздника они с радостью пели и веселились на лодке со статуей своего главного бога — бога Солнца (Амона Ра).

Средневековый поэт и философ Омар Хайям (1040—1123 гг.) посвятил Новому году трактат «Навруз-наме». Первый месяц иранского



этот праздник выпадает на 22 марта, на день весеннего равноденствия.

“Нооруз” на персидском языке означает “Новый День” («Нав» — «Новый», «руз» — «день») и является широко отмечаемым праздником народов Средней Азии.

Каждый народ отмечал этот праздник по-своему. Например, греческий историк живший IV в. до н.э., автор «Шестивий Александра Македонских» Квинт Курций Руф рассказывает о праздновании Нового года в своей стране: “В Великий день, когда на рассвете первые лучи солнца касаются крыши царского замка, на городскую площадь выходят триста шестьдесят пять молодых людей, одетых в красные одеяния. Затем начинается празднование”. 365 парней, вероятно, представляют собой количество дней в солнечном году.

календаря «фарвардин», что, по мнению Омара Хайяма, означает «цветение», идеально согласуется со знаком Овна (с 21 марта по 20 апреля). Классик персидской поэзии в Иране отмечает что, начиная с Кира II Великого (558—529 гг. до н.э.) до правления последнего царя Йездигерда III (632—651 гг. н.э.) Нооруз праздновался с особой торжественностью.

В разных регионах Турции этот праздник в основном отмечается как Новый год с торжественной пышностью. Его называют Султан Невруз. В Газиантепе, например, во время полёта Святой птицы с запада на восток в ночь на 21 марта, считается, что желания людей, которые молятся о дремлющих благословениях, исполняются.

Новый год кочевых монголов тоже интересен сам по себе. Он по-монгольски называется

«Цагаан сар», что на русском языке означает «Белый месяц». Цагаан сар — это первый месяц в году, который знаменует приход весны и празднования Нового года. «Белым» месяц называется так, как монголы в этом месяце готовят и потребляют только молочные продукты, то есть «белого» цвета. На самом деле белый цвет ассоциируется с понятием счастья в монгольской символике. Изобилие

был обильным.

Вовремя Нооруза Умай Эне, одетая в белый элечек, окуривала арчу и желала всему обществу что бы “всякое зло и всякое горе осталось со старым годом” следующими словами:

Алас, алас,
Ар балээден калас
Эски жыл кетти,



скота и производимых из него мяса, молока и других продуктов питания считалось счастьем кочевников.

Кыргызы, как и все жители Центральной Азии, отмечали Нооруз в весенний период в день равноденствия. Он отмечается 21 марта. В этот день кыргызы почитали планету Земля и все живое на ней. Они прощали обиды и просили прощения друг у друга. В день Нооруз семья одевалась в новую одежду, убирала двор, убирала все чувства, которые ассоциировались со старым годом, воспринимала это как “Новый год — новый шаг”, праздновала Новый год как ритуал “разделения года”. В этот день, окуривая дым арчи из Ала-Тоо, молились Богу, воде, земле и камню о том, чтобы не было несчастного случая, нежданной беды, всякого врага, неизлечимой болезни, и чтобы урожай

Жаны жыл келди.

Алас, алас.
Айдан аман
Жылдан эсен чыгалы,
Жакшылыкты тенир берди,
Жарык күндү кеңири берди.
Орообуз данга толсун.
Оозубуз нанга толсун!
Алас, алас!

Одно из других верований заключалось в том, что это начало нового года, потому, что в этот день зелёная трава появляется на земле и после изнурительного холодного сезона, наступают солнечные и тёплые дни, дающие ощущение будто жизнь человека начинается с надеждой на будущий богатый урожай и новое изобилие скота.

В день Нооруз наши предки впервые пахали



землю, запрягая быка. Толпа людей, которые следовали за земледельцем, забрасывали семена пшеницы в землю и пели народные песни. Нооруз отмечается как праздник весны, изобилия, благополучия.

Вовремя Нооруза из ячменя и пшеницы варили сүмөлөк, каждый дом готовил по возможности вкусные блюда, ели вместе с соседями, вдовами и сиротами. Нооруз объединял кыргызов, как детей одного отца. В Нооруз выражаются только наилучшие пожелания, вокруг царит красота. И стар, и млад вместе играют в национальные игры.

При организации праздника Нооруз одной из первых начинается подготовка к празднику с учётом особенностей и условий места проведения. Символ праздника Нооруз — это сүмөлөк. Праздник Нооруз невозможно представить без сүмөлөка.

У приготовления сүмөлөка есть свои правила, которые остаются неизменными на протяжении веков. За 12-14 дней до 21 марта пшеницу очищают от камней и промывают очень чисто.

Затем накладывают на стол толщиной в один палец и накрывают чистой тканью белого цвета. Пшеница должна оставаться в теплом месте, например, при комнатной температуре. Необходимо раз в три дня поливать пшеницу. Из-за этого пшеница начинает прорастать изо дня в день. Примерно через пятнадцать дней пшеница прорастёт и будет полностью готова. Зелёная пшеница, вместе с зёрнами под ней, измельчается ножом на кусочки и проходит через мясорубку. Полученную кашу вручную измельчают, погружая в холодную воду. Наливая и выливая воду, оставшиеся на дне остатки раздавливаются три раза. В конце концов, на дне воды остаются одна шелуха, и жидкость становится молочной. Добавляя муку в жидкость, её хорошо перемешивают до тех пор, пока не останется комочков. Над большой специально выкопанной ямой вешают котёл и под ним разжигают огонь. В котёл наливают масло и после того, как он нагреется, сверху наливают готовую смесь. В него добавляют абрикосы, изюм и нават. К ним



также добавляются целые орехи и семь камней. Разжигается под ним непрерывный огонь до рассвета и надо постоянно помешивать в течение 6-7 часов. Ближе к рассвету верхушки сүмөлөк накрывается плотно и варится 5-6 часов. После того как придут сельские аксакалы, бабушки, помолвившись о благословении умерших чтением Корана, открывают крышку котла. Сняв крышку, тот, кто приготовил сүмөлөк, первым пробует его своим мизинцем, а затем раздаёт остальным. Основная цель приготовления сүмөлөк — желание угостить людей вкусной пищей и получить благодарность и благословение.

В настоящее время, продолжая традиции, мы празднуем Нооруз на высоком государственном уровне с особой организацией.

Вышеупомянутая технология изготовления сүмөлөк не изменилась и продолжает развиваться современными городскими и сельскими жителями. Традиция изготовления сүмөлөк, несмотря на наличие некоторых инноваций, связанных с современным

техническим развитием, сохранилась без изменений, что свидетельствует о глубокой прозорливости этого праздника, традиции. Жители различных областей Кыргызстана (в особенности население южных областей) ежегодно готовят сүмөлөк и празднуют Нооруз.

Сүмөлөк — это, с одной стороны, ритуальная еда, а с другой — блюдо единства, которое готовится для объединения независимо от социального положения и местности. В Бишкекском секторе частных домов все чаще встречаются соседи, сельчане, сверстники, которые вместе готовят сүмөлөк и едят его, раздают родственникам и другим людям. Также имеются нововведения в отношении приготовления сүмөлөк и нынешних условий празднования Нооруза. Давайте остановимся и расскажем поподробней. В качестве информатора мы использовали данные 65-летней Турдуматовой Салкын, которая приехала из Узгена и постоянно проживает в Бишкеке. Так как измельчение пшеницы при приготовлении сүмөлөк занимает много времени, в последнее время её проводят 2 раза



через мясорубку в мясных отделах Ошского рынка, а затем привозят обратно домой и 3 раза промывают. В дни, предшествующие Ноорузу, можно увидеть людей, стоящих в очереди. После измельчения мяса и перед измельчением пшеницы через мясорубку пропускают одну булку хлеба, то есть очищают мясорубку, а затем измельчают пшеницу. Эта операция ускоряет приготовление сүмөлөк до 2-3 часов. В прежнее время в приготовлении сүмөлөк принимали участие только женщины и девушки, но в последнее время можно наблюдать помогающих парней-подростков. После того, как ставят казан, в него заливают масло и жарят семь лепёшек. Читается Коран, посвящая предкам. Только после этого в казан наливают пшеничную воду. Нужно заранее поджарить муку, которая добавляется в пшеничную воду на сливочном масле. Только после такой обжарки сүмөлөк

приобретает приятный темно-коричневый цвет. Приготовление сүмөлөк по очереди переходит соседям, и каждый гость добавляет свои гостинцы на основной стол, который накрывался в одном из домов. В доме, где готовят сүмөлөк, собираются члены семьи с детьми. Каждый гость перед входом в дом размешивает сүмөлөк, загадывая желания, и только после этого садится за стол. Собираться в одно и то же время и в одном месте с добрыми пожеланиями значит укреплять единство народа и сохранять его ценность. После приготовления сүмөлөк все вместе едят основное угощение (забывают овцу). Совместное обслуживание гостей, мытьё посуды улучшает отношения соседей, учит детей уважать старших, а взрослых — любить младших и быть более сплочёнными. Вечером гости уезжают и вновь собираются вокруг сүмөлөк перед восходом солнца. Перед снятием крышки



казана с сүмөлөкөм читают Коран, посвящая предкам. Затем, открыв казан, гадают по узору на поверхности готового сүмөлөка. Желают, чтобы Новый год был годом удачи и достатка и каждый пробует сүмөлөк мизинцем.

Последние 5-6 лет традиция приготовления сүмөлөка в Нооруз также стало традицией в коллективе нашего университета КГУ им. Арабаева. Вышеуказанными инновационными технологиями пользуются старшие и молодые сотрудницы нашего университета. Сотрудники, которые берут на себя ответственность за эту работу, готовят сүмөлөк до рассвета. В день Нооруз после сбора всего университетского коллектива и пожелания всего самого лучшего наши старшие женщины-профессора в белых элечеках, как Умай Эне, снимают крышку казана с сүмөлөкөм, пробуют его, раздают

его в чашечках всем для дегустации, а затем в специально приготовленных ёмкостях с наилучшими пожеланиями молодые женщины раздают его всем посетителям. В 2018 году в фойе Кыргызского национального драматического театра, где состоялось праздничное собрание “Сүмөлөк Нооруза”, эта сладость была разложена на стол в маленьких пластиковых стаканчиках, и каждый мог взять её с собой на выходе. Они забирали его с собой, своим семьям, и такой подход очень понравился гостям. В рамках празднования Нооруза в этом году мы продолжим традицию приготовления сүмөлөка. Пусть сбудутся наши мечты, желания, и чтобы всегда были изобилие, достаток, согласие, развитие нашего народа, в том числе и в коллективе нашего университета!