

## ТРАДИЦИОННАЯ КУЛЬТУРА: МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ – КЫРГЫЗСКИЙ ВКУС



23 мая Общественный фонд «КОЖО» и Профессиональный лицей №43 провели Фестиваль «Салттуу маданият: кыргыз даамы – эт чүйгүндөрү» (Традиционная культура: мясные деликатесы – кыргызский вкус) в рамках программы «Жаштар Демилгеси» при поддержке ОФ «ИСУР». О мероприятии рассказал Программный менеджер ИСУР Кубанычбек Тагаев. Целью мероприятия явилось возрождение и продвижение органического животноводства через объединение научных, инновационных и традиционных знаний в области аграрной и пищевой отрасли. Участниками фестиваля/конференции стали представители Комитета Жогорку Кенеша по социальным вопросам, образованию и науке, культуре и здравоохранению, Министерства сельского хозяйства, пищевой промышленности и мелиорации, научно-исследовательского института животноводства и пастбищ, международных организаций, гражданского общества, профессиональных лицеев, органов местного самоуправления, пастбищных комитетов, ветеринарные врачи, фермеры-животноводы, СМИ и студенты профессиональных учебных заведений. Общее количество участников составило более 200 человек. Мероприятие создало уникальную платформу для обсуждения развития органического животноводства в Кыргызстане (прим.: первое предписание об органическом животноводстве было принято в 1999 году Европейским Союзом, основанное на содержании сельскохозяйственных животных в условиях близких к естественной среде, удовлетворяющих экологическим требованиям и гуманном отношении к животным).



Студенты лицея в своих выступлениях, показали культурные аспекты взаимоотношения человека и природы, отраженные в эпосах, фольклоре, легендах, танцах и гастрономических традициях. Представители центра традиционной музыки «Устатшакирт» исполнили мелодии, песни, связывающие духовный мир человека с природой. Театрализованные постановки раскрыли тему миропонимания кыргызов через понятия «убал», «пир», что оставило глубокое впечатление среди



участников, в то время, как в погоне за высокой продуктивностью и получения максимальной выгоды фермеры получают продукцию от животных, эксплуатируя их в тяжелых условиях, пичкая их стимуляторами роста, используя антибиотики и продукты животного происхождения в кормах и в рационе скота, содержат скот в тесных стойлах без выгулов.



Студенты призвали задуматься фермеров, ученых, государственных служащих о своей деятельности в контексте общества, экологии и будущего своих потомков, начать действовать и принимать решения. Показана история села Жаны-Жер "Ааламга жол айылдан башталат" о первых переселенцах, освоении болотных земель, колхоза – миллионера и нынешней ситуации в селе. В рамках фестиваля прошла научно-практическая конференция, посвященная актуальным вопросам органического животноводства в Кыргызстане, где с презентациями выступили представители министерства сельского хозяйства КР, Кыргызского научно-исследовательского института животноводства и общественных организаций.

Султан Сарыгулов (Федерация органического движения "Bio-kg") в своей презентации: «Традиционная культура: мировоззренческие основы хозяйственной деятельности на примере животноводства», начал с того, что в Бишкеке «открыт первый детский хоспис, растет количество онкологических заболеваний у детей, первостепенной причиной которого является то, что мы едим. Те, кто выращивают, перерабатывают и готовят сельскохозяйственную продукцию в погоне за прибылью утерли баланс духовного и материального составляющего. Люди превращаются в общество потребителей, выбрасывая огромное количество мусора». С. Сарыгулов отметил, что возрождение традиционной культуры животноводства кыргызов само по себе создаст органическое животноводство в стране. Далее участники конференции работали в 4 тематических группах: (1) «Внедрение органического животноводства в систему профессионально-технического образования»- фасилитатор: КулуйпаАкматова, ОФ "РДФ"; (2) «Формы и методы взаимодействия государственных органов, научных институтов и фермеров в продвижении органического животноводства»- фасилитатор: КубанычТагаев ОФ "ИСУР"/ конвивиум "Бишкек-Жер-Эне"; (3) «Традиционные методы ведения животноводства как один из элементов обеспечения продовольственной безопасности» – фасилитатор: Акылбек Касымов ОФ "БиоМурас"/конвивиум "БиоМурас"; (4) «Я-со-производитель» – фасилитатор: Айида Жамангулова ОФ "ADI"/конвивиум "Ала-Тоо". Во время дискуссии участники делились опытом и достижениями, традиционными знаниями и практиками, обсудили перспективы и пути решения проблем органического животноводства. По итогам работы в группах было принята резолюция, где участники конференции предложили: (а) разработать механизмы для стимулирования выращивания экологически чистой сельскохозяйственной продукции без ГМО, гормонов роста, без использования антибиотиков тетрациклиновой группы в животноводстве; (б) повышать информированность потребителей через СМИ о критериях и стандартах качественной продукции, сертификации; (в) внедрить в программу обучения профтехобразования следующие тематические направления: «Органическая земля», «Органическое животноводство», «Органическая переработка», «Органический агротуризм», «Жайлоо туризм»;



(д)создать коммуникативную площадку,объединяющую государственные органы, образовательные учреждения, научные институты, ветеринарию, органы местного самоуправления, фермеров, общественные организации для совместных действий



по продвижению концепции органического животноводства; (е) использовать онлайн площадки, социальные сети по продвижению органического животноводства местной продукции; (ж) оказать поддержку местным фермерам для разведения и производства местных пород животных и птиц, животноводческих комплексов через разработку государственных программ на производство и приобретение органических комбикормов, кормовых и минеральных добавок и другие

Далее участники ознакомились с этнокультурными традициями и лабораторией вкуса мясных деликатесов народов проживающих в селе Жаны-Жер. Участников разделили на 4 стихии: «Күн» (солнце), «Жер» (земля), «Суу» (вода) и «Аба» (воздух). Каждая стихия имела свой маршрут знакомства с этно-деревней «Оомат айылы» (деревня блага).



Выставка «Из отходов в доходы», где были представлены разные поделки студентов лицея из отходных материалов. Ребята нашли нестандартное применение отходам – здесь можно было увидеть "арт объекты" и полезные для дома и хозяйства вещи. Поделки были сделаны из подручных неорганических материалов, который обычно считается мусором и выкидывается. Культурным аспектом этой выставки было научить детей не оставлять за собой отходов, а найти всему применение в быту.



Этнокомплекс «Оомат» (благо) воплотил древние традиции, которые прошли кыргызы за тысячелетнюю историю. Территория этнокомплекса разделена на кулинарные зоны: «таш короо» (каменный двор) для приготовления хлебных изделий; «маматомолок короо» (глиняный), где готовятся напитки; «чий короо» (камышовый), «тал короо» (ива) и т.д. Они были построены по старинным технологиям печки, тандыры, ташкордо из экологически чистых местных материалов: камня, глины, камыша, веток, ит.п.



Участники приняли участие в обряде «Аластоо» - очищения места от зла, порчи. Театральная постановка почитания природных явлений в народном эпосе «Эр Тештук» ярко отразила проблемы современного потребительского общества, беспощадно эксплуатирующего природные ресурсы. Участники услышали голоса растений, птиц, животных и их покровителей, призывающие к гармонии в природе. Более 30 человек одним духом рассказали отрывок из эпоса «Манас» о



значимости домашних животных в культуре кыргызского народа. Чувствовалось, как каждый участник, и старый, и молодой, ощущал сопричастность к происходящим событиям, многие побывали в различных ролях, ощутили возможность воздействовать на происходящее в их сообществе.



Директор лицея № 43 Бакыт Джусупова отметила, что «...дань традициям и культурной идентичности позволит возродить и продвигать органическое животноводство. То, как уважительно относились к природе и ее дарам в прошлом, и как им сегодня пренебрегает человек-потребитель – не приемлемо. Биоразнообразие сохраняют не люди. Оказывается, их сохраняют традиции, поэтому мы начали обращаться к истокам. Почему наши предки не могли ударить лошадь или плюнуть



в воду, потому что они чтят традиции, которые регулировали отношение человека к окружающей среде. Возвращаясь к исконным традициям можно познать и мудрость предков».

Участники окунулись в быт кыргызского народа, почувствовали атмосферу его гостеприимства и уюта. В разных зонах, предназначенных для обработки и приготовления мясных и других традиционных блюд, участники смогли увидеть мастер-классы по разделке мяса и приготовлению забытых традиционных блюд, напитков, где они смогли поучаствовать в процессе приготовления и дегустации более 30 блюд народов, проживающих в селе Жаны-Жер.



Вторая часть фестиваля была посвящена защите местной гастрономической культуры, которая основана на понятии “качества пищи” и определяется тремя основными принципами глобального движения СлоуФуд:

- Вкусно: свежие и ароматные сезонные продукты, которые являются частью местной культуры.
- Чисто: производство и потребление продуктов питания, которые не наносят вред окружающей среде и здоровью человека.
- Честно: доступные цены для потребителей, справедливая оплата и достойные условия труда для производителей.



Общественный фонд  
"Институт стратегии устойчивого развития"

(0312) 883321  
[isd.kg.2011@gmail.com](mailto:isd.kg.2011@gmail.com)