

Dinî Araştırmalar, Mayıs-Ağustos 1999, c. 2, s. 4

Kırgızistan'da Nevruz Kutlamaları

*Mustafa ERDEM**

Farsça yeni gün anlamına gelen "nevruz", eski Ön Asya kavimlerinin yılbaşı ve bahar bayramının adıdır. Rumi takvimde Mart'ın 9'u, Miladi takvimde 21 Mart nevruz günüdür. Türkler kendilerinde yaygın olan nevruz adetini, "Sultan Nevruz" olarak Orta Asya'dan beri bilmekte ve kullanmaktadırlar. Nevruzun Türklerde bilinen en mühim anlamı "İstiklâl" günü (Ergenekon'dan çıkış) olarak kabulüdür¹. İran mitolojisindeki konumuna ilave olarak Türk ve İslam tarihinde de nevruzun önemli bir yeri vardır. Nevruz, Türk unsurların etkili olduğu Abbasiler döneminde bayram olarak kutlanmış ve vergi toplama mevsiminin başlangıcı sayılmıştır. Selçuklu veziri Nizamülmülk, nevruzun, birinci gün sayıldığı bir takvimi (Takvim-i Celali = güneş takvimi) astronomlara hazırlatarak Sultan Melikşah'a ithaf etmiştir.

Eski Türkler, Sasaniler, Abbasiler, Büyük Selçuklular, Moğollar, Safeviler, Osmanlılar devrinde Asya'nın büyük bir kısmından Mısır'a kadar bütün ülkelerde nevruz ve onu takip eden bir hafta bayram olarak kutlanmıştır. Nevruz gününde halk sokaklara çıkarak çeşitli etkinliklerle eğlenmiştir. Osmanlılarda nevruz

* Doç. Dr., Ankara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dinler Tarihi Anabilim Dalı; Kırgızistan Oş Devlet Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dekan Yardımcısı.

1 Bkz., Mustafa Uslu, "Türk Kültürü'nde Nevruz", Türk Yurdu, Mart 1993, XIII/67.

günlerinde "nevruziye" denen bir macun veya tatlı yemek bir adet haline gelmiş ve bu adet Osmanlıların son zamanlarına kadar devam etmiştir.²

Türk dünyasının büyük bir kısmının Sovyetler birliği zamanında Rusların esareti altında olması sebebiyle, uzun bir süre, o bölgelerin tarihi ve kültür değerlerinin, örf ve adetlerinin günümüze taşınıp taşınmadığı ve fiilen yürürlükte kalıp kalmadığı hususu tam olarak bilinmemiştir. Ancak bugün, Sovyetler Birliğinin dağılmasından sonra bağımsızlığına kavuşan Türk Cumhuriyetlerinde ve halen Rusya Federasyonu'na bağlı Türk topluluklarında yaşayan kardeşlerimizin, kültürel ve tarihi değerlerini araştırma ve inceleme imkanı doğmuştur. Çeşitli sebeplerle belirtilen ülkelere seyahat edenler, gittikleri bütün yerlerde, eski Türk kültürünün izlerini görme imkanı bulmuştur. Bugün soydaşlarımız arasında yaşayan ve hala canlılığını koruyan, gerek Türk dünyasına gidenlerin ve gerekse -başta öğrenciler olmak üzere- oralardan Türkiye'ye gelen kardeşlerimizin verdikleri bilgilerden; son yıllarda ülkemizde çeşitli spekülasyonlara, istisamlara sebep olan nevrusun, Türk dünyasının hemen hemen her tarafında asırlardan beri büyük bir coşku ve canlılıkla kutlandığı anlaşılmıştır.

Nevruz, 20 Mart'ı 21 Mart'a bağlayan geceyi ifade etmekte, eski yılın bittiğini ve yeni bir yılın başladığını haber vermektedir. Gece ile gündüzün eşit olduğu bu gece, bütün Türk toplulukları tarafından kutsal sayılmakta ve 21 Mart günü resmi tatil ve bayram olarak kutlanmaktadır. Nevruz, Sovyetler Birliği'nin, özellikle Türk topluluklarını kendi milli, dini ve kültürel kimliklerinden koparmak, onları "homo sovyeticus" potasında eritmek istediği dönemlerde, diğer manevi değerlerle birlikte yasaklanmıştır. Ancak Gorbaçov'un "Glasnost" ve "Prestroika" politikalarını içeren uygulamalarının başladığı son dönemlerinde nevrus, yeniden fiili uygulama imkanı bulmuştur. 1989 yılından itibaren hergün daha gelişen ve geniş kitlelere yayılan bir kutlama programıyla pratize edilen nevrus, bugün Devlet erkannın resmen katıldığı ve bütün iş yerlerinin resmi tatil yaparak kapandığı, resmi bir bayram kimliğini yeniden kazanmıştır.

Türk topluluklarında resmi kişi ve kurumların öncülük ettiği nevrus kutlamaları, halkın tamamı coşkulu bir şekilde katılmaktadır. Nevruz gelmeden önce ülke çapında, tabir yerindeyse, bir seferberlik ilan edilmekte, her kesim kendisi için gerekli olan hazırlıklara başlamaktadır. En az bir hafta öncesinden başlayan bu hazırlıklarda; öncülüğünü okulların, Belediye ve Askeri birliklerin yaptığı genel

2 Nevruz konusunda geniş bilgi için bkz. M. Abdulhaluk Çay, Türk Ergenekon Bayramı Revruz, Ankara 1988.

bir mınıtka temizliği dikkati çekmektedir. Bu çerçevede şehirlerin, yerleşim bölgelerinin bütün cadde ve sokakları temizlenmekte, park ve bahçeler elden geçirilmektedir. Bunu resmi dairelerdeki ve evlerdeki hazırlıklar takip etmekte, herkes imkanları ölçüsünde hazırlıklarını sürdürmektedir. Kutlamalarda nevruzu ifade eden, yeni yılı karşılamaya matuf işaret ve eşyalar ön plana çıkarılmakta, bunlarla bayram hazırlığına ne denli katkıda bulunduğunu göstermeye çalışmaktadır.

Kırgızistan'da, diğer Türk topluluklarında olduğu gibi, nevruz kutlamalarında öncülük görevini resmi kurumlar yapmakta, mahalli yöneticiler bayram hazırlıklarını birinci derecede koordine etmektedirler. Dolayısıyla her kurum, imkanlar ölçüsünde, başkalarından ayrı bir bayram programı hazırlamakta, öncelikle bu mutlu günü, kendi yakınları ile paylaşmayı hedeflemektedir. Mahalli yöneticilerin koordine ettikleri bayram kutlamaları ise daha geniş katılımlı ve daha geniş kapsamlı olmaktadır. Her kurumun bayram kutlamaları herkeşeye açık olmakta, bayram sevinci, yöre halkının bütün kesimlerince paylaşılmaktadır. Bayram kutlamaları kendi aralarında bazı küçük ayrıntıları içermekle birlikte, genel çerçevede büyük benzerlikler arz etmektedir.

Kırgızistan'da nevruz kutlamaları özellikle açık alanlarda, park ve bahçelerde yapılmaktadır. Buna göre; kurumların kendi bahçeleri, şehirlerin halka açık park ve bahçeleri, stadyumlar ideal bayram alanları olmaktadır. Ancak hava muhalefeti olması durumunda, zaman zaman halkın büyük çoğunluğunun yararlanabileceği okul, tiyatro ve konser salonları gibi umumi kapalı alanlardan da yararlanma ihmal edilmemektedir. Nevruz kutlamalarının vageçilmez hazırlıklarından birisi "sümelek" pişirilmesidir.

Sümelek (sümölök), halk arasında yaygın olan inanışa göre su ve melek kelimelerinin birleşik halidir. Nevruz kutlamaları dolayısıyla hazırlanan sümeleğin cennet yemeklerinden olduğu ve bu haliyle kutsal sayıldığı bir başka halk inanışı olarak karşımıza çıkmaktadır. Nevruz'un tarihi kadar eskilere dayanan bir geçmişı olan bu yemeğin, Geleneksel Türk Dini İnanışlarından İslam'a kadar her motifi içerisinde barındıran bir karaktere sahip olduğu gözlenmektedir. Halk muhayyilesinde farklı anlatımları bulunan bu yemeğin en büyük özelliği; Yüce Tanrı'nın rahmet ve bereketinin insanlara ulaşması, yeni yılın bolluk ve bereket yılı olmasına vesile olması ve insanlar arasında birlik, beraberlik ve dayanışmaya katkı sağlayacağına inanılmasıdır. İslam kültürünün Türk topluluklarında etkili olmasından sonra bu yemeğin öyküsünde, daha çok İslami motifler yoğunluk kazanmış ve Hz. Ömer zamanında meydana geldiği rivayet edilen bir olayın benzerinin, Türkler arasında yaşanmış halinin nakli şeklinde genel kabul görmüştür.

Öyküye göre; kacasını yitirmiş on çocuklu bir kadın fakir düşmüştür. Çocuklarına yiyecek bulma sıkıntısı içerisinde bulunan bu kadın, hergün biraz daha ağırlaşan şartlar altında zor anlar yaşamakta ve çocuklarını avutabilmek için çareler armaktadır. İşte yine böyle bir ortamda, çocuklarının açlık feryatlarına çare bulamayan zavallı kadın, su dolu tenceresine koyduğu birkaç buğday tanesi ile birkaç taşı, ateşin üstünde karıştırmaya başlamış ve çocuklarını rızıklandırması için Allah'a dua etmiştir. Sonuçta onun çaresizlik içinde kıvrandığını gören Allah, bunu çok lezzetli bir yemek haline dönüştürmüştür. Böylece kadın da çocuklarını doyurma ve seslerini kesme imkanı bulmuştur. Kendine özgü inanışları ve takdim şekli olan bu yemeğin uzun bir zamana ihtiyaç duyan hazırlanma şekli vardır. Buna göre:

Yemekte belli bir disiplin, belli bir titizlik ve belli bir temizlik anlayışına ilave olarak belli oranların kullanılması dikkati çekmektedir. Miktarı ihtiyaç durumuna göre değişebilmekle birlikte, varsayalım ki yedi kilo buğday getirilir. Bu, önce güzelce yıkanır. Bir gece suyun içerisinde bekletilir. Bu buğday, sonra, üzeri bezle örtülü bir tahta zemin üzerine serilir. Bunun üstü tekrar bir örtü ile örtülür. Buğdayın altına ve üstüne konan bezler buğdayın nemli kalmasına katkı sağlamaktadır. Bu şekilde hazırlanan buğday sıcak ve karanlık bir yere bırakılır. Her sabah ve akşam buğdayı nemlendirmek üzere, abdestli ve dini vecibelerini yerine getiren birisi görevlendirilir. Buğday üzerine su serpen bu kişi her seferinde üste örtülen bezi kaldırır yeniden serer. Buraya mümkün olduğu kadar yabancı ve temiz olmayan kimselerin girmemesine dikkat edilir. Bu ortamda üç-dört gün duran buğday çimlenir.

Buğday çimlenmeye bırakılırken ehil birisi de sümeleğin ocağını hazırlar. Kendine özgü hazırlanma tekniği olan bu ocağı, tecrübeli olmayanların hazırlaması oldukça zordur. Zira önce sümelek pişirilecek kazanın oturtulacağı bir çukur kazılır. Kazanın üst kısmının toprak zeminle eşit olmasına dikket edilir. Sonra genellikle kible istikametinden, kazanın altında yanacak ateşin odunlarının gireceği bir tünel kazılır. Kazanın diğer taraflarından alttan yanan ateşin dumanının çıkacağı bir boru ile baca ihtiyacı karşılanır. Daha sonra da kazanın kenarları bir bezle iyice örtülür ve aşağıdan ateşin dışarı çıkması önlenir. Böylece sümeleğin ocağı da hazırlanır.

Nevruzun kutlanacağı ve sümeleğin pişirileceği gün geldiğinde buğday filizleri yeşillenmeden, buğdayın oradan alınması uygun olur. Çimlenen buğdayın üzerindeki örtü açılmadan ehil biri tarafından Kur'an okunur ve dua edilir. Üç dört adamla birlikte buğdayın üzerindeki örtü açılır. Çimlenen buğday küçük parçalar halinde kesilerek oradan çıkartılır. Sonra birbirine karışmış buğday filizlerinin ayrılması için bir operasyon yapılır. Bu ortamda buğdaylar henüz sütlü ve glikoz bakımından

oldukça zengindir. Çimlenmiş buğday filizleri, kıyma makinası veya benzeri bir araçta üç defa çekilir. Her seferinde buğdaydan çıkan sütlü su, ayrı kablarda saklanır. Çıkan posa, tekrar hafif ıslatılarak yeniden el ile sıkılmak suretiyle tekrar suyu alınır ve bir kenara atılır. Böylece sümeleğin suyu hazırlanmış olur.

Başlangıçta çimlendirilen buğdayın en az beş katı un (yaklaşık 35-40 kilo) getirilir. Bu un kazana konmadan önce bol su ile iyice karıştırılır, sıvı bir hamur haline getirilir ve süt gibi akıcı karekter kazanır.

Sümelek pişirilirken kazana önce, buğdayla bire-bir orantılı yani yedi kilo başka bir yerde ısıtılmış yağ konulur. Bunu sulandırılmış un takip eder. Bu arada çaylardan toplanmış yarısı siyah yarısı beyaz en az yedi ve genellikle kırkbir taş kazana konur. Asıl hikmeti kazanın dibinin tutmasını önlemek olan bu taşların yukarıda öyküsünü anlattığımız tarihi geçmişin yaşatılması amacıyla da kazana konduğu nakledilmektedir. Ocaktaki karışım, kaynayıcaya kadar karıştırıldıktan sonra, kıyma makinasında çekilen çimlenmiş buğdayın ikinci ve üçüncü suları kazana dökülür. Kaynayıp koyulaşıcaya kadar karıştırma işlemi devam eder. Bu aşamada çimlenmiş buğdayın el ile sıkılan suyu konur. Bu da kaynayıcaya kadar karıştırıldıktan sonra, çimlenmiş buğdayın çekilen şeklinden çıkan ilk sütlü su kazana dökülür. Bu karışım iyice karıştırıldıktan sonra tatlandırıcı olarak iki kilo kadar novat (bir tür şeker) ilave edilir.

Kazan en az iki veya dört adam tarafından karıştırılır. Dört kişi bazen nöbetleşerek de karıştırma işlemine devam edebilir. Karıştırıcıların değişik kimselerden olması önemli değildir. Önemli olan karışma işleminin devamlı olmasıdır. Sümelek koyulaştıkça ve çikilota rengini aldıça su ilave edilir. Çünkü sümeleğin tatlı olması için çikilota rengini alması tavsiye edilir. Karıştırma işlemi kazana ilk konan unlu suyun kaynamasından itibaren oniki saat devam eder.

Karıştırma işlemi bittikten sonra, kazanı karıştıran kürekler çapraz olarak kazanın üstüne konur. Kazanın üstü "destürhan" denilen bir bezle örtülür. Bunun üzerine yorgana benzer kalın örtüler örtülür. Sümeleğin, soğumaması, içine yabancı cisimlerin kaçmaması ve üzerine konan örtüleri rüzgar atmaması için etrafı değişik araçlarla iyice beslenir.

Sümeleğin üstü açılırken herkes etrafına toplanır. Ehil birisi Kur'andan bazı sureler okur ve dua eder. Bu arada, orada bulunanlar dilekte bulunurlar. Sümelek açılmadan önce orada bulunanlardan imkanları olanlar, sümeleğin hazırlanmasında emeği geçenlere verilmek üzere örtünün üzerine bahşişler atarlar. Üzeri açılan sümeleğin görüntüsünde meydana gelen şekiller, bir tür kahve falı gibi, yeni yılın nasıl olacağı şeklinde yorumlanır. Ancak bu yorumlar genellikle birlik, beraberlik,

barış, huzur, bolluk ve bereket şeklinde, insanlara yaşama azmi ve heyecanı verecek şekilde olur. Yorumcu, yeni yılın insanların kaynaşmasına ve dayanışmasına vesile olacağına, kendini dinleyenleri iknaya çalışır.

Oniki saat kaynatarak karıştırılan sümeleğin yaklaşık altı saatte soğuyacağına inanılır. Sümelekte esas olan doymak değil, tatmaktır. Bunun için orada bulunanlar küçük parmaklarını batırarak onu tadarlar. Sümeleğin mümkün olduğu kadar geniş kitlelere dağıtılması için gayret edilir. Ne kadar çok kişi sümelekten tadarsa sevabı o kadar çok olacağına inanılır. Herkes evinden getirdikleri küçük kaplarla evine sümelek götürür. Sümelek içinden çıkan taşların sahibine uğur getireceğine inanılır. Bunun için taşların sahipleri tarafından ölünceye kadar saklanması tavsiye edilir. Sümelek yapıldıktan sonra bolluk, bereket olacağına ve yağmur yağacağına inanılır. Nitekim görevlilerden birisine önceki günkü gecesini nerede geçirdiğini sorduğumda sümelek karıştırdığını ifade etmiştir. Kendisine sümeleğin gününün geçtiğini söylediğim zaman, bugün yeni yağın yağmurun kendisini doğruladığını ve sümeleğin Mart ayının sonuna kadar yapılabileceğini hatırlatmıştır.

Kırgızistan'daki nevrüz kutlamalarının ikinci ana unsurunu "bozüy'ün" kurulması oluşturmaktadır. Bozüy, keçeden yapılan Kırgız çadırının adıdır. Genelde yuvarlak, daire biçiminde yapılan bu çadırın bir girişi kapısı, tepesinde gökyüzünü sembolize eden, akşamları ve yağışlı havalarda örtülen bir aydınlatma yeri vardır. Kırgız renklerinin ve motiflerinin en güzelleriyle süslü olan bu çadırın en büyük özelliği portatif olmasıdır. Ahşap iskeletli olan bu çadır istenilen yere çok kısa bir sürede kurulabilmektedir. Genelde aile işlerinin her kesimine katkıda bulunan bir Kırgız hanımının bu çadırı kendi başına iki saatte kurabileceği de belirtilmektedir.³ Kısa özelliklerinden bahsettiğimiz bozüy, nevrüzün vazgeçilmez tamamlayıcı unsurlarındadır. Nevrüzün kutlanacağı yerin uygun bir kesimine bozüy kurulur. Bozüy, nevrüz bayramında ev sahibinin büyük misafirleri, aksakalları kabul yeri olarak hazırlanmaktadır.

Nevrüz kutlamalarında küçük bazı farklılar bulunsa da genel program şöyledir: Meydan, Kırgızların milli giysileri, sembolleri, motifleri ve yemekleri ile önceden süslenmektedir. Programın içeriğine göre sahne, seslendirme ve konuşma yerleri ayarlanır, konserler için gerekli hazırlıklar tamamlanır. Halkın büyük bir ilgi gösterdiği bu bayramlara herkes en yeni ve en temiz elbiseleriyle katılmaya özen gösterir. Herkes "bayramımız menen" ifadesiyle biribirinin bayramlarını kutlar.

³ Bkz. A. Zeki Velidi Togan, Umumi Türk Tarihi'ne Giriş, İstanbul 1981, 34; Ünver Günay, Harun Güngör Başlangıçtan Günümüze Türklerin Dini Tarihi, Ankara 1997, 56.

Nevruzun açılış konuşmasını programı düzenleyen kurumun başı yapar. O, burada, nevruzun anlamı ve Kırgızistan için önemini vurgular, bolluk, bereket ve birlik vesilesi olası dileğiyle herkesin bayramını tebrik ederek sözlerine son verir. Ayrıca davetliler arasındaki bazı kimseler de kendilerine verilen imkanlar ölçüsünde önceki konuşmayı destekler nitelikte konuşmalar yapar. Bu arada nevruzun İslami kimliğinin en belirgin özelliği olan Kur'an okunması başlar. Herkesin büyük bir huşu ile dinlediği Kur'an'ı, yapılan dua tamamlar. Duadan sonra kan çıkarma işlemi yani kurban kesme olayı gerçekleşir.

Milli ve dini bir bayram havası içinde olan nevruzun en coşkulu anı 20 Mart'ı 21 Mart'a bağlayan gecedir. Milli şarkılar ve konserler bayram coşkusunun daha geniş kesimlere yayılmasına katkı sağlar. Geceye çeşitli ışık gösterileri ve "ak-şoola" (meş'aleler) ayrı bir renk katarlar. Bunların en görkemlisi ve izleyenlere zevk vereni yeni yılın hagi hayvan yılı olduğunu gösteren hayvanın ışıklı gösterisidir*. Bu gösteri 1998 yılında, Kırgızistan'ın tarihi Oş şehrinde bulunan Süleyman Dağı'nda şehre hakim konumda bulunan ve Babür'ün hatırasına yapılan makamın bulunduğu yerde olmuş ve yeni yılı ifade eden "aslan" resmi uzun süre ışıklandırılmıştır. Benzeri görüntüler, 1999 yılı için süslenen "tavşan" motifliyle sembolize edilmiştir. Açılış programının bu ilk kısmını müteakip ileri gelen misafirler kendilerine ikramda bulunmak ve bayramlaşmak üzere bozüye davet edilirler.

Bozüyün ortasına kurulan sofrada geleneksel Kırgız sofrasının en güzel yemekleri bulunmaktadır. Orta yerde "nan" denilen ekmeğin etrafını "borsok" denilen yağda

* İslam'dan önce Türkler, güneş yılı esasına dayalı oniki hayvanlı bir takvim kullanmışlardır. İslam'dan sonra da Türkler arasında belli bir süre kullanılan bu takvimin Mogollar, Hintliler, Çinliler, Tibetliler v.b. gibi topluluklar tarafından kullanıldığı görülmüştür. Çinlilerin verdikleri bilgilere göre; Kırgızlar çok eski zamanlardan beri oniki hayvan devresini kullanmıştır. Kırgızlar için büyük önemi olan Manas destanında da "Cirmi beşte caşing, cılın bars törüm", (Yirmi beş yaşındasın. Beyim yılın bars'tır.) şeklinde bu hayvan devrelerinden söz edilmiştir. Oniki yıllık daimi devirden ibaret olan bu takvimde, yıllar sayıyla değil, hayvan isimleriyle anılmıştır. Bu takvimin her yılı belirli bir hayvana nisbet edilmiş ve her yıl mensup olduğu hayvanın adı ile anılmıştır. Devreyi teşkil eden hayvanlardan her birinin, devrederken mensup oldukları yılın mukadderatı üzerinde belirli bazı hükümlere göre etkili olduğuna inanılmıştır. Türk takviminde yer alan hayvanlar şunlardır: 1. Sıçan, 2. Ud-Uy (Sığır), 3. Bars (aslan), 4. Tavışgan (Tavşan), 5. Lu (Ejder), 6. Yılan, 7. Yoñt (At), 8. Koy (Koyun), 9. Biçin (Maymun), 10. Tavuk, 11. İt (Köpek), 12. Tonguz (Domuz). Günümüz kırgızları bu hayvanların altısını eti yenen ve altısını da eti yenmeyen olarak nitelemekte, bars yerine arslan, ejder yerine de balık adını vermektedirler. (Bu konuda geniş bilgi için Bkz. Osman Turan, Oniki Hayvanlı Türk Takvimi, İstanbul-1941; Laszlo Rasonyi, Tarihte Türklük, Ankara 1988, 34.)

pişirilmiş şekersiz lokma tatlısı benzeri yiyecekler süslemektedir. Bunun yanında, tandırda pişirilmiş, içleri soğanlı etle dolu hamur işi "samsa"lar, sofranın bir başka tezyin unsurunu oluşturmaktadır. Nevruz kutlanan hemen her yerde bulunan , koyunun iškembesinin ters çevrilerek içinin pirinç ve etle doldurulduğu ördek şekli verilmiş özel yemek, daha çok bir aksesuar görevi yapmaktadır. Yemek başlamadan önce misafirlerin sohbetine vesile olan fıstık, badem, çekirdeksiz kara üzüm, kaysı kurusu, ceviz, çeşitli meyveler, bal, kaymak, tereyağı gibi yiyeceklerden sofrada kaşık koyacak yer bile bulmak oldukça güçleşmektedir. Çok uzun süren Kırgız sofrasının belli başlı yemekleri et ve hamur işlerinden oluşmaktadır. Kesilen kurbanın et suyundan oluşan çorbayı, kemilerinin kırılmadığı oniki misafire göre ayarlanmış koyun eti takip etmekte ve misafirlerin ağırlık durumlarına göre, uyluktan başlamak üzere takdim edilmektedir. Bunu, kemikleri kırılmamış birer dilim kaburga kemiğini, suda pişirilmiş kuyruk yağı ve kara ciğer birlikte izlemektedir. Ayrıca sütte pişirilmiş ak ciğer ayrı bir sofa tezyinatı görevi yapmaktadır. Yemeğin en dikkate değer kısmı, kesilen kurbanın başının sofranın aksakalına takdim edildiği andır. Aksakalın, önüne konan başın kulağından bir parça keserek başlattığı ikram, çeşitli sağlık, birlik ve ahlaki dua içeren temennilerle sofrada bulunanlara ulaşmaktadır. Kırgız sofrasının ikinci kısmını hamur işi ağırlıklı yemekler oluşturmaktadır. Manti, çuçupara (Kayseri mantısı), lağman, beşparmak gibi milli sayılan yemekler etli, havuç karışımı pirinç pilavının gelmesiyle zirveye ulaşmış olur. Tatlı kültürünün bulunmadığı sofa, pilavın gelmesi ve amin denilerek herkesin ellerini yüzüne çalması ile sona ermektedir.

Nevruz bayramı, yukarıda kısa örneklerini sunduğumuz program dışında, at yarışları, güreş müsabakaları, latari (şans oyunları), sirk gibi aktivitelerle sürmektedir. Özellikle gece sabaha kadar eğlenmeye devam edilir. 21 Mart günü bütün ülkede resmi tatil olarak kabul edilir.

Nevruz, Türk dünyasında eski ile yeninin karışımı bir bayramdır. Burada tarihi ve kültürel değerlerin pratiğini en canlı şekilde görmek mümkündür. Geleneksel Türk Dini'nin İslam'ın kabulünden sonra kazandığı yeni çehre bütün açıklığıyla yaşatılmaktadır. Türk Dünyası İslam'ı benimsedikten sonra, tarihten gelen kültürel değerlerini tamamen terketmemiş, bunların İslam'a uymayanlarını islah ederken, uyanlarını yeni dini inançlarıyla birlikte aynen uygulamakta bir sakınca görmemiştir. İşte nevruz, Türklerin İslam'dan önce de uygulayageldikleri bir bayram olmakla birlikte, açılışı Kur'an-ı Kerim ile yapılan ve çeşitli İslami motiflerle süslenen tarihi, kültürel, dini ve sosyal bir bayram özelliği kazanmıştır.