



Кыргыз элинин нооруз майрамындагы салттуу тамактары

Нурудин КЫДЫРАЛИЕВ¹

Надира ТУРГАНБАЕВА²

Абстракт

Нооруз майрамынын тарыхый тамыры (3000 жылдан ашуун) жана анын 21-марттагы Жаңы жылды билдирүүсү кыргыз коому үчүн маанилүү маданий-социалдык көрүнүш болуп саналат. Бул изилдөө майрамдын кыргыздар үчүн маанилүүлүгүн жана салттуу тамак-аштын жасалышынын символикалык ролун аныктоого багытталган. Нооруз социалдык тилектештикти, тазаланууну жана ынтымакты бекемдөөчү негизги аянтча катары кызмат кылат. Майрамдык дасторкондунда Сүмөлөк (өнүп чыккан буудайдан жасалган таттуу тамак) токчулукту, ден соолукту жана өмүрдүн улануусун символдоштурат; анын узак убакытка кайнатылышы чыдамкайлыкты билдирет. Ошондой эле Нооруз көжө сыяктуу жети түрдүү азыктан жасалган тамактар молчулукка тилек кылууну туюнтат. Жыйынтыктап айтканда, Нооруз - бул маданий өзгөчөлүктү жана тарыхый мурасты сактаган, коомду бириктирүүчү көп кырдуу майрам.

Ачкыч сөздөр: Нооруз, салттуу тамактар, сүмөлөк, көжө.

Kirgiz Halkının Nevruz Bayramı'ndaki Geleneksel Yemekleri

Özet

Nevruz Bayramı'nın 3000 yılı aşkın tarihi kökleri ve 21 Mart'ta Yeni Yılı müjdesi, Kirgiz toplumu için önemli bir kültürel ve sosyal olgudur. Bu çalışma, bayramın Kirgizler için taşıdığı önemi ve geleneksel yiyeceklerin hazırlanışının sembolik rolünü belirlemeyi amaçlamaktadır. Nevruz, sosyal dayanışmayı, arınmayı ve uyumu pekiştiren temel bir zemin görevi görür. Bayram sofrasının merkezindeki Sümölök (filizlenmiş buğdaydan yapılan tatlı bir yemek), bolluğu, sağlığı ve yaşamın devamlılığını simgeler; uzun süre kaynatılması ise sabrı ifade eder. Aynı şekilde, Novruz Köjö gibi yedi farklı malzemeden yapılan yemekler de bolluk dileklerini yansıtır. Sonuç olarak, Nevruz kültürel kimliği ve tarihi mirası koruyan, toplumu birleştiren çok yönlü bir bayramdır.

Anahtar Kelimeler: Nevruz, Geleneksel yiyecekler, Sümölök, Köjö.

Кириш

Нооруз - жаздын келишин символдоштурган байыркы улуттук майрам. Бул майрамдын келип чыгышы байыркы замандардан, адамзаттын алгачкы доорлорунан башталат. Ислам дини кабыл алынганга чейин эле адамдар бул күндү жаңы жылдын башталышы жана жаратылыш менен адамзаттын жаңыланышы катары белгилешкен. Майрамга бир нече күн


Atif için: / Please Cite As:

Kıdıraliyev, N., ve Turganbaeva N. (2025). Kirgiz halkının Nevruz Bayramı'ndaki geleneksel yemekleri. *Journal of Turkic Civilization Studies*, 6(2), 441-450.


Geliş Tarihi / Received Date: 08.12.2025

Kabul Tarihi / Accepted Date: 24.12.2025

¹ Prof. Dr., Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, nurudin.kidiraliyev@manas.edu.kg

 ORCID: 0000-0002-6168-8772

² Öğr. Gör. Dr., Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, nadira.turganbaeva@manas.edu.kg

 ORCID: 0000-0002-7620-9236

калганда үйлөр тазаланып, карыздар төлөнүп, бардык таарынычтар кечирилген. Майрам күнү адамдар эң жакшы кийимдерин кийип, көңүлдү убакыт өткөрүп, ар кандай оюндарды жана мелдештерди уюштурушкан.

Нооруз майрамы ар кайсы элдерде Нооруз, Навруз, Навруз, Нуруз, Невруз жана Наурыз сыяктуу ар кандай аталыштар менен белгилүү жана жыйырмадан ашык өлкөдө белгиленет. Бул өлкөлөр Борбордук Азияда жана Жакынкы Чыгышта кеңири географияны камтыйт, анын ичинде Азербайжан, Ооганстан, Албания, Босния жана Герцеговина, Грузия, Индия, Иран, Ирак, Казакстан, Кыргызстан, Тажикстан, Түркмөнстан, Түркия, Өзбекстан, Монголия, Пакистан, Кытай жана Россия (айрыкча Башкортостан, Дагестан жана Татарстан сыяктуу аймактар) (Гольев, 2018, Тагиева, 2024). Бул майрам ар бир өлкөдө ар кандай белгиленет жана кээ бир коомчулуктарда майрамдар үч күндөн 13 күнгө чейин созулат (Тагиева, 2024). БУУнун Башкы Ассамблеясы 21-мартты Эл аралык Нооруз күнү деп жарыялаган жана 2009-жылы ал ЮНЕСКОнун Адамзаттын материалдык эмес маданий мурастарынын тизмесине киргизилген (БУУ, 2009).

Тарыхчылар "Невруз" сөзү перс тилинен келип чыкканын жана эки сөздөн тураарын айтышат: "нав" (жаңы) жана "руз" (күн). Ошондуктан, "Невруз" сөзү "жаңы күн" дегенди билдирет, башкача айтканда, чыгыш элдеринин табигый циклдерге негизделген календарында жаңы жылдын башталышы (Balçikoğlu, 1943).

Бул майрамдын келип чыгышы боюнча изилдөөчүлөрдүн арасында бирдиктүү пикир жок. Себеби, Неврузду белгилеген ар бир коомчулук аны өзүнүн баалуулуктары менен байланыштырып, чечмелейт (Kutlu, 2001). Айрымдар Невруздун келип чыгышы биздин заманга чейинки 7-кылымдан биздин замандын 7-кылымына чейин чыгыш коомдоруна таасир эткен диний окуу болгон зороастризм менен байланыштуу деп эсептешет (Boys, 1988); башкалары муну исламдын пайда болушу жана жайылышы менен байланыштырышы мүмкүн деп божомолдошот. Бул майрамдын келип чыгышы ирандык деп эсептелет. Кийинки мезгилдерде Невруз Борбордук Азия элдеринин арасында да тараган (Осмонова, 2014).

Окумуштуулардын айтымында, Нооруз майрамында аткарылган салттуу ырым-жырымдар ислам дини келгенге чейин эле аткарылган. Мисалы, майрамга болжол менен жыйырма күн калганда, адамдар быйыл мол түшүм алуу үчүн арпа, буудай жана буурчак сыяктуу үрөндөрдү чопо идиштерге өнүп чыгарышкан.

Айрым булактарда "Невруз - Кудай Адамды жараткан жети күндүн биринчиси" деп айтылат. Бирок, ислам ишениминде "Невруз - периштелер даңазалаган күн, анткени алар ушул күнү жарык дүйнөсүндө жаратылган" деген ишеним бар (Сухарева, 1986).

Байыркы убакта, календарлар колдонула электе эле, адамдар жаздын келишин дал ушул күнү белгилеп, "Жаратылыштын жаңылануусу бүгүн башталат" деп айтышкан. Күн менен түн бирдей болгон 21-март бул мезгилдин башталышы катары таанылып, бул күндү белгилөө үчүн ар кандай майрамдар өткөрүлгөн. Ал көптөгөн түрк коомчулугу тарабынан улуттук маданияттын элементи катары белгиленип келет (Çaу, 1993).

Илгери адамдар Ноорузду чоң от жагып, түн ортосуна чейин алардын айланасына чогулуп майрамдашчу. Майрамга чейин короолордо же бийик дөңсөөлөрдө от жагылчу жана адамдар бул оттордун үстүнөн секирүү менен "күнөөлөрдөн жана жамандыктан тазаланабыз" деп ишенишкен. Ошол эле каалоолор менен короолордогу жаныбарларды оттун айланасына алып барышчу. Андан кийин адамдар оттун айланасында чуркап, "Кызыл чырагым мага келсин, сары оорусум сага кетсин" деп кыйкырышчу жана жамандыкты жана кыйынчылыктарды кайтаруу үчүн суу толтурулган чопо идиштерди ыргытышчу. Ошентип, алар Жаңы жылды тосуп алышкан (Асанканов, 1997, Башири, 2021).

Азия маданияттарында Ноорузду белгилөө исламдын жайылышы менен жаңы мааниге ээ болуп, майрамдык дасторкондорго ислам символизми таасир эткен. Мусулман коомдорунда "7" саны ыйык деп эсептелгендиктен, майрамдык дасторкондордо "хафт" (жети) саны менен байланышкан атайын тамактар даярдалган. Бул тамактардын аталыштары көбүнчө бир эле

тамгадан башталган сөздөрдөн турат жана белгилүү бир символикалык маанилерге ээ. Аймакка жараша булар "хафт-шин", "хафт-син" жана "хафт-каф" сыяктуу аттар менен белгилүү болгон.

"Хаф-шин" салты Борбордук Азия элдеринин арасында кеңири таралган. Бул дасторкон жасалгасы жана анын мааниси төмөнкүдөй түшүндүрүлөт:

Шароб (шарап) - кайра жаралуунун символу,

Шир (сүт) - тазалыктын жана аруулуктун символу,

Ширин (таттуу) - кубанычтын жана бакыттын белгиси,

Шакар (шекер же набат) - канааттануунун жана ыраазычылыктын символу,

Шарбат (жемиш сиробу) - салкындыктын жана бейпилдиктин символу,

Шом (шам) - отко жана агартууга урмат көрсөтүүнүн символу,

Шона (тарак) - ден соолуктун жана сулуулуктун символу.

Маркум да майрамдын кубанычына ортоктош болот деген ишенимден улам, Нооруз алдында "Хафт Син" деп аталган салттуу тамак-аштарды мүрзөлөргө алып баруу салты да кеңири таралган (Башири, 2021).

Хафт Син жети элементтен турат, алардын ар бири перс тилиндеги "س" (Син) тамгасы менен башталат жана ар биринин символикалык мааниси бар:

Сир (сарымсак) - дары-дармектин жана ден соолуктун символу,

Сиб (алма) - сулуулуктун жана физикалык ден соолуктун символу,

Сабзе (өнүп чыккан дан, буудай же жасмык) - жаратылыштын кайра жаралуусунун символу,

Сенджед (олеастер) - сүйүүнүн символу,

Серке (уксус) - акылмандыктын жана чыдамкайлыктын символу,

Саману (буудай унунан жасалган таттуу пудинг) - бакубаттуулуктун жана молчулуктун символу,

Сомаг (сумак) - таңдын жана жарыктын символу.

ИЗИЛДӨӨ МЕТОДУ

Изилдөө маалымат базаларында 1938-жылдан 2025-жылга чейин жарыяланган макалалар талдоого алынды. Изилдөөдө "Нооруз, Невруз ж.Б" жана "кыргыздардын салттуу тамактар" деген негизги сөздөр колдонулду.

КЫРГЫЗСТАНДА НООРУЗ МАЙРАМЫ

1925-жылдан 1992-жылга чейин Нооруз майрамы Кыргызстанда расмий түрдө белгиленген эмес. Бирок, ал көз карандысыздыкка (эгемендикке) ээ болгондон кийин кеңири белгилене баштаган. 21-мартты, тактап айтканда, Кыргызстандагы Нооруз деп жарыялаган мыйзамга Жогорку Кеңеш (Парламент) тарабынан 1991-жылдын 1-февралында кол коюлган жана ошол күндөн тартып Нооруз кыргыз эли жана кыргыз мамлекети үчүн ыйык күн катары белгиленип келет.

Кыргыз эли Ноорузга чоң маани берип, эски жылды узатып, жаңы жылды тосуп алуу үчүн ар кандай даярдыктарды көрүшөт. Алар аны "Улустун Улуу күнү" катары белгилеп келишкен. Улус - административдик-аймактык бирдик; анын экинчи мааниси - мамлекет жана ал ошондой эле эл (улут) дегенди билдирет (Ибрагимов, 2014, Айдарбекова, 2011). "Улуу күн" жана "Куттуу күнү" деген терминдер да улуттук майрамды билдирет. Ар бир үй-бүлө алдын ала даярдык көрүп, жуунуп, таза, жаңы кийимдерди кийип, үйлөр, короолор жана көчөлөр иретке келтирилип, тазаланып, кир кийимдер жуулуп, бүтпөгөн иштер жаңы жылга чейин бүткөрүлмөк.

Майрамга даярдык көрүүнүн бул бүтүндөй процесси "жыл жаңыруу" деп аталган. Бул салт "Эски жыл кетти, жаңы жыл кирди" деген элдик макалдын пайда болушуна алып келген. Бул майрам, жалпысынан алганда, күн календарына негизделген. Ошондуктан, ал ар дайым жыл сайын жазында, күн менен түн теңелгенде белгиленип келген. Кыргыз айларынын аттары (мисалы, Жалган Куран - март, андан кийин Чын Куран, Бугу ж.б.) да ушул күн календарына негизделген. Белгилей кетүүчү нерсе, он эки жаныбардын атынан аталган жылдык циклибиз (12 жыл толукталып, бир циклге жетүү же мүчөл) да күн календарына негизделген.

Бул күнү кыргыздар үйлөрүнө жана короолоруна арча жана шалфей (адырашман) күйгүзүп, жамандыктан арылуу үчүн тазалоо ырым-жырымын жасашкан. Адамдар жакшы каалоо-тилектерин айтышып, белектерди беришкен, ал эми нааразы болгондор элдешип, "бардык пикир келишпестиктер жана таарынычтар эски жыл менен кошо кетти" деп жарыялашкан. Салт боюнча, 1-сүрөттө көрсөтүлгөндөй, ак элечекчен Умай эне арча бутактарын күйгүзүп (Осмонова, 2016), "Кайгы, кыйынчылык жана жамандык өтүп кеткен жылда калсын" деп тиленчү, муну өткөн мезгилден мураска калган бул ишенимдердин чагылышы катары чечмелөөгө болот. Ошондуктан, Нооруз бардык кыйынчылыктар унутулуп, Жаңы күн (Улуу Күн) тынчтык, сабырдуулук жана кубаныч менен тосулуп алынган өзгөчө күн деп эсептелген (Барчын, 2023, Осмонова, 2016).



Сүрөт 1: Умай эненин аластаган жыпар жыттуу заты (Урл-1, 2025).

Жаңы жылда адамдар кудайга, жерге, сууларга, тоолорго жана таштарга сыйынып, адамдардын жана жаныбарлардын (тирүү жандыктардын) амандыгын, тынчтыкты, кырсыктардан жана кыйынчылыктардан сактанууну жана мол түшүм алууну тилешчү. Илгери Нооруз күнүндө эки өгүздү сокого байлап, топурак биринчи жолу айдалган. Дыйкан жылуу (даяр) топуракта бороз (терең бороз) жасаганда, анын артынан бир топ адамдар баштыктарынан бир ууч үрөн буудайын сууруп алып, бара жатып элдик ырларды ырдашчу (Осмонова, 2014).

Ноорудда кыргыздар арпа, буудай жана жүгөрү эгип, аларды жыгачка жанчып, агартылган дандардан сүмөлөк же көжө жасашкан. Булар конокторго жана жаштарга берилген. Бул адамдарга узак өмүр, жаштык жана бакыт каалап айтууну билдирген. Сүмөлөк жана көжө жаратылыштын өлбөстүгүн жана жашоонун гүлдөп-өнүгүшүн символдоштурган улуттук даамдуу тамактар деп эсептелген (Ибрагимов, 2014).

Ноорудда дасторкон жаюуга да өзгөчө маани берилет. Ал салттуу түрдө жети тамактан турган тамак деп эсептелет. Бирок, бул ар бир үй-бүлөнүн экономикалык шарттарына жана улуттук маданий өзгөчөлүктөрүнө жараша өзгөрүшү мүмкүн (Vargin, 2023).

Байыркы Нооруз майрамына арналып даярдалган тамактардын ичинен эң баалуусу, өзгөчө эң даамдуусу Сүмөлөк жана Чоң Көжө болгон. Сүмөлөк бүгүнкү күнгө чейин Ноорудду тосуп алуу үчүн буудай өнүп чыгуу менен даярдалат. Сүмөлөк көбүнчө Орто Азиянын жана Жакынкы Чыгыштын отурукташкан элдерине мүнөздүү: Иран элдери - перстер, тажиктер, пуштундар ж.б.; Түрк элдери - өзбектер, түштүк кыргыздар (айрыкча Фергана өрөөнүндө), азербайжан түрктөрү, түркмөндөр ж.б. Байыркы Сүмөлөктүн келип чыгышы жөнүндө эл арасында ар кандай

уламыштар жана ырлар айтылып келет. Сүмөлөктүн келип чыгышы тууралуу бир катар уламыштар бар. Алардын биринде төмөнкүдөй баяндалат:

Илгери, жаркыраган жаздын алгачкы айларында катуу ачарчылык элди каптап, өлүм элдин артынан сая түшүп калган. Элдин бардык байлыгы түгөнүп, чачыранды абалга жеткен. Адамдар кыйналып, балдардын ачтыктан ыйлаганы токтобогон. Эзелердин айласы куруп, күчү-кубаты калбай калган эле. Алар ойлонуп, тынчсызданып, бул абалдан чыгуунун жолун таба албай турушкан. Ошондо боорукер эзелер бир чечимге келип, ар бири өзүндө болгон акыркы тамак-аш азыктарын алып чыгышкан. Бири бир чымчым ун, экинчиси бир кашык май, үчүнчүсү бир ууч талкан, дагы бирөөлөр үч-төрт кургатылган өрүк жана башка калган нерселерди чогултушту.

Элден чогултулган азык "көп түкүрсө көл болот" дегендей, казандын жарымына араң жетти. Ага мол суу куюлуп, от жагылып, казан асылды. Казан кайнап турган учурда, тогуз кызыл жүздүү (же жаш, күчтүү) баласы бар бир жесир аял келип калат. Ал отун жагып отурган аялдарга көзүнө жаш алып, мындай дейт:

"Оо, урматтуу элим, менде бул казанга кошууга эч нерсем жок. Тогуз жумуру таштан башка эч нерсе таба албадым. Жок дегенде, тогуз баламдын тамагын силер менен кошо бышырып бергиле." Аял жоолугуна салып келген таштарды жууп, "Ырайымдуу, Мээримдүү Алланын аты менен! Аллахым элиме токчулук жана тынчтык берсин!" деп тиленип, казанга салат. Казан күрүлдөп кайнай баштады. Ак элечекчен кемпирлер казанды аралаштырып жатып: "Кудайым, бул жаз элибизге молчулук жана бакыт алып келсин. Өлкөбүз ачарчылыктан катуу жабыркады. Бул жыл мол түшүмдүн, токчулуктун жана ден соолуктун жылы болсун!" - деп бата кылышты.

Жай от жагылып, казан көбүктөнүп кайнай берди. Ачка жана чарчаган балдар ыйлап отуруп, уйкуга кетишти. Аялдар казанды таң атканча кайнатышкан. Казандагы ар кандай азыктардын жыты аңкып, тамактын күйүп кетүүсүнө жол берген эмес. Бышкан тамак эң таттуу, абдан аш болумдуу, жеңил жана тойгузуучу коюу консистенцияга ээ болгон. Ал толугу менен муздатылгандан кийин, идиштерге салынат. Ар бир адам, жаш-кары дебей, кичинекей манжаларын тамакка малып жешет. Бул тамак аларга бир айга жетет. Эл ачкачылыктын кырсыктарынан куткарылат. Алар бул ыйык тамакты Сүмөлөк деп аташат. Ошол жылы элдин тилектери орундалып, жаз жакшы келет, эгин мурдагыдан да мол өсөт, түшүм мол болот, эл молчулукка жана жыргалчылыкка толуп турат. Ошол күндөн бүгүнкү күнгө чейин ата-бабаларын ачкачылыктын кырсыктарынан коргоп, сактап калган ыйык Сүмөлөк ыйык тамак катары эскерилет. Убакыттын өтүшү менен бул тамак Нооруз майрамдарда салттуу тамакка айланган. Бүгүнкү күндө Сүмөлөк, өнүп чыккан жана майдаланган буудайды, унду, мейизди, өрүктү жана башка тамак-аш азыктарды аралаштырып, түнү менен кайнатылып жасалат.

Башка уламыш боюнча, Сүмөлөк тамагы элди душмандан коргоо үчүн эң татаал шарттарга түрүштүк берген мезгилде пайда болгон. Отурукташкан шаардын элине күтүүсүздөн көчмөн жоокерлер кол салган. Көчмөндөр шаарды курчоого алышкан, бирок сепилге кире алышкан эмес. Шаар бир нече күн бою курчоодо тургандыктан, элдин азык-түлүгү дээрлик түгөнүп калган. Жоокерлердин күчүн сактоо үчүн эл үйдүн ар кайсы бөлүктөрүнөн жана кампалардан калган акыркы азык-түлүктөрдү чогултушкан. Аларга, каптардын түбүндөгү дан калдыктары, бир аз өнүп чыккан буудай, башка майда тамак-аш калдыктары кирген. Чогултулган азык-түлүктүн баары чоң казанга салынып, көпкө кайнатылган, ошондо коюу аш (ун/ботко) пайда болгон.

Кийинки айтылган уламыш боюнча, Сүмөлүк анын молчулуктун, жаздын башында, үмүт жана керемет мезгилинде, тамак-аш тартыш болгон кыйын мезгилде пайда болгон тамак деген ишенимди бекемдейт. Ал эненин кыйынчылыкка туш болгон жана үмүтү аркылуу аман калганын баяндайт. Балдарынын көңүлүн алаксытуу үчүн, бир аял казанга суу куюп, жаңы өнүп чыккан буудайды тамыры менен жулуп алып, казанга ыргытат. Бир нерсе кайнап жаткандай жана шылдырлаган үн чыгаргандай кылып, ал түбүнө бир нече таш ыргытат. Балдары ыйлаганда, ал: "Азыр бышып калды" деп убакытты узартат. Тамактын бышышын күтүп жатып, балдар уктап калышат. Эртең менен ойгонгондо, алар казанда даамдуу ботко бышканын көрүп курсактарын тойгузушат.



Сүрөт 2: Сүмөлөктүн бышыруу сүрөттөлүшү-Үмүттүн тамагы. Сүрөт жасалма интеллект жардамы менен даярдалды

Сүмөлөк даярдоо. Сүмөлөктү даярдоо буудайды бир нече күн мурун өндүрүүдөн башталат. Алгач дандар тазаланып, жуулуп, андан кийин 1-2 күн ысык сууга чыланып коюлат. Буудай жумшаргандан кийин, суусу кургатылат, тактайга тыкан тизилип, жарык бөлмөгө коюлат. Күн сайын суу чачылат. Буудай өнүп чыккан бөлмөгө эч ким кирбеши керек. Сууну бир гана адам куюшу керек (Ырысбаева, 2011).

Буудай 5 смге чейин өнүп чыкканда, ал тегирменден өткөрүлөт. Майдаланган буудай бир нече жолу таза суу менен жуулуп, чүпүрөк аркылуу сүзүлөт.

Казанга буудайдан эки эсе көп май кошулат. Алгач, Умай энеге чөректин даамдуу жытын тартуулоо үчүн майда чөрек (ачыткы кошулган камырдан жасалган жука тегерек нан) бышырылат.

Буудай жуулгандан кийин, аны үн менен аралаштырып, ботко болгонго чейин жуурушат. Бул ботко ысык майга кошулат. Кайнай баштаганда, аралаштыруу башталат. Ага, орточо өлчөмдөгү 41 таш казанга салынат. Таштар сүмөлөктүн күйүп кетишине же түбүнө жабышып калышына жол бербейт жана анын бир калыпта бышып, тоголоктоп калбай турганын камсыздайт. Ар ким өз каалоосуна жараша жаңгак, мейиз, өрүк же шекер кошо алат. Сүмөлөктү жай отто 10-11 саат бою тынымсыз аралаштырып туруу керек. Каалаган ар бир адам келип аралаштыра алат, ар бир аралаштырганда каалоолору орундалсын деп ниет кылат. Акырында, капкагы 10 сааттай жабылып коюлат. Казандын капкагы ачылганда, Теңир сүмөлөктө из калтырат деп ишенишет; бетиндеги формалар жакшылык катары чечмеленип, тилектер айтылат. Сүмөлөктү кашык менен эмес, манжаңыздын учу менен бир аз алып, даамын татып көрүлөт. Ушундай аракеттер тилектерди орундадат деген ишеним бар.



Сүрөт 3: Бишкектеги "Дасмия" этно-ресторанында Нооруз майрамында сүмөлөк бышыруу (Урл-2, 2025).

Көжө (Көжө)

Көжө (кыргызча: Көжө) - казак жана кыргыз элдеринин байыркы ашпозчулук маданиятына таандык эң байыркы тамактардын бири.

Башка аталыштары: Ал ошондой эле Невруз Көжө, Яз Көжө жана Чоң Көжө (Улуу Көжө) деп да аталат. Түрк тилдеринде: Бул сөз көптөгөн түрк тилдүү элдн колдонулат: балкар тилинде гезе//хантүс, түркмөн тилинде көже, кара-калпак тилинде гөже жана казак тилинде көже. Бул сөз Махмуд Кашгаринин Дивану Лугати'т-Түрк чыгармасында да кездешет жана өзгөчө түрк сөзү деп эсептелет.

Айрыкча жылдын аягында (эски жыл бүтүп, жаңы жыл башталганда, б.а. Ноорузда) даярдалган Көжө тамагы Чоң Көжө (Улуу Көжө) деп аталып, анын ырым-жырымын жана эң маанилүү тамагы экенин баса белгилеген (Усмонова, 2022).

Кытай жазма булактарына ылайык, кыргыздар Жаңы жыл келгенде (негизги ай, башкача айтканда, 20-март менен 21-марттын ортосундагы түн) көжөнү жасашкан. Аны даамдап көргөндөн кийин, бир аз сууга куюшчу. Кытай жылнаамаларында бул айды кыргыз тилине которгондо "бао ши" же "бас ай" деп жазышат. Кыргыз тилинде бул сөз ар кандай дандарды кайнатып жасалган шорпонун бир түрүн билдирет. Өзбек элинде бул тамак куурулган тамактардын категориясына кирет. Көжө колдонулган дандарга жана кошулган ингредиенттерге жараша төмөнкү категорияларга бөлүнөт (Умарова, 2024): эгерде буудай менен жасалса, ал буудай гужа деп аталат; эгерде жүгөрү менен жасалса, ал макка гужа деп аталат; эгерде кычкыл сүзмө же айран кошулса, ал катикли гужа деп аталат; эгерде сүт кошулса, ал сүт гужа деп аталат; ал эми эт кошулса, ал гутли гужа деп аталат.

Чоң Көжөнү (Улуу Көжөнү) даярдоо (Т. Бөрүбаев, 1982). Чоң Көжөнү Нооруз майрамында бүт айылга жете тургандай чоң казандарда даярдашкан. Казанга суу куюлуп, эт кошулган. Суу кайнай баштаганда, маш бүүрчак, нокот, буудай жана жүгөрү крахмалдары (акшак) кошулган. 30-40 мүнөт кайнагандан кийин күрүч, таруу, сорго жана башка дан крахмалдары кошулган. Дандар дээрлик бышканда, тазаланган картошка жана сабиз тууралып, кошулган. Ун жана талкан (куурулган буудай/арпа уну) жылуу сууда эритип, шорпого акырын куюлган. Акырында, майдаланган пияз, сарымсак, укроп жана кара мурч кошулган. Ар кандай татымалдар менен даам, күчтүү шорпонун жыты жана ар кандай дан крахмалдарынын уникалдуу аралашмасы Чоң Көжөгө бай даам жана азыктык баалуулукту берген. Ал суроо-талапка жараша коюу же суюк даярдалган (Каратаев, 2005).



Сүрөт 4: Чоң Көжөнү бышыруу сүрөттөлүшү. Сүрөт жасалма интеллект жардамы менен даярдалды

Кыргыз Республикасынын Мамлекеттик тил жана тил саясаты боюнча улуттук комиссиясынын төрагасы Мелис Мураталиев Чоң Көжөнүн кыргыз элинин тарыхындагы жана Нооруз майрамындагы ордун жана маанисин баса белгиледи: "Кыргыз эли Нооруз майрамын Улуу күн деп атаган. Бул күнү түн менен күн теңелип, күн узартылып, "ак женди" (жакшылыкка жетишүү) маанисинде майрам өткөрүлгөн. Бардык таарынычтар жана таарынычтар үнүтүлүп, бири-бирин кечирип, бардык элге жакшылык каалашкан. Майрамдын мааракесине кыш бою кургатылган жана сакталган этти кайнатып, шорпого тазаланган буудайды кошушкан. Буудайды өзүнчө алып салгандан кийин, шорпого сүзмө (сүзүлгөн айран/айран) кошуп, ичишет. Бул тамак Чоң Көжө деп аталат" (Мураталиев, 2021).

Көжөнүн мааниси жана ритуалдык өзгөчөлүктөрү. Көжөнү кыш мезгилинен калган эттен (согум) жана кургатылган эттен (сүрсүгөн) жасалат (бул кышкы азык-түлүктүн аякташын жана жазга өтүүнү билдирет). Элибиз "жети саны сыйкырдуу күчкө ээ" деп эсептейт. Бул ишенимге ылайык, Чоң Көжөнү жети түрдүү даам (7 даам) менен жасоо керек. Айыл аксакалдары үйдөн үйгө барып, Чоң Көжөнү ичип, ар бир үйгө таза жүрөктөн чыккан баталарын беришчү.

Заманбап Нооруз майрамы. Кыргызстандагы Нооруз майрамы салттуу баалуулуктарды сактоо менен бирге, заманбап элементтер аркылуу байытылып, маанилүү коомдук-маданий окуя катары белгиленет. Майрамдык дасторкондор гастрономиялык мыктылык менен айырмаланып, атайын тамактарды кылдат даярдоо визуалдык жана даамдык канааттанууну камсыз кылат. Көңүл ачуу программалары фольклордук ырлардын, обондордун жана салттуу бийлердин аткарылышы менен коштолот. Мында улуттук кийимдердин колдонулушу кыргыз элинин маданий өзгөчөлүгүн даңазалайт. Айрыкча улуттук ат оюндары (мисалы, көкбөрү, кыз куумай) коомчулуктун арасында жогорку популярдуулукка ээ. Мындан сырткары, күрөш сыяктуу башка салттуу спорт түрлөрү да кеңири жайылып, колдоого алынат.

Шаар борборлорунда жана айыл аймактарында кеңири масштабдагы иш-чаралар, анын ичинде концерттер, жарманкелер жана жалпы майрамдык жыйындар уюштурулат. Бул иш-чараларга ар кыл социалдык катмардын өкүлдөрү активдүү катышат.

Бул майрамдык шыктануу жана иш-аракеттердин негизинде Жаңы жылды жакшылыкка, молчулукка, ден соолукка жана тынчтыкка болгон жалпы үмүт менен баштоо тилеги жатат.

Нооруз өткөндү урматтоо жана келечекке оптимизм менен кароого мүмкүнчүлүк берген, ошол эле учурда кыргыз элинин маданий өзгөчөлүгүн жана социалдык тилектештигин бекемдөөчү көп кырдуу жана комплекстүү майрам болуп саналат.

КОЛДОНУЛГАН БУЛАКТАР

- Асанканов, А. ve Малтаев К. (1997). Обряды культа огня у кыргызов. Новое о древнем и средневековом Кыргызстане. Бишкек «Наследство». вып. 2. - с. 40.
- Айдарбекова, А. (2011). Жаз-айым. Происхождение праздника Невруз. *Шамбала*, 6(60) - 96.
- Balçikoğlu, Z. (1943). Сеп takvimi. Beyazid-Istanbul.
- Barçın, S. (2023). Nowruz tradition in Kyrgyz culture. *Episteme*, (29), 285-298.
- Bashiri, I. (2021). *Nowruz: Origins and Rituals*, P.27.
- Birgen, M. (1938) *En Eski Türk Bayramı: Nevruz*. Son Posta. 5 p.
- Birleşmiş Milletler (BM) Genel Kurulu (2009). Karar: A/RES/64/253. Abu Dabi.
- Борубаева, Т. (1984). Кыргыз даамы. Фрунзе. “Кыргызстан” басмакана.
- Бойс, М. (1988). Зороастризм. Верования и обычаи. Москва. «Наука», с. 44-45.
- Çay, A. (1993). *Türk Ergenekon Bayramı Nevruz*. Ankara: Türk Kültürünü Araştırma Enstitüsü Yayınları.
- Гольев, Н. (2018). Нооруз маданият баарлашуунун негизи катары. Вестник Бишкекского гуманитарного университета. 17-19 с.
- Ибрагимов, К. (2014). Нооруз – в исторических источниках. Известия ВУЗов. № 2
- Каратаев, О. К. (2005). Нооруз майрамы кыргыз тарыхында. История, культура и традиции народов Востока. IVYAK.-Вып.1.-с. 9197.
- Кыргыз адабияты боюнча энциклопедиялык окуу эрежелери (2004). Манастаану менен корком маданияттын улуттук борбору. Бишкек
- Кыргыз тарыхы. Энциклопедия (2003). Мамлекеттик тил жана энциклопедия борбору. Арабаев атындагы Кыргыз мамлекеттик педагогикалык университети. Бишкек.
- Kutlu, M. M. (2001). *Anadolu'da Nevruz kutlamalarının ritüel niteliği*. Uluslararası Nevruz Sempozyumu (21-23 Mart 2000) Bildirileri, 109-114, Ankara.
- Мураталиев, М. (2021). Кыргыздар Ноорудда Сүмөлөк эмес Чоң көжө даярдашчу. <https://sputnik.kg/20210318/kyrgyz-nooruzda-chon-kozho-byshyrgan-1051812371.html>
- Осмонова, Б. (2014). Нооруз майрамы жаңы доордо. *Известия ВУЗов*, 10, 178-179.
- Осмонова, Б. (2016). Новый год на горе Сулайман – символы рождества. Наука, новые технологии и инновации в Кыргызстане. №11.
- Сухарева, О.А. (1986). Праздники цветов у равнинных таджиков (конец XIX – начало XX вв.). древние обряды, верования и культы народов Центральной Азии (историко-этнографические очерки). Москва. Наука, с. 31.
- Taghiyeva, G.R. (2024). Nowruz holiday: tradition and modernity (based on the work of Muhammad Huseyn Shahriyar). *Madeni Mura*, 4(107), 124-132. DOI: <https://doi.org/10.47500/2024.v20.i4.07>
- Усмонова, О. (2022). Ч. Айтматовдун «Бетме-бет» повестиндеги тамак-аш аттарынын лексика-семантикалык өзгөчөлүктөрү. *Science and innovation*. 3, 435-440.
- Урл-1 (2025). Бишкектеги Нооруз майрамы. Баракелде. <https://barakelde.org/news:671026/>
- Урл-2 (2025). Более тонны сүмөлөка на Нооруз приготовят сегодня ночью в Бишкеке. <https://24.kg/obschestvo/261242/>
- Ырысбаева, Ч. (2011). Нооруз- праздник обновления и чистоты. Как варить сүмөлөк? Тысяча советов для здоровья. с. 4.

Etik Beyan

“Kırgız Halkının Nevruz Bayramı'ndaki Geleneksel Yemekleri” başlıklı çalışmanın yazım sürecinde bilimsel kurallara, etik ve alıntı kurallarına uyulmuş; toplanan veriler üzerinde herhangi bir tahrifat yapılmamış ve bu çalışma herhangi başka bir akademik yayın ortamına değerlendirme için gönderilmemiştir.

Arařtırmacıların Katkı Oranı Beyanı

Bu makalenin hazırlanmasında yer alan Kıdıraliyev ve Turganbaeva yazarların katkıları eşit düzeyde olup, her bir yazarın katkı oranı %50 olarak belirlenmiştir. Her iki yazar da çalışmanın tasarımına, veri analizine ve makalenin taslağının oluşturulmasına önemli ölçüde katkıda bulunmuştur.

GENİŞ ÖZET

Nevruz, baharın gelişini ve Yeni Yılın başlangıcını simgeleyen, kökenleri ilk çağlara dayanan ve 21 Mart'ta (gece ile gündüzün eşit olduğu gün) kutlanan kadim bir ulusal bayramdır. İslamiyet öncesi dönemlerden beri doğanın ve insanlığın yenilenme günü olarak kutlanmıştır. Farsça'da "nav (yeni)" ve "ruz (gün)" kelimelerinden türeyerek "Yeni Gün" anlamına gelir. Nevruz; Azerbaycan, Kazakistan, Kırgızistan, Tacikistan, Türkiye dahil olmak üzere Orta Asya ve Orta Doğu'da yirmiden fazla ülkede farklı isimlerle (Navruz, Noruz, Nevruz vb.) kutlanmaktadır. Kırgızlar için Nevruz, 1992 yılında bağımsızlıkla birlikte resmen kutlanmaya başlamış ve "Ulusun Uluu Künü" (Ulusun Ulu Günü) olarak adlandırılan kutsal bir gün kabul edilmiştir. Yeni yıla girmeden önce evler temizlenir, borçlar ödenir ve tüm kırgınlıklar affedilir. Bu temizlik süreci hem fiziksel hem de manevi arınmayı ifade eder. Yeni yılın gelişyle birlikte evlerde ardıç (arça) ve adaçayı (adıraşman) yakılarak tütsülenir, kötü ruhların ve hastalıkların kovulduğuna inanılır. Eski inanışlara göre, insanlar "Kırmızı ışığım bana gelsin, sarı hastalığım sana gitsin" diyerek dilekte bulunurlardı. Nevruz, tüm anlaşmazlıkların unutulduğu, Yeni Gün'ün barış, sabır ve neşe ile karşılandığı özel bir gündür. Bu günde insanlar Tanrı'ya, doğaya, suya ve dağlara dua ederek bolluk, esenlik ve afetlerden korunma dilerler. Nevruz sofrası (dastorkon) geleneksel olarak yedi çeşit yemekten oluşur ve bu yemeklerin sembolik anlamları İslam sonrası dönemde "Haft Şin" (Orta Asya'da yaygın) veya "Haft Sin" (İran'da yaygın) gibi yedi kutsal öge geleneğiyle de ilişkilendirilmiştir. Kırgız sofrasının en değerli ve belirleyici yemekleri Sümölök ve köjö, bu yemekler cemaat halinde, birlikte pişirmek uyumun, birliğin ve kolektif emeğin simgesidir.

Günümüzde Kırgızistan'da Nevruz, geleneksel değerleri koruyarak folklorik gösteriler, ulusal giysiler, konserler, fuarlar ve geniş çaplı etkinliklerle zenginleştirilmiştir. Kökbörü (Oğlak Kapma), Kız Kuu (Kız Kovalama) gibi ulusal at oyunları ve güreş gibi geleneksel sporlar bu bayramın ayrılmaz bir parçasıdır. Nevruz, geçmişini onurlandırıp geleceğe umutla bakmayı sağlayan, kültürel özgünlüğü ve sosyal dayanışmayı pekiştiren çok yönlü bir bayram olarak kutlanmaya devam etmektedir.