



You have downloaded a document from
RE-BUŚ
repository of the University of Silesia in Katowice

Title: Kuchnia jako element kirgiskiej kultury

Author: Akylai Abylkadyr kyzy

Citation style: Abylkadyr kyzy Akylai. (2018). Kuchnia jako element kirgiskiej kultury. W: T. Gęsina, W. Wilczek (red.), "Kuchnia w języku i kulturze dawniej i dziś" (S. 120-130). Katowice : Wydawnictwo Uniwersytetu Śląskiego



Uznanie autorstwa - Na tych samych warunkach - Licencja ta pozwala na kopiowanie, zmienianie, rozprowadzanie, przedstawianie i wykonywanie utworu tak długo, jak tylko na utwory zależne będzie udzielana taka sama licencja.



UNIWERSYTET ŚLĄSKI
W KATOWICACH



Biblioteka
Uniwersytetu Śląskiego



Ministerstwo Nauki
i Szkolnictwa Wyższego

АКЫЛАЙ АБЫЛКАДЫР КЫЗЫ

Instytut Języka Polskiego im. Ireny Bajerowej
Uniwersytet Śląski w Katowicach

Kuchnia jako element kirgiskiej kultury

SŁOWA KLUCZOWE: Kirgistan, historia Kirgistanu, kuchnia kirgiska, kultura kirgiska

Kraj Azji Środkowej, taki jak Kirgistan, jest egzotyczny dla mieszkańców Europy i odległy od nich nie tylko w przestrzeni geograficznej, ale także kulturowej, dlatego też w artykule postanowiłam przybliżyć specyfikę tego państwa i zamieszkującej go ludności, poprzez język, którym posługują się Kirgizi. Przedmiotem mojego zainteresowania jest kuchnia narodowa (w tym obyczaje dotyczące serwowania mięsa). Punktem wyjścia tych rozważań będzie kategoria językowego obrazu świata (zob. BARTMIŃSKI, 1999). Za pośrednictwem języka można zarówno zrozumieć sposób życia oraz poznać podstawowe wartości, jakie decydują o kształcie opisywanej kultury, jak i przedstawić elementy świata, które są znane danej społeczności i przez nią doświadczane.

Kirgistan jest jednym z górzystych krajów Azji Centralnej. Prawie 94% obszaru tego państwa zajmują góry. Większość terenu to górskie łańcuchy Tien-Szanu z najwyższym jego punktem zwanym *Szczytem Zwycięstwa* (Жениш – 7439 m n.p.m.). Na północy Kirgistan graniczy z Kazachstanem, na zachodzie z Uzbekistanem, na południowym zachodzie z Tadżykistanem, zaś na południowym wschodzie z Chinami.

Stolicą kraju jest Biszkek – miasto położone w Dolinie Czujskiej. Dziś jest to centrum ekonomiczne, przemysłowe i kulturalne. Do 1926 roku stolica nosiła nazwę Piszpek. W tym samym czasie została przemianowana na Frunze – na cześć znanego wodza z czasów rewolucji – Michała Wasiljewicza Frunze. Nazwa ta obowiązywała do 1991 roku, czyli do okresu funkcjonowania dzisiejszego Kirgistanu jako jed-

nej z republik Związku Radzieckiego. Współcześnie w Biszkeku mieszka około 1 mln obywateli.

Dzisiejszy Kirgistan jest wolną, wielonarodową republiką, gdyż mieszkają w niej nie tylko Kirgizi, ale także przedstawiciele innych narodowości. Powierzchnia Kirgistanu wynosi 198 500 km², jest on najmniejszym państwem wśród krajów Azji Środkowej. Liczba mieszkańców to zaledwie ponad 5 mln. Językiem urzędowym jest kirgiski, ale i rosyjski ma tu status języka oficjalnego.

Kraj położony jest w strefie klimatu kontynentalnego z gorącym latem i surową zimą, z dużym kontrastem sezonowych temperatur. Najcieplej jest w dolinach, gdzie w lipcu średnia temperatura wynosi +25°C, a w styczniu – najzimniejszym miesiącu – od –4 do –19°C.

Dzieje Azji Środkowej niezwykle intrygują naukowców. Od wielu lat próbują oni poznać historię państw tego regionu świata oraz ich mieszkańców. Warto sięgnąć do źródeł, aby zarysować ogólne tło rozważań co do pochodzenia narodu kirgiskiego.

W encyklopedii *Ludy i języki świata* pod redakcją Krystyny Damm i Aldony Mikusińskiej znajdziemy taki opis Kirgizów:

Kirgizi, naród tworzący podstawową ludność Kirgistanu, mieszkają również w Uzbekistanie, Tadżykistanie, Kazachstanie, Chinach i Afganistanie; posługują się językiem kirgiskim; wyznają islam sunnicki; w procesie ich etnogenezy uczestniczyły plemiona tureckie, następnie mongolskie; w VI–X w. K. utworzyli państwo, które obejmowało znaczną część obecnej Mongolii; ich tradycyjnym zajęciem było wysokogórskie pasterstwo, myślistwo, w niektórych regionach również uprawa zbóż; od początku XX w. przechodzili na osiadły tryb życia; słynęli z wyrobu dywanów i artystycznej obróbki metali; organizacja społeczna była oparta na podziale plemiennym i rodowym.

DAMM, MIKUSIŃSKA, 2000: 115

Pierwsze wzmianki w literaturze dotyczące historii Kirgistanu wiążą się z rokiem 1855, kiedy Rosjanie rozpoczęli proces kolonizacji terenów dzisiejszej Azji Centralnej. W 1862 roku zajęli fort w Piszpeku, który w tamtych czasach był stolicą Kirgistanu. W tym okresie część ludności wyemigrowała do Pamiru i Afganistanu. Miejsca masowo opuszczane przez ludność tubylczą zaczęli zasiedlać rosyjscy kolonizatorzy. Ta sytuacja doprowadziła do powstania, które wybuchło na współczesnym terytorium Kazachstanu w 1916 roku. Objęło ono także Kirgistan, co było powodem masowej emigracji Kirgizów do Chin (KŁACZYŃSKI, SADOWSKA, 2013: 130–131). Po rewolucji październikowej na obszarach Azji Centralnej ujawniły się silne emocje i nastroje związane z poczuciem jedności narodowej różnych grup etnicznych. W 1918 roku została utworzona Turkiestańska Autonomiczna Socjalistyczna Republika Radziecka, którą sześć lat później podzielono na dwie części – turk-

meńską i uzbecką. W czasie podziału turkiestańskiej republiki w 1924 roku tereny kirgiskie weszły w jej skład jako okręg autonomiczny, który następnie przemianowano na republikę kirgiską. W wyniku tych działań od 1936 roku Kirgistan funkcjonował jako jedna z republik ZSRR (WŁODOWSKA, 2013: 80).

Dopiero w grudniu 1990 roku Kirgizja ogłosiła swoją suwerenność, a 31 sierpnia 1991 Rada Najwyższa proklamowała niepodległość Kirgistanu. Wraz z uzyskaniem suwerenności na mapie pojawiło się nowe państwo. Na jego czele stanął profesor fizyki – Askar Akajew. Od tego momentu w Kirgistanie zaczęła się nowa epoka. Ten dzień stał się świętem narodowym – Dniem Niepodległości (CAPISANI, 2004: 308).

Naukowiec uważają, że Kirgizi należą do najstarszych ludów tureckojęzycznych. *Kirgizami* można także nazwać mieszkańców Azji Centralnej. Naród ten był charakteryzowany przez Rosjan jako *Kara Kirgizi* (Czarni Kirgizi) od XVIII do lat dwudziestych XX wieku w celu odróżnienia ich od Kazachów, których wówczas nazywano *Kirgizami* (CAPISANI, 2004: 322). Według autorki monografii *Zachodni badacze o Kirgizach i Kirgistanie* Cholpon TURDALIEWEJ¹ (2009) słowo *Kyrgyz* zostało zastąpione przez rosyjskie władze terminem *Kirgiz* i stało się określeniem nie tylko Kirgizów, ale też Kazachów.

Istnieją różne hipotezy na temat pochodzenia narodu kirgiskiego i powstania ich państwa. Za najważniejsze uznawane są trzy z nich. Pierwsza – zwana „emigracyjną” – jest autorstwa G.F. Millera, A.N. Bernsztama i W.W. Radłowa. Uчени twierdzą, że praojczyzną Kirgizów były terytoria ciągnące się od brzegów Jeniseju aż do Tien-Szanu. Inni uczeni – N.J. Biczurin, N.A. Aristow i C. Walichanow – uważają za praojczyznę Kirgizów terytorium Tien-Szanu i podkreślają, że jest to hipoteza „autochtoniczna”. Trzecia mówi o tym, że proces formowania się narodowości i narodu kirgiskiego zakończył się w XV–XVII wieku dzięki „wymieszaniu się” dwóch komponentów: ludności miejscowej i grup etnicznych pochodzących z innych krajów Azji Centralnej. Zwolennikami trzeciej hipotezy są badacze: S.M. Abramzon, O.K. Karawajew, J.S. Chudajkow i in. (BODIO, red., 2004: 108).

Warto w tym miejscu wspomnieć o polskim akcencie w badaniach nad pochodzeniem Kirgizów. Karol Robakowski zwraca uwagę na to, że Kirgizi byli opisywani w źródłach chińskich jako osoby o jasnej karnacji, z zielonymi lub niebieskimi oczami i rudymi włosami, czyli dawni Kirgizi posiadali cechy typowe dla ludów indoeuropejskich. Według badacza wędrówka ludów kirgiskich na tereny obecnego Kirgistanu rozpoczęła się prawdopodobnie ok. X wieku. W XVI wieku plemiona kir-

¹ Tłumaczenie własne autorki, książka wydana w języku kirgiskim.

giskie zamieszkiwały już ówczesny Kirgistan, południową Syberię, Turkiestan Wschodni, Tien-Szan, Pamir, Ałtaj, Bliski Ural (Bashkorts), Kazachstan. Do XIX wieku Kirgizami nazywano także ludność południowego Kazachstanu (ROBAKOWSKI, 2009).

Istnieje mnóstwo hipotez dotyczących powstania nazwy *Kyrgyz*. W kirgiskim folklorze pojawia się mit o tym, że Kirgizi są potomkami czterdziestu dziewcząt, bo *kyrk* oznacza liczbę ‘czterdzieści’, a *kyz* znaczy ‘dziewczeta’. Podobny motyw pojawia się w chińskiej legendzie, w której Kirgizi są wskazywani jako potomkowie czterdziestu pańien z ziemi Han i mężczyzn znad rzeki Usy (dopływ Jeniseju). Warto też przytoczyć narodowy epos *Manas*, w którym Kirgizi są określani jako naród składający się z czterdziestu plemion. Odmienne znaczenie nazwy *Kyrgyz* pojawia się w języku kałmuckim² i chakaskim³. W języku kałmuckim słowo *cherkes* tłumaczyć należy jako ‘barbarzyńca’, a w języku chakaskim – ‘niszczyć’. W języku chakaskim funkcjonuje zwrot *kyrgyzstan kyrgyzy*, co oznacza ‘kirgiska odwaga’. Istotny i zastanawiający jest fakt, iż wszystkie przytoczone wcześniej znaczenia określić odzwierciedlają stereotypowe cechy charakteru, które tradycyjnie przypisywane są narodowi kirgiskiemu (PIASECZNA, 2011).

W czasach ZSRR Кыргызстан nosił nazwę *Kirgizja*, była to nazwa krainy etniczno-geograficznej, której używano jako określenie Kirgiskiej Republiki Socjalistycznej, jednej z wewnętrznych republik radzieckich. Po rozpadzie ZSRR i jednocześnie wraz z ogłoszeniem suwerenności Kirgiska SSR i inne republiki byłego Związku Radzieckiego zaczęły przemianowywać rosyjskie nazwy miast, wsi, ulic na język ojczysty. Zatem zamiast nazwy rosyjskiego kraju *Kirgizja* pojawiła się nazwa przemianowana na język kirgiski Кыргызстан. Nazwa o takim brzmieniu – Kirgistan – mogła zostać bezpośrednio zaadaptowana. Zachodzi w niej jedynie jedna zmiana fonetyczna: po spółgłosce [k] występuje samogłoska [i], gdyż w wyniku XIV-wiecznej palatalizacji spółgłosek tylnojęzykowych (zwanej IV polską palatalizacją) połączenia [ky], [gy] zostały zastąpione przez [ki], [gi] i do dziś takie połączenia są właściwe dla języka polskiego; [ky] pojawia się zaledwie w kilku terminologicznych zapożyczeniach (*kynologia*, *kynoterapia* i inne z *kyno-*, *-kynar*). Przyjęto

² Język kałmucki – język Kałmuków osiadłych nad Wołgą, z podrodziny języków mongolskich; ok. 180–200 tys. mówiących. Wykształcił się w XVII wieku z języków ojczystych. W XIX wieku zaadaptował cyrylicę.

³ Język chakaski (inne nazwy: abakański lub jenisejski) – język należący do grupy północnej języków tureckich (według starszych opracowań – do grupy wschodniej), używany przez ponad 40 tys. użytkowników mieszkających nad rzeką Abakan (lewy dopływ górnego Jeniseju) w Chakaskim Okręgu Autonomicznym w Kraju Krasnojarskim na Syberii.

nazwę państwa z zakończeniem *-stan*, adaptując fonetycznie i ortograficznie pierwszą część nazwy: *ky* i *gy* zamieniono na *ki* i *gi*.

Współczesne używanie nazwy *Kirgizja* dla większości mieszkańców tego kraju ma wydźwięk pejoratywny, ponieważ przypomina jego historyczne zniewolenie. W mediach rosyjskojęzycznych nadal jest używana *Kirgizja* jako nazwa kraju.

W dalszej części artykułu chciałabym przybliżyć realia Kirgistanu na podstawie kuchni narodowej, a także przedstawić obyczaje związane z serwowaniem mięsa. Podsumowanie stanowi zbiór słów kirgiskich analizowanych w tym artykule. Nazwy potraw zostały przeze mnie przetłumaczone na język polski (tam, gdzie było to możliwe – w znaczeniu dosłownym), podaję również ich definicje.

Kuchnia kirgiska – podobnie jak inne kuchnie narodowe – ma swoje typowe potrawy, specyficzne sposoby ich przyrządzania i podawania oraz niepowtarzalne smaki i zapachy. Od wieków opiera się ona na mięsie i mleku, jest więc bardzo tłusta. Wynika to ze specyficznych warunków geograficznych, ukształtowania terenu i klimatu Kirgistanu. Mieszkańcy tego regionu, jako naród koczowniczy, nieustannie przemieszczali się z miejsca na miejsce i potrzebowali dużo siły. Dla Kirgizów potrawy bez tłuszczu nie są jedzeniem – uważają oni, że tłuste jedzenie to dobre jedzenie. Do najpopularniejszych mięs należą: baranina, konina, wołowina i cielęcina.

Kirgizi lubią mocną herbatę – czarną i zieloną. Mogą pić ją o każdej porze dnia. Często piją herbatę z mlekiem, dodając do niej szczyptę soli lub krystalizowany cukier *nawat*. W kulturze kirgiskiej istnieją specjalne zasady nalewania i podawania herbaty. Przede wszystkim, aby napić się herbaty po kirgisku, potrzebujemy dwóch czajników: mniejszy do zaparzania esencji i większy – przeznaczony na wrzątek. Ale od czasu do czasu, kiedy zaprasza się więcej gości, do zaparzania herbaty Kirgizi używają samowaru *samoor*.

W pierwszej kolejności do czarki *czyny* nalewamy trochę esencji, potem wrzątku. Trzeba uważać, aby nie wlewać zbyt dużo napoju, gdyż według tradycji Kirgizów wypełniona po brzegi czarka herbaty oznacza brak szacunku do gościa. Napój musi być gorący i mieć właściwy kolor, a mogą go nalewać wyłącznie kobiety. Zazwyczaj najmłodsza kobieta w domu lub synowa jest odpowiedzialna za podawanie gorącego naparu. Ceremonia serwowania herbaty zaczyna się od najstarszej osoby przy *dastorkonie* (obrusie). Warto w tym miejscu zaznaczyć, że najważniejszą wartością narodu kirgiskiego jest oddawanie czci starszym, gościnność oraz troska o dzieci. *Dastorkon* dosłownie znaczy 'obrus', ale w kulturze kirgiskiej oznacza także 'obficie nakryty stół'. Czasami Kirgizi *dastorkon* układają na podłodze, a wokół rozkładają *toszok* – wzorzyste materace (choć to słowo nie jest do końca odpowiednie).

Dlaczego tak się dzieje? Ponieważ ta kultura jest kolektywistyczna i Kirgizi zawsze spędzają czas razem, aby wspólnie z rodziną i krewnymi świętować najważniejsze wydarzenia: narodziny dziecka, wesela, urodziny, pogrzeby. Jak wiadomo, na takie przyjęcia przychodzi mnóstwo gości i nie ma możliwości, by umieścić ich przy stole, dlatego Kirgizi wybierają przytoczony wcześniej sposób podawania jedzenia. Przy świątecznym stole nie wnosimy długich toastów jak w kulturze gruzińskiej, zamiast tego istnieje obyczaj *yr kese*, czyli śpiewanie przez wszystkich po kolei, którym podana jest czarka *czyny* z napojem. Jeśli rodzina posiada tradycyjny instrument, taki jak *komuz*, goście śpiewają przy jego akompaniamencie.

Tradycyjne pieczywo Kirgistanu to *боопсок (boorsok)*. Ciasto, służące do jego przygotowania, smażone jest w dużej ilości oleju. Jedną z narodowych kirgiskich potraw – *бешбармак (beshbarmak)* – dosłownie oznacza ‘pięć palców’. Nazywa się tak, ponieważ danie je się rękami. Niezwykle ciekawą potrawą jest kirgiski rosół. Mięso barana gotuje się w bulionie. Po jego ugotowaniu wyciąga się baraninę i do rosółu dodaje się kawałki ciasta robionego ręcznie. Gotową potrawę stawia się na środku stołu. Poszczególnym gościom daje się różne kawałki mięsa, ponieważ każda część zwierzęcia ma swoje znaczenie. Na przykład głowę barana częstuje się najważniejszych gości, ale wyłącznie płci męskiej. Mięso popija się bulionem, który jest podawany w dużych czarkach. Ciekawie opisuje kuchnię kirgiską, a zwłaszcza *бешбармак*, w swojej książce *Podróże po Azji Środkowej* Bronisław Grąbczewski, podróżnik, jeden z badaczy i znawców Azji Centralnej:

[...] Rosół gotowany bez włoścyszyny, tylko z cebulą i ze strączkami czerwonego pieprzu; wątroby, płuc i serca, pokrojonych na cienkie plasterki, pokryte takiejże grubości sadłem z baraniego *kiurduka*; żołądka, pociętego na długie i bardzo cienkie pasemka, zalanego roztworem z soli, przy czym każda piątka bierze palcami flaki, macza je obficie w sosie i pakuje do ust tak, jak Włosi to robią ze swym makaronem.

GRĄBCZEWSKI, 2010: 54

Warto podkreślić, że w kulturze kirgiskiej istnieje specjalny sposób serwowania mięsa zwierzęcia. Po kirgisku nazywa się to *эти жиликтеп – мучөлөө* (‘dzielenie mięsa’). Jak już wcześniej pisałam, każda część mięsa ma swoje znaczenie oraz przeznaczenie. Kirgizi uważają, że każdy mężczyzna musi wiedzieć, jak według tradycji podzielić mięso i jak je podać – tylko przedstawiciele płci męskiej zajmują się tą czynnością. Jeśli ktoś dostanie nieprawidłowy *устакан (ustakan)*, mięso z kością (*tusz*), jest to wielki wstyd dla kirgiskiego mężczyzny. To tylko kawałek mięsa, ale wszystko musi odbywać się według obyczaju. Należy przede wszystkim

wybrać dobrego barana – mieszkańcy Kirgistanu uważają, że najsmaczniejsze mięso dostać można w obwodzie Naryn (północna część Kirgistanu). Przed zabiciem zwierzęcia najstarszy członek rodziny wypowiada *bata*, czyli dobre życzenia, aby wszystko poszło dobrze, później zgromadzeni wykonują *oomin* (o tym w dalszej części artykułu) i mężczyźni zabierają się do pracy. Po rozbiorze i wykrojeniu tusz baranich zaczyna się dzielenie mięsa, czyli *устакан (ustakan)*. Trzeba podkreślić, że terytoria północne różnią się od południowych pod względem: geograficznym, etnicznym, gospodarczym oraz obyczajowym, mają również odmienną tradycję, styl życia i język. Rozbieżności zauważalne są także w przypadku omawianego obyczaju.

Najważniejszym elementem mięsa baraniego jest udziec (*жамбаш*). Wydzielona część zwana ogonkiem (*куймулчак*) podawana jest najstarszym, honorowym gościom, wzbudzającym szacunek kobietom. Młodszymi osobom serwuje się *comber (мырза омуртка)*, goleń przednią (*кар жилик*). Dziewczyny otrzymują mostek (*тош эттер*). Przydział głowy barana uzależniony jest od części Kirgistanu. W północnej części przysługuje ona osobom najstarszym i honorowym, a w południowej – młodszym osobom.

Манты (manty), czyli pierogi kirgiskie, wyglądają jak gruzińskie *chinkali*, ale w ich środku nie ma rosołu. Ich farsz zrobiony jest z baraniny i gotuje się go na parze.

Лагман (lagman) to ręcznie robiony gruby i długi makaron. Podaje się go z sosem, warzywami i baraniną.

Кумыз (kumys) to sfermentowane kobyłe mleko. Przygotowuje się je w dużym pojemniku. Kobiety mieszają mleko kijem, a później szczelnie zamykają naczynie, obciążając drewnianym krzyżem. Im więcej mleka w pojemniku, tym *kumys* jest gęstszy i lepszy. Wypicie zbyt dużej jego ilości powoduje lekkie upojenie. *Kumys* można dostać w sklepach i restauracjach, ale najlepszy i „prawdziwy” *kumys* znaleźć można na *dżajłoo*, czyli na pastwisku wysokogórskim. Ten tradycyjny, pełnowartościowy napój, robiony na bazie mleka kobyłego, ma właściwości lecznicze, wzmacnia odporność organizmu, podwyższa poziom hemoglobiny we krwi oraz wpływa korzystnie na florę bakteryjną. Regularne picie *kumysu* zapobiega gruźlicy. Jest on również tradycyjnym napojem innych ludów koczowniczych, np. Kazachów.

Айран (ajran) to kwaśne mleko. *Курут (kurut)* to kulki z suszonego mleka, twarde i trochę słone. Doskonale pasują do piwa, traktowane są jako przekąska. Latem, gdy jest upał, popularnym napojem jest *максым (maksym)*, czyli napój ze sfermentowanych zbóż.

Typowymi potrawami Kirgizów są: *шорпо (szorpo)* ‘bulion z baraniny, ziemniaków i marchewki’, *куурдак (kuurdak)* ‘ziemniaki z mię-

sem' lub opomo (*oromo*) 'cienkie ciasto przekładane warzywami i mięsem, gotowane na parze'. Popularnymi przekąskami do wódki są казы карта (*kazy karta*) oraz чучук (*czuczuk*), czyli kiełbaski z koniny.

Kirgizi są gościnnym narodem. Podkreśla ten fakt B. Grąbczewski w relacji z podróży po Azji Środkowej:

Kirgizi w ogóle są bardzo uczciwi i gościnni. Nie znam przypadku, by któryś z nich odmówił mi noclegu, nie napoił chociażby kumysem albo ajranem, jeżeli nie mógł zabić barana lub kozy. Uczciwość kirgiska jest przysłowiowa. Pracując w administracji kraju i rozpatrując setki sporów, niejednokrotnie obserwowałem, jak dzieci lub wnuki zwracały długi swoich ojców lub dziadków, zaciągnięte na słowo.

GRĄBCZEWSKI, 2010: 47

Zgodnie z tradycyjną gościnnością kirgiską odwiedzającego trzeba serdecznie przyjąć, sadzając go przy obficie nakrytym stole, ugościć, nakarmić, a jeśli trzeba – także przenocować. Tę właściwość narodu kirgiskiego zauważają osoby z innych krajów. Należy zaznaczyć, że żelazną zasadą Kirgizów jest gościnne przyjęcie każdej, nawet niemile widzianej osoby. W języku kirgiskim istnieje przysłowie „канча бут кирсе ошончо кут кирет”, którego polskim odpowiednikiem będzie „Gość w dom, Bóg w dom”.

Warto przypomnieć, że Kirgizi po skończeniu posiłku wykonują charakterystyczny ruch dłońmi. Unosi się je na wysokości twarzy i łączy w odpowiedni sposób. Gest przypomina mycie twarzy, podczas jego wykonywania wymawiane jest słowo *omin*, muzułmański odpowiednik słowa *amen*. Zachowanie to jest uważane za zupełnie naturalne po posiłku. Kolejna okazja do wykonania tego rytualnego gestu nadarza się, gdy ludzie przejeżdżają lub przechodzą przez cmentarz. Jednak w tym przypadku nie wszyscy wykonują *omin*.

TABELA 1. Zestawienie potraw kuchni kirgiskiej

Kuchnia			
alfabet kirgiski	alfabet polski	tłumaczenie dosłowne po polsku	proponycja adaptacji do polszczyzny
1	2	3	4
боорсок	<i>boorsok</i>	–	ciastka smażone na oleju lub pączki – ale bez dżemu w środku
беш бармак	<i>besz barmak</i>	pięć palców	besz barmak
манты	<i>manty</i>	–	pierogi z mięsem
лагман	<i>lagman</i>	–	makaron z sosem, warzywami oraz mięsem

1	2	3	4
кымыз	<i>kymyz</i>	–	kumys
айран	<i>ajran</i>	–	kefir domowy
курут	<i>kurut</i>	–	suszone serowe kulki
максым	<i>maksym</i>	–	napój ze sfermentowanych zbóż
шорпо	<i>szorpo</i>	–	rosół z mięsem i warzywami
куурдак	<i>kuurdak</i>	–	smażone ziemniaki z mięsem
оромо	<i>oromo</i>	–	rolada mięsna ugotowana na parze
казы карта	<i>kazy karta</i>	–	kiełbasa z koniny
чучук	<i>czuczuk</i>	–	kiełbasa z koniny
нават	<i>nawat</i>	–	krystalizowany cukier
устакан	<i>ustakan</i>		mięso z kością (tusza)
эtti жиликтеп – мүчөлөө	<i>etti dziliktep</i> – <i>muczoloo</i>	–	dzielenie mięsa
жамбаш	<i>dziambasz</i>	udziec	–
мырза омуртка	<i>myrza</i> <i>omurtka</i>	comber	–
кар жилик	<i>kar dzilik</i>	goleń przednia	–
тош эттер	<i>tosz etter</i>	mostek	–

ŹRÓDŁO: tłumaczenie i opracowanie własne.

Tabela jest zbiorem kirgiskich wyrazów, które związane są z kuchnią kirgiskiego narodu. Niektóre nazwy nie są znane Polakom i wyjaśnienia wymagają nie tylko kwestie dotyczące ich serwowania i znaczenia w kulturze. Poszczególne nazwy potraw – nawet po przetłumaczeniu ich na język polski – nie są zrozumiałe dla Polaków. Dotyczy to np. эtti жиликтеп – мүчөлөө (po polsku: ‘dzielenie mięsa’). Dlatego konieczne są dodatkowe objaśnienia dotyczące składników oraz sposobu przygotowania potraw. Zawiera je ostatnia kolumna tabeli.

Jak wynika z materiału leksykalnego zaprezentowanego w tabeli, każda z potraw zawiera mleko lub mięso (poza *maksym*). Mleko może być sfermentowane, przetworzone w ser lub kefir (*ajran*), mięso jest gotowane, smażone, zawsze rozdrobnione.

Jak wspominałam na początku, taki zestaw dań wiąże się z koczowniczym trybem życia Kirgizów. Mieszkańcy Kirgistanu nie osiedlali się na dłużej w żadnym miejscu, więc nie uprawiali zbóż ani warzyw, które mają przecież określony czas wegetacji. Zwierzęta zaś przeprowadza-

no z miejsca na miejsce, szukając dla nich nowych pastwisk i tam stawiano swój przenośny dom, czyli jurte. W zamian można było korzystać z tego, co mają do zaoferowania, a więc mięsa i mleka.

Reasumując, można stwierdzić niemożliwość dokładnego przetłumaczenia poszczególnych wyrazów z języka kirgiskiego na polski, co wskazuje na istotne różnice pomiędzy tymi dwoma odmiennymi narodami. Są one z pewnością uwarunkowane odległym usytuowaniem Kirgistanu i Polski, brakiem wspólnej przeszłości historyczno-kulturowej, odrębnym wyznaniem, wreszcie – zupełnie odmiennymi tradycjami, a przede wszystkim dwoma skrajnie różnymi językami. Nie bez znaczenia jest to, że język kirgiski zalicza się do grupy języków altajskich, a język polski do rodziny języków indoeuropejskich. Z tego powodu wynikają spore trudności dotyczące rozumienia wyrazów z tych dwu grup.

Źródła i literatura

Źródła

- BODIO T., red., 2004: *Kirgistan: historia – społeczeństwo – polityka*. Warszawa.
CAPISANI G.R., 2004: *Nowe państwa Azji Środkowej*. Tłum. M. CZEKAŃSKI, A. i M. FALKOWSCY, L. WŁODEK, K. PTASIŃSKI. Warszawa.
GRĄBCZEWSKI B., 2010: *Podróże po Azji Środkowej*. Warszawa.
KŁACZYŃSKI R., SADOWSKA E., 2013: *Postradzieckie państwa Azji Centralnej*. Kraków.
TURDALIEWA CH., 2009: *Zachodni badacze o Kirgizach i Kirgistanie*. Biszkek.

Literatura

- BARTMIŃSKI J., 1999: *Językowe podstawy obrazu świata*. Lublin.
DAMM K., MIKUSIŃSKA A., 2000: *Ludy i języki świata*. Warszawa.
PIASECZNA J., 2011: *Etymologia nazwy narodu kirgiskiego*, [online] <http://www.kyrgyzstan.pl/pl/artykuly/tematy-tygodnia/temat-tygodnia-historia-kirgizow/706-etymologia-nazwy-narodu-kirgiskiego.html> [data dostępu: 12.05.2017].
ROBAKOWSKI K., 2009: *Historia Kirgizów*, [online] <http://www.kyrgyzstan.pl/wiadomosci/historia/55-historia-kirgizow.html> [data dostępu: 7.05.2017].
WŁODOWSKA A., 2013: *Rywalizacja mocarstw na obszarze poradzieckim*. Warszawa.

Akylai Abylkadyr kyzy

Cuisine as an element of Kirghiz culture

KEYWORDS: Kirghizstan, the history of Kirghizstan, Kirghiz cuisine, Kirghiz culture

SUMMARY: The main subject of the present article is the national cuisine of Kirghizstan (including the customs associated with the serving meat-based dishes). The object of my interest also has to do with the history and the culture of the Kirghiz people, which are reflected in the language, traditions and the customs of the inhabitants of Kirghizstan.

The recognition and the understanding of the image of the world which is featured in a given culture is necessary for the scholar, and one of the means of an analysis of this image is constituted by language. Owing to language, we may understand a given community, its mode of life and the collection of the basic elements of a specific culture. The task of the present work is to represent the existing facts or phenomena which are of interest not only to linguists but also to sociologists and specialists in the field of culture studies. An important reason for the writing of this article also has to do with an intention to present information about my country, its history, modernity, culture, and particularly its cuisine. My task was to present an image of Kirghizstan which, being an Asian country, is unfamiliar in Poland.

Акылай Абылкадыр кызы

Кухня как элемент киргизской культуры

Ключевые слова: Кыргызстан, история Кыргызстана, киргизская кухня, киргизская культура

Резюме: Главной темой настоящей статьи является национальная кухня Кыргызстана (в том числе обычаи, касающиеся того, как подают мясо). Кроме того, обращается внимание на историю и культуру киргизов, что находит отражение в языке, традициях и обычаях жителей Кыргызстана.

Познание и понимание функционирующей в данной культуре картины мира является необходимым для исследователя, а к одному из средств её анализа принадлежит язык. С помощью языка мы можем увидеть специфику того или иного социума, образ его жизни, а также состав основных элементов конкретной культуры. Цель работы заключается в том, что отразить существующие факты или явления, представляющие интерес не только для лингвистов, но также социологов и культурологов. Важной причиной для того, чтобы написать статью, было стремление приблизить польским читателям Кыргызстан, его историю, современность, культуру, а прежде всего кухню. Цель работы заключалась в том, чтобы представить образ Кыргызстана как азиатского государства, которое мало известно в Польше.