

**НАЦИОНАЛЬНАЯ АКАДЕМИЯ НАУК
КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
ИНСТИТУТ ИСТОРИИ, АРХЕОЛОГИИ И ЭТНОЛОГИИ
им. Б. ДЖАМГЕРЧИНОВА
КЫРГЫЗСКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
им. Ж. БАЛАСАГЫНА**

ДИССЕРТАЦИОННЫЙ СОВЕТ Д 07.21.628

На правах рукописи
УДК: 39:572 (575.2)(043.3)

КУТТУБЕКОВА ВЕНЕРА МАМБЕТАЛИЕВНА

**КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ КЫРГЫЗСКИХ СЕМЕЙ
ПРОЖИВАВШИХ В СЕВЕРНОМ И СЕВЕРО-ЗАПАДНОМ
КЫРГЫЗСТАНЕ В СОВЕТСКИЙ ПЕРИОД (НА ОСНОВЕ
ЭТНОГРАФИЧЕСКИХ И ЭТНОСОЦИОЛОГИЧЕСКИХ
МАТЕРИАЛОВ)**

07.00.07 – этнография, этнология и антропология

АВТОРЕФЕРАТ
диссертации на соискание ученой степени
кандидата исторических наук

Бишкек – 2021

Диссертация выполнена на кафедре “Философия и социальные науки” Кыргызского государственного технического университета им. И. Раззакова.

Научный руководитель: **Омурбеков Черикбай Казыгулович**
кандидат исторических наук, доцент

Официальные оппоненты: **Джоошбекова Айнагул Рысбаевна**
доктор исторических наук, доцент, зав. кафедрой Истории и этнологии Кыргызского государственного университета им.И. Арабаева

Эралиев Салайдин Нуралиевич
кандидат исторических наук, доцент кафедры Археологии, этнологии, источниковедения и историографии Кыргызского национального университета им. Ж. Баласагына

Ведущая организация: Программа антропологии, технологии и международного развития Американского университета в Центральной Азии, адрес: г. Бишкек ул. А.Токомбаева 7/6

Защита состоится 24 ноября 2021 года в 14.00 на заседании Диссертационного совета Д 07.21.628 по защите диссертаций на соискание ученой степени доктора (кандидата) исторических наук при Институте истории, археологии и этнологии им. Б. Джамгерчинова Национальной академии наук Кыргызской Республики и Кыргызском национальном университете им. Ж. Баласагына по адресу: 720071, г.Бишкек, проспект Чуй, 265а.

С диссертацией можно ознакомиться в Центральной научной библиотеке Национальной академии наук Кыргызской Республики (720071, г.Бишкек, проспект Чуй 265а.) в библиотеке Кыргызского национального университета им.Ж.Баласагына (720033, г.Бишкек, ул.Фрунзе 547) и на сайте www.csnaskr.jet.kg.

Автореферат разослан 24 октября 2021 г.

Ученый секретарь диссертационного совета, кандидат исторических наук, старший научный сотрудник

А.З.Жапаров

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОТЫ

Актуальность темы диссертации. Пища является одним из существенных и содержательных компонентов материальной культуры.

Несмотря на исследования кыргызскими этнографами и культурологами, некоторые актуальные проблемы изучения традиционной пищи кыргызского народа в советскую эпоху, развития пищи кыргызских семей, обитавших в Чуйской и Таласской долинах Кыргызстана в советский период, до сегодняшнего времени не были отдельно исследованы в специальных этнографических и этносоциологических работах. Некоторые виды и правила приема пищи кыргызских семей вышеуказанных долин частично и фрагментарно рассматривались в рамках развития материальной культуры всего кыргызского народа.

В предлагаемом исследовании на основе конкретных этнографических и этносоциологических материалах проводится анализ развития культуры питания кыргызских семей, проживавших в сельских местностях Чуйской и Таласской долинах в советский период.

Традиционные и территориально-региональные правила в питании кыргызских семей, проживавших на территории Чуйской и Таласской долин в советский период, появление инновационных, смешанных и новых элементов вызывает научный и практический интерес на сегодняшний день, а их результаты являются важными для этнографических и этносоциологических наук.

Связь темы диссертации с научными программами и основными научно - исследовательскими работами. Диссертация выполнена в качестве инициативной работы на кафедре “Философия и социальные науки” Кыргызского государственного технического университета им. И. Раззакова.

Цель и задачи исследования, научной работы является исследование развития, изменения культуры питания кыргызской сельской семьи Чуйской и Таласской долин в советское время.

Цель исследования требует выполнения следующих **задач:**

1. определить влияние экологических, хозяйственных, культурных социальных преобразований, консолидационных и межэтнических процессов на культуру питания кыргызских семей, проживавших на территории Чуйской и Таласской долин в советский период, взаимосвязь сельских жителей с городским населением;

2. установить влияние земледельческого, овощеводческого, фруктоводческого, садоводческого хозяйств на развитие пищевой культуры кыргызской сельской семьи в исследованных населенных пунктах;

3. раскрыть модели приема пищи и систему питания кыргызских семей, проживавших на территории Чуйской и Таласской долин в советский период;

4. определить виды приема пищи кыргызских семей (*семейная трапеза, общественная трапеза*) и выявить их сравнительные отличия Чуйского и Таласского регионов;

5. исследовать направление развития, изменения культуры питания кыргызских семей в указанных регионах.

Хронологические рамки исследования охватывают период с установления советской власти на территории Чуйской и Таласской долин Кыргызстана до официального распада СССР.

Географические зоны исследования охватывают культуру питания кыргызских сельских семей, которые проживали в сельских поселениях Чуйской (*на севере*) и Таласской (*на северо-западе*) долин Кыргызстана.

Научная новизна полученных результатов:

- рассмотрены обновления в частном хозяйстве кыргызских семей и совместная работа членов семьи в общественных хозяйствах с представителями других народов; возникновение новых видов общественного хозяйства (*поливное земледелие, овощеводство, фруктоводство, бахчеводство*) и распространение ранее неиспользованных новых видов овощей и растений;

- была сделана попытка подтверждения определенного влияния соседних или проживающих в одном селе других этносов на изменение традиционной системы питания кыргызских семей в 20–40-е гг. XX в.;

- на основе хозяйственного, социального, культурного развития 1950-1960 гг. было показано исчезновение территориально-локальных элементов в питании и начало распространения содержательных черт и названий пищи, присущих кыргызскому народу;

- проанализирован состав повседневной пищи кыргызского сельского населения, в котором установлен при завтраке больше употребляли молоко и молочные виды пищи, в обеде – различные продукты из овощеводства и бахчеводства и при ужине – горячие блюда, сделанные из мяса и мучных продуктов;

- в рассматриваемый период общественные трапезы стали составной частью питания кыргызской сельской семьи.

Практическая и теоретическая значимость полученных результатов.

Этнографические и этносоциологические сведения, отраженные в диссертационной работе, можно использовать в исследованиях в этнографической, этносоциологической и культурологической отраслях, а также использовать как учебный материал по дисциплинам: «Родиноведение»,

«История Отечества», «Этика», «Культура кыргызского народа», «Этнография кыргызов».

Результаты и рекомендации исследования могут стать базовой предпосылкой для возникновения новых взглядов, идей в теоретическом направлении, и могут послужить конкретным историографическим материалом и источником для создания комплексных фундаментальных этнографических и этносоциологических исследований.

Основные положения диссертации, выносимые на защиту:

- на развитие культуры питания и приема пищи кыргызской семьи огромное влияние оказывали хозяйственные, социальные, культурные обновления и межэтнические связи. На основе перечисленных факторов в исследуемых селах в середине 50-х гг. XX в. в пище кыргызской семьи происходит разрушение значений социальных различий, и повседневная пища зажиточного слоя 1920–1930-х гг., становится доступной большей части сельских крестьян.

- в советском обществе, в отличие от предыдущих периодов, сформировалась новая культура питания. В составе пищи появились новые виды витаминизированных и высококалорийных, полезных в физическом и биологическом плане продуктов, новые правила приема пищи, а также порядок употребления пищи в определенном количестве, чтоб не навредить здоровью.

- в связи с тесным взаимоотношением с различными этносами в Чуйском и Таласском регионах, изменились состав и правила приема пищи в кыргызских семьях.

- в советский период в кыргызских семьях Чуйской и Таласской долин в культуре питания, хотя сохранялись некоторые региональные традиционные особенности, в то же время началось формирование комплекса элементов, которые были присущи всему кыргызскому народу;

- несмотря на то, что повседневная пища кыргызов состояла в основном из молочных, мясных, зерновых продуктов, в качестве дополнительной пищи они широко начали употреблять овощи и фрукты.

- помимо традиционных общественных приемов пищи, появились их новые виды в связи с новыми традициями: проводы в армию, возвращение с армии; общественные трапезы, связанные с ростом личности в социальном плане – получение наград, поступление в вуз и успешное окончание вуза, получение диплома; проведение различных возрастных мероприятий социального характера (*трапеза, связанная с 25-летием, 50-летием, 60-летием, 50-летняя “золотая” свадьба*); в осуществлении в жизнь различных общественно-хозяйственных мероприятий (*трапезы в проведении весной скотной компании – “кой туут мезгилинде ичилген тамактар”, при выращивании и сбора урожая земледельческой, овощеводской и бахчеводской*

культуры – “*талаа станында ичилген тамактар*”); в проведении «комсомольской свадьбы» и рыбного дня. В таких общественных приемах пищи появились общекиргызские новые составы пищи и новые традиции угощения.

Личный вклад соискателя. Диссертация является самостоятельно выполненной научно-исследовательской работой. Результаты, научные положения и новизна работы разработаны автором самостоятельно. Для развития этносоциологической науки Кыргызстана был проведен анализ этносоциологического опроса, дающий ценный эмпирический материал, который является дополнением классического этнографического исследования, состоящего из 100 вопросов. До сегодняшнего дня в киргызской этнографии и этносоциологии не проводились специальные исследования по изучению культуры питания киргызских семей, проживавших в Чуйской и Таласской долинах в советский период. Данная диссертация является самым первым этнографическим и этносоциологическим научным исследованием в киргызской этнографии, посвященной культуре питания и приема пищи киргызских семей, проживавших в Чуйской и Таласской долинах в советский период.

Апробация результатов исследования. Основные содержания, идеи и итоги диссертационной работы в виде докладов были представлены в республиканских и международных конференциях, чтениях, круглых столах и других научных форумах в стране и за границей.

Полноты отражения результатов диссертации в публикациях. Основные проблемы и итоги научной работы были опубликованы в предлагаемом Национальной аттестационной комиссией в республиканских научных изданиях – одиннадцать научных статей и в зарубежной научной периодике – пять научных статей.

Структура и объем диссертации. Научно-исследовательская работа состоит из введения, четырех глав, одиннадцати параграфов, заключения, списка использованной литературы, в состав которого вошли различные монографии, научные статьи, авторефераты, популярные статьи, опубликованные в средствах массовой информации, полевые записи автора; список сокращенных слов и приложения, в состав которого вошли вопросы этносоциологического опроса, краткий словарь (*глоссарий*) местных терминов продуктов питания, список местных респондентов (*с указанием их имен, года рождения, принадлежность к родоплеменным группам*), которые давали важные этнографические сведения во время проведения полевых экспедиционных работ диссертанта. Основное содержание диссертации

Во введении диссертации обосновывается актуальность темы исследования, определяются цель и задачи диссертации, хронологические

рамки, географический регион, связь темы с научными программами, с проводимыми исследованиями учреждений, раскрываются научная новизна, научно-практическая значимость работы, формулируются основные положения, выносимые на защиту, приводятся сведения о личном вкладе исследователя, об апробации и публикации результатов исследования, структуре диссертационной работы..

Первая глава диссертации называется **“Историография исследования культуры питания кыргызских семей, проживавших в северном и северо-западном Кыргызстане в советский период»** и она состоит из трех разделов – *“Культура питания кыргызских семей, в опубликованных историко-этнографических исследованиях 1917-1950-е гг.”*, *“Культура питания кыргызских семей, в опубликованных историко-этнографических исследованиях 1951-1990-е гг.”*, *“Культура питания кыргызских семей, в опубликованных историко-этнографических исследованиях за годы суверенитета Кыргызской Республики (1991-2020 гг.)”*.

Степень изученности исследованной темы (историографический обзор). Прежде чем перейти к историографическому обзору опубликованных исторических и этнографических работ, следует отметить о том, что до сегодняшнего дня культура питания кыргызских семей советского периода Чуйской и Таласской долин в этнографическом и этносоциологическом аспекте специально не были обследованы. Но, в опубликованных в этнографическом и этносоциологическом направлении публикациях встречаются разрозненные локальные и общие сведения о составе и названиях традиционных продуктов, используемых в повседневной пище, о влиянии межэтнических контактов и общественного питания на некоторые виды культуры питания указанных долин Кыргызстана.

В вышеуказанных разделах научные труды, подвергнутые историографическому анализу в соответствии с целями и задачами диссертационного исследования, были разделены на три группы – этнографические, этносоциологические; культурные; исторические, философские, филологические, экономические, социальные и технологические исследования. В исследованиях, касающихся последних двух групп, культура питания сельских кыргызов научно не анализировались, а были научно проанализированы направление и виды хозяйственных, социальных, культурных, экономических изменений, происходившие за более 70 лет существования советской власти в сельских поселениях Чуйской и Таласской долин. Был проведен историографический анализ этих научных материалов, так как сведения этих источников были использованы в нашем исследовании как дополнительный источник.

В *первом разделе* на основе вышеперечисленных квалифицированных групп были проанализированы научные исследования, опубликованные в 1920-1950-е гг. прошлого века.

В этнографическом направлении представлены первые научные сообщения Ф.А. Фиельструга, посвященные традиционной материальной культуре кыргызских семей середины 20-х гг. XX столетия, проживавших в Чуйской, Таласской, Нарынской, Иссык-Кульской долинах и восточной части Ферганской долины в советский период, но в них отражены региональные, не целостные, а отрывочные особенности повседневного питания кыргызов.

В опубликованных в этот период исследованиях С.М. Абрамзона [Очерк культуры киргизского народа. - Фрунзе, 1946], особое внимание уделяется традиционной материальной культуре жителей Чуйской, Иссык-Кульской, Таласской долин, территории Тенгир -Тоо, проведен анализ системы питания и ее состава с учетом некоторых региональных особенностей.

Во второй половине 20-х гг. XX в. появляются новые методологические научные издания, посвященные изменениям в социальной, экономической, политической жизни кыргызского народа таких авторов, как И.А. Фатьянов, М.Г. Сахаров, П. Погорельский, В. Батраков, Т. Рыскулов, И. Мишин, В.И. Буров-Петров, П.И. Кушнер (*Кнышев*).

Во *втором разделе* проанализированы труды С.М. Абрамзона [Отражение процесса сближения наций на семейно-бытовом укладе народов Средней Азии и Казахстана // СЭ. - 1962. -№3, Кыргызы // Народы Средней Азии и Казахстана. - М., 1963. - Т.II (из серии «Народы мира»), Кыргызы и их этногенетические и историко-культурные связи. - Л.,1971, Влияние перехода к оседлому образу жизни на преобразования социального строя, семейно-бытового уклада и культуры прежних кочевников и полукочевников (на примере казахов и киргизов) // ТИЭ АН СССР. - Новая серия. - Т.98. - Л., 1973], А.С. Бежковича [Историко-этнографические особенности киргизского земледелия // ТИЭ АН СССР. - Новая серия. - Т.98. - Л., 1973], М.Т. Айтбаева [Пища киргизов XIX и начала XX веков // ИАН КиргССР. - Серия общественных наук. -1963. -Т.V.- Вып.I], А. Джумагулова [Семья и брак у киргизов Чуйской долины. - Фрунзе, 1960]. Проведен историографический обзор работам К.И. Антипиной, К. Мамбеталиевой и А. Джумагулова, Л.А. Фирштейна, а также ряд коллективных этнографических трудов.

Многогранное исследование культуру питания кыргызской сельской семьи проводилось Ч.К. Омурбековым с середины 80-х годов XX в., где были отражены содержательные и теоретические аспекты её изучения [Роль социально-культурных факторов в развитии пищевого рациона киргизов // Взаимосвязь социальных и этнических факторов в современной и традиционной культуре. - М.,1983; Трансформация традиционной пищи

киргизов в советское время // Материалы VIII Межреспубликанской научной конференции молодых ученых. - Фрунзе, 1986; Особенности материальной культуры киргизов до массовой коллективизации сельского хозяйства (1917 – середина 1930-х гг.) // Великий Октябрь и некоторые вопросы исторической науки. - Фрунзе, 1987; Современная материальная культура киргизов: этнографическое исследование (1920-1980 гг.): автореф. дисс. на соиск. ученой степ. к.и.н. - М., 1990].

В третьем разделе проведен историографический анализ опубликованных работ с 1990-х годов до сегодняшнего дня. В них проанализированы традиционная пища киргизов, изменения в системе питания, факторы воздействующие на рацион питания, региональные особенности питания, культура питания и её различные виды, а также рассмотрены некоторые практические и теоретические вопросы на основе этнографических и других источников [Омурбеков, Ч.К. Трапезы в системе питания у киргизов (теоритический аспект) // Обычай, традиции и обряды народов Востока. - Вып.1. - Фрунзе, 1999; Кочкунов, А.С. Система питания киргизов (опыт этнологического анализа соотношений традиций и инноваций) // Manas universiteti. Sosyal-bilimlerdergisi. - 2003. - №8; Кайыпов, С.Т. Памир киргыздарынын сүттөн жана эттен жасалган тамак-аштары. - Б., 2011; Памир киргыздарынын тамактануу системасы: ритуал жана турмуш, салттулук жана жаңылануу. Этнографиялык изилдөө. - Б., 2011; Молдокулова, Д.Т. Кыргыздардын салттык тамактануу этикети (Талас аймагынан чогултулган этнографиялык маалыматтардын негизинде) // И.Арабаев атындагы КМПУнун илимий журналы. - 2004. -Чыг.1; Айтбаев, Т.А. Кыргыздардагы кой союунун жана эт бышыруунун салттуу ыкмасы // ОшМУнун Жарчысы. - 2016. -№3. -1-чыг, и др.].

С последней четверти XX в. по сегодняшний день были опубликованы несколько статей по приготовлению различных блюд технологического характера. К ним относятся работы Т. Борубаева, К. Акматой, Ж. Тилекеева, Н.А. Кыдыралиевой, А.У. Дейдиева и С.Ш. Ибрагимовой.

Вторая глава под названием **“Объект, предмет, источники и методы исследования культуры питания киргизских семей, проживавших в северном и северо-западном Кыргызстане в советский период»** разделена на три раздела.

Первый раздел называется *“Объект и предмет исследования”*, в котором объектом исследования рассматривается развитие культуры питания киргизских семей, проживавших в Чуйской и Таласской долинах в советский период. Потому что, в перечисленных долинах в отличие от других регионов Кыргызстана больше имелись пункты городского типа, больше располагались промышленные комплексы, имелся многочисленный национальный состав, это

все способствовало развитию культуры питания кыргызских семей и создавала для этого особые обстоятельства.

Этносоциологическим *объектом* исследования была выбрана культура питания жителей сельских местностей горных районов (*Карал-Добо, Кок-Сай*), менее горных (*Бейшеке, Бакайыр*) и равнинных территорий (*Жаңы-Альпи, Суулу-Маймак*) Чуйской и Таласской долин. При выборе этносоциологического объекта определяющими факторами послужили следующие критерии – время образования оседлого селения, дальность от городов и поселков городского типа, национальный состав оседлого селения, расположенность селения над уровнем моря, особенности индивидуального хозяйства жителей стационарного селения.

Предмет исследования составила культура питания кыргызских семей, проживавших в Чуйской и Таласской долинах в советский период.

В этнографической науке “*культура питания*” рассматривается в широком смысле. Культурой питания принято считать - мясо, молоко, кукурузу, овощи, фрукты и другие продукты, которые удовлетворяют биологические и анатомические потребности человека. Несмотря на это, в его функциональном, конструктивном и структурном составе наблюдались сырые продукты и их разновидности, приготовление пищи и технология, жидкие и не жидкие блюда, напитки, овощные салаты и их виды, система питания, пример приема пищи, повседневная пища, праздничные блюда, обрядовая пища, традиционные приемы пищи и другие.

В данном разделе проанализированы система питания, пища, продукты, образцы блюд, режим питания, время приема пищи, виды питания и другие этнографические понятия.

Второй раздел “*Источники исследования*” разделен на две части: “*Этнографические источники исследования*” и “*Этносоциологические источники исследования*”.

В исследовании были использованы *полевые этнографические материалы* [Автордун талаа дептери.-Т.1.-2003; АД.-Т.2.-2004; АД.-Т.3.-2005; АД.-Т.4.-2006; АД.-Т.5.-2007; АД.-Т.6.-2008; АД.-Т.7.-2009; АД.-Т.8.-2010; АД.-Т.9.-2011; АД.-Т.10.-2012; АД.-Т.11.-2014; АД.-Т.12.-2014], собранные автором с 2003 года в среде кыргызских семей в 21 селении Аламудунского, Иссык-Атинского, Чуйского, Кеминского, Сокулукского, Жайылского, Панфиловского районов Чуйской области, в 9 населенных пунктах Таласского, Бакай-Атинского, Кара-Бууринского, Манасского районов Таласской области.

Полевые этнографические материалы были собраны автором по программе “Сбор полевых этнографических материалов”, которая состоит из 150 вопросов.

Источником этносоциологических исследований послужили этносоциологические материалы – анкета-опросник, состоящий из 100 вопросов (*вопросы из анкеты-опросника прикреплены к данной диссертации в Приложении*). Этносоциологические опросы были проведены в 2013–2014 гг. в этносоциологических объектах, находящихся в трех сельских управах («Айыл өкмөтү») Кеминского (*Кок-Ойрок, Кара-Булак, Жаны-Альпи*) и трех сельских управах Кара-Бууринского (*Кайнар, Бакайыр, Суулу-Маймак*) районов. Результаты опроса были разработаны в этносоциологической лаборатории на кафедре “Социология” Бишкекского гуманитарного университета им. К. Карасаева. Кроме этого, дополнительно были использованы материалы из трудов исторического, философского, филологического, социального, экономического, демографического, статистического направлений.

Третий раздел второй главы озаглавлен “*Методология и методы исследования*”. В диссертации, при проведении научного анализа этнографических, этносоциологических и опубликованных материалов, были использованы две группы методологических и методических приемов: методы сбора полевых этнографических и этносоциологических материалов (*наблюдение, опрос, интервью и восстановление старого*) и методы описание собранных материалов (*при описании материалов строго соблюдать принцип историзма, исторической объективности, структурные, типологические, сравнительные и функциональные методы*).

Третья глава под названием “**Влияние социальных, экономических, культурных преобразований и межэтнических связей на развитие культуры питания кыргызских семей**” разделена на три раздела. В первом разделе “*Хозяйственные, аграрные и социальные преобразования в советский период и культура питания кыргызской семьи*” на основе собранных полевых этнографических и этносоциологических материалов в обследованных селениях Чуйской и Таласской долин были рассмотрены влияние хозяйственных, аграрных, социальных обновлений на культуру питания кыргызской сельской семьи обследованных долин.

Основная часть кыргызов исследуемых территорий в 20–30 гг. XX в. вели кочевой и полукочевой образ жизни. Бедные кыргызские семьи, жившие в начале этого периода, были зависимы в хозяйственном плане и родовыми обязанностями от баев, феодалов, муллов, что приводило к трудностям в переходе к новому типу сельского хозяйства и введению сельскохозяйственных работ.

На основе проведения земельно-водных реформ в середине 20-х гг. XX в. в районах Чуйской и Таласской долин органы местной административной советской власти оказывали кочевым и полукочевым кыргызским хозяйствам

безвозмездную финансовую, материальную помощь, обеспечивали их орудиями труда для ведения сельскохозяйственных работ, временно приостанавливали налоги, создавали выгодные социальные условия для быстрого перехода к новым социалистическим видам хозяйствования, а также к переходу совместно с представителями других народов в стационарных поселениях. Несмотря на создавшегося положения, этот процесс проходил в сложных условиях.

Со второй половины 20-х гг. XX в. в вышеуказанных регионах для кочевых и полукочевых кыргызских семей были созданы необходимые условия для перехода к оседлой жизни – выдача облегченных кредитов с низкими процентами (*в Чуйском регионе сроком на 3 года, в Таласском регионе на 5 лет*), со стороны государства 30 сотых пахотных земель каждому двору, беднякам выдавались зерно и семена овощей бесплатно, не имеющим стационарного жилища выдавали по низким ценам строительные материалы для строительства дома в обмен на скот (*овцы, бараны*), кыргызским хозяйствам, которые стали членами создаваемых артелей, коммун, коллективных хозяйств бесплатно выдавали хозяйственную технику (*трактор, вилы, телеги*) оказывали постепенные воздействия на изменения культуры питания местной кыргызской семьи.

Органы местной советской администрации среди сельских кыргызов организовывали артели, коммуны, кооперативы, коллективные хозяйства, объединения для совместной хозяйственной обработки земли “Кошчу”, “Батрак”, которые оказывали благоприятные условия для разрушения родоплеменных, региональных особенностей в традиционном пищевом комплексе.

С середины 50-х гг. XX в. социальные различия в культуре питания кыргызских семей изжили себя, и пища, употребляемая в 20-30-е гг. в повседневном питании бывших богачей, стала доступной основной массе кыргызских земледельцев и скотоводов.

В исследованных сельских поселениях двух регионов в 20-40-е гг. XX в. в составе пищи у разных социальных групп (*кедейи, кембагалы, жатаки, мардикеры, чайрикеры, бедные скотоводы, среднезажиточные скотоводы, земледельцы, среднезажиточные земледельцы, сельские служатели, владеющие письмом, муллы, ишаны, калты, богачи*) наблюдались отличительные особенности. Если богатые семьи скотоводов питались хлебом из пшеничной муки испеченным на масле (*майлуу токоч*), выпеченным на казане (*малдын майына бышырылган нан*), боорсоками (*боорсок*), жареными на животном жире, то среднезажиточные семьи кыргызов питались пресными лепешками (*калама*), топочами, жупкой из смешанной пшеничной и ячменной муки. В бедных кыргызских семьях пекли комкормо токоч, хлеб, испеченный

на горящих углях (*чокко кактап бышырылган нан*), чабаты из ячменной и кукурузной муки.

Проводимые в 70-90-е гг. XX в. в сельских местностях Чуйской и Таласской долинах обновления в агротехническом, технологическом и бытовом направлении, создали условия для обогащения культуры питания кыргызских семей. Имеющие раньше социальные значения виды пищи в исследованных селениях (*жидкая лапша, плов, жареные вермишели, жареная рыба, жареная картофель, борщ, манты, оромомо и др.*) были распространены среди всего народа.

Во втором разделе - "*Влияние культурных преобразований и межэтнических процессов на культуру питания кыргызских семей*" третьей главы, рассмотренные материалы были разделены на две части. В первой части были отражены влияние культурных преобразований на культуру питания кыргызских сельских семей.

В первые годы советской власти в целях привлечения кочевых и полукочевых кыргызских дехкан на новые производственные отношения, органы управления свои деятельности в культурном направлении вели с проведением различных мероприятий в сельских местностях через "Красные юрты", обучение буквы, трехмесячные, шестимесячные курсы. При переходе на оседлость среди представителей различных родоплеменных групп (*сарыбагыш, солто, кытай, кушчу, саруу, азык, кыпчак*) усиливалась культурная взаимосвязь, в том числе в культуре питания. Начался процесс ликвидации родоплеменных отличий в составе пищевых продуктов и видов пищи.

С середины 20-х годов XX в. увеличилось количество кыргызов, проживающих в предгорных и равнинных стационарных селениях Чуйской и Таласской долин, которые днем работали в городских (*Кемин, Токмок, Кант, Бишкек, Кара-Балта, Талас, Маймак*) стройках, ремесленных цехах и других учреждениях, а вечером возвращались домой. Во время работы в городских организациях, кыргызы общались и вели разговоры с представителями других народов и городскими жителями по хозяйственным, социальным, культурным вопросам, о различных обычаях и традициях. В результате общения кыргызы постепенно воспринимали некоторые элементы материальной и духовной культуры, образ жизни горожан, их правила поведения в обществе. Эти навыки постепенно стали распространяться среди жителей своего селения.

В 20-40-е годы XX в. наблюдается низкий уровень влияния на продукты питания, традиционную пищу кыргызских семей, проживавших вместе в одном населенном пункте или по соседству других народов и национальных объединений.

В период Великой Отечественной войны в Чуйский и Таласский регионы, из близлежащих к фронту районов России, Украины, Белоруссии и Северного Кавказа были эвакуированы комбинаты легкой промышленности и по обработке местного сырья, а также работающие в них представители многонационального коллектива. В результате были созданы благоприятные условия для укрепления связей (в том числе в культуре питания) кыргызских семей с представителями других народов СССР.

Со второй половины 1950-х годов среди кыргызов исследованных селений широко распространяются термины «город», «городская культура», «городская пища».

В культуре питания кыргызов наблюдается сильное влияние близких по религии тюркоязычных народностей: казахов, татар, башкир.

В 60-90-х гг. XX века укрепление межнациональных отношений в Чуйской и Таласской долинах способствовали благоприятные условия для развития культуры питания кыргызских семей. В этот период расширяется состав продуктов, укрепляется калорийность, виды приема пищи, происходят укрепление связей между традиционными и новыми видами пищи.

В традиционной культуре питания кыргызских семей в 60-90-е гг. XX века наряду с традиционными пищащими, началось распространение пищи других этносов, проживающих в городах, появились виды пищи, приготовленные в городских заведениях общественного питания, и городские правила приема пищи.

Третий раздел, озаглавленный «*Культура питания кыргызской семьи: модель питания и система питания*», состоит из двух частей.

В первой части раздела дано определение понятию «модель» – базовую основу понятия «модель» составляет необходимая для приготовления пищи холодная, горячая, сырые, не варенные, не жаренные, дробленные виды естественных продуктов, которые являются составными элементами питания.

В первой половине XX в. основу питания кыргызских семей, занимающихся полукочевым скотоводством, в том числе овцеводством, в горных районах Чуйской долины составляли *мясо-молоко-мука*, в предгорных - *молоко-мясо-мука*, в равнинных - *мука-молоко-мясо*, то в горных районах Таласской долины составляли *мясо-молоко-мука*, в предгорных - *молоко-мясо-мука*, в равнинных - *мука-молоко-мясо*. Следовательно, составная компонентная часть модели питания кыргызских семей в исследованных долинах в 1920–1960 гг. были идентичными (*т.е. одинаковой*).

В 1960–1990-е гг. модели пищи кыргызских семей Чуйского региона составляли в основном продукты *овощи-мука-мясо*, а в пище кыргызских семей Таласского региона доминировала *мука-мясо-овощные* продукты.

Во второй части *“Система питания кыргызских семей: продукты мясного, молочного, зернового, овощного, фруктового направлений”* данной главы доказано, что самой постоянной и сохранившейся на долгое время в материальной культуре кыргызов Чуйского и Таласского региона является культура питания.

С периода установления советской власти в Чуйской и Таласской долинах до полной победы коллективизации, в культуре питания кыргызских семей, несмотря на расположенность кыргызских сел в горных, предгорных и равнинных местностях, преобладающее положение занимали традиционные блюда, приготовленные из мясо-молочных продуктов.

Следующий этап культуры питания кыргызских семей Чуйской и Таласской долин охватывает с начала Великой Отечественной войны до 60-х гг. XX столетия. В этот период в культуре питания кыргызской сельской семьи Чуйской и Таласской долин, наблюдается возрождение забытых традиционных блюд, характеризуется уменьшением мясо-молочных продуктов, используются не измельченные виды зерновых культур в приготовлении различных блюд.

В изученных сельских поселениях Чуйской и Таласской долин в культуре питания кыргызских сельских семей по сравнению с предыдущими периодами существенные изменения произошли с 1960 - до начала 1990-х гг. В названный период полностью были ликвидированы сезонные особенности, в блюдах, состав которого входили мясо и мучные изделия (*шалдама гүлчөтөй, челпек гүлчөтөй*) сохранились региональные особенности. В сельских поселениях Чуйской долины, которые расположены ближе к крупным городам (*Бишкек, Токмок, Кара-Балта*), в некоторых кыргызских семьях наблюдается изменение подачи *устуканов* только что нарезанных баранов; на развитие культуры питания кыргызских семей существенное воздействие оказывали новые хозяйственные направления (выращивание пищевой зелени, фруктов, виноградарство, рыболовство, пчеловодство), виды пищи, преобладающие в городских пунктах общественного питания (*жаренная рыба, торты и кондитерские изделия, приготовленные в домашних условиях*) и культура питания соседних народов.

Четвертая глава научной работы, озаглавленная **“Виды трапезы кыргызской сельской семьи”**, разделена на два раздела. Первый раздел назван *“Семейная трапеза и её сравнительные виды в Чуйском и Таласском регионах”*.

Прежде чем перейти к анализу этнографических и этносоциологических материалов, относящиеся к данному разделу дано этнографическое определение термину «трапеза приема пищи», на основе социальных функций данного термина проведен в двух классификационном методе научный анализ.

Основу первой классификации составили сами блюда, её классификационные признаки формировались исходя из того, кому подготовлена данная пища и из чего состоит функционально-семантическое содержание этой пищи. По данной классификационной схеме совокупность пищи кыргызской семьи подразделены на следующие виды: по заранее установленному времени, с правильной подачей подготовленных блюд, объем пищи, подаваемых в назначенное время, прием пищи в установленное время, повседневная пища членов семьи, праздничная пища, свадебная пища, поминальная пища.

Во втором классификационном методе натуральные виды пищи не рассматриваются как единая социальная классификация, а рассматриваются по методам приема готовой пищи.

На основе анализа вышеотмеченных классификаций виды трапез подразделены на следующие сложные разделы: повседневная пища – завтрак, обед, ужин; прием пищи, связанный с сложившемся обстоятельством – прием пищи в домашних условиях, прием пищи в окотной компании, прием пищи при выполнении общественных полевых работ (*полевой стан*), питание во время стрижки овец, общественное питание, посвященное ко дню труда; прием пищи по смыслу или престижности – праздничное питание, прием пищи по установленному обычаю. Основными показателями приема пищи являются количество людей, принимающих пищи, социальное положение организатора приема пищи и материальный состав приготовленных видов блюд для угощения.

Для того чтобы было понятным для читателей излагалось краткое определение следующим этнографическим терминам и понятиям – “повседневная пища”, “праздничная пища”, “пища, употребляемая в семейных торжествах (*тоях*)”, “пища, употребляемая в проведении различных поминок в жизни человека”, “обрядовая пища”, “пища, употребляемая в проведении традиционных ритуальных обрядов (*оставшаяся как обычай со старого*)”, “пища, употребляемая в домашних условиях”, “пища, употребляемая при выполнении общественных полевых работ”.

На основе собранных полевых этнографических и этносоциологических материалов в горных, предгорных и равнинных селениях Чуйской и Таласской долин анализировались сходные элементы и отличительные особенности различных продуктов повседневного трехразового (*завтрак, обед и ужин*) питания в домашних условиях.

На основе полевых этнографических и этносоциологических материалов, собранных в селениях Чуйской и Таасской долин определены какие виды продуктов и какие виды пищи входили в состав “горячих блюд” (*ысык тамак*), “холодных блюд” (*муздак тамак*), пресной (без соли) и без жиров лёгких блюд

“(мунөз тамак)”, “тепловатых блюд“ (жылымык тамак), легких, калорийность малых блюд (жеңил тамак), “жирных (питательных) блюд“ (чүйгүн тамак) и “провизии, годной для дальней дороги (не скоро портящиеся)” (гул азык).

Второй раздел четвертой главы называется «Виды питания в проведении общественных трапез» и в нем дано определение «общественной трапезе».

В исследовании проведена попытка об изучении общностей, региональных и структурных особенностей общественной трапезы в исследованных горных, предгорных и равнинных селениях Чуйской и Таласской долин в период советской власти.

Общественные трапезы подразделены на следующие виды – праздничная общественная трапеза (встреча нового года, празднование образования Советской Армии, женского дня 8 марта, 1 мая - Международной солидарности трудящихся, 9 мая - победа Советской Армии в годы Великой Отечественной войны, 7 ноября – победа Великой Октябрьской социалистической революции), трапеза, посвященная к празднованию торжественных случаев в жизни человека (угощение, устраиваемое по случаю рождения ребенка - жентек той, угощение, устраиваемое на пятый-шестой день после рождения ребенка - бешик той, обрезание пути - тушоо кесүү, пир по случаю обрезания - сүннөт той, свадебный праздник - үйлөнүү тою, праздник, посвященный к строительству нового дома - үй тою , праздник, посвященный к получению диплома - диплом тою), ритуально-обрядовая трапеза, связанная к жизнедеятельности человека (продукты питания и пищи при смерти человека - адам каза болгондо өткөрүлчү кара аш азыктары, траурное питание (поминки) на третий день после смерти - үчүлүк, траурное питание (поминки) на седьмой день после смерти - жетилик, поминки на сороковой день после смерти – кырк ашы, поминки проводимые через год после смерти человека – жылдык ашы), трапеза, посвященная к семейным обрядам (угощение, посвященное к окончанию средней общеобразовательной школы - орто мектепти аяктагандан кийин тамактануу, угощение посвященное, после окончание средне-специального или высшего учебного заведения - атайын орто же жогорку окуу жайын аяктагандан кийин тамактануу, угощение, посвященное к восемнадцатилетию - он сегиз жашка чыккандагы тамактануу, угощение, посвященное к получению первого гражданского паспорта - атуул катары паспорт алгандагы тамактануу); трапеза, посвященная к традиционным ритуальным обрядам (бешик той, жентек той, тушоо кесүү, сүннөт той), трапеза, посвященная официальных юбилейных праздников (торжественное угощение, посвященное к двадцатипятилетию - 25 жаштык той, торжественное угощение, посвященное к пятидесятилетию - 50 жаштык той, торжественное угощение, посвященное

к шестидесятилетию - 60 жаштык той, торжественное угощение, посвященное к двадцатипятилетию свадьбы - 25 жылдык үйлөнүү тою, торжественное угощение, посвященное к пятидесятилетию свадьбы - 50 жылдык үйлөнүү тою); обряды, жертвоприношения, связанные с жизнедеятельности населения (жертвоприношение, посвященное к проводу в Советской Армии - Советтик Армияга узатуу түлөсү, жертвоприношение, посвященное к демобилизации с Советской Армии - Советтик Армиядан кайтып келүү түлөөсү, жертвоприношение, посвященное к выздоровлению из тяжелой болезни - катуу оорудан сакайып чыкканга арналган түлө, жертвоприношение, посвященное к благополучному выходу из несчастных случаев - кырсыктан аман калган учурларда өткөрүлүүчү түлөө, жертвоприношение, проводимое весной для того, чтобы получить обильный урожай - жаз чыкканда түшүмдүн молдугун тилеп өткөрүлүүчү түлөө, жертвоприношение, посвященное к благополучному выходу из стихийных природных бедствий - жаратылыш кырсыктарынан аман-эсен чыккандыгына байланыштуу түлөө); осуществление в жизнь общественно-хозяйственного мероприятия (общественная трапеза проводимая в период охотной компании - сакмандагы коомдук тамактануу, трапеза, проводимая в период летних общественно-хозяйственных работ на поле - жай мезгилинде талаадагы коомдук чарбалык жумуштарды аткаруудагы тамактануу), проведение дня рыбы и приема рыбных продуктов, официально принятого со стороны правительства (өкмөт тарабынан расмий (официалдуу) түрдө кабыл алынган балык күнү жана балык азыктарынан жасалган тамактар).

При выявлении общностей, региональных особенностей и структурных различий общественных трапез были сделаны попытки рассмотреть этнографические и этносоциологические материалы на примере обряда “тойчук” (үйлөнүү тою), проведенного в 1930–1940-е годы в горных селениях Кароол-Добе (Чуйская долина) и Кок-Сай (Таласская долина), похоронная обрядность, проведенная в 1942–1943 гг. (в годы Великой Отечественной войны) в равнинных селениях Жаны-Алыш (Чуйская долина) и Суулу-Маймак (Таласская долина) погибших на фронтах при защите Отечества кыргызских воинов, проведенные в 1950–1960-е гг. в населенных пунктах Бейшеке (Чуйская долина), Бакайыр (Таласская долина) поминальных обрядов (үчүлүк, жетилик, кырк ашы, жылдык ашы), связанные с жизнедеятельности человека, проведенные в горных селениях Кок-Сай (Таласская долина), Кароол-Добе (Чуйская долина) в 1960–1970-гг. проводы в ряды Советской Армии, проведенные народных обычаев “тушоо кесүү”, “сүннөт той” в селениях Суулу-Маймак (Таласская долина), Жаны-Алыш (Чуйская долина) в 1980–1990-е гг.

При проведении вышеуказанных общественных трапез в исследованных селениях двух долин наблюдались отличительные особенности при использовании продуктов питания, при подаче гостям готовых блюд.

На основе этносоциологических опросов было выявлено степень использования национальных блюд в домашней трапезе, уточнены информации о том, что с какого времени стали использовать в питании продукты садоводства, овощеводства, домашнего птицеводства, пчеловодства и рыболовства в обследованных селениях.

На основе собранных этнографических материалов в равнинном селении Жаны-Алыш Чуйской долины были выявлены о том, что по сравнению кыргызских семей, проживающих в горных и предгорных селениях в 1980–1990-ые годы местные кыргызские жители постепенно стали забывать некоторые традиционные обряды и обычаи.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

На основе этнографических и этносоциологических материалов отражены произошедшие изменения в повседневной и общественной жизни и культуре, в повседневных и общественных обычаях, обрядах и трапезах исследованных кыргызских семей, которые проживали в сельских местностях на территории Чуйской и Таласской долин в советский период (1917–1991 гг.).

Названная фундаментальная проблема в этнографической и этносоциологической науке Кыргызстана до сегодняшнего дня не получила комплексного классического этнографического и этносоциологического исследования.

В предлагаемом исследовании анализированы на основе конкретных этнографических и этносоциологических материалов развитие культуры питания кыргызских сельских семей Чуйской и Таласской долин в советское время, проживавших в сельских поселениях, и размещенных на различных уровнях над уровнем моря.

В данном научном исследовании подведены нижеследующие **выводы**:

1. доказательствами влияния хозяйственных, аграрных, социальных и культурных обновлений в 20-40 –е гг. XX в. на развитие культуры питания кыргызских семей, проживающих в Чуйской и Таласской регионах служат различные положения, указания и рекомендации советской власти;

2. основы обновления аграрных взаимоотношений было появление новых видов общественного хозяйства – поливное земледелие, овощеводство, выращивание фруктов, садоводство и распространения урожая этих отраслей в пищевом рационе кыргызских семей;

3. проведенные в 50-60-е гг. XX в. хозяйственные реформы создали благоприятные условия для развития культуры питания кыргызских сельских

семей, проживавших в Чуйской и Таласской регионах, начали исчезать родовые и региональные отличия в их составе, продукты питания, продаваемые в государственных магазинах, начали распространяться в среде сельских жителей, создавая условия распространения новых продуктов;

4. в 70-90-е гг. XX столетия в исследованных регионах усложняется технология хозяйственного производства, в культуре питания сельского населения преобладают овощи, фрукты, ягоды;

5. преобладающее место в культуре питания кыргызов Чуйского и Таласского регионов в 1960-1991-х гг. заняли продукты *мука-молоко-мясо-овощи*.

6. впервые в кыргызской этнографии и этносоциологии была проанализирована культура питания кыргызских семей в советский период и их отличительные виды в Чуйской и Таласской регионах, а также общественные виды питания и их особенности;

7. в целях выявления видов продуктов питания в общественных трапезах были исследованы следующие мероприятия: “тойчук”, расположенной в высокогорной местности с.Кароол-Добо (*Чуйский регион*), Кок-Сай (*Таласский регион*), проведенный в 30-40-е гг. XX в., “проводы в армию” в предгорном с.Бейшеке (*Чуйский регион*), проведенный в 60-х гг., поминки “аш” в с.Бакайыр (*Таласский регион*), проведенный в 50-х гг., “обрезание пути” в долинном с.Жаңы-Алыш (*Чуйский регион*), проведенный в 70-80-х гг., “кара кагаз” - проведенный 40-гг., “обряд обрезания”, проведенный в 80-90е гг. в с.Суулу-Маймак (*Таласский регион*). При этом был проведен сравнительный анализ, выявлены их отличия и особенности.

ПРАКТИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ:

- сотрудникам Института истории, археологии и этнологии им. Б. Джамгерчинова Национальной академии наук Кыргызской Республики организовать экспедиции по исследованию традиционной и современной культуры питания по регионам республики;

- включить в образовательную программу высших и средне-специальных учебных заведений изучение традиционной и современной культуры питания кыргызов;

- не ограничивать развитие сохранившихся в селах в советское время традиционные виды пищи;

- проводить фундаментальные этнографические и культурологические исследовательские работы по изучению сложившихся на сегодняшний день разделенных на семь административные области традиционные и современные системы питания;

- распространять обширную информацию о различных видах

регионально-традиционной и современной пищи через средства массовой информации, радио и телепередачи.

Основное содержание диссертации отражены в следующих публикациях:

1. Куттубекова, В.М. Традиционная система питания кыргызов и её классификация [Текст] / В.М. Куттубекова // Известия КГТУ им. И.Раззакова. - 2007. - №11. - С. 241-244.

2. Куттубекова, В.М. “Тамак ичүү системасы” маданий таануу жана этнография илимдеринде (илимий теориялык багытта) [Текст] / В.М. Куттубекова // Кыргызстан тарыхынын маселелери. - 2009. - №2. - 80-84-бб.

3. Куттубекова, В.М. Кыргыздардын совет мезгилиндеги үйдө тамак ичүү системасы [Текст] / В.М. Куттубекова // Кыргызстан тарыхынын маселелери. - 2010. - №3. – 195-209-бб. <https://elibrary.ru/item.asp?id=29221364>.

4. Куттубекова, В.М. Влияние номадизма на различные компоненты традиционной материальной культуры кыргызов [Текст] / В.М. Куттубекова // Известия вузов. - 2013. - №3. - С. 208 – 210. <https://elibrary.ru/item.asp?id=25112968>.

5. Куттубекова, В.М. Проблемы изучения системы питания кыргызов Таласской долины в советское время (на основе этносоциологических исследований) [Текст] / В.М. Куттубекова // Наука, новые технологии и инновации Кыргызстана. - 2015. - №3. - С. 169-172. <https://elibrary.ru/item.asp?id=24080645>.

6. Куттубекова, В.М. Общая характеристика культуры жизнеобеспечения кыргызов [Текст] / В.М. Куттубекова // Известия вузов Кыргызстана. - 2015. - №4. - С. 142-144. <https://elibrary.ru/item.asp?id=24292821>.

7. Куттубекова, В.М. Гостевая трапеза сельских кыргызов в советское время [Текст] / В.М. Куттубекова // Актуальные вопросы общественных наук: социология, политология, философия, история. - Новосибирск, 2015. - №56. - С. 49-57. <https://elibrary.ru/item.asp?id=25010738>.

8. Куттубекова, В.М. Социально-экономические аспекты этнокультурных процессов в среде кыргызского сельского населения в 20-40-е годы XX века (на примере Чуйской и Таласской долин) [Текст] / В.М. Куттубекова // Наука, новые технологии и инновации Кыргызстана. - 2016. - №5. - С. 152-155.

9. Куттубекова, В.М. Особенности системы питания кыргызов Чуйской долины в 20-40-е годы XX века [Текст] / В.М. Куттубекова // Проблемы современной науки и образования. – Иваново, 2016. - №21 (63). – С. 42-46. <https://elibrary.ru/item.asp?id=26477098>.

10. Куттубекова, В.М. Особенности питания кыргызской сельской семьи Чуйской и Таласской долин в 20-40-е годы XX века (на материалах этносоциологического исследования) [Текст] / В.М. Куттубекова // Социоло-

гия и общество: социальное неравенство и социальная справедливость: материалы V Всероссийского социологического конгресса. - Секция №24. - Екатеринбург, 2016. - С. 7186-7197.

11. Куттубекова, В.М. Влияние урбанизационных процессов на изменение культуры питания кыргызской сельской семьи, проживающих на территории Чуйской и Таласской долин в советское время [Текст] / В.М. Куттубекова // Современные гуманитарные исследования. - М., 2017. - №4 (77). - С. 18-23. <https://elibrary.ru/item.asp?id=30022111>.

12. Куттубекова, В.М., Өмүрбеков, Ч.К. Талас жана Чүй өрөөндөрүндө XX кылымдын 20-40-жылдарында кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданиятынын өнүгүшүнө демографиялык процесстердин тийгизген таасири [Текст] / В.М. Куттубекова, Ч.К. Өмүрбеков // Известия вузов. - 2018. - №1. - С. 164-167.. <https://elibrary.ru/item.asp?id=35034235>.

13. Куттубекова, В.М. Өмүрбеков, Ч.К. Талас жана Чүй өрөөндөрүндө XX кылымдын 60-90-жылдарында айылда жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданиятынын өнүгүшүнө демографиялык процесстердин тийгизген таасири) [Текст] / В.М. Куттубекова, Ч.К. Өмүрбеков // Вестник Кыргызстана. - 2018. - №1.- С. 29-33. <https://elibrary.ru/item.asp?id=35156258>.

14. Куттубекова, В.М., Өмүрбеков, Ч.К. Чүй жана Талас өрөөндөрүндө жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн XX кылымдын 20-50-жылдарындагы тамактануу үлгүсү (модели) [Текст] / В.М. Куттубекова, Ч.К. Өмүрбеков // И.Арабаев атындагы КМУнун Жарчысы. - 2019. - №3. - 7-14-бб. <https://elibrary.ru/item.asp?id=42803662>.

15. Куттубекова, В.М. Чүй өрөөнүндө XX кылымдын 20-40-жылдарында айылдык кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданиятынын өнүгүшүнө маданий жана калк аралык мамилелердин тийгизген таасири [Текст] / В.М. Куттубекова // Кыргыз Республикасындагы илимий изилдөөлөр. - 2020. - №4. – II бөлүм. - 28-37-бб.

16. Куттубекова, В.М. Общественная трапеза в системе питания кыргызской сельской семьи Таласской долины в 30-50-е годы XX века [Текст] / В.М. Куттубекова // Общество: Философия, история, культура - Краснодар, 2021. - №2 (82). - С. 63-67. <https://elibrary.ru/item.asp?id=44783168>.

Куттубекова Венера Мамбеталиевнанын “Кыргызстандын түндүк жана түндүк-батыш аймактарында жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн совет доорундагы тамак-аш маданияты (этнографиялык жана этносоциологиялык материалдардын негизинде) деген темада 07.00.07- этнография, этнология жана антропология адистиги боюнча тарых илимдеринин кандидаты окумуштуулук даражасын изденип алуу үчүн жазылган диссертациясынын

РЕЗЮМЕ СИ

Түйүндүү сөздөр: совет бийлиги, көчмөн чарбалар, агрардык, социалдык кайра жаңылануулар, уруулук, этностор аралык байланыштар, тамак-аш, тамак-аш азыктары, салттуу тамак-аш, башка элдердин тамак-ашы, шаардык тамак-аш, тамак-аш маданияты, тамак-аш системасы, тамактануу үлгүсү, тамактануу эрежеси.

Диссертациянын негизги максаты – Кыргызстандын Чүй жана Талас аймактарынын кыштактарында жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн совет мезгилиндеги тамак-аш маданиятын этнографиялык баяндамалардын жана этносоциологиялык сурамжылоонун негизинде изилдөө.

Изилдөөнүн объектисин Кыргызстандын Чүй облусунун Кемин районунун Кароол-Дөбө, Бейшеке, Жаңы-Алыш, Талас облусунун Кара-Буура районунун Көк-Сай, Бакайыр, Суулу-Маймак кыштактарында жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданияты түздү.

Изилдөөнүн предметин тамак-аш азыктарынын курамы, тамактануу системасы, тамактануу үлгүсү, тамактануу эрежеси, салттуу тамактардын сакталыш баскычы, башка элдердин тамактарынын пайда болушу жана тарашы түздү.

Изилдөөнүн теориялык-методологиялык негизин байкоо, аңгемелешүү, суроо-жооп иретинде баяндамаларды жүргүзүү, сапаттык, сандык, тарыхый айкындык мамиледе талдоо жүргүзүү жана этнографиялык этносоциологиялык сурап иликтөө ыкмалары түздү.

Изилдөөнүн илимий жаңычылдыгы. Сунушталган изилдөөдө кыргыз этнографиясында алгачкы жолу Чүй жана Талас аймактарынын кыштак жерлеринде жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн совет мезгилиндеги тамак-аш маданияты этнографиялык жана этносоциологиялык маалыматтардын негизинде илимий талдоого алынды.

Изилдөөнүн илимий-теориялык жана практикалык мааниси. Эмгекте чагылдырылган баяндамалар жана жыйынтыктар илимий ишканалардын изилдөөчүлөрү, аспиранттары тарабынан жүргүзүлчү этнография, этносоциология жана маданият таануу тармактарындагы изилдөөлөрүндө, жана окуу материалы катары мектептер менен жогорку окуу жайларында «Мекен таануу», «Ата Мекендин тарыхы», «Адеп», «Кыргыз элинин маданияты», «Кыргыз таануу», «Кыргыз этнографиясы» сабактарын өтүүдө колдонула алат. Андан тышкары алар ашпоз адистерди даярдаган атайын орто жана ЖОЖдордо кыргыз тамак-аш маданияты жөнүндө атайын курстарды, жана ошондой эле, этнография боюнча окутуу-усулдук колдонмолорду, дарстарды даярдоодо пайдаланылышы мүмкүн.

Колдонуу чөйрөсү: Негизги жыйынтыктарды кыргыз элинин улуттук тамак – аш маданиятын калыптандырууда жана өнүктүрүүдө колдонууга болот.

Р Е З Ю М Е

диссертации Куттубековой Венеры Мамбеталиевны на тему: “Культура питания кыргызских семей проживавших в северном и северо-западном Кыргызстане в советский период (на основе этнографических и этносоциологических материалов) на соискание ученой степени кандидата исторических наук по специальности 07.00.07. - этнография, этнология и антропология

Ключевые слова: советская власть, кочевые хозяйства, аграрные, социальные преобразования, родовые, межэтнические связи, пища, пищевые продукты, традиционная пища, пища других народов, городская пища, культура питания, система питания, модель питания, этикет питания.

Основная задача диссертации - исследование культуры питания кыргызских сельских семей Чуйской и Таласской долин Кыргызстана в советское время на основе собранных этнографических и этносоциологических материалов.

Объектом исследования являлась культура питания кыргызских сельских семей, проживающих в селениях Кароол-Добе, Бейшеке, Джаны-Алыш Кеминского района Чуйской области и селениях Кок-Сай, Бакайыр, Суулу-Маймак Кара-Бууринского района Таласской области Кыргызстана.

Предметом исследования являлись культура питания, система питания, модель питания, этикет питания, состав продуктов питания, степень сохранности традиционной пищи, появление и распространение инонациональной пищи.

Теоретико-методологической основой исследования послужили беседа с сельскими информаторами, наблюдение, интервью, анкетный опрос, качественный, количественный, четкий конкретный исторический анализ собранных полевых этнографических и этносоциологических материалов.

Научная новизна исследования заключается в том, что в предлагаемом исследовании впервые в этнографической и этносоциологической науке Кыргызстана анализируется культура питания кыргызской сельской семьи Чуйской и Таласской долин в советское время.

Научно-теоретическая и практическая значимость исследования. Отраженные в работе материалы и итоги могут быть использованы в исследованиях научных работников, аспирантов, и в качестве учебного материала при проведении занятий в средних общеобразовательных школах и высших учебных заведениях по учебным дисциплинам «Родиноведение», «Отечественная история», «Адеп» (“Нравственное воспитание”), «Культура кыргызского народа», «Кыргызоведение», «Этнография кыргызов». Кроме этого они могут использоваться при подготовке специалистов кулинаров общественного питания в средне-специальных и высших учебных заведениях при подготовке специального курса, связанного с культурой питания кыргызов, а также при подготовке учебно-методических пособий и лекций по этнографии.

Область применения: Основные выводы можно использовать в становлении и развитии кыргызской национальной культуры питания.

SUMMARY

of the dissertation by Venera Kuttubekova on the topic: "Food Culture of Kyrgyz Rural Families Lived in Northern and Northwestern Kyrgyzstan During the Soviet Era (Based on the Ethnographic and Ethnic-Sociological Materials) for the acquisition of the scholarly degree of Candidate of Historical Sciences in the specialty 07.00.07. - Ethnography, Ethnology and Anthropology

Key words: Soviet power, nomadic farms, agrarian, social transformations, tribal, inter-ethnic ties, food, traditional food, food of other peoples, urban public relations, food culture, food system, food model, food etiquette.

The main task of the dissertation is study of the food culture of Kyrgyz rural families in the Chui and Talas valleys of Kyrgyzstan during the Soviet era, based upon the collected ethnographic and ethnic-sociological materials.

The object of the study is the food culture of the Kyrgyz rural families lived in the villages of Karool-Dobe, Beysheke, Dzhany-Alysh of Kemin region in the Chui region and the villages Kok-Sai, Bakayir. Suulu-Maimak, Kara-Buura district in the Talas region of Kyrgyzstan.

The subject of this research is the food culture, food system, food model, food etiquette, food composition, the degree of preservation of traditional food, the emergence and distribution of foreign food.

The theoretical and methodological basis of the study were the interviews with rural informants, an observation, an interview, a questionnaire survey, a qualitative, quantitative, clear-cut concrete historical analysis of the collected field ethnographic and ethno-social materials.

The scientific novelty of the research lies in the fact that in the proposed research, for the first time in the ethnographic and ethnic-sociological science of Kyrgyzstan, the food culture of the Kyrgyz rural families of the Chui and Talas valleys in Soviet times has been analyzed.

Scientific, theoretical and practical significance of the research. The materials and results reflected in the dissertation can be used in the research of scholars, graduate students, and as educational material when conducting classes in secondary schools and higher educational institutions in the academic disciplines "Homeland Studies", "Kyrgyzstan History", "Adep" ("Moral Education"), "Culture of the Kyrgyz People", "Kyrgyz Studies", "Ethnography of the Kyrgyz".

In addition, they can be used in the preparation of food service culinary specialists in secondary specialized and higher educational institutions in the preparation of a special course related to the food culture of the Kyrgyz, as well as in the preparation of teaching aids and lectures on the ethnography.

Scope of research work: The main conclusions can be used in the formation and development of the Kyrgyz national food culture.

Форматы 60×84/16. Офсет кагазы
Көлөмү 1,5 п.л., Нускасы 50 экз.

ЖИ «Сарыбаев Т.Т.»
Бишкек ш., Раззаков к., 49
Тел.: +996 708 058 368