

Презентация: Традиции Узбекистана

ОУСэ – 2-17

Традиции и обычаи Узбекистана

Национальные обряды, игры, праздники

Традиции и обычаи узбекского народа формировались веками. Узбекский этнос является одним из самых древних этносов, когда-либо существовавших на планете. Кроме того это самый многочисленный этнос в Средней Азии. Самобытная культура народов Узбекистана сформировалась на заре цивилизации, уже в IV в до н. э. Соблюдение обычаев и традиций всегда было долгом каждого человека, независимо от его происхождения и социального статуса. Это обусловлено тем, что самосознание и самоуважение среди народов Центральной Азии прививается исламом.



Все начинается с приветствия

С древних времен у народов Средней Азии сложилась традиция - встречаясь, мусульмане должны обязательно приветствовать друг друга, даже если они не являются друзьями и даже в том случае, если между ними враждебные отношения. Отвечать на каждое приветствие считалось признаком хорошего тона.

А кто кого должен был приветствовать первым? Оказывается, лица, едущие на коне, должны были приветствовать идущих пешком, лица, занимающие на социальной лестнице более высокую позицию, должны были первыми приветствовать лиц, стоящих ниже, господа должны были приветствовать своих слуг, а младшие - старших. Ну а если одновременно несколько человек изъявили желание поприветствовать одного человека, то этот человек должен был ответить на их приветствия так, чтобы было отчетливо видно, что его приветствие относится ко всем сразу.

Знаменитое узбекское

гостеприимство

Восточное гостеприимство - это не просто обычай, это нравственный закон,шедший к нам из глубины веков.

"Гостеприимство - выше мужества" - так гласила старинная пословица. И это не пустые слова. Отказать гостю в приеме, не посадить его за стол, не угостить или принять его плохо - такое не гостеприимство ложилось тяжким позором не только на семью, но и на весь род. В гостеприимстве нельзя было отказывать даже врагу.



Праздник Навруз



Слово "Навруз" переводится, как "новый день". Праздник отмечается 21 марта. Именно в это весеннее время года природа окончательно просыпается после зимней спячки, своим обновлением символизируя начало нового года. Навруз - древний праздник, по утверждению историков праздновали его еще 3000 лет назад. Как же празднуют Навруз в наши дни? Если празднование европейского Нового года начинается в полночь, то Навруз празднуют днем. Как и Новый год, Навруз - праздник семейный, его так же принято справлять в кругу родных и близких. Вслед за основным днем празднования Навруза - 21 марта, следуют еще 13 праздничных дней, когда принято приглашать гостей, а также ходить в гости, навещать родственников, друзей и просто хороших знакомых. В праздничные дни в парках и садах по традиции высаживается большое количество молодых саженцев фруктовых деревьев. Жители городов и сел Узбекистана готовятся к Наврузу заблаговременно. В каждой махалле (соседская община) проводятся хашары (совместный труд сродни субботнику). Люди, объединенные общей задачей подготовки к празднику, приводят город или село в надлежащий праздничный вид. И вот наступает долгожданный день 21 марта. Начинается праздничное веселье. В каждой махалле накрываются праздничные столы, в огромных казанах готовится янтарный праздничный плов, музыка, песни, танцы! Вот такое всенародное веселье!

Свадебные обычаи



Свадьбы у узбеков традиционно отмечались с особой пышностью, в них принимало участие огромное количество людей.

Узбекская свадьба - значительное событие не только для жениха и невесты, но и для всех родственников, друзей и жителей кишлака. Поэтому свадьба являлась не только личным, но и общим делом. Свадьба готовилась не спеша, с осознанием её важности для семьи и значимости для общественности. Дело начиналось с поиска невесты - "келин эгалаш". Родители или близкие люди находили подходящую "кандидатуру" для жениха. Об этом давали знать родителям девушки, послечего в дом девушки отправляли сватов - "совчи". При согласии родителей девушки на брак происходил обряд "преломления лепешки" (нон синдириш), после чего договор родителей считался окончательно оформленным. Здесь же договаривались о размерах калыма, о подготовке к свадьбе. Следующий этап - помолвка в доме девушки (фотиха-туй), которую проводили лишь после уплаты калыма, преподнесения подарков родителям и родственникам невесты. Перед самой свадьбой в доме жениха собирался совет аксакалов - "маслахат оши". Готовилось обильное угощение и во время обеда обсуждались вопросы организации свадьбы, а также выбирался "ромо" - главный распорядитель.

Он должен был продумать всё до мелочей и дать поручения многочисленным исполнителям. Никох туй" - главная свадьба, начиналась в доме невесты и переходила в дом жениха. "Никох туй" - главный обряд в доме невесты. Жених с группой друзей и родственников приезжали сюда на церемонию. Венчание совершал мулла, который направлял доверенных людей (вакл) к невесте (она находилась в отдельной, празднично убранной комнате (ичкари) до получения согласия на брак). После получения положительного ответа невесты мулла получал согласие жениха, после чего он читал молитву - "никох", и брак считался заключенным. В честь жениха давалось угощение, выступали музыканты и танцоры. На этом небольшом представлении присутствовали только мужчины. В это время в ичкари шел обряд прощания невесты с родителями и близкими. После этого друзья жениха грузили на арбу вещи и приданое невесты. Затем подружки, родственники и янга (специально избранная сноха) выводили невесту из её дома, провожая в дом жениха. Встречая невесту женщины пели традиционные свадебные песни "Ёр-ёр". До двери дома рассыпался "паяндоз" - белая дорожка, по которой невеста должна была войти в дом. Перед дверью она останавливалась и делала "остона салом" - поклон новому дому. В это время невесту осыпали (в разных местах по-разному) цветами, сладостями, деньгами, как бы желая, чтобы её жизнь была красивой и богатой. Переступание невестой порога нового дома в разных местах оформлялось по-разному. Существовал и такой обычай: жених брал невесту на руки и вносил в дом. Невесту заводили в приготовленную для неё комнату с большими занавесями - "чивиллик", куда заносили все её вещи и приданое. Во дворе женщины играли на бубне, пели свадебные песни и танцевали. Вечером в этой комнате Янга невесты давала угощение жениху и его друзьям. После этого обряда Янга выпроваживала всех друзей и оставляла только жениха. Теперь жених раздавал подарки или деньги Янге и другим женщинам, чтобы его пустили в чивиллик и оставили там наедине с невестой, где была

общую свадьбу: в доме у жениха или невесты, в ресторане, кафе и т.д. Такие свадьбы проводятся довольно часто, но ещё нередки случаи, когда свадьба длится два дня. В первый день маленький свадебный вечер проходит в доме невесты, и он называется "киз базми". Во второй день - большой свадебный вечер проводится в доме жениха и носит различные названия: "туй базми" (свадебный пир), "муххабат кечаси" (вечер любви), "бахт кечаси" (вечер счастья). В наше время узбекские свадьбы часто включают и традиционные и современные обряды. Как дань традиции и теперь дается плов (ош), который организуется либо утром (от 6 до 9 вечера), либо в обед (от 13 до 15ч). На него приглашаются жители махали, в том числе близкие, знакомые и дальние родственники. На свадебных ошах играет музыка, поют песни, в основном спокойные, классические. Так как приглашенных бывает очень много, ставят в ряд длинные столы и скамьи или стулья. Гости пробуют традиционные угощения, пьют чай, а затем подают плов. Спиртные напитки в ошах, как и раньше не подаются. Свадебными сезонами в Узбекистане считаются весна и конец лета, а также осень, после уборки урожая. Зимой свадьбы устраиваются редко. Место для проведения свадебного пира заранее благоустраивается и украшается, столы расставляются П-образно. С трех сторон по краю площадки вывешиваются ковры или сюзаны, образуя своеобразные расписные стены. Самое почетное место во главе стола отводится жениху и невесте. Для свадебного стола готовится разнообразное угощение, обязательными из которых являются фрукты, дыни, арбузы, виноград, сухофрукты, кишмиш, а из национальных кушаний - самса, лепешки, чай и т.д. В процессе пира подается не менее двух-трех блюд. Обязательно шурпа, затем можно подать манты, жаркое, шашлык и т.д. В настоящее время все больше внимания уделяется художественному оформлению, музыкально-развлекательной части свадьбы. Свадьба начинается с исполнения приветственной

Религия Узбекиков

По религии узбеки - ревностные мусульмане, но далеко не столь фанатичны, как их арийские соседи. В их культуре сохранились пережитки древних иранских влияний. В Хиве, например, празднование Норуза, то есть весеннего равноденствия, так же строго исполняется, как персами Ирана. Скакание вокруг огня, всячески оказываемое ему почтение, лечение лучами заходящего Солнца, наконец, древнеиранские солярные мифы — все это свидетельствует об исконном пребывании тюрок в территории нынешних узбеков и общении их с аборигенами иранского происхождения.



Традиционная кухня

Супы очень популярны в Узбекистане и занимают в национальной кулинарии важное место. Узбекские супы довольно густые и богаты такими овощами как морковь, свекла, а также луком, зеленью и всевозможными приправами. К самым популярным супам относится «шурпа», которого здесь десятки видов: «Шурпа-чабан» - мясной суп из картофеля, лука и томатов, «шурпа-маш» - суп из баранины и особого вида фасоли «маш», «каурма-шурпа» - суп с репой, картофелем и морковью, «кийма-шурпа» - суп с фрикадельками, «шолгом-шурпа» - суп из баранины с репой, «кифта-шурпа» - суп с мясными колбасками, горохом и другими овощами, и другие. Другим популярным блюдом является «мастава» - суп из мяса и овощей, в который при подаче добавляют кислое молоко, перец и зелень. Не менее распространены «машхурда» - суп с машем, рисом и картофелем, также заправляемый кислым молоком, зеленью и луком, и «чолоп» - холодный суп из огурцов, редиса и зелени на кислом молоке и множество других. Использование кисломолочных продуктов в супах восходит к тем временам, когда тюрки – предки современных узбеков – были еще кочевыми племенами. Общее название кисломолочных супов – катыкли.



Праздничный Плов

Праздничный плов Главное блюдо узбекской кухни, стоящее в центре всех праздничных застолий – это, конечно же, плов. Это блюдо – основные ингредиенты которого рис, морковь, мясо, масло остаются неизменными - готовят разными способами. В каждом крупном городе, будь то Хива, Самарканд или Бухара существует собственная рецептура его приготовления. Например, бухарцы готовят плов с машем. В Самарканде мясо, морковь, рис кладут слоями и парят. В Ташкенте – пережаривают все ингредиенты. В узбекской кухне насчитывается более ста видов плова.



Мучные Традиционные Изделия Узбеков

Хлеб является священным для узбекского народа. Согласно традициям, когда кто-либо надолго уезжает из дому, он должен откусить маленький кусочек лепешки, которая сохраняется до тех пор, пока человек не вернется и не съест её. Узбекский хлеб называется «нон» или лепешка. Его пекут в тандыре – особой глиняной печи, в результате чего он получается румяным и хрустящим. Различают два вида лепешек - обычная (оби-нон) и праздничная (патыр). А уж разновидностей лепешек очень много. Сдобные и слоеные они различаются даже по регионам – самаркандские, бухарские и другие. При этом каждая область Узбекистана может похвастаться своим собственным сортом, нигде более не встречающимся. И у каждого из них – своя закваска, своя оригинальная технология приготовления, свой неповторимый вкус. Ферганская долина славится вкуснейшими слоеными лепешками Катлама, каждый из слоев которой при приготовлении смазывается маслом или сметаной. Изготавливают также лепешки со шкварками - жizzали-нон, лепешки из кукурузной муки - зогора-нон, лепешки на травяном настое - кук патыр и множество других сортов. Некоторые виды лепёшек готовятся с луком или мясом, запечённым в тесте. Традиционно лепешки не режутся ножом, а ломаются руками. Причем, класть отломанные куски лепешки «лицом» вниз строго запрещено столовым этикетом: это считается непочтительным отношением к хлебу.



Мучные изделия составляют почти половину блюд узбекской кухни. Особенно популярны - самса - пирожки из слоёного теста с мясом или другой начинкой, манты – парные изделия из теста с мясной или другой начинкой, лагман – лапша с густой подливой из мяса и овощей, ханум – парной рулет с мясной начинкой, нарын – лапша с приправами, всевозможные пирожки и другие блюда. Многие мучные изделия, в числе которых самса, пекут в тандыре, что обеспечивает очень высокую температуру жарки и выпекания, и, соответственно - своеобразный вкус.



Традиционный Нават

Восточные сладости – гордость узбекской кухни. Самые знаменитые из них – халва и нават. Халва, знаменитое на весь мир традиционное восточное лакомство, готовится из пшеничной муки и сахара с орехами. А нават - это уваренный кристаллический виноградный сахар с добавлением красителей и пряностей. Выпечка узбекских мастериц необычайно вкусна. Тают во рту ватрушки - зангза, сдобное фигурное печенье «куш-тили», слоеные лепешки «катлама», сдобные шарики «бугирсак», хворост и орешки в сахаре – «чак-чак». Особое лакомство - фаршированная орехами айва «бехи-дулма» и «пашмак» - своеобразная сахарная вата из карамели.

Отдельно следует сказать о таких сладостях как «нишолда» и «сумаляк». «Нишолда» - это взбитый с сахаром и травами белок, а «сумаляк» - сладкое варено из ростков пшеницы. Эти лакомства символизируют узбекские национальные праздники. Их традиционно готовят в канун Навруза (Нового года) и других торжественных мероприятий. А приготовление «сумаляка» вообще целый ритуал. Всю ночь женщины не спят, а наблюдают за таинством создания «сумаляка», веселятся, поют, танцуют.чего последние приобретают уникальный и восхитительный аромат.



Узбекский рынок

Восточный базар, а именно традиционный узбекский базар – это поистине праздник жизни! Это национальный колорит, поражающий экзотикой и богатством, яркие краски, игра цвета, пьянящие ароматы, бесконечные ряды восточных сладостей, арахис, миндаль, фисташки, изобилие специй и сухофруктов



Попав на восточный базар, вы попадете в восточную сказку, которую описывала Шахерезада в «1000 и 1 ночи»... В каждом городе Узбекистана, через которые проходил Великий Шелковый Путь существуют множество знаменитых рынков. При входе в самый большой из них, покупателя окутывает облако пряных ароматов. Чего здесь только нет! Шафран и кора коричневого дерева, перец красный и черный, зира и гвоздика, мускатный орех и кардамон... Около шести десятков разновидностей и сортов пряностей и специй можно насчитать на прилавках.



УЗБЕКСКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ ОДЕЖДА

Национальный мужской узбекский костюм состоял из верхнего и нижнего халата, подвязанного платком или платками, широкой рубахи - куйлак, штанов – иштон, сапог, выделанных из тонкой кожи и головного убора – тюбетейки.

Верхней одеждой для женщин, так же как и для мужчин служил халат – мурсак.

Халат делали длинным и свободным, как тунику. На лето он был легким, а для зимы стеганным на вате. К XIX веку в гардеробе у женщин наметилось пополнение – камзол, который называли камзур, в это же время входит в обиход и женская жилетка – нимча.



Спасибо за внимание

