



Т р а д и ц и и и о б ы ч а и
У з б е к и с т а н а

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, пришедший 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 - 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.

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 общности. 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.

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 – жиззали-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



Попад 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.





Президент Республики Узбекистан Шавкат Мирзиёев 6 декабря 2018 года принял участие в неформальном заседании Совета глав государств-участников Содружества Независимых Государств в городе Санкт-Петербурге.



Президент Республики Узбекистан Шавкат Мирзиёев 10 декабря принял Специального представителя США по вопросам афганского примирения Залмая Халилзада и заместителя помощника Президента США, старшего директора по Южной и Центральной Азии Совета национальной безопасности Лизу Кёртис.

В ходе беседы были рассмотрены актуальные вопросы дальнейшего расширения узбекско-американских всесторонних отношений, а также международной и региональной повестки. Особое внимание уделено мирному урегулированию ситуации в Афганистане.



В Сенате Олий Мажлиса Республики Узбекистан 11 декабря состоялась встреча с делегацией во главе с послом США по особым заданиям в сфере мониторинга и борьбы с торговлей людьми Дж.Ричмондом. На встрече обсуждены вопросы консолидации усилий в борьбе с торговлей людьми и сотрудничества в этом направлении.

Высказаны предложения о разработке новых подходов в этом направлении и применении международной практики. Стороны обменялись мнениями и по другим вопросам, представляющим взаимный интерес.



R A S M I Y

Указ Президента Республики Узбекистан «О дополнительных мерах по усилению социальной поддержки пенсионеров и повышению эффективности системы пенсионного обеспечения граждан».

В целях указа создания благоприятных условий для дальнейшей социальной поддержки пенсионеров, полноценного вовлечения их потенциала, опыта и знаний в реализацию масштабных реформ в социально-экономической и общественно-политической жизни страны, повышения эффективности системы пенсионного обеспечения, а также внедрения международных принципов и стандартов в данной сфере.

Хорошее образование и воспитание молодежи – мощь государства



В ходе "круглого стола", проведенного в Ташкенте представительством Детского фонда ООН – ЮНИСЕФ в нашей стране, обсужден ряд задач по вопросам молодежи. Как было отмечено на мероприятии, стимулирование участия молодежи в общественно-политических процессах, прислушивание к ее мнению могут помочь в принятии решений и обеспечении их исполнения, а также повысят социальную ответственность государственных органов.

Начался Узбекеко-Саудовский бизнес-форум



Делегация во главе с председателем Совета Торгово-промышленной палаты Королевства Саудовская Аравия Сами бин Абдуллох Убайди пребывает в нашей стране.

На форуме деловыми кругами двух стран будут обсуждены вопросы об экономике, укреплении и расширении сотрудничества, реализации инвестиционных проектов.

Уникальный опыт популяризации культурного наследия



В Ташкенте завершился международный медиафорум "Проекты по сохранению и изучению культурного наследия Узбекистана: итоги 2018 года, "дорожная карта" на 2019 год".

В презентационной части форума участники ознакомились с проектом "100 известных письменных памятников Узбекистана". Ученый из России, известный исламовед Ефим Резван поделился ценными сведениями о древних копиях Корана, в частности, об истории Корана из Катта Лангара.