

*“Қазақ халқының
салт-дәстүрлері”*

*«Қазақтар - әдет-
ғұрып, салт-сана,
тіл жағынан
біртұтас ұлт»*

- *Қазақ халқының көнеден келе жатқан салт – дәстүрлері, ырымдары өте көп. Қазақ «қазақ» деген атын осы кезге дейін қазақи салт - дәстүрлерімен, ырымдарымен, той – мереке, тағы басқа да жол – жосындарымен талай елді таң қалдырып келеді. Ата- бабамыздың қалдырған асыл мұрасын қадірлеп, жоғалғанды жаңғыртып, қайта жаңартатын ендігі болашақ ұрпақтың өз қолында.*



Шілдехана



Қалжа мен шілдеханана тойы

- *.Бір баланың дүниеге келуі тек сол бала туған отбасының қуанышы ғана емес, күллі ауыл аймақтың ортақ қуанышы. Әсіресе ұл баланың тууын қазақтар қатты қастерлеп, «ұл туғанға күн туады» дейді. Байырғы қазақ салты бойынша, бала туған күні сол отбасында той басталып, «қалжа» сойылып, маңайдағы абысын – ажын, тағы басқа әйелдер жиналып, «баланың бауы берік болсын» айтып құттықтайды. Ал кешке қыз – бозбала жиналып, түні бойы ән салып, домбыра шертіп, өлең айтып «шілдеханана» күзетеді, түрлі ойын – сауық кейде өткізеді.*

Қырқынан шығару

Асия Фаткулина





«Бесік тойы».

- Жаңа туған балаға ат қойып, оны алғаш бесікке бөлеу жорасы «бесік тойы» деп аталады. Бұған көбіне сол төңіректегі әйелдер шақырылады. Келген әйелдер балаға арнап шашу, көйлек – көншек, тан – моншақ, үкі, т.б. тойлықтар әкеледі. Ат қойылатын баланың оң құлағына үш рет, сол құлағына үш рет «сенің атың.....» деп айтады. Ұрнақ өсірген үбірлі – шүбірлі қадірмен әйел бір – екі келіншектің көмегімен бесікт жабдықтайды.
- Сәбидің әжесі не шешесі түбектің тесігінен балаларға тәтті бауырсақ үлестіреді. Онан соң әлгі баланы тұңғыш рет бесікке бөлейді. Тойға жиналғандар дастарқаннан дәм татып, баланың өмірі ұзақ, бауы берік, бақытты болуын тілеп бата беріп тарасады.

Тұсау кесу



Қыз ұзату

- «Қыз ұзату» (салт, той). «Ұлын ұяға, қызын қияға қондыру» ата ананың тілегі әрі парызы. Соның ішінде қыз ұзату үлкен той, думан әрі қызық. Бұл күні ата ана қуанады, әрі жылайды. Қуанатыны қыз өсірді және оны құтты жеріне қондыруы, жылайтыны әрине қимастық көңілі.

Қызды алуға құда (тақ санмен) бес не жеті кейде одан да көп адам келеді. Мұның ішінде бас құда, құдалар және күйеу жолдас болады. Солтүстік және Орталық Қазақстанда тек ер адамдар барады. Құдалар әдетте кешкілік баруы керек. Мұнда ойын сауық, құдалық рәсімдер мен кәде жоралар жасалады. Жақын адамдар құданы үйіне шақырады. Ұзатылатын қызды дәстүр бойынша таң ата, күн шыға жөнелтеді. Оның алдында қыз «Қоштасу жырын», жастар «Жар жар», «Ау жар», «Аушадияр» айтылады



A woman in traditional Kazakh folk costume stands in a field of red flowers. She wears a red and brown fur hat with a feather, a red and black patterned top, and a pink ruffled skirt. She holds a bouquet of red flowers. The background is a vast, open landscape under a cloudy sky.

Қазақ халқының ұлттық киімі

Бас киімдер

Сырт киімдер

Киімнің негізгі түрлері

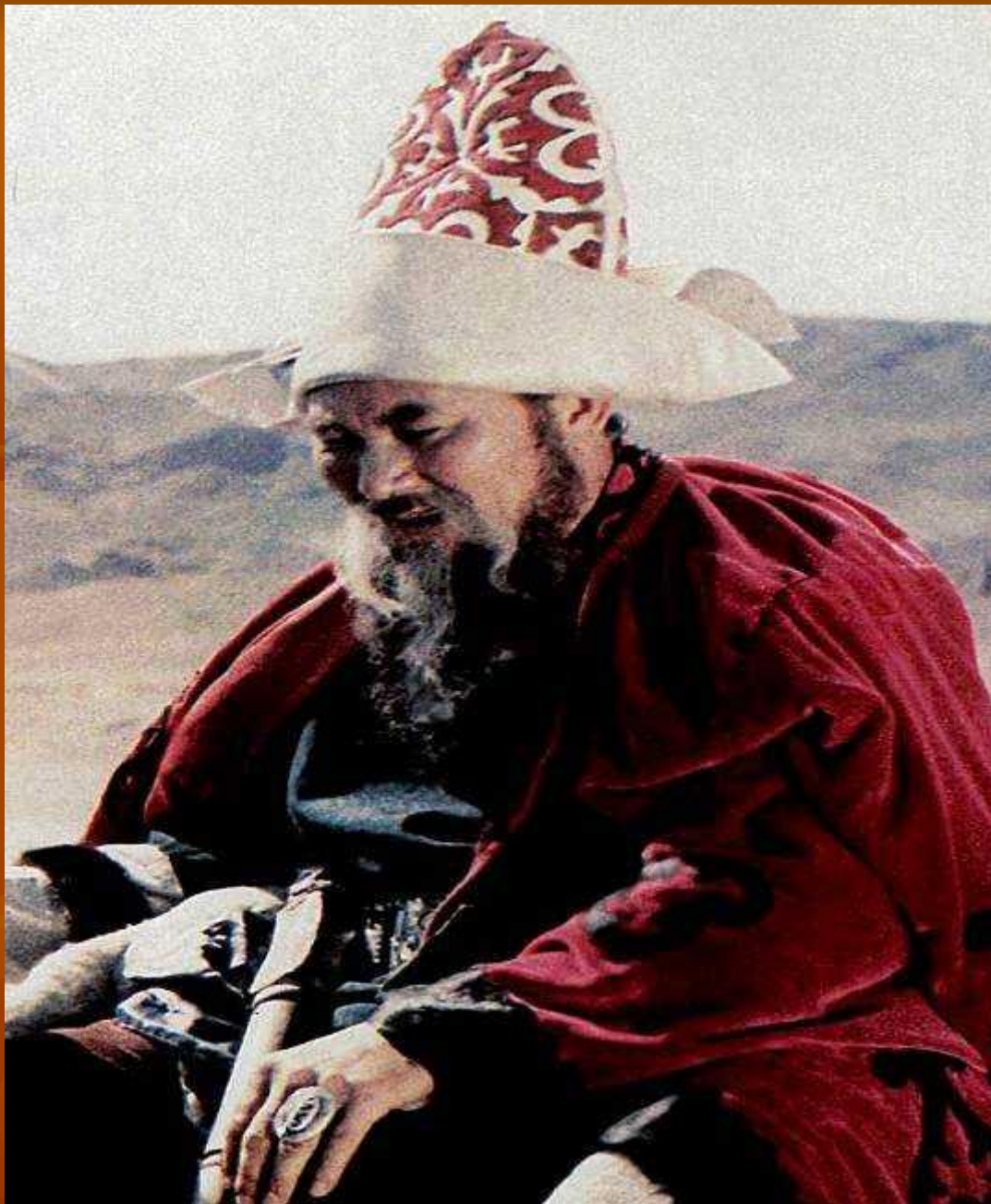
Ішкі киімдер

Аяқ киімдер

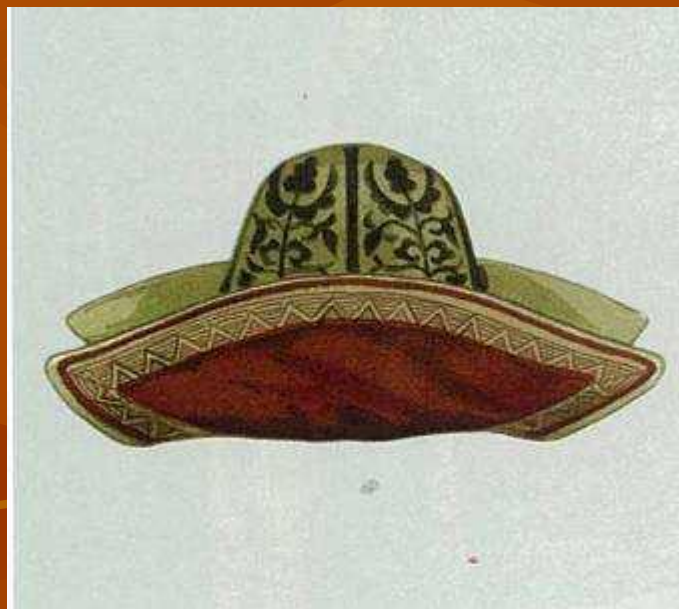
Ер кісілердің тақиялары.



Ерлерге арналған тақиялардың кестелісі де, кестесізі де болады.

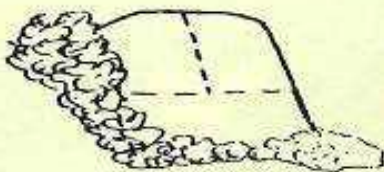
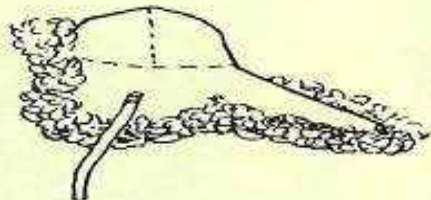
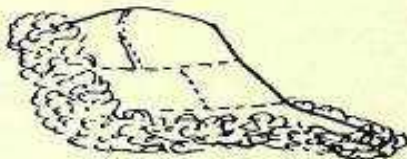
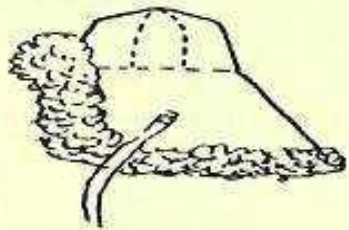


**Қалпақ ақ киізден
немесе қалың
матадан тігілген
ерлер бас киімі.**



Мұрақ - лауазымды адамдар сән-салтанатқа киетін қалпақ





Тымак



Қыздардың тақиялары



Бөрік



**Келіншек
кимешегі**



**Жас әйел
кимешегі**



**Той думанға
киетін кимешек**



**Егде әйелдің
кимешегі**



Сәукеле
Сәукеле —
өмірбаяттары
үлгісіне
Сәукеле —
the bride's wedding
headdress

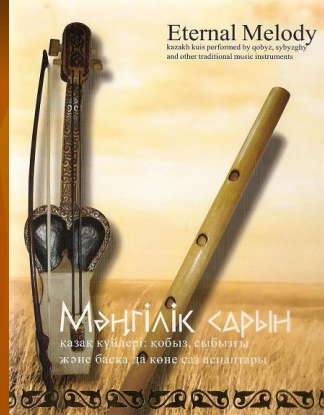
Сәукеле



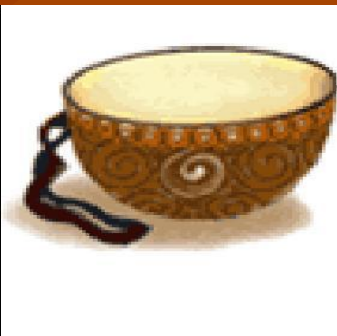
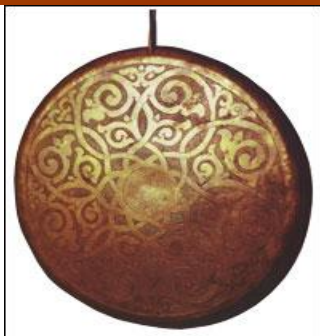
Сәукеле
әшекейлері



**Жаңа түскен
келіннің той
киімі**



Қазақтың ұлттық аспаптары



Қазак халқының ұлттық ойындары



Тенге алу

Тенге алу (Күміс алу) — «подними монету» на скаку.

Скачка на лошади, во время которой ездок выполняет гимнастические и акробатические трюки.



Аударыспақ



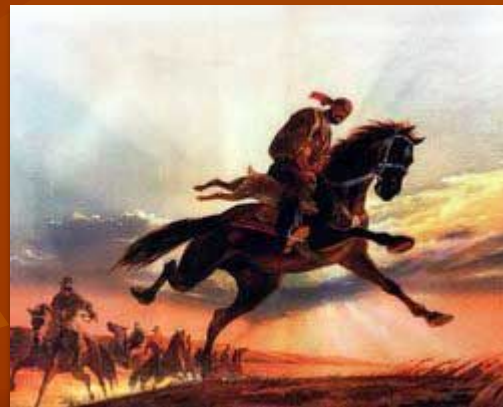
Аударыспақ — спортшыдан үлкен ептілікті, күштілікті, төзімділік пен батылдықты талап ететін ұлттық спорттың бір түрі (екі салт атты бір-бірін аттан аударып алуға тырысады).

Аударыспаққа тәртіп бойынша ат үстіндегі айқасты жақсы меңгерген, тиянақты дайындығы бар спортшылар ғана қатынаса алады. Ал дайындығы жеткіліксіз, тәжірибесі аз спортшылар үшін бұл өте қиын. Сондықтан қазіргі тәртіп бойынша сайысқа 18 жасқа толғандар ғана қатынастырылады. Сайысқа қатынасушылар үш салмақтық категорияға бөлінеді. Аударыспақ салмақтық категорияға бөлінеді. Аударыспаққа салмақтың категорияны енгізудің мақсаты — қатынасушыларға неғұрлым теңдік жағдай туғызу. Оны спорттың сайыстың бір түріне айналдыру үшін бір-біріне тең келетін салмақтық категорияны көбейту дұрыс. Бұл категорияға бөлу соңғы кезде қалыптасты. Ертеде кез келген тілек білдіруші өз еркімен қатынаса беретін болған. Амал қанша, спорттық жарыстарда сол үш категорияның өзі де көбіне әлі де сақтала бермейді. Спорттың бұл түрінің дамуымен бірге, сөз жоқ оның салмақтық категориясы да көбейе, кеңейе беретіні күмәнсіз.

Ойында аты белді, жарамды, өзі мықты, атқа отырысы мығым, білікті жігіттер жеңіп шығады. Сайып келгенде, аударыспақта негізгі рольді ат пен ойыншы жігіттер атқарады. Оспадарлық, жұла қашу, салып қалу, қол қайыру сияқты айла-амалдарды қолдануға болмайды. Аударысу ат пен жігіттің үндескен қимыл-бірлестігіне сүйене отырып, күш-жігердің басымдығын көрсететін қалыпты, байсалды шеберлікке ұласып жатуы шарт.

Кокпар

В день накануне кокпара джигиты аулов, соседствующих по пастбищу, готовятся к состязанию. По команде всадники устремляются к туше козла, брошенной на расстоянии 50-60 шагов. На джигита, первым поднявшего с земли тушу, нападают соперники, стараясь догнать его и отобрать кокпар. Бывает, что завязывается настоящая схватка, которая собирает до 20-30 участников. Такой круговорот называется дода. Состязание длится с полудня до вечера, а выиграл тот, кто либо силой, либо ловкостью последним захватил кокпар. Победители, как правило, возили кокпар по наиболее уважаемым дворам, получая в благодарность различные призы и угощения.



Бәйге



Бәйге - ұлттық спорт ойындарының бір түрі. Ат спортының бұл түрі түркі тектес басқа халықтарда да бар. Мысалы, Бәйге өзбектерде “пайга”, қырғыздарда “чабыш” деп аталады. Кейбір деректер бойынша, 15 ғ-дың 70-жылдарында Керей мен Жәнібек сұлтандар Қазақ хандығын құрғанда, Шу өзенінің жағасында, Тұлпарсаз деген жерде Бәйге ұйымдастырған.

Осы кезден бастап Бәйге қазақ халқының алқалы жиындарының (тойлардың, астардың, т.б.) ажырамас құрамдас бөлігіне айналған (қ. Сауын айту). Бұрын Бәйгеге қосылған аттар түстік, күндік жерге, ұзақ қашықтықтарға шабатын (қ. Аламан бәйге). Көбінесе, қашықтық төрешілер алқасының шешімі бойынша бәйгеалаң (ипподром) айналымының ұзындығына байланысты белгіленеді. Бәйгеге мал дәрігерінің қарауынан өткен аттар жіберіледі. Жарысқа қатысушылардың кеудесіне және арқасына нөмірлер тағылады; шабандоз жеңіл, ыңғайлы, белгісі бар ұлттық киім киеді. Аттың ер-тұрманында, шабандоздың киімінде адам жарақаттанатындай заттар болмауы тиіс. Бәйгеге қатысушы атын оздыру үшін өзі білетін, ережеде рұқсат етілген тәсілдердің бәрін қолдануына болады. Ал қатарласып келе жатқан атқа қамшысын тигізуге немесе қамшысын үйіріп басқа аттарды жасқауға, айқайлауға, ысқыруға, жарыс жолынан шығып кетуге, оның айналмаларынан төтелеп өтуге болмайды. 1-ші орын мәреге атының тұмсығы бірінші іліккен шабандозға, қалған орын аттардың келу ретіне қарай беріледі.



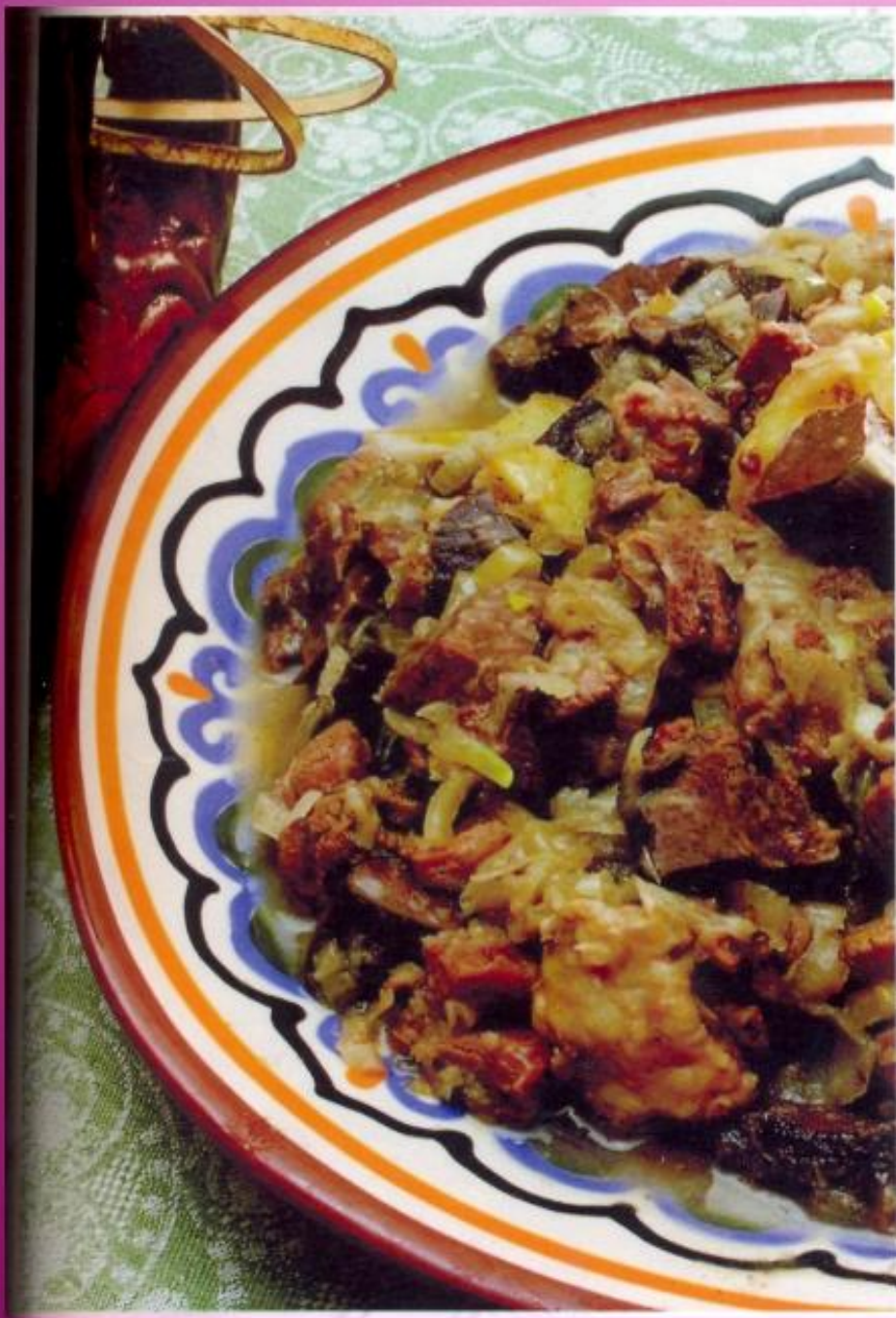
Қазақ халқының
Ұлттық
Тағамдары

Қазақша ет – біздің халқымыздың құрметті кісіге ұсынатын кәделі әрі орны бөлек тағамдарының ең бастысы- қазақша ет. Қазақтар сыйлы қонақтарға мал басын көрсететін. Қонақтарға табақ-табақ ет тартады. Табақ тарту да үлкен өнер, елге сын. Мұның да ұлттық тәртібімен жөн жоралғысы болады. Әр табақ қонақтың жасына, дәрежесіне сәйкес келуі керек. Осыған орай табақ тарту-бас табақ, сый табақ, күйеу табақ, келін табақ, жастар табағы, жай табақ болып бөлінеді. Бас табаққа бас, жамбас, омыртқа, қазы, қарта, жал, жая сияқты кәделі мүшелер салынады.





Жылқы сойғанда оның ең шұрайлы әрі бағалы мүшелері халық аузынан суы құрып айтатыны және аңсап жүретіні кәдімгі қазы-қарта, жал-жая. Тамақ берекесі мен беделі де осы аталған мүшелерге тікелей байланысты болады. Семіз қазы, айшықты қарта, майлы қарын, кертпе жал, сары ала жая қазақ мақтанышы ғана емес, денсаулыққа аса пайдалы тағамдар.



Қуырдақ Әр отбасында қыста соғым сою ежелден қалыптасқан. Ол қыстық азық қана емес ұлттық дәстүр. Қуырдақ соғыммен бірге жасалатын кәделі де дәмді тағам. Оны дайындау да оңай әрі тез піседі. Сұрп еттен, өкпе, бауырдан майлы ішек қарынды араластыра турап пісірілген қуырдақтың қошқыл түсті, тұзды, майыда жүрекке тимейді әрі сіңімді. Жас етті кейде қаймаққа да



Қазақтың ұлттық сұйық тағадары негізінен ет сорпасына түрлі тағамдар қосып жасалады. Сорпа дайындауға қой, сиыр, жылқы, түйе еттері пайдаланылады. Негізінен сорпаға түрлі қолдан кесілген кеспелер, салма, кейде дәнді дақылдар да қосады.



Наурыз тойына ғана тән, көпшілікке арналған мерекелік тағам. Оны әр үй жеті түрлі дәмнен: сүт, ет, су, тұз, тары, құрт, бұршақ тағы сол сияқты тағам түрлерінен жасап, оған қазы, шұжық сияқты сыйлы мүшелер қосып, мерекемен құттықтауға келгендерге ықыласпен ұсынады. Наурыз көженің дәстүрлік, мерекелік ұлттық тағылымы өте зор. Наурыз – тоқшылық күні. Қазан оттан түспейді. Әр үй наурыз көже істейді. Уыз қатырылады. Сорпа сапырылады. Наурыз көжені халық арасында “тідеу көже” “көк көже” деп



Шелпек Қамырды оқтаумен әбден жұқарғанша ысып, майға пісіреді. Жұқа, жұмсақ әрі майлы болып піседі. Шелпекті көбінесе, айт күндерде, аруақтарды еске алғанда, құдайы бергенде пісіреді. Әр жұмада ата-бабалар аруағына арнап пісіріп, дұға оқып отырған жөн. Шелпекті жұқалап әзірлеп майға ғана пісіреді. Мұны май шелпек дейді. Жұмсақ әрі өте дәмді болады.



Сүт тағамдарының ішінде қымыздан кейінгі бағалы сусын-шұбат. Оның түйе сүтінен жасалатыны барша жұртқа белгілі. Шұбат та қымыз сияқты ашытылып, тері, ағаш, қыш ыдыстарға құйылып сақталады, пісіледі. Шұбат қымызға қарағанда дәмді, жұмсақ, майлы әрі қоюлау болады. Оның қуаты мен дәрулік қасиеті қымыздан еш кем емес. Екі-үш күндік шұбат ең жұмсақ сапалы шұбат деп есептеледі. Қазақтар түйе сүтіне сиыр, қой сүтін қосып қатық, сүзбе, күрт



Құрт-қой, сиыр сүтінен жасалады. Әрине, қой сүтінен жасалған құрттың дәмі де сапасы да өте жақсы болады. Құрт жасау үшін ашыған сүтті ағаш кеспекке құйып бірнеше күн іртіп жинайды. Оны үлкен қазанға құйып қайнату кезінде іртік қоюланып, ақ, ақ сары болған кезде отын сөндіріп суыған соң оны сол кеште таза қапшыққа құйып қояды. Таңертең оны алақанға салып әр түрлі кескінде домалақ, ұзынша етіп құрт жасайды. Дайындалған құртты шыптаға, жоғары жерге немесе өреге қойып кептіреді. Қазақ ырымы бойынша өредегі (яғни кеппеген құртты жеуге не алуға болмайды). Егерде өредегі құртты алып жесе, жаңбыр жауады деген ырым бар. Құрттың дәмі ащы болғанмен жеуге сүйкімді тағам. Қазақ құртты тамақ есебінде әрі шөл басуға да қолданады.



*Назар
аударғандарыңызға
рахмет !!!*