

УДК 2-67+130.2+641.5(575.2)
DOI 10.58649/1694-9099-2025-4-262-267

ОСМОНОВА Д.А., АМЕРДИНОВА М.М.
Жусуп Баласагын атындагы КУУ,
Кыргыз Республикасынын улуттук илимдер академиясы
ОСМОНОВА Д.А.¹, АМЕРДИНОВА М.М.²
КНУ имени Жусупа Баласагына¹,
Национальная академия наук Кыргызской Республики²
OSMONOVA D.A., AMERDINOVA M.M.
KNU Jusup Balasagyn,
National Academy of Sciences of the Kyrgyz Republic

КЫРГЫЗ ТАМАКТАРЫНЫН ФИЛОСОФИЯСЫ: КӨЧМӨН МУРАСТЫН ЫЙЫК СИМВОЛИЗМИ ЖАНА ДИНИЙ СИНКРЕТИЗМИ

ФИЛОСОФИЯ КЫРГЫЗСКИХ БЛЮД: САКРАЛЬНЫЙ СИМВОЛИЗМ И РЕЛИГИОЗНЫЙ СИНКРЕТИЗМ КОЧЕВОГО НАСЛЕДИЯ

THE PHILOSOPHY OF KYRGYZ DISHES: SACRED SYMBOLISM AND RELIGIOUS SYNCRETISM OF THE NOMADIC HERITAGE

Кыскача мүнөздөмө: Бул макала кыргыздын салттуу ашканасын философиялык жана таануучулук илимий талдоо алкагында изилдейт, аны символдор системасы жана көчмөн мурастын ырымдаштыруу куралы катары карайт. Изилдөө онтологиялык түшүнүктөрдү жана тамак ичүү аракетинин ыйык маанисин ачууга умтулуп, сүрөттөөчү этнографиядан жогору турат. Дасторкон (той, аш) иерофания (ыйыктын көрүнүшү) катары талданып, устукандарды (малдын ырымдалган мүчөлөрү) бөлүштүрүү коомдук түзүлүшкө (тартипке) өткөрүлгөн ааламдык, кудайлык тартипти чагылдырып, ыйыктайт. Бул тартипти бузуу (устукан) моралдык жана социалдык кесепеттерге алып келүүчү тартиптин бузулушу катары кабылданат. Методология структуралык антропологияга (эт/сүт, өз/бөтөн бинардык оппозицияларын талдоо) жана кыргыз философиясынын аксиологиялык талдоосуна негизделген. Кыргыз ашканасы кош диний легитимдүүлүк (синкретизм) принциби боюнча иштейт: Ислам (ханафий мазхабы) халал жана тазалык этикасы аркылуу керектөөнү жөнгө салса, Теңирчилик/анимизм азык-түлүктөрдүн космологиялык ыйыктыгын (ак-тамак, жылкы эти) сактап калат. Тамак-аш ырымдары социалдык тартипти, экологиялык этиканы жана көчмөн өтмүш менен болгон руханий байланышты сактоонун негизги механизми болуп саналат.

Аннотация: Статья посвящена философско-религиоведческому анализу кыргызской традиционной кухни, рассматриваемой как система символов и инструмент ритуализации кочевого наследия. Исследование выходит за рамки описательной этнографии, стремясь выявить онтологические установки и сакральные смыслы акта принятия пищи. Трапеза (особенно той или аш) анализируется как иерофания (проявление священного), где распределение устуканов (ритуальных частей туши) объективирует и освящает космический, божественный порядок, перенесенный в социальную структуру (тартип). Нарушение этого порядка (устукан) воспринимается как девиация, влекущая моральные и социальные последствия. Методология базируется на структурной антропологии (анализ бинарных оппозиций мясо/молоко, свое/чужое) и аксиологическом анализе кыргызской философии. Доказывается, что кыргызская кухня функционирует по принципу двойной религиозной легитимации (синкретизма): ислам (ханафитский мазхаб) регулирует потребление через этику халаль и чистоты (тазалык), тогда как тенгрианство/анимизм сохраняют космологическую сакральность продуктов (ак-тамак, конина). Это позволяет утверждать, что пищевые обряды служат ключевым механизмом поддержания социального порядка, экологической этики безотходности и духовной связи с кочевым прошлым.

Abstract: This article offers a philosophical and religious studies analysis of traditional Kyrgyz cuisine, viewing it as a system of symbols and a key instrument for the ritualization of nomadic heritage. The research moves beyond descriptive ethnography to uncover the ontological structures and sacred meanings within the act of eating. The meal (toi, ash) is analyzed as a form of hierophany (manifestation of the sacred), where the distribution of ustukan (ritually divided carcass parts) objectifies and consecrates a cosmic, divine

order transferred into the social structure (tartip). Violation of this order (ustukan) is perceived as a deviation with serious moral and social consequences. The methodology is grounded in structural anthropology (analyzing binary oppositions: meat/milk, self/other) and the axiological analysis of Kyrgyz philosophy. It is argued that Kyrgyz cuisine operates on a principle of dual religious legitimation (syncretism): Hanafi Islam regulates consumption through halal and purity (tazalyk) ethics, while Tengriism/Animism preserves the cosmological sacrality of products (ak-tamak, horse meat). Food rituals are thus identified as a core mechanism for maintaining social order, an ecological ethic of non-waste, and the spiritual connection to the nomadic past.

Негизги сөздөр: кыргыз ашканасы; диний синкретизм; устукан; тартип; иерофания; көчмөн философия; ак-тамак; халал; экологиялык этика; бешбармак.

Ключевые слова: кыргызская кухня; религиозный синкретизм; устукан; порядок; иерофания; кочевая философия; ак-тамак; халяль; экологическая этика; бешбармак.

Keywords: kyrgyz cuisine; religious syncretism; ustukan; order; hierophany; nomadic philosophy; ak-tamam; halal; ecological ethics; beshbarmak.

Введение. Традиционное изучение кыргызской кухни долгое время ограничивалось эмпирическим этнографическим описанием блюд, ритуалов и хозяйственных технологий. Такой подход, хотя и ценен для фиксации культурного быта, не позволяет выявить глубинные мировоззренческие структуры, онтологические установки и сакральные смыслы, присущие акту принятия пищи в кочевой культуре. В то время как пища в оседлых цивилизациях часто является предметом эстетики или экономики, для кочевников она выступала ключевым механизмом воспроизводства социального и духовного порядка.

Настоящая статья ставит целью выйти за рамки описательного подхода и провести философско-религиоведческий анализ кыргызской кухни. Исследование направлено на рассмотрение пищевых традиций как:

- системы символов, отражающих кочевое мировоззрение;
- ключевого инструмента ритуализации социальных и сакральных отношений.

Для достижения этой цели в работе ставятся следующие задачи:

- проанализировать трапезу как феномен сакрального и пространство иерофании (проявления священного), опираясь на концепции Мирчи Элиаде;
- выявить онтологическую роль бинарных оппозиций (мясо/молоко, свое/чужое) в структуре кыргызского мифа и ритуала, используя методы Клода Леви-Стросса;
- исследовать механизм религиозного синкретизма, демонстрирующий, как ислам (ханафитский мазхаб) и древние

тенгрианские/анимистические культы взаимно легитимируют и освящают пищевую практику;

- обосновать, что ритуал распределения устуканов в бешбармаке является практическим воплощением космического порядка (тартип) и философии коллективного единства (жамаат);

- раскрыть экологическую и нравственную философию кыргызской кухни, базирующуюся на принципе безотходности и сакральности жизненной силы (кут).

Теоретической основой исследования послужили труды кыргызских ученых, исследовавших духовное наследие и кочевую философию. Ж.К. Урманбетова в научном труде «Культура кыргызов в проекции философии истории» проводит философско-культурологический и аксиологический анализ, направленный на выявление ключевых ценностей (свобода, достоинство), которые транслируют духовное наследие через культуру, кухня рассматривается как прикладная аксиология [1]; Т.А. Аскарров и А. Бекбоев в монографии «Элдик мурастын философиясы» (Философия народного наследия) дают методологическую основу для анализа народного мирозерцания, позволяя перейти от описания к интерпретации символов и скрытых смыслов пищевых традиций [2]; А.А. Байбосунов («Донаучные представления кыргызов о природе и обществе») освещает естественнонаучные и экологические взгляды кочевников, тесно связанные с животноводством и кухней [4]; этнографические работы С.М. Абрамзона [3], А. Кочкунова [5] и других исследователей предоставляют ценные данные о ритуалах и

традициях, связанных с приёмом пищи (разделка жилик, застольный этикет). Эти труды позволяют утверждать, что в кыргызском сознании существует глубокая экологическая ценность и нравственное отношение к природе, которое проецируется на пищевые традиции.

В качестве основных методов используются:

- феноменологический метод: для описания трапезы как феномена сакрального;
- структурный анализ: для выявления бинарных оппозиций и скрытых смыслов;
- аксиологический анализ: для определения ценностной нагрузки пищевых практик.

Научная новизна заключается в интеграции философского, религиоведческого и этнографического знания для обоснования тезиса о том, что кыргызская кухня является не просто частью материальной культуры, но сложной духовной системой, где прагматика выживания была осмыслена и освящена двойной религиозной традицией, служащей ключевым инструментом социальной, этической и космической гармонизации кыргызского народа.

Кухня как объект философско-религиоведческого анализа

Трапеза как феномен сакрального и пространство иерофании

Акт принятия пищи и трапеза в кыргызской культуре рассматриваются как феномены священного (сакрального). Подобно тому, как Мирча Элиаде анализировал сакрализацию пространства и времени, кыргызская трапеза (особенно той или аш) становится сакральным временем и пространством, где происходит контакт с традицией, предками и высшим началом (Тенгри, Аллах). Ритуальное разделывание мяса или раздача устуканов – это иерофания (проявление священного), где социальная иерархия, незримая в обыденной жизни, объективируется и освящается через материальный субстрат (пищу).

Акт разделения пищи по строго установленным правилам отражает космический, божественный порядок, перенесённый в социальную структуру. Нарушение устукан воспринимается не просто как ошибка, а как нарушение порядка (тартип), имеющее моральные и социальные последствия. Эта установка имеет глубокие

корни, подтвержденные, в частности, в эпосе «Манас», где сцены торжественных тоев и угощения всегда подчинены строжайшему тартипу (порядку). [6] Нарушение устукан воспринимается не просто как ошибка, а как нарушение порядка (тартип), имеющее моральные и социальные последствия.

В кыргызской кухне, например, доминирование мяса (символа силы и кочевья) над растительной пищей отражает фундаментальный экологический и экономический уклад скотоводов. Этот выбор не просто экономический, а онтологический: мясо – основа бытия. Подобный онтологический выбор тесно связан с концепцией кут (жизненной силы, благодати). Потребление мяса, особенно жирных частей (жал, жая), является актом приобретения и сохранения кут, что прямо отражено в народной философии и культуре питания. [1]

Трапеза – это инструмент, переводящий «чужое» (гостя) в категорию «своего» (конок). Принятие пищи из одного табака (подноса) и обмен устуканами создает временное единство рода (жамаат) с внешним элементом.

Ислам и тенгрианство: двойная религиозная призма питания

Кыргызская религиозность отличается глубоким синкретизмом. Ислам (суннизм ханафитского мазхаба) стал доминирующей религией, но он не уничтожил, а адаптировал под себя древние кочевые культы, особенно в сфере быта и пищевых запретов.

Ислам вносит в кыргызскую кухню строгий элемент правовой и этической регуляции:

- хаяль как освящение жертвы: принцип дозволенности. В кочевых условиях это требование к забою животного (обязательное произнесение Бисмилля – именем Аллаха), что превращает акт жертвоприношения в сакральное действие. Животное становится не просто "мясом", а "даром от Аллаха", полученным через соблюдение ритуала, тем самым это не просто снятие запрета, а освящение пищи, что вводит её в категорию "чистого" и духовно приемлемого [3, с. 45];
- тазалык (чистота): требование к физической и духовной чистоте пищи, рук, посуды и очага. Очаг (казан) становится сакральным центром дома, а его чистота – мерой благополучия семьи и её духовной целостности;

- концепция «ырыскы» (блага): пища рассматривается как дар, который нельзя расточать. Исламское требование благодарности (шукур) соединяется с кочевым уважением к продукту, что приводит к философии безотходного потребления всего животного (использование всех частей животного).

Доисламские верования сохранили свою силу в космологической символике основных продуктов:

- молочные продукты (кумыс, айран), ассоциируемые с белым цветом, символизируют чистоту, свет и жизненную силу, являются ритуальными продуктами для подношения духам и очищения. Это прямое наследие тенгрианства, где молоко – жизненная сила скота, дар Неба. Их пролитие или осквернение может рассматриваться как грех против Неба, как нарушение космической гармонии в случае небрежного отношения [3, с. 78];
- сакральный статус конины: как пишет А.А. Байбосунов, конь в народном представлении – это «верхняя часть космоса», посредник между миром людей и миром духов. Употребление конины (чучук) в пищу на праздниках – это не просто еда, а ритуальное приобщение к силе, скорости и духу предков. Это телесное закрепление связи человека с космосом и кочевым идеалом [4, с. 112].

Таким образом, кыргызская кухня функционирует по принципу двойной легитимации: исламской (этика потребления) и тенгрианской (сакральность продукта) и является наглядным примером религиозного синкретизма, где ислам (ханафитский мазхаб) и тенгрианство/анимизм сосуществуют, освящая разные аспекты пищевой практики.

Философия бешбармака: социальная иерархия и единство рода

Бешбармак (буквально с кырг.яз. «пять пальцев») является не просто национальным блюдом, а социальным ритуалом, отражающим глубинную философию кыргызского общества.

Ключевой элемент философии бешбармака – это система устуканов (ритуально разделённых частей туши). Порядок распределения костей (голова – аксакалу, жамбаш – почётному гостю, куймулчак – женщинам) отражает и подтверждает

иерархию, статус, возраст и гендерную роль каждого участника трапезы. Этот ритуал, описанный многими этнографами, является практическим воплощением философии патриархального порядка и коллективной этики, где уважение выражается не словом, а конкретным физическим действием.

Употребление бешбармака руками (без столовых приборов) в кругу – это символический акт отказа от индивидуализации в пользу коллективного единства. Как отмечал академик А. Тогусаков (2004), в кочевой философии единство рода (жамаат) является высшей ценностью и основой бытия [7, с. 91]. Совместная трапеза закрепляет это единство на телесном и ритуальном уровне, стирая индивидуальные границы.

Сакральная символика боорсока и чучука

Боорсок (кусочки жареного теста) – это не просто десерт, а ключевой сакральный элемент всех праздников и поминальных обрядов.

Космологический аспект: его форма (чаще круглая или ромбовидная) символизирует солнце, луну или колесо жизни, являясь отсылкой к Тенгри и цикличности бытия.

Функция жертвы: в исламской традиции он используется в обрядах поминания усопших (жэтилик, кыркы). Раздача боорсоков гостям – это просьба к ним прочесть Фатиху (молитву) за душу умершего. В этом акте еда становится медиатором между миром живых и миром предков. Философия здесь – пищевое содействие загробной судьбе человека.

Чучук (колбаса из конины) – дорогое и ритуальное блюдо. Его философия основана на переносе качеств животного на потребителя.

Трансцендентный перенос: конь – символ силы, свободы и скорости. Потребление чучука на тое (празднике) – это пожелание и акт приобретения жизненной энергии (кут) и выносливости.

Исламское оправдание: несмотря на то, что некоторые исламские мазхабы не одобряют конину, ханафитский мазхаб её дозволяет. Это позволило сохранить древнюю кочевую традицию, освятив её исламским законом. Таким образом, ислам стал консерватором кочевой пищевой философии.

Экологическая и нравственная философия кухни

Экологическая и этическая составляющие кыргызской кухни неразрывно связаны с кочевым мировоззрением и отражают глубокое

уважение к природе и животному как источнику жизни. Философия питания здесь – это философия благодарности, разумного потребления и сакрализации жизненной силы в условиях диалога с суровой природой.

Кочевой образ жизни, продиктованный суровыми природными условиями, сформировал этический императив полного и разумного использования всех ресурсов. Этот принцип безотходности не является просто экономией, а глубокой нравственной позицией. В картине мира Центральной Азии животное воспринимается с пиететом, граничащим с культом. [8, с.18] Принцип заключается в том, что если животное принесено в жертву ради жизни человека, ни одна его часть не должна быть потрачена зря. В пищу используются все части туши: мясо, жир (жал), внутренности для приготовления колбас (чучук), даже остатки для бульонов. Это отражает философию взаимообмена между человеком и природой, где дар жизни животного принимается с максимальной ответственностью и благодарностью. Это экологический кодекс кочевника, направленный на сохранение баланса.

Особое место в этике питания занимает жир (май). В отличие от современной диетологии, в кочевой культуре жир символизирует силу, изобилие и жизненную энергию. Жировые части (жал – подкожный конский жир, жая – жир из загравка) являются почётными устуканами и преподносятся наиболее уважаемым гостям. Этот акт несет в себе пожелание благополучия, тепла и защиты от недугов и холода. Жир становится метафорой кут (жизненной силы, удачи). Как отмечают исследователи, кочевники забивали только сытых, жирных овец или лошадей, поскольку жир был жизненно необходим для выживания в суровые зимние холода. Таким образом, в пищевой этике закрепилось ценностное отношение к жиру как к базовому условию существования.

Молочные продукты (ак-тамак – белая пища: кумыс, айран, курут) несут в себе особую экологическую и духовную нагрузку, связанную с Тенгри и культом чистоты. Белый цвет молока ассоциируется с Небом, светом и чистотой. Это пища, которая не требует убийства и символизирует жизненную силу скота. В поминальных и ритуалах примирения молочные продукты используются для очищения и установления гармонии. В культуре кыргызов существует строгий запрет на осквернение молочных продуктов или их

пролитие на землю без ритуальной цели. Этот запрет отражает глубокую экологическую ценность и веру в то, что молочные продукты являются даром скота, который, в свою очередь, является даром Неба.

Расширенная экологическая и этическая составляющая кыргызской кухни, таким образом, демонстрирует, что традиция кочевников – это не потребительское, а гармоничное взаимодействие с природой, освященное религиозными и нравственными нормами. Труды кыргызских учёных по философии и экологии подтверждают общую философскую базу необходимости гармонии человека и природы, лежащую в основе пищевой этики. [9; 10; 11]

Заключение. Философия кыргызских блюд – это сложное, многоуровневое и синкретическое явление, которое выходит далеко за рамки гастрономии. Это культурный синтез, где прагматика выживания в суровых условиях кочевья была осмыслена и освящена двумя мощными религиозными традициями: ислам привнёс этику чистоты, умеренности и благодарности (шукур); тенгрианство/анимизм сохранили космологическую сакральность животного, ритуализацию огня и культ предков.

Пищевые обряды, такие как подача устуканов в бешбармаке и использование боорсока в поминках, демонстрируют, что еда является не только средством поддержания жизни, но и ключевым инструментом для поддержания социального порядка, моральных ценностей и духовной связи кыргызского народа с его кочевым прошлым и сакральным миром в динамичных условиях современности.

Перспективы дальнейшего исследования связаны с анализом динамики этих сакральных символов в условиях XXI века, поскольку глобализация и стремительная урбанизация оказывают на них двойное воздействие. С одной стороны, первоначальная функция пищевых ритуалов как жесткого инструмента социального контроля (тартип) ослабевает: в городских условиях частота проведения больших тоев снижается, а строгость распределения устуканов смягчается, превращаясь из обязательного онтологического акта в более гибкий культурный жест. С другой стороны, в условиях национального возрождения и поиска идентичности, сакральный символизм пищи укрепляется и приобретает новую консолидирующую функцию. Ритуальные блюда (бешбармак, чучук) и символы (боорсок) становятся

мощными маркерами этнической самоидентификации, выступая в качестве точки сбора и духовной связи для диаспор и символа национального единства на государственном уровне.

Таким образом, кыргызская кухня демонстрирует свою жизнеспособность и способность адаптировать древние духовные смыслы – принцип жамаат (единства рода) и идею кут (жизненной силы) – к современным социальным и культурным вызовам, сохраняя при этом свою глубокую сакральную основу.

Список использованной литературы

1. Урманбетова Ж.К. Культура кыргызов в проекции философии истории. – Бишкек: Илим, 1997, 175 с.
2. Аскарров Т.А., Бекбоев А.А. Элдик мурастын философиясы. – Бишкек, 1996, 180 с.
3. Абрамзон С.М. Киргизы и их этногенетические и историко-культурные связи. – Фрунзе, 1990, 480 с.
4. Байбосунов А. Донаучные представления кыргызов о природе. Фрунзе: Мектеп, 1990, 184 с.
5. Кочкунов А. Этнические традиции кыргызского народа (социокультурные аспекты и некоторые вопросы генезиса). – Бишкек, 2013, 320 с.
6. Эпос «Манас»: в 4-х томах. – Бишкек: Кыргызстан, 1995. Том I.
7. Тогусаков О.А. Философия кыргызов: очерки. – Бишкек: Кыргызский государственный национальный университет, 2004.
8. Картина мира Центральной Азии: история и современность: учебное пособие курса ПАХЧ. – Бишкек, изд-во ТГУ им. И. Арабаева, 2020, 451 с.
9. Алымкулов М.С., Алымкулова А.С. Общая экология: учебное пос-е. Бишкек, 2012, 114 с.
10. Карабукаев К.Ш. Экологические традиции как важный фактор взаимосвязи общества и природы (на примере кыргызского народа). – Режим доступа: <https://www.gramota.net/article/hss20171320/fulltext>
11. Урманбетова Ж.К., Абдрасулов С.М. Истоки и тенденции развития кыргызской культуры. – Бишкек: Илим, 2009, 187 с.

Рецензент: д-р философ. наук, проф. Алымкулов З.А.