



## «Сыбаға-2025»: торжество традиций

**Этнофестиваль «Сыбаға-2025», направленный на пропаганду национальных духовных ценностей, прошел в Актобе с 4 по 6 декабря.**

Насыщенная программа началась с культурно-развлекательной части «Алтыбақан» перед Внер орталығы. Пронизанные национальными мотивами сценические постановки, народные игры и мелодии создали особую ауру в преддверии фестиваля и подарили гостям атмосферу настоящего праздника искусства.

На церемонии открытия аким области отметил, что национальный фестиваль традиций проводится в регионе второй год подряд. По его словам, каждый из трех дней посвящен отдельной теме.

Глава государства Касым-Жомарт Токаев на заседании Национального курултая отметил: «Народ, который живет только прошлым, не сможет стать цивилизованной страной. Если хотим повысить качество нации, мы должны всем обществом сформировать новую систему ценностей». Обычаи и традиции - неиссякаемый источник прогресса человечества. Как бы ни развивался научно-технический прогресс, мы должны идти до подрастающего поколения, что нельзя отказываться от ценностей, заложивших фундамент наших достижений, - сказал Асхат Шахаров.

В фойе Внер орталығы прикладники из разных уголков нашей страны и из-за рубежа представили свои работы широкой публике. Среди них были ювелиры, мастера по плетению из камыша, валянию войлока, обработке кожи и кости, изготовлению сыр-маков, ткачеству поясов, гончары, дизайнеры одежды в этностиле и по изготовлению одежды из валяной шерсти. К примеру, Тиришлик Аятхан из Кобды по старинной технологии из шкуры домашних животных делает бытовую утварь - торсык, аркан, сбрую и многое другое. Среди его воспитанников есть и такие, для кого кожевенное искусство стало увлечением, хотя трудятся они совсем в другой сфере.

Для этого требуется лишь здоровье, сноровка и кислый айран, из оборудования - нож, ножницы и так далее, - говорит мастер.

Его земляк из Талдыса Ябирлик Солтан специализируется на костях, а также на коже и дереве.

Главное, хорошо почистить и отварить кость, а дальше лишь ловкость рук и фантазия, - поясняет мужчина.

Гаухар Мырзаалинова из Актобе выставила натуральные войлочные изделия в этностиле. По

ее словам, покупают их не только в качестве подарка, но и для применения в повседневной жизни. Дизайнер одежды из Бишкека Гульмира Ахматова вручную прядет нить из шерсти меринсовых овец, затем традиционным способом тклет из нее ткань и создает современные модели одежды.

Уже много лет вношу посильный вклад в возрождение этого вида искусства. В поселке женщины прядут шерсть, я ее мою, крашу, тку и изготавливаю юбки, чалпы, шарфы, платки и другие вещи. По профессии - учитель кыргызского языка, а рукоделие - занятие для души. В Бишкеке обучаю молодежь традиционному ремеслу, стараюсь адаптировать национальное наследие к современности. Изделия представляю не только в Кыргызстане, но и на зарубежных выставках и ярмарках, широко пропагандируя ценность натуральной шерсти. Актюбинский этнофестиваль стал прекрасной площадкой для обмена опытом между мастерами, - убеждена гостья.

В рамках этнофестиваля прошел концерт «Дастурлер жаңгырығы», зрители услышали народные песни, жыр-дастаны, кюи, инструментальные композиции. Были выставлены коллекции отечественных дизайнеров. Бренд «Тарбия», представленный Мейрамгуль Таубатыровой, Гульмирой Акматовой из Кыргызской Республики, Сабины Кункей, Жаннар Мендикуловой из Мангыстау продемонстрировали тончайшую красоту национальной одежды.

По словам мастера по изготовлению сыр-маков Инабат Искендир, фестиваль «Сыбаға» - отличная возможность продемонстрировать свои работы.

Участие в фестивале - большая честь для меня. Обновляю национальную одежду в современном стиле, создаю стеганую теплую верхнюю одежду, юбки, жилеты. В коллекции появились и модели для молодежи, - рассказала дизайнер.

Кульминацией концерта стало выступление народной артистки Казахстана Тамары Асар, чьи проникновенные песни зрители встретили с большим восторгом.

### Праздник национальной кухни

Гастрофестиваль «Вкус, пришедший из древности» состоялся в ресторане «Саркыт». Каждый район области представил национальные блюда, информацию об их происхождении и символическом значении.

Первый день этнофестиваля прошел под знаком «Тағлым» («Наставление»), второй - «Дастурлер жаңгырығы» («Эхо традиций»),



Фото Айзата АТШЫБАЕВА

третий - «Салбурын». Во второй день представили широко известные казахские яства, как куырдак, палау, казы, коктал, шелпек, курт, бауырсақ, жент, а также редкие, секреты изготовления которых уже стали забываться.

Член совета матерей Уилского района Зоя Даулбаева рассказала об одном из главных блюд казахов. Мы участвуем в фестивале «Сыбаға» уже второй раз. Наши бабушки привезли самый известный продукт, который выращивают и готовят в нашем районе. Это тары - просо. Мало кто знает, что из него можно приготовить множество блюд. На фестивале мы выставили ассортимент из 12 наименований. Среди них такие редкие, как айран көже, қазы май сүт, - рассказала бабушка шестерых внуков.

Особое внимание гостей привлек үлпершек - символ заботы и родительской любви к дочери. Участница фестиваля, 72-летняя Назифа Алдрапекова из Кобдинского района рассказала, что его готовили, когда молодая женщина впервые после замужества навещала родительский дом.

Улдай Осанова из Мартукского района привезла среди прочих и необычное блюдо - өкпе сүт.

Это особое блюдо предназначено для примирения и восстановления мира в семье. Его готовила уважаемая женщина рода, когда между родственниками возникали ссоры или недопонимание. Она приглашала рассорившихся членов семьи, угощала их этим блюдом и таким образом способствовала восстановлению согласия, единства и благополучия в доме, - объяснила она.

Для приготовления использовали легкое животное, молоко, соль и перец. Легкое наполнили молоком через трахею, предварительно добавив соль и специи. Когда легкое полностью заполнялось,

завязывали трахею и варили его на медленном огне около часа. Считалось, что өкпе сүт символизирует мягкость, чистоту мыслей и обновление отношений.

По отзывам участников и гостей, фестиваль стал не просто праздником вкуса, но и возможностью вновь прикоснуться к глубинным культурным традициям.

### Возрожденные традиции охоты

Третий день национального фестиваля был назван «Салбурын» - на ипподроме состоялись игры кокпар, соревнования с кумай-тазы и по стрельбе из лука.

На выставке ловчих птиц құсбегілер мастера-охотники представили обученных беркутов и продемонстрировали тонкости национального искусства. В церемонии открытия соревнований приняли участие руководитель управления физкультуры, спорта и туризма Мейрамбек Махамбетов, исполнительный директор областной ассоциации национальных видов спорта Азат Жүкен и президент областной федерации «Көкпар» Фархат Сансызбай.

Сначала беркутчи состязались в шырга тарту. Этот этап турнира демонстрирует охотничьи способности ловчих птиц, умение быстро схватить лисью шкуру, которую тянет всадник. Затем внимание любителей спорта привлек массовый командный кокпар. Также были проведены мастер-классы по стрельбе из лука.

Фархад Сансызбай, внесший значительный вклад в развитие кокпар в нашей области, сообщил, что в нынешнем турнире участвует около 60 спортсменов из восьми районов.

Уровень подготовки всадников, участвующих в игре, очень высокий. Особенно такие коман-

ды, как «Сарыжар» и «Әлім ата», которые на республиканских соревнованиях прославляют нашу область. Призовой фонд сегодняшних игр - 200 тысяч тенге. Если бы соревнования по национальным видам спорта проводились чаще, интерес молодежи был бы еще выше. Во время таких турниров зрители также получают возможность познакомиться с обычаями и традициями казахов. В последние годы активно популяризируются конные игры наших предков, такие как «Аударыспақ», «Теңге ілу», «Көкпар», «Байге». Среди них кокпар занимает особое место, потому что воспитывает в юношах смелость, решительность и ловкость, - поделился Фархад Сансызбай.

Бекнур Танатаров из Шалкара практически вырос в седле. Сейчас он выступает в командных играх за «Әлім ата».

Среди национальных видов спорта кокпар развивается особенно стремительно. Благодаря уверенной игре моих товарищей по команде мы стали чемпионами области, и также Азиатской кокпар-лиги. Я занимаюсь кокпаром уже три года. Этот спорт требует силы и выносливости. Если в байге главное - скорость, то здесь на первый план выходят сила руки и отвага. Уверен, что мой конь Қошқар и на этот раз не упустит победу. В целом эти животные очень чувствительны к питанию, поэтому после соревнований хочу порадовать его сладостями. В будущем намерен внести вклад в развитие охотничьего искусства и добиться успеха вместе со своим скакуном, - говорит кокпаршы.

Много зрителей в этот день было и вокруг беркутчи с ловчими птицами.

Габит Сейтжанов участвует в соревнованиях с годовалым пернатим питомцем Сарықасқа, занимается охотой с беркутами более 30 лет. Он держит также шесть казахских гончих породы тазы.

Сегодня мой Сарықасқа покажет мастерство в ловле зайца и лисы, - поделился охотник. Надеюсь, что не подведет и выполнит все как положено.

Отметим, что сегодня в области насчитывается около 500 коневодов, более 200 кокпаршы и множество охотников, воспитывающих тазы и ловчих птиц. В соревнованиях «Салбурын» этнофестиваля «Сыбаға-2025» приняли участие более 30 гончих казахской породы тазы.

### Непревзойденное мастерство Гарышбека

Международный турнир по асық ату выявил сильнейших. «Aqtobe open-2025» проходил в спорткомплексе «Жекпе-жек».

Помимо турнира, здесь были организованы познавательные занятия и мастер-классы, посвященные национальным традициям.

Не случайно международный турнир по асық ату состоялся именно в Актобе. За три года с момента создания областной профильной федерации местные спортсмены достигли значительных успехов. За короткий период появились призеры чемпионатов Казахстана, победители международных и республиканских турниров. К примеру, 25 октября этого года на турнире «Respublica Asyq Atu» в Шымкенте Гарышбек Кулыбек выиграл легкову автомобиль.

Участников «Aqtobe open-2025» приветствовал руководитель управления физической культуры, спорта и туризма Мейрамбек Махамбетов. Вице-президент республиканской Федерации Асық ату Жомарт Сабыржанулы вручил награды спонсорам турнира и Ерболату Куанышову, вошедшему в Книгу рекордов Казахстана за то, что собрал 3 500 асыков.

В турнире приняли участие сборные Румынии, Монголии, России, Индии, Пакистана и Казахстана. 21-летний Адилбек Елдос, защищавший честь Монголии, занимается асық ату с 2022 года. За неполные три года не раз поднимался на пьедестал континентальных первенств.

В прошлый раз состязались со сборной РК. Ваши спортсмены были намного точнее и быстрее. Рад, что проводятся такие широкомасштабные турниры. После учебы планирую принять гражданство Республики Казахстан и переехать на историческую родину, - говорит Адилбек Елдос.

Отдельным составом выступила команда нашей области. Гарышбек Кулыбек, Саят Калкабаев и Нурбек Байниязов (асық ату), а также Дана Кабижан, Айнуур Бухарбаева и Аяулым Бакбергенова (бес асық) продемонстрировали высокий уровень мастерства.

По итогам двухдневных соревнований определены победители и призеры. Все наши девушки в личном зачете завоевали серебряные медали, пропустив вперед лишь соперниц из сборной РК. Тройку лидеров замкнула команда Монголии. Среди мужчин бесспорным победителем стал Гарышбек Кулыбек. Саят Калкабаев и Нурбек Байниязов заняли вторые места. Среди призеров также Смагул Мунтаев, Алексей Некрасов (оба из РФ) и Ажкол Кадирхан (Монголия).

Абат КАПАТАЕВ,  
Санат ПАШ



Фото Куандыка ТУЛЕМИСОВА