

*Ажыкан уулу М.*

## КЫРГЫЗДАР МЕНЕН ТУВАЛЫКТАРДЫН ТАМАК-АШЫНДАГЫ АЙРЫМ ОКШОШТУКТАР

*Ажыкан уулу М.*

### НЕКОТОРЫЕ СХОДСТВА БЛЮД КЫРГЫЗОВ И ТУВИНЦЕВ

Евразия көчмөндөрүндө май алуунун эки түрү белгилүү. Аларга кайнатып алуу жана бышуу жолу менен алуу кирет. Кайнатып алуу ыңгайлуу жана көп убакытка сакталып турууга жөндөмдүү [1]. Кыргыздар жана тувалыктар май алуунун ушул эки түрүн тең колдонушкан.

Туванын дээрлик бардык райондорунда майды даярдоо үчүн атайы чогултулган сүттү “бышкы” (тувача бышкы) менен жыгач челекте көпкө чейин бышып, андан кийин казанга куюп, анын үстүнө бир аз муздак суу кошуп, кайрадан бышат. Бир нече убакыттан кийин үстүнө калкып чыккан майын калпып алып, ага бир аз ун кошуп, табы азыраак отко кайнатат. Андан соң коюу масса (чөбөгө) казандын түбүнө калкып чыгат, ал эми майды суюк кезинде калпып алып, койдун карынына куюп, боз үйдүн эпчи жагына сактайт. Жогоркудай жол менен май алуу С. И. Вайнштейндин билдирүүсүндө алтай, хакас, тува жана кыргыздарга да тиешелүү [2]. Информаторлордун берген маалыматында жогоркудай жол менен май алуу кийинки жылдарга чейин эле колдонулуп келген, бирок азыркы мезгилде унутта калган. Май тууралуу кененирээк алгачкы маалыматты Гильом де Губруктун эмгектеринен кезиктиребиз. Ал: “Алар (монголдор) уйдун сүтүнөн май чогултушат, андан кийин аны койдун терисине сакташат, бирок алар майга туз кошушпайт, ансыз деле аябай кайнатылган май бузулбай сакталат” [3], – деп жазат. Майды кайнатып бөлүп алгандан кийинки чөгүндүнү (масса), башкача айтканда, чөбөгөнү пайдаланууда кыргыздар менен тувалыктардын ортосунда бир нече окшоштуктар байкалат. Мисалы, тувалыктар чөбөгөнү (тув. чокпек) даамдуу кылуу үчүн, ага куурулган ун же куурулган талкан кошуп, койдун же козунун карынына (тув. хырын) салып кышка дейре сакташат. Мындай жолду кыргыздар жана бир нече түрк тилдүү элдер пайдаланышат [4]. Т. Айтбаевдин эмгектеринен майга байланышкан маалыматтарды көбүрөөк кезиктиребиз. Анда май алуунун дагы бир жолу берилет: майды кайнатардан мурун каймакты чоң идишке куюп, аялдар идишти айланып жуурушат. Жууруп бүткөндөн кийин, аны казанга салып кайнатып, майын калпып алышат, калган чөбөгөгө ун кошуп жешет [5]. Информаторлордун берген маалыматына таянсак, чөбөгө унду кошуп даярдоо азыркы күндө да кеңири пайдаланылат [6]. Байкалып тургандай, кыргыздар менен тувалыктардын майдан кийинки чөбөгөнү иштетүүсүндө жалпылыктар бар. Кыргыздар койдун карынына куюп сакталган сары майды “карын май” деп аташат. Ф. А. Фиельструп өзүнүн эмгектеринде кыргыз-тувалыктардын майды даярдоодогу окшоштуктарын баса белгилейт. Анын

айтымында, кыргыздар сүттөн майды бөлүп алууну төмөнкүчө ишке ашырышат. Адегенде жаңы саалган сүттү чоң идишке куюп, муздагандан кийин үстүнө уюп калган каймакты чогултуп алышат да, каймакты бөлөк идишке салып, чогултулган каймакты колго жууруп, майды даярдашат. Мындай жол менен Түштүк Сибирь элдеринин ичинен урянхайлыктар (тувалыктар) менен буряттар даярдашат [7].

Жогоруда белгилегендей, каймакты жууруп май алуу саналуу гана элдерде, айрыкча кыргыздар менен тувалыктарда кезигишин этномаданий жалпылык катары кароого болот. Кыргыздар менен тувалыктардын фольклордук чыгармаларынан майга байланышкан сюжеттерди байкоого болот. Мисалы, “Манас” эпосунда май тууралуу төмөндөгүчө айтылат:

“Сандык толо май деди,  
Салган кошо бал деди.  
Эки-үч карын май алганы,  
Үч кайтара салганы.  
Үч карындын майларын  
Аш бышымда жайлады...”

Байкалып тургандай, май алуунун жолдору жана карынга сактоо ыктары, эң байыркы тамактардан экенинен кабар берип турат. Тувалыктар майды койдун же жылкынын жоон ичегилерине салып сакташат, бирок койдун карынын майды сактоого абдан ыңгайлуу деп эсептешет [8]. Кыргыздар, тувалыктар сыяктуу, уйдун же жылкынын ичеги-карынына майды сакташкан эмес. Карынды жасоо жагынан түрк тилдүү элдер менен монголдордо окшоштуктар байкалат. Мисалы, эчкинин же койдун карынына май куюу үчүн, карынды таза жууп, андан кийин кымызга туз кошуп, бир нече убакытка чейин чылап коюшат. Эгерде карынды камдоонун бардык жолдорун туура сактай турган болушса, сакталган майдын даамдуулугу бир жылда эмес, ошол сакталган убакыттан баштап эле артат. (Көчмөндөрдүн бул жааттагы жетишпегендиктери консервация менен алектенген бир топ фирмалардын изилдөө объектисине айланган.) Монголдор да карынды жогоркудай жол менен даярдашкан [9].

А. С. Көчкөновдун билдирүүсүндө сары майды адегенде муздак сууга чайкап алып, андан соң туздап, карынга салышкан [10]. Ал эми Кыргызстандын кээ бир аймактарында майды кайнатып алары менен эле карынга куюшат. Эгерде сары май бышуу жолу менен алынса, “жууган май” аталып, көпкө чейин сактоого мүмкүн болгон. Ошого байланыштуу, сары май көчүп-конуу убагында даярдалган [11]. Г. Рубрук минтип жазат: “Алар уйдун сүтүнөн май жасашып, андан соң аны койдун

ичегисине сакташат” [12]. Жогорудагы маалыматтарга караганда, сыягы, орто кылымда Түштүк Сибирь, Монголия аймактарында жашаган көчмөн уруулар уйдун сүтүнө көбүрөөк басым жасашкан. Информаторлордун маалыматында уйдун сүтүнөн даярдалган май кой-эчкинин сүтүнөн жасалган майга караганда жагымдуу келет [13]. Туванын бардык региондорунда майды уйдун сүтүнөн даярдашат [14]. Кээ бир жакыр үй-бүлөлөрдө майды ири жана майда жандыктардын сүтүн аралаштыруу жолу менен алышкан. Мындай көрүнүш көчмөн элдердин бардыгына тиешелүү [15]. Казактарда уйдун сүтү менен койдун сүтүн кедейлер гана аралаштырышкан [16]. Информаторлордун билдиргенине караганда, сүттүн көлөмүн көбөйтүш үчүн, уйдун сүтүнө кой-эчкинин сүтүн аралаштырып, ушундай жол менен май алышкан. Мындай ыкма кийинчерээк колдонулбай калган [17]. Кыргыздар менен тувалыктардын ортосунда мындан башка да жалпылыктар бар. Мисалы, сары майга талкан кошуп азык даярдоо эки элдин тең тамак-ашында кеңири жайылган. Тувалыктардын “Хоорган-Талкан” деген азыгын төмөнкүдөй жол менен даярдашат: казанга таза сызгырылган сары майды салып эритип, ага талкан кошуп аралаштырып, бир нече убакытка чейин кайнатышат [18]. Тувалыктардын “Хоорган-Талканы” сыяктуу эле, кыргыздардын көөлөнгөн талканы улуттук тамак-аштардын кеңири таралган түрүнө кирет. Бул тамакты жасоонун жолу оңой эле, жакшы куурулган талканды сары майга көөлөп жешет [19]. Информаторлордун айтымында, ымыркайдын “жентегин” даярдоодо сары майга талканды аралаштырып жуурушат. Жентекти көбүнчө “жентек” тойдо гана жасашкан. Бүгүнкү күндө да кыргыздар арасында жентекти жасагандар бар.

Көчмөн элдердин дээрлик бардыгында кезиккен тамак-аштардын ичинде кымыз негизги орунду ээлейт. Кымыз жасоодо, ага байланышкан ырым-жырымдарда, ичүү этикаларында ж. б. кымызга байланышкан нерселеринде окшоштуктар даана байкалып турат. Кымызды даярдоо жалпы көчмөндөргө тийиштүү бээнин жаңы саалып алынган чийки сүтүнөн даярдашкан. Кымызды даярдоо үчүн ачыткыны даярдап алуу негизги орунда турган. Информатордун берген маалыматында, ачыткысыз бээнин сүтүн канчалык бышкан менен кымызды даярдоо мүмкүн эмес. Ачыткыны даярдоодо көрөңгө кымыздын эң негизги ачыткысы. Аны күзгү кымыздын үрпүн чогултуп, ышталган чаначтын түбүнө сактайт. Жаз болуп, бээ саанга киргенде, ошол коюу үрпү (же кайнатылган жылымык сууга) эзип үстүнө саамалды күйүп, эки-үч күндөп ачытып, кымыздын ачыткысын дайындап алат. Ал эми көрөңгөнүн экинчи түрүн тоңдурма деп аны кеч күздөгү кымыздан муздак жерге сактап кыштата тоңдуруп коюшат. Бул ачыткынын эки түрү тең көп жылдардан бери эч өзгөрүүсүз сакталып келген [20].

Кыргыздар сыяктуу эле, тувалыктар ачыткы катары кымыз ачыткан идиштин өткөн жылдан калган ички беттериндеги кургап калган кымыздын майда бөлүкчөлөрүн бээнин жаңы сүтүнө кошуу менен ачытышкан. Андан кийин тынымсыз бышып

турушат мындай жол менен кымызды даярдоо бир нече сутка убакытты талап кылган [21]. Кыргыз информатордун берген маалыматында жогорудай эле ачыткы жок болгон учурларда, сабанын ичиндеги кымыздын кургак бөлүкчөлөрүн ачыткы катары пайдаланышкан. Кымызды бышууга жалпы үй-бүлө мүчөлөрү тартылган [22]. С. И. Вайнштейн тувалыктардын кымызды даярдоо тууралуу “Кымыздын даамдуу болуусу үчүн, кымызды бат-баттан бышып турушкан, күндүз гана эмес түн ичинде дагы тынымсыз бышып, бышуунун саны суткасына он миңге жеткиришкен, бул иш менен үй-бүлөнүн бардык мүчөлөрү жана кичине балдарга чейин катышкан. “Сокровенные сказания” эмгегинде орто кылымдагы моңголдор тууралуу мындай окуя кезигет “артынан куугун түшкөн жаш Темучин Соргон-Ширинин үйүн түн ортосунда кымыз бышып жаткан дабыштан улам жаңылбай таап барган. Анткени, Соргон-Шири дайыма эң даамдуу кымыз даярдоочу” [23]. Жогоруда байкалгандай, кымыз даярдоо технологиясы кыргыздар менен тувалыктарда өтө эле окшош. Кымыздын айрым түрлөрүн кыргыздар кийинчерээк эле пайдалана баштаган болушу ыктымал. Бул суусундукка байланышкан дагы бир параллелдүүлүктү аны пайдалануудан байкайбыз. Тувалыктар анча ачий элек кымызды ичүүдөн сактанышат же беш-алты күнгө чейин туруп калган кымызды пайдаланышпайт, конокторго беришпейт. Ушул сыяктуу эле көрүнүш кыргыздарда да байкалат. Информаторлордун берген маалыматында жакшы ачыбаган же жетиле элек кымызды алар сейрек ичишкен, кээ бир учурларда таптакыр эле пайдаланышкан эмес [24]. Кымызга тиешелүү кыргыздар менен тувалыктардын ортосундагы дагы бир окшоштукту белгилей кетүү кажет. В. В. Радлов тувалыктарда, кыргыздарда жана казактарда бээни аялдар менен эркектер бирдей эле саашарын байкаган. Ал тувалыктар XIX кылымда бээлерди аялдарга караганда эркектер көбүрөөк саашканын, ал эми азыркы биздин жүз жылдыктын алгачкы он жылдыгында аялдар бул иш менен көбүрөөк алектене баштаганын белгилеген. Бээни казак, кыргыз жана түштүк алтайлык эркектер көбүрөөк саашкан [25]. В. П. Дякановдун азыркы туванын территориясында Көк-Көлдөгү археологиялык казууларда табылган жыгачтан жасалган чакалар аялдардын көрүстөнүндө гана эмес, эркектердин жайларынан да табылган [26]. Кымыз сүт азыктарынын ичинде эң байыркы тамак катары белгилүү. Антикалык доордогу окумуштуу, саякатчы Гипократ: “Алар өздөрү (скифтер) бышырылган эт жана жылкынын сүтүн ичишет”, – деп баяндайт [27]. XII кылымда Азияга саякаттап келген европалык Гильома де Рубрук көчмөн элдердин кымызды даярдоосу тууралуу мындай деп жазат: “Жылкынын сүтүн көп көлөмдө чогулткандан кийин сүттү быша башташат, сүттү алар майы үстүнө бөлүнүп чыкканча быша беришет” [28]. Жогоруда белгиленгендей, кымыз жалпы көчмөн элдерге жасалыш жагынан бирдей болгон бирден бир сүт азыктарына кирет. Демек, кымыздын даярдалуу технологиясы түрк тилдүү элдердин ичинде кыргыз

жана тувалыктардын ортосундагы этномаданий жалпылыктар талашсыз. Белгилүү тарыхчы А. И. Левшин кымыз тууралуу “Кыргыздар кымызды аябай жакшы көрүшөт кышында кымызды жасаганга мүмкүнчүлүктөрү жок болгондуктан, жай айларында көп ичишет, алар кымыздан башка тамак жешпейт”, – деп кымыздын башка тамак-аштардын түрүнөн өзгөчө айырмалап, анын башка суусундуктардан бөлүп көрсөтөт [29]. Кыргыздар арасында “жалгыз бээ жан сактайт, эки бээ эл сактайт” деген лакап сакталып калган [30]. Тувалыктардын фольклордук чыгармаларынан кымызды баалуу ичимдик катары сүрөттөгөн сюжеттерди арбын кезиктирүүгө болот [31]. “Манас” эпосунда кымыз тууралуу мындай деп айтылат:

Кырга жылкы айдатып,  
Кызматкерди даярдап,  
Кырк миң бээни байлатып,  
Кымызды көлдөй жайнатып [32].

Байкалып тургандай, эки элдин фольклордук чыгармаларында кымыздын арбын кезигиши кыргыздар менен тувалыктардын күндөлүк тамак-аш рационунда кымыздын алган орду өзгөчө экендигинен кабар берип турат. Кыргыздар менен тувалыктардын кымызды ачытууда пайдаланган идиштеринде дагы жалпы окшоштуктар байкалат. Тувалыктар кымызды жылкынын терисинен жасалган чоң көөкөргө куюп ичишкен башкача айтканда, “сабааны” колдонушкан, ал эми азыркы учурда жыгачтан жасалган челектер басымдуулук кылат. Информаторлордун билдирүүсүндө кыргыздар кымыз ачытуу үчүн пайдаланган идиш “сабааны” жылкынын терисинен жасашкан. Азыркы күндө дагы колдонуудан чыга элек [33].

Тувалыктарда төөнүн сүтүнөн кымыз жасоо өтө кеңири жайылбаса да, төөнүн сүтүнөн кымыз даярдашкан. Төөнүн сүтүн көбүнчө чай менен ичишкен, кээде андан кымыз жана хойптак жасашкан. Кыргыздар да төөнүн сүтүнөн кымыз даярдашкан. Ал үчүн төөнүн сүтүнө бир аз муздак суу кошуп, бээнин нак кымызынан көрөңгө куюп, кымызды ачыткандай эле ачытышкан [34]. Башка көчмөн элдерди байкаса, көпчүлүгүнүн тамак-ашынын рационунда төөнүн сүтүнөн кымыз жасоо сейрек кездешет. Ал эми кыргыздар менен тувалыктарда ушул кезге чейин төө кымыздын даярдалып келаткандыгы этномаданий жалпылыктын бар экенин айгинелеп турат десек болот.

Жалпы көчмөн элдердин турмуш-тиричилигинде кымыздын орду өзгөчө. Алсак, түрк тилдүү көчмөн элдер жана монголдор кымыздын алкогольдук сапатын жогорулатуу үчүн ар кандай ыкмаларды ойлоп табышкан: казактар күчаланын (альконит) тамырын, монголдор чырканын ашын, ал эми кыргыздар күчаланы пайдаланышкан [35]. Информаторлордун берген маалыматында алар бала чагында эле күчаланы кымызга кошуп ичишкен [36]. Биздин оюбузча, тувиндер дагы күчаланы колдонушкан. Кыязы, монголдор менен тувалыктар чектеш жашагандыктан, муну тувиндер дагы колдонгон болушу ыктымал. Кыргыз жана тувалыктарда кымызга тиешелүү бир нече ырым-

жырымдарды белгилей кетүүгө болот. Мисалы, культтук ырым-жырымдарды аткарууда кыргыздар менен тувалыктардагы параллелдүүлүктү байкоого болот. Кыргыздар өлгөн адамдын арбагы кайра үйүнө келип турат деген ишеним менен кеч киргенде шам жакканга чейин, боз үйдүн оозун ачып, бир чөйчөккө толтура кымыз куюп, босогого ак кийиз төшөп, маркумду тосуп алышкан [37]. Тувиндер, эгерде үйгө конок келсе, ага кымызды берерден мурун, үй ээсинин аты жок манжасын идиштеги кымызга малып, биринчисин өйдө карай, экинчисин очокко карай ырымдап чачышат. Бул ырым тышкы коргоочу күчтөрдүн таасири менен үйдө дайыма кымыз көп болуп туруусуна арналып жасалат [38]. XVII кылымда өзбек ханынын сарайында, конокторду кабыл алуу аземинде жогоркудай иш-чаралар жасалган [39]. Өзгөчө тувиндер кымызга байланышкан ырым-жырымдарды өтө бекем кармагышкан. Кымызды, сүт жана арак сыяктуу эле, жерге төгүүгө катуу тыюу салышкан [40]. Кыргыздар дагы кымыздын жерде төгүлбөшүн өзгөчө көзөмөлдөшүп, эгерде төгүлсө, аны жамандыкка жорушкан. Биздин оюбузча, сүт азыктары жагынан эки элде тең жалпы окшоштуктар жана анча-мынча айырмачылыктар бар.

#### Адабияттар:

1. “Этнография питания народов стран зарубежной Азии” А.Н.СССР (ин.тут этнографии Н.Н. Маклухо-Маклая 126-стр.
2. Вайнштейн С. И. “ Мир кочевников центра Азии”. М., 1991г. 134-стр.
3. Гильома де Рубрук “Путешествие в восточные страны” М: 1957-год 97-стр.
4. Вайнштейн 134-стр
5. М.Т.Айтбаев “Пища киргизов” XIX-и начала XX-века” И.А.Н. К.Р.С. общ. наук. том V(история) вын 115-стр.
6. [А.Т.Д.].
7. Фиельструп Ф. А. Молочные продукты турков – кочевников. - М., 1939. Стр. 289.
8. Л.П.Потапов “Очерки народного быта тувинцев” М: “Наука”1969-год 174-стр.
9. “Этнография питания народов стран зарубежной Азии” А.Н.СССР (ин.тут этнографии Н.Н. Маклухо-Маклая 126-стр.
10. Журнал “Билим жана тарбия” 2003-ж. №-1.56-стр. Көчкөнов А.С. “Традиционная пища киргизов” (некоторые вопросы тиологии).
11. [А.Т.Д.].
12. Гильома де Рубрук “Путешествие в восточные страны” М: 1957-год 84-стр
13. [А.Т.Д.].
14. Ф.Кон “Экспедиция в Сойотию(за пятьдесят лет) М: 1934-год 172-стр.
15. Вайнштейн 134-стр.
16. Радлов В.В, “ Из Сибири” 272-стр.
17. [А.Т.Д.].
18. Л.П.Потапов 176-стр.
19. Бөрүбаев Т. Кыргыз даамы. – Фрунзе: Кыргызстан, 1984. Стр. 106.
20. [А.Т.Д.].
21. Вайнштейн 135-стр.
22. [А.Т.Д.].
23. Вайнштейн 135-стр.
24. [А.Т.Д.].

- 
- |   |   |
|---|---|
| <p>25. Радлов В.В, “ Из Сибири” 278-стр.</p> <p>26. Дяканов В. М. Некоторые палеоэтнографические черты в традиционной культуре тувинцев (Материальная культура народов Сибири и севера). - Ленинград. 1876. Стр. 209.</p> <p>27. Гипократ. О воздухе, воде и местностях. Античная география. - М., 1953. Стр. 43.</p> <p>28. Рубрук Г. 84-стр.</p> <p>29. Левшин А. И. Описание Киргиз-казачьих или киргиз кайсацких орд и степей. - Алматы: Санат, 1996. Стр. 305.</p> <p>30. Бөрүбаев Т. Кыргыз даамы. – Фрунзе: Кыргызстан, 1984. Стр-106.</p> <p>31. Вайнштейн 135-стр.</p> | <p>32. “Манас”том I “Кыргызмамбас” Фрунзе 1958-ж.24-бет.</p> <p>33. [А.Т.Д.].</p> <p>34. Бөрүбаев Т. Кыргыз даамы. – Фрунзе: Кыргызстан, 1984. Стр. 106.</p> <p>35. “Этнография питания народов стран зарубежной Азии” А.Н.ССР (ин.тут этнографии Н.Н. Маклухо-Маклая 126-стр.</p> <p>36. [А.Т.Д.].</p> <p>37. Валиханов Ч. Ч. Собр. соч. Том I. Стр. 113.</p> <p>38. Вайнштейн 135-стр.</p> <p>39. Бартольд В. В. Церомония при дворе узбекских ханов в XVII веке. 1909. Том 34. Стр. 293-308.</p> <p>40. Рашид-ад-дин. Сборник летописей. Том I. Стр. 157</p> |
|---|---|
-