

Кайынов С.Т.

**ПАМИР КЫРГЫЗДАРЫ УРУНГАН АШКАНА БУЮМДАРЫ
(фольклордук-этнографиялык булактардын негизинде)**

Кайынов С.Т.

КУХОННЫЕ ИЗДЕЛИИ ПАМИРСКИХ КЫРГЫЗОВ

(фольклор-на основе этнографических источников)

S. T. Kaynov

**THE KITCHEN APPLIANCES USED BY THE PAMIR KYRGYZ
(by on the folkloric-ethnographic materials)**

УДК: 908

Бул макалада памир кыргыздарынын ашканасында колдонулган буюмдардын, идиш-аяктардын түрлөрү, алардын жасалышы, башка этностордун материалдык байлык казынасынан өздөштүрүп алынган ашкана буюмдары, азыркы ван кыргыздарынын колдонуп жаткан жаңы идиш-аяк системасы тууралуу этнология илиминин чегинде гана сөз болмокчу. Соода-сатык жүргүзүлүүчү шаар-кыштактардан өтө эле ыраак жайгашкан тоолуу айликтарда жашаган памир кыргыздары тамак-аштын чийки-бышык, суюк-коюу, ысык-суук ж. б. түрлөрүн сактоо, бышыруу, алар менен азыктануу учурунда анчалык көп түрдүү болбосо да, бир топ идиш-аяк түрлөрүн колдонушкан. Жыгач, тери буюмдар менен бирге темир, жез, күмүш жана алтындан жасалган идиштерге чейин, ал гана эмес, технологиянын эн акыркы жетишкендиктеринен болгон синтетикалык заттардан калыпка салынып жасалган ашкана буюм-тайымдарына чейин урунгандыгы көрүнүп турат. Азыр жыгач жана териден жасалган идиштердин колдонуудан биротоло чыккандыгын, ал эми жез, алтын, күмүштөн жасалган буюмдар да урунубай калгандыгы, алардын ордуну алган эч бир белгиси болбогон идиш-аяктардын ээлеп бараткандыгы чындык.

This article concerns the issue of using kitchen appliances, different kinds of the dishes by the Pamir Kyrgyz, their making, the issue of other kitchen appliances adopted from other nations' material means and currently using new kinds of the dishes by Van Kyrgyz in terms of ethnology. The Pamir Kyrgyz lived in mountainous places far from trading cities and villages, they didn't know well how to keep and cook different kinds of food like row or well-done food, liquid or solid, hot or cold. In spite of it they used many kinds of the kitchen appliances: wooden, leather, iron, copper, silver and even golden utensils. Moreover, it can be observed that they used kitchen appliances that were made from synthetic things of state-of-the-art technology and shaped suitably. Nowadays it can be seen that the dishes made from wood and leather and the things made from copper, gold and silver haven't been used any more; instead of them such kinds of dishes that don't carry any national spirit have become popular.

Ар кандай этностун тамак-аш маданиятынын өнүгүшүндө алардын ашканасында колдонулган буюмдардын - идиш-аяк түрлөрүнүн ролу абдан чоң. Материалдык жана рухий маданияттан өнүгүшүнөн, адамдардын колдонууга ыңгайлуу, иштин жүрүшүн оңойлотуучу буюмдарга болгон талаптарынын барган сайын артып отурушунан улам келип чыккан зарылдыктарга жооп берүү үчүн адегевде териден, жыгачтан, таштан, чоподон, андан соң, ар түрдүү

металлдардан жасалган, акыркы учурларда болсо, синтетикалык заттардан куюлган ашкана буюмдары чыгарылбаса, ал эми энергия түрлөрүнөн оттон башка газ жана электр кубатын колдонууга өтүлбөсө, бүткүл адамзаттын азыр да, этти корго көмүп, чокко кактап жеген доордон чыга албай отурушу шексиз эле. Бул жагынан алганда ар бир жаңы чыгарылган идиш түрү ашканада тамак жасоонун жаңы мүмкүнчүлүктөрүн ачкан, ал гана эмес мурдатан бар болгон салттуу тамак түрлөрүнүн өркүндөтүлүп, аныш негизинде жаңы тамак түрлөрүнүн пайда болушуна технологиялык база түзгөн.

Бул макалада автор тарабынан ван кыргыздарынын арасынан жыйналган талаа материалдарынын, фольклордук-этнографиялык, айрыкча, элдин турмушуна сиңген түшүнүктөрдү гана камтуу жагынан ишенчиликтүү булактардын бири болгон паремиологиялык чыгармалардын (макал, лакап, табышмак, алкыш жана каргыштардын) негизинде памир кыргыздарынын ашканасында колдонулуп келген буюмдар, алардын этнологиялык маңызы жөнүндө сөз болмокчу.

Памир кыргыздары тамак-аштын чийки-бышык, суюк-коюу, ысык-суук ж. б. түрлөрүн бышыруу, сактоо, алар менен азыктануу үчүн анчалык көп түрдүү болбосо да, бир топ идиш-аяк түрлөрүн колдонуп келишкен. Чийки азыкзаттарды алыс жактардан ташып келип, ашканага киргизүүдө кап, куржун, халта (баш-тык) сыяктуу идиштер урунулган. Алар көбүнчө, согулган таардан же оңойчулук менен жыртылбай турган бышык кездемелерден атайылап тигилген.

Памир кыргыздарынын сажы боюнча, азыкзатты таап келип, ашканага киргизип берүү машакатын эркектер гана тартышкан. Чийки азык ашканага киргизилген убактан тартып, "бийлик" толугу менен айымдардын колуна өткөн. Болгон эмгек каражаттарын - идиш-аякты ыктуу пайдалануу менен чийки азыкзаттан түрлөнтө жагымдуу тамактар жасоо, үнөмдөө, үй-бүлө мүчөлөрүнүн кардын ачырбоо айымдардын милдети болгон.

Памир кыргыздарынын тилинде идиш-аяктарды атоонун өзгөчө терминологиялык системасы иштелип чыккандыгын айтууга болот. Алар үй-ичинде тамакты бышыруу, куюп алуу жана ичүү үчүн колдонулган бардык идиштерди бириктирип туруп, жалпы жону нан **кача** деп аташкан. Кача - демек, тери, жыгач, металл, кийинчерээк, синтетикалык

жаңы заттардан жасалган идиш-аяктын бардыгына берилген жалпы ат. Кача термини жалпы кыргыз журтчулугуна анчалык билинбеген болсо да, памир кыргыздарынын «Эр ким качасыга көрө суу сузат», «Кардымдан башка качам жок, уйкумдан башка бэчэм жок», «Голуп турган качаны тамчы да ашырат» деген макалдарында учураганына карап, анын көп кылымдардан бери колдонулуп келе жаткандыгын, маанисинин такталып бүткөндүгүн авдоого болот.

Түздөн-түз ашканада урунулган идиштердин ичинен жайык, коюу тамак салына турган табактын бардык түрлөрүн, фарфор тарезаларды кошуп такчы деп аташкан. Терминдин семантикалык талаасы аныкталып, такталып бүткөндүгү үчүн памир кыргыздары такчы тобуна кирчү идиш-аяк түрлөрүн башка бир идиш-аяк түрү, буюм менен эч качан чаташтырышкан эмес. Такчы лексемасынын баарыга маалым сөздөрдөн экендигин күбөлөгөн: "Атамын өлөрүнү билсем, бир такчы кевекке сатпайведем", - деген лакап ван кыргыздарынын арасында азыркы күндө да колдонулат.

Көлөмү анчалык чоң эмес, кичирээк, чуңкур табакты **чөйчөк**, ал эми чөйчөктөн чоңураак, мурунку убактарда жыгачтан чабылган табак түрүн **аяк** деп аташкан. Бул сөздөрдүн мааниси кыргыз адабий тилиндеги "чөйчөк" жана "аяк" сөздөрүнүн мааниси менен төп келет. Чөйчөк менен аяктын эң көөнө түшүнүктөрдөн экендигин төмөнкү паремиологиялык чыгармалар да айгинелеп турат. Алсак, жандырмагы жумуртка (*тухум*) болгон: "Чий түбүндө чыны чөйчөк", - деген табышмак айтылат. Ыгы келген учурда: "Төөнү чөйчөк менен суугаргансып", - деген лакапты да колдонушат.

"Аж" лексика-семантикалык бирдигинин да бир топ макал, лакапта негизги түшүнүк катары милдет аткаргандыгын көрүү мүмкүн. Алсак, "Адам аман болсо, алтын аяктан суу ичет" деген кыргыз макалынын: "Эдэм аман болсо, алтын аяктан суу ичет", "Өлбөгөн кул алтын аяктан суу ичет", "Эл аман болсо, алтын аяктан суу ичет", "Эр башы эсен болсо, алтын аяктан суу ичет", - деген варианттары бар. Ошону менен бирге "Сыр аяктын сыры бар, сыры кетсе, сыны бар" деген терең маанилүү, дүйнөнүн маңызы (сущность) менен кубулушун (явление) бири-биринен ажыратып көрө билген ойчул элдин гана көркөм казынасында боло турган макалды да учуратабыз. Аны менен катар койчулардын лакапка айланып кеткен: "Жамыраса да бир аяк, жамыраваса да бир аяк", - деген, лакапка айланга кеткен сөзү да аяк түшүнүгүнө таянуу менен айтылган паремиологиялык чыгарма-лардын катарын толуктап турат. Ошондой эле, жогоруда келтирилген чөйчөк жана аяк түшүнүктөрү катышкан макал жана лакаптар азыр колдонулбаган **чыны чөйчөк, алтын аяк, сыр аяк** деген аяк түрлөрүнүн да бар экендигинен кабар берип турат.

Аяктан алда канча чоң, камыр жууруганга жарай турган, жалпысынан **тавак** деп аталган, калай, мис чаралар да колдонулган. Аларды эл оозунда камыр **тавак** же **чара** деп коюшкан. Жасалган материалына карап, алардын эң мыктыларын мис тавак деп да аташкан. "Күн күнгө багышат, күмүштавак кагышат" деген, жандырмагы чагылган болгон табышмак да,

күмүш тавак деген түшүнүктү бизге жеткизүү менен, тавактын көөнө түшүнүк экендигин ырастайт. Анын көптөн бери колдонулуп келген түшүнүктөрдөн экендигин төмөнкү паремиологиялык чыгармалар да далилдеп турат. Алсак: "Тавак тамагы менен көрктүү, Баатыр жарагы менен көрктүү", "Хан уулуга кавак менен каш керек, Кул уулуга кэртэ тавак аш керек", "Эйрэн ичкен кутулду, Тавак жэлэгэн тутулду", "Таалайы тавакгай экен".

Чаралардын ичинен эң човдору *лөгөн* деп аталган. Ал сааган сүтөрдү куюп, хам каймак алуу, айран, жуурат уютуу үчүн пайдаланылган. "Лэгэн" сөзү катышкан макал, лакаптардын учурабагандыгы анын кийинчерээк кабыл алынып, тилдин образдык-символдук системасынын тереңинен орун ала электигин көрсөтөт. "Чара" сөзүнүн болсо, мурдатан бери эле колдонулуп келе жаткандыгын айрым паремиологиялык чыгармалар далилдеп турат. Колдо бар кезинде мол-мол колдонуп, колдо жок кезинде отуруп калган адамдардын мүнөзүн же айрым адамдардын тутунган ушундай жашоо принциптерин сындоо үчүн айтылган: "Барыда чара-чара, жогуда бичээрэ", "Барыда чара-чара, жогуда не чаара" деген макалдарды учуратууга болот.

Памир кыргыздары тамакты жасоо жана аны ичип-жеш үчүн *кашык, чөмүч, сузу, кэпкүр, кыргыч* колдонушкан. Булардын баарынын эки түрү белгилүү болгон: биринчиси, памир кыргыздарынан чыккан усталар жасаган түрү; экинчиси, башка жактардан алынып келинген түрү.

Кашыктын кийинки мезгилдерге чейин активдүү колдонулганы жергиликтүү усталардын чапкан жыгач кашыктары болгон. Дара деген жерде жыгач көп өскөндүгү үчүн ал жерде жашаган Турганбай, Бурхан деген уста адамдар кашык чаап, элге тартуу кылып турушкан. Кашык менен чөмүчтү жыгачтын ийри-түз, ичке-жоонуна карата ар кандай формада чаба бе-ришкен. Ошондуктан, элде алардын кашыктарын ийри кашык, сүйрү капшк, чоң капшк деп атап алышкан. Кашык, чөмүчтөрдү курут май ж. б. нерселерге да алмаштырышкан.

Кийинчерээк памир кыргыздарына сырты кооз, колдонууга ыңгайлуу, сабы кыска *сыр кашыкэтуу* кашык түрү келип жеткен. Анын соодагерлер тарабынан башка өжөлөрдөн алынып келингендигин айтышат. Жыйырманчы кылымдын экинчи жарымынан баштап, дүйнөгө таркалган калай жана темир кашык түрлөрү Памир жайлоолоруна да жеткен. Бышыктыгы, жууп тазалоо үчүн ыңгайлуу экендиги анын тез эле кабыл алынып кетишине жол ачкан.

Ар бир үйдө колдонулбаса да, *күмүшкешки* *алтын кашык* аттуу кашыктар жөнүндө түшүнүктөр болгон. Аты фольклордук чыгармаларда гана аталган кашыктар да бар. Француз түркологу Реми Дор 1973-жылдын 1-июлунда Зор Паамылдын Сары-Мукур деген жеринде Турсун Нияз аттуу маалымат берүүчүдөн "Ак Салкын" аттуу сүйүү ырын жазып алган. Анда:

Кытайдан келет эй жез кашык
алыстан жатып угамын
кылымнын бари саңа ашык

Алайдан келет эй сыр кашык
70 алыстан жатып эй угамын

аламнын бари ей саңа ашык% -деген саптар бар. Ыр үзүндүсүндө орун алган Кытайдан алынып келинген **жез кашык**, Алайдан алынып келинген **сыр кашык** жөнүндөгү көркөм маалымат бир кездерде памир кыргыздарынын тамактануу маданиятында жез кашык менен сыр кашыктын да колдонулгандыгынан кабар берип турат. Чөмүч менен кашыктын тамак жасоо жана тамактануу куралы катары, этностун материалдык маданиятында өз орду бар, баарыга таанымал буюмдардан экендигин күбөлөгөн макал, лакаптар да кыйла бар. Адегенде чөмүч жөнүндөгү макалдарды алсак, алар төмөнкүлөр: "Казанда болсо, чөмүчкө чыгат", "Казаныга көрө -чөмүч", "Казаныга көрө чөмүчү", "Казан майвы, чөмүч майвы?", "Нэсивиң не болсо, чөмүчкө шо чыгат", "Тамак кылсаң, бир чөмүчүн ашык кыл, Коңшуң кошо жесин".

Мындай макалдар менен катар: "Чөмүчкө карап кетти" же "Чөмүчкө карап сүйлөйт" сыяктуу колунда барды колдойт, бай кишинин көзүн карап турат деген мааниде колдонулган идиомалык бирдиктерди да ван кыргыздарынын күндөлүк пикир алышуу системасынан дайыма учуратууга болот.

Памир кыргыздарынын ашканасын чөмүч жана анын түрлөрүсүз элестетүү мүмкүн эмес. Чөмүч эң жооптуу иштерди аткарууда: айран уютканда, эт бышырганда, курут кайнатканда колдонулган. Саж боюнча памир кыргыздарынын ичинен чыккан усталар чапкан жыгач чөмүчтөр урунулган. Металл түрлөрүнөн жасалган чөмүчтөр кийинчерээк келип кирген. Темирден жасалган кашык-чөмүч мурда таптакыр болгон эмес.

Кашык тууралуу айтылган же болбосо, кайсы бир ойду жеткиликтүү айтуу үчүн кашык түшүнүгү колдонулган макал, лакаптар төмөнкүлөр: "Беинсэпкэ кашык салсаң, беш ууртайт", "Жамандан жэрти кашык кешик ашат", "Казанга нимне салсаң, кашыкка шо чыгат", "Хас кылып кырган менен эл соолвойт, Кашыктап чэчкэн менен көл соолвойт".

Памир кыргыздарынын тилинде "Оозуң тийбеген кашык, мүрүң тийбеген эшик калбасын" деген каргып сөздүн жер которуп, турмуш-тиричилигин өткөрүүдө кыйынчылыктарга туш болгон адамдар тарабынан өзгөртүлүп: "Оозум тийбеген капшк, мүрүм тийбеген эпшккалвады" шекилинде колдонулган учурлары да болот. Оозу тийбеген кашык калбоо өз үйүндө ичип-жээр тамагы жок болуп, ар кимдин үйүнөн тиленип, алардын кашыгы менен тамак ичип калуу дегенди түшүндүрөт.

Көбүнчө боорсок бышыганда сузуп алуу үчүн колдонулган, ичке, жумуру металлдан торчо түрүндө токулуп жасалган *сузгунун* да өз милдети болгон. Түбүнө жабышып, күйүп кете турган тамактарды ара-лаштыруу же казандан кырып алуу үчүн колдонулган *кэпкүр* жана *кыргызчар* адегенде кыргыз усталардын металлдан жасаган түрлөрү колдонулуп келсе да, кийинчерээк фабрикадан чыккан шекилдерин урунууга көнүп кетишкен.

Памир кыргыздарынын ашканасы кесүү, тууроо, тилүү үчүн урунулган буюмдардан да куру болгон эмес. Аларды **пычак**, **зортычак**, **кичикпычак**, **чакы**, **гездикцеи** аташкан. Аталган буюмдардын бардыгын кыргыз усталарынын өздөрү темирден согуп жасап

келгендигин айтышат. Кийинки убактарда гана башка өлкөлөрдө чыгарылган бычактарды колдоно баштагандыктары маалыматтардан ачык көрүнүп турат.

Зор пычак ири малды союу жана аны жиликтөөдө колдонулган. Нычак жана кичик пычак түрлөрү кой-эчки мууздоодо, жиликтөөдө, бышкан этти тууроодо, камыр кесүүдө, ал эми чакы менен кездик болсо, көбүнчө жеке адамдарга таандык болуп, негизинен, эт жегенде пайдаланылган. Кыргызстанда колдонулган аш пычак, чарабзал, шамшар, маки деген түшүнүктөр памир кыргыздарынын тилинде кездепшейт. Жогоруда саналган сүзүү, кыруу, кесүү иштерин аткаруучу эмгек куралдарынын ичинен бычак гана макал, лакаптардан көркөм маани берүүчү түшүнүк катары орун алган. Алардын ичинен: "Өдвга ин хадыры өлгөндө билинет, Пычактын хадыры сынганда билинет", "Болор уул погудан, Полот пычак савыдан", "Буунсуз жерге пычак салва", "Жаманнан жолдош алвай жүр, Жэниңэ пычак салвай жүр", "Жоголгон пычактын савы алтын", "Хаарыган кэлэ пычактан коркбойт", "Куру гайрат жэн душманы, Курч пычак кын душманы", "Күнү кучакташат, Авсын пычакташат", "Миң койлууга бөөрү тийсе, Бир койлуу пычак алып жүгүрөт", "Мокок пычак кол кесет", "Мокок пычак кол талдырат, Кашаң ат пут талдырат", "Өткүл пычак тез мокойт", "Өтпөс пычак кол кесет", "Пычак берсең, кындап бер", "Пычак жарасы сакаят, Тил жарасы сакайбайт", "Пычак майга жүрөт", "Пычакты өзүңө ур, ооруваса бүрөөгө ур", "Эки эдэмди дос кылып, кучакташтырган да - тил, Душман кылып пычакташ-тырган да - тил", "Эки эдэмди кучакташтырган да тил, Пычакташтырган да тил", "Бээрини чогултса, бир пычакка сап болвойт" деген макалдар активдүү колдонулган тилдик каражат болуп саналат.

Памир кыргыздарынын ашканасына түздөн түз тиешеси болбосо да, тамак-аш жасалчу чийки заттарды, мисалы, этти табуу үчүн кайберендерди уруп, атып, чаап алуучу куралдар да болгондугун, кий-ин мылтык түрлөрү чыккан соң, алардын биротоло унутулуп калгандыгын айтууга болот. Алар, баарыдан мурда, жоо жарактары болуп эсептелген *хапжар*, *гылыч*, *жаа* болгон. Азыр бул түшүнүктөр памир кыргыздарынын тилинде өз алдынча түпгүнүктөр катары жашап келе жатканы менен буюмдардын өздөрүн көрүүгө мүмкүн эмес.

Таза, жагымдуу этке ээ болуу үчүн малга тийген айрым ооруларды сакайтуу үчүн да, кесүүчү, тешүүчү, тилүүчү буюмдар колдонулган. Алардын эң көрүнүктүүсү *поштөр* деп аталган, учтуу, ичке бычак болгон. Азыр толугу менен унутулган.

Коён, газ, өрдөк сыяктуу чекене айбан жана канаттууларды уруп алууда *салгы* аттуу колго жасалган, жөнөкөй, бир жагынан алганда оюнчук курал пайдаланылган. Салгы - узундугу бир метрге жакын (*дөшжары*), эки бышык, бирдей боодон жана ал боолорду туташтырып турган тамандан (*алакан*) турган, төөнүн жогдорунан же котоздун куйругунан өрүлүп (*таман чыгара туташ өрүлүп*) жасалган, таш ыргытуучу курал. Салгынын узундугу аны колдонгон кишинин колунун узундугуна жараша болгон.

Салгынын эки боону бириктирип турган эндүү, чуңкурайыңкы жерине, б. а. таманына ыргытууга ылайык ташты түшүп кетпегидей кылып койгон да,

салгынын эки боосун уч жагынан тендей кармап туруп, күчүнүн жетишинче вертолёт парасынын айланышын эске салган түрдө, бир нече жолу күүлөндүрө айландырган. Таш аябай күүлөнгөн соң, урула турган нерсени болжоп туруп, салгынын бир боосун коё берген. "Тарс" деген үн чыккан соң таш болжогон тарапты көздөй зыркырап учуп жөнөгөн. Салгыны колдонуу ыгын жакшы билгендер аны кадимки курал сыяктуу пайдалангандыгы айтылат. Салгынын коён, кекилик, улар сыяктуу майда андарды уруп алууга толук жарагандыгы эскерилет. "Менин салгымнын ташы жетип тийген жерге кара мылтыктын огу жеткен эмес" дейт, маалымат берүүчү Абдулгафур Эржийес Өдил уулу.

Колдо болгон чийки азыкты жегенге даярдоо үчүн аны жанчуу, майдалоо, эзүү керек болгон учурда *соку таш* жана *бул билек* аттуу буюмдар колдонулган. Памир кыргыздарында Кыргызстандагыдай чоң жыгач соку жана сокбилек, жаргылчак болгон эмес. Алардын ордуна жыгачтан жасалган, бийиктиги эки карышка жетпеген, оозунун радиусу 15 см болгон соку, андан соң, узун, сүйрү, *соку таш* аттуу кара таш болгон. Сокуга салып, ошол кара таш менен эзүү, жанчуу аркылуу талкан жасалган, көбүргөн майдаланган, мурч эзилген.

Дан-эгин түрлөрүн майдалоо үчүн дайыма колдонулган, табияттын өзүнөн алынган курал *булбилек* деп аталган. Булбилек эки таштан: *биринчи*, үстүңкү бети жайык келип, ортосунда чуңкуру бар чоң, негизги таштан; *экинчи*, *палван ташидт* аталган, андан кичирээк тоголок таштан (же таштардан) турган, жаргылчактын кызматын аткаруучу, алгачкы коомдон мурас калган жанчык, майдалагыч эмгек куралы болгон.

Бул билек ташчы усталар тарабынан жонулуп, тегизделип жасалган эмес, табияттагы даяр таштардан, ушаланбаган, *палван таш* катары колдонулууга ылайыктары тандалып алынган. Негизги, чоң таштын бетиндеги чуңкуруна өлчөмүнөн ашырбай дан, талкан, кебек, дары (мылтыктын дарысы) ж. б. салынып, тоголок келген палван таш менен тоголотулуп, сүрүлүп жанчылган.

Палван таш колдонуучулардын алы-күчүнө жана жанчылуучу нерсеге жараша чоңураак, орто, кичирээк таштардан тандалган. Чоң ташы табылгандан кийин палван таш боло турган кичине-чоң таштарды ар ким көргөн жерлеринен алып келе берип, чоң таштын жанында тоголок таштар көбөйүп кеткен учурлар болгон. Булбилек элдин орток мүлкү болуп эсептелип ага эч ким өз менчиги сыяктуу мамиле кыла алган эмес, ал коомдун бардык мүчөлөрүнө бирдей даражада таандык болгон.

Булбилек памир кыргыздарынын турмушунда көп колдонулган курал болгондуктан, лингвистикалык жана көркөм салыштырууларда образ катары колдонулган. Мисалы, "булбилектин ташындай болгон" деп, бою кыска, толмоч, чымыр кышши айтышкан.

Памир кыргыздары металл, жыгач, таш, кездеме менен катар, мал жана аң терилеринен ийленип жасалган идиштерди да арбын колдонушкан. Алардын эң көрүнүктүүлөрүнүн бири *моюнча* деп аталган. Моюнча - кийиктин арткы же алдыңкы бутунун туюк союлган терисинен ышталып жасалган, айран,

жуурат куюлуучу тери идиш. Жасалышы жөнөкөй: кийиктин арка же алдыңкы бутунун териси туюк бойдон союлуп алынып, жүнү курч устара менен кырылып ташталган. Жүн, кыл-кыбырынан толук тазаланган туюк тери оодарылып, кенен жак башы атайын даярдалган кыска, катуу, ичке жыгач шиш менен төөнөлүп, боз үйдүн түндүгүнө коомайлата, ичи-тышын түтүн каптай тургандай абалда асылып коюлган. Ал үйдө от жагылган сайын түндүк аркылуу чыккан түтүнгө ышталып, бир канча күндүн ичинде моюнча жасоого даяр болуп калган. Чийки теринин ыш сиңген сайын кызгылт-күрөң түскө ээ болуп, бышыгып, ийине жеткендигин усталар билишкен. Тери жетеринче ышталып бүткөн соң, түндүктөн чечилип алынып, кайрадан жылуу сууга салынып жибитилген жана андан соң, жыгач шиштин төөнөлгөн жерине такап туруп бышык жип менен чырмалып бекем буулган. Бышык, ичке жип жыгач шишке такай байлангандыктан, моюнчанга ичине суюктук куюлуп керилгенде күч келип, теринин учун көздөй сыдырылып кеткен эмес. Теринин ичке жагы (шыйрак жак башы) ачык бойдон калып, моюнчанын оозун, ал эми кенен жагы (сан же далы жагы) моюнчанын түбүн түзүп калган. Боо тагып коёт. Боосунун бир учу түбүнө байланып, бир учу менен оозун бууп, мылтыктай асынып алат. Моюнчанын түп жагы жогоруда айтылгандай ыкма менен суюктук акпай тургандай тыкыстыкта байлангандан кийин жылуу суу менен жакшылап чайкалып, тазаланып, колдонууга толук даяр болгон. Көбүнчө, жаңы моюнча жасалып бүткөн соң, адегенде ичине айран куюлуп бир аз убакытка жаткызылып коюлгандан кийин төгүп салынып, жылуу суу менен айрандан жугу калбагыдай кылып жуулган. Толук ышталбаган, териси дурустап тазаланбаган моюнча тез эле ирип, даамы айранга чыгып, колдонууга мүмкүн болбой калган.

Моюнча талаа жумуштарын жасагандар үчүн айран куюп алууга абдан ыңгайлуу идиш болгон. Алдыңкы бутун терисинен кичинекей, ал эми арткы бутун терисинен чоңураак моюнча чыккан. Моюнча ийленген эмес, ыштагандын өзү ийлегенге тете болуп эсептелген. Жакшы жасалган жана бузбай колдонулган моюнча кийинки жылы да пайдаланууга жарамдуу болгон. Жайкы талаа иштери бүткөн соң, жууп-тазалап, үйлөп туруп илип койсо, кийинки жылдын керектүү болгон айларына чейин бузулбай тура берген. Сапаттуу териден жакшылап жасалган жана туура колдонулган моюнча эки-үч жылга чейин муңбай кызмат кыла алганА

Меш - чаначтын бир түрү. Меш жасоо үчүн кий-иктин же бакма эчкинин териси туюк, *пүтөө чоноч* түрүндө союлуп алынып, жүнү устара менен кырылып ташталган. Эчкинин териси салыштырмалуу жука жана кичирээк болсо, кийиктин териси калың, чоң жана бышык келип, андан үч-төрт жылга чейин чыдай ала турган меш жасоого мүмкүн болгон. Союлган тери жүнүнөн арылтылгандан кийин эки башын тең каршы-терши ичке таякчалар менен керип, көндөйүнөн түтүн өтө турган абалда боз үйдүн түндүгүнө байланып коюлган. От жагылган сайын түндүктөн чыккан түтүнгө капталып отуруп, толук ышталып бүткөндө, байланган жеринен чечилип

алынып, жылуу суу менен жибитилип, туздуу суу менен чайкалып тазаланган. Андан соң, теринин кенен жагы (куйрук жагы) ырааттуу бүктөмдөр түрүндө бүгүлүп келип, атайын даярдалган бекем жыгач шиш менен төөнөлгөн да, ошол шиштин өөдө жак түбүнө такай бышык жип менен тыкыс жана бекем чырмалып байланган. Андан соң, эки алдыңкы бутгун терилеринин учтары да ушул эле ыкма менен бекем буулган. Мына ушул иштер аткарылган соң, жаңы меш колдонууга даяр болгон. Меш ийленген эмес. Жаңы жасалган меш адегенде абдан тазаланып, жуулуп, жылуу суу менен кайра-кайра чайкалып ташталышы шарт катары эсептелген. Жай мезгили аякгап, меш колдончу убак соңуна чыккан соң, ал тазаланып, кургакталып туруп, керилгиче үйлөнүп туруп керегеге асылып коюлган. Кийинки жай келгенге чейин бузулбай тура берген.

Чөнөч - чанач, туюк союлган эчки же кийиктин терисинен жасалган тери идиш. Бакма эчки же кийиктин териси туюк боюнча союлат да, жүнү устара менен кырылып ташталат. Даярдалган терини ыштоо үчүн эки башын экиден ичке таякча менен кайчылаштыра керип туруп, боз үйдүн түндүгүнө ичи-тышы ыштала тургандай кылып, ыңгайлаштыра асылып коюлат.

Чаначтын мештен болгон айырмасы жайында эмес, кышында колдонулгандыгында. Чаначка айран же башка суюктук куюлбайт, анын ордуна кышында желе турган *сүзмө, өл курут, май* салынып сакталат. Чаначтын Кыргызстанда жасалган чаначтардан айырмасы: териси ийленбейт, оозу тескери жагынан чыгарылган болот, түбү жана бут терилеринин учтары тигилбестен, жыгач төөнөлүп, бышык жип менен бекем чырмалып буулат. Ушунун өзү эле чанач жасоонун эң эски жолдорунун сакталып калгандыгын күбөлөйт. Эл оозунда айтылган "Тулдун карды - тулку чэнэч" дегек макалдан болсо, азыр колдонулбаган тулку чанач сөз айкашын көрө алабыз.

Меш менен чэнэч *ыстыкделет* атайын ыпгтоочу жайларда да ышталган. Ыстык - көбүнчө жантык жер кичинекей жарча түрүндө казылып, жарчанын так ортосу оюлуп, от жагууга ыңгайлуу чакан очок жасалган. Очоктун түп жагы ары көздөй үңүлүп кирилген да, түтүн чыгуу үчүн жогору көздөй казылып кенен мору чыгарылган. Морунун оозу кенен жасалып, анын үстүнө туурасынан бир нече жыгач таяк таштаган. Түтүн чыга турган жер коомай, көңдөй келип, анын үстүнө туура ташталган жыгачтарга ышталышы керек болгон чийки терилерди аса байлап коюшкан. Ыстыктын үстү жана оозу эски кийиз менен түтүн чыкпай тургандай кылып тумчуланып коюлган. Ыштоо үчүн отун катары терскен, шыбак колдонулган. Кээде терилерди эки-үч күнгө чейин ыстыкта туткан учурлар болгон. Ыстыкты ачканда тери чала ышталган болсо, кайрадан ыстыкка салынган.

Памир кыргыздарынын идиш-аяк системасында чоюндан жасалган оор *көра казан, көмөчдөн, тава* сыяктуу буюмдар мурда болгон эмес. Алар кийинчерээк Кытайдан ооп келген болсо да, тамактын таза, толук, сапаттуу жана даамдуу бышышын камсыз кылгандыгы үчүн тез эле орун-очок алып кеткен. Азыркы кезде кара казан колдонулбай калса да, памир кыргыздарынын ашканасын көмөчдөн

менен тавасыз элестетүүгө мүмкүн эмес. Ошентсе да кийинки мез-гилде ван кыргыздарынын ашканасынан тавага жакын турган *тенжерениц* жеңил, түбүтегиз *акказандыжгжэ дүдүклү тенжерени* көбүрөөк учураууга болот. Очокко от жагуу салты бүткөн соң, көмөчдандын да колдонуудан чыгары айтпаса да белгилүү.

Албетте, адамзаттын тамактануу тарыхында казан жана анын түрлөрүнүн колдонула башташы өзүнчө бир этап десе болот - адамдар этти отко кактап, корго көмүп бышыруу ыкмасынан кайнатма тамактардын түрлөрүн жасоо ыкмасына өтөт. Казандын Памир тоолоруна качан, кантип жеткендиги тууралуу так тарыхый маалыматтар жок. Ошентсе да, казандын *зор казан, орто казан, кичик казан* деген түрлөрү колдонулган. Зор казан, негизинен сүт бышыруу, курут кайнатуу, той-тамаша, мааракелер болгондо эт бышыруу үчүн пайдаланылган. Ара казан (орто казан) бала-чакалуу үй-бүлөлөр тамак жасап ичкен, дайыма колдонулган казан түрү болгон. Ал эми кичик казан болсо, кыштын саны аз үй-бүлөлөрдө же шашылышта тез бышар тамактарды жасай салуу үчүн колдонулган.

Казан да элдик оозеки мурастарда кеңири чагыл-дырылган. Алсак: "Аздын азанчысы болгуча, Көптүн казанчысы бол", "Акылдуу отту карайт, Ахмак ка-занды карайт", "Ач калганга казан астырва, Үшүгөнгө от жактырва", "Аш болсо - казан", "Баланын ойно-шудан, Казаннын кайнашыдан", "Баланын ойношуга кара, Казаннын кайнашыга кара", "Балаңнын ойношуну кара, Казаннын - кайнашыны", "Жаман менен дос болсоң жалаасы жугат, Казанчы менен дос болсоң карасы жугат", "Жаманнын жарасы жугат, Казаннын карасы жугат", "Жарым казан пат кайнайт", "Казан карасы кетет, үз карасы кетпейт", "Казан майвы, чөмүч майвы?", "Казанга нимне салсаң, кашыкка шо чыгат", "Казангатиесең карасы жугат, Жаманга тийсең жарасы жугат", "Казанда болсо, чөмүчкө чыгат", "Казашын гүвэси - чөмүч", "Казаннын кири кетет, Көңүлдүн кири кетпейт", "Казаны башканын кайгысы башка", "Казаны башканын хамы башка"⁵, "Казаныга көрө чөмүчү", "Казаның кайнап турса, Хадырың жэйнэп турат", "Казаныңа нимне салсаң, Кашыгыңа шо чыгат", "Кайда барсаң таш - таразы, Казаннын кулагы - төрт", "Кайда барсаң казаннын кулагы төрт", "Кайнаганга кара казан чыдайт", "Кайсы казаннын көтү ак?", "Капта болсо, казанга түшөт", "Карды ачканнын көзү казанга түшөт", "Карчыга казан кайнатат", "Катын билген кайсы болсун, Казан боору карарвайт", "Катын көп болсо, казанды ит жэлэйт", "Катыны жаманнын казаны сынык", "Кырдагы кийикке казан асыптыр", "Мандайы тердебегендин казаны кай-набайт", "Соргокко казан астырва, Үшүкчөөлгө от жактырва", "Соргоктун көөнү казанда, Сопунун көөнү азанда", "Тиригиде кылваса иззэт, Өлгөннөн кийин кылвасаң жок бир казан пат", "Ууру, ууру гээндэ, Эки көзү казанда", "Чымчык семирп, патман болбойт, Патман болсо да, казан толвойт", "Эки кочкордун башы бир казанга патпайт", - деген сыяк-туу, кыргыз адабий тилинде учураган жана учурабаган макал, лакаптар бар. Казан сөзүнөн келип чыккан казанчы лексемасынын да: "Эр хаарыса, казанчы болот, Эшен

хаарыса, азанчы болот", "Эр хаарыса - казанчы, Бүргүт хаарыса - чычканчы", "Эркектин казанчысы жаман, Катыннын базарчысы жаман", - деген макалдардын көркөм курамынан өз ордун тапкандыгыш көрөбүз.

Фольклордук-этнографиялык булак катары алганда, паремиологиялык жанрлардын ичинен табышмактардын табиятынын, айрыкча, макал, лакаптарга караганда бир топ башкачараак экендиги байкалат. Макал, лакаптардан көрүнүктүү, таанымал, салттык мааниге ээ болгон, дидактикалык мазмун жаратууга ыңгайлуу буюмдардын образдарынын, ал эми табышмактарда болсо, метафоралык, поэтикалык образ түзүүгө жарамдуу буюмдардын образдарынын пайдаланылганын көрүүгө болот.

Памир кыргыздарынын табышмактарында макал, лакаптарда көрүлгөн казан, табак, бычак менен бирге, чөөгүн, накчегер, туткуч, аш такта, нуургуч, чайнек, тулга, чөмүч, элек, көмөчтан, чанач, бишкек тууралуу табышмактардын да айтылгандыгын көрөбүз. Табышмак түзүүдө чөөгүндүн образынын абдан активдүү экендиги байкалат. Жандырмагы **чөөгү** болгон төмөнкүтабышмактарды эл оозунан жазып алдык: "От боюда нугур карап турат", "От боюда попой кой семиз", "Ооганнан келген лөк, От боюга чөк", "Ё-о-п, пир, Мойну кир, Оозу эки, Түвү бир", "Карабайдын кыздары Газдай болуп отурат. Таранарга чачы жок, Таздай болуп отурат".

Метафоралык образ жаратууда накчегердин да арбын колдонулгандыгын көрүү мүмкүн: "Отту оролой чапкан баатыр", "Отту оролой чапкан Балбак баатыр, Курмушу телпек бетаалай баатыр", "Отту оролой чапкан оймоктой баатыр", "Отту оролой чапкан Балбакбай баатыр", "Отту оролой чапкан баатыр Балбак", "Отту оролой чапкан баатыр, Сууду суралай чапкан баатыр", "Жаман тумак бетаалай баттыр".

Табышмактарда, бирин-экин болсо да, айрым башка идиш-аяктардын да чагылдырылганын көрүүгө болот. Мисалы, элек (элгек) жөнүндө: "Эки тоонун ортосу, эвен-эвен күн жаайт", "Өзү бир, көзү миң", "Эки тоонун ортосун, Дөвө, дөвө, дөвөлөйт, Дөвөгө жаан севелейт", - деген, бычак (**тычак**) жөнүндө: "Көгөртүп салып жүгөрдүм, Кызартып сууруп алдым", "Көгөртүп тыгып жүгөрдүм, Кызартып сууруп алдым", - деген, чөмүч: "Йао-о-п пир, Сабы бир, Мойну карыш кир", "Көлдө кундуз кетет, Куйругу түшүз кетет", - деген табышмактар айтылат.

Казан, тулга, аяк-кашык болсо: "Бир сарттын дөшү күйүк, Бир сарттын көтү күйүк", "Карабай атган жыгалды, Халкы, жургу жыйылды", **аш такта**, үбөлүк (**нуургуч**): "Энемнин жалпагы жатар, узуну этер", тавак: "Толуп келет, бош кетет", көмөчтан (**көмөчдөн**): "Элэй, элэй элээмэт, ичи толгон кыямат" "Тышы кара көрпөдөй, ичи кызыл өпкөдөй" деген мисалдардан көрүнөт.

Табышмактардан бишкек, чанач жана кымыз түшүнүктөрүнүн да орун алгандыгы кызык. "Карападан кавы бар, Толгомодон савы бар, Кана муну тавыңар, Таватурган чагыңар", "Карападан кавы бар, Көйкөлмөдөн суу бар, Кана муну тавыңар, Тава турган чагыңар" деген табышмак өрнөктөрү памир кыргыздарынын турмуштук реалийлерин чагылдырбайт. Табышмактардан кийинки мезгил-

дерге таандык кутудагы ширенке менен шише да өз ордун тапкан: "Кичигинэ кутум бар, Кутум толгон отун бар, Бу нимне, таап ал", "Көк тумакчан гордогой".

Жыйынтыктап айтканда, памир кыргыздары тамак жасоонун эң эски жолдору, ыкмалары жана каражаттары менен катар, эң кийинки мезгилге таандык маданий табылгаларды да камтыгандыгы талашсыз чындык. Таш, жыгач, тери буюмдар менен бирге темир, жез, күмүш жана алтындан жасалган идиштерге чейин, ал гана эмес, технологиянын эң акыркы жетишкендиктеринен болгон синтетикалык заттардан калыпка салынып жасалган ашкана буюм-тайымдарына чейин урунгандыгы көрүнүп турат. Тарыхый жактан алганда, таш, жыгач жана териден жасалган идиштердин колдонуудан биротоло чыккандыгы, ал эми жез, алтын, күмүштөн жасалган буюмдарды колдонуу ысырапчылыктын белгиси катары эсептелип, этикалык жактан туура болбогондугу үчүн алда качан урунулбай каяндыгы, алардын ордун улуттук эч бир белгиси болбогон идиш-аяктардын ээлеп бараткандыгы айныбас чындык. Мындай өзгөрүүлөр, жаңылануулар бир жагынан, тамак жасоону жеңилдетип, жаңы тамак түрлөрүн жаратууга мүмкүнчүлүк түзсө, экинчи жагынан, этностун тамак-тануу салтын, системасын, моделин, этикетин жана ра-ционун да кошо жаңылап, барган сайын адамдардын өзүн өзү таануу жана таанытуу семиотикасын өзгөрүлмө, убактылуу, жат элементтер менен "байытып" отурууна шек жок.

1. *Эр ким - ар ким. Эскертүү иретинде:* Макалада памир кыргыздарынын говоруна таандык түшүнүк, термин жана энчилүү аттарды оозеки айтылышына жакын жазуу максатында 'Э' жана 'э' ариптеринен турган шарттуу белгилерди колдонууга туура келди. Биринчиси баш тамганы, экинчиси кичине тамганы билдирген бул ариптер кыргыз тилинин түштүк диалектисине мүнөздүү болгон [э] тыбышын ([а] менен [е] тыбыштарынын ортосундагы ачык, ичке үндүүнү) жазуу үчүн колдонулду.
2. *Талаа дептери.* Абдулмалик Кутлу Өзжи Рахманкул Хан уулу. (02.08.2001).
3. *Талаа дептери.* Зүлпүйэн Дурухан Өнөпийэ кызы. (12.06.2001).
4. *Талаа дептери.* Жээнбек Юрдакул ШрмЭн уулу. (31.12.3003).
5. *Талаа дептери.* Абдулмалик Кутлу Өзжи Рахманкул Хан уулу. (01.08.2001).
6. *Талаа дептери.* Абдулхалим Ватан Молло Аса уулу. (17.05.1997).
7. *Талаа дептери.* Абдулмалик Кутлу Өзжи Рахманкул Хан уулу. (03.08.2001).
8. *Талаа дептери.* Өйдэр Эрдем Орозмамбет уулу. (10.06.2006).
9. *Талаа дептери.* Жээнбек Юрдакул ШрмЭн уулу. (30.12.2003).
10. *Талаа дептери.* Мухаммедсалих Санжактар Касым Өзжи уулу. (24.07.2001).
11. *Талаа дептери.* Абдулхалим Ватан Молло Аса уулу. (15.04.2001).
12. *Талаа дептери.* Мухаммедсалих Санжактар Касым Өзжи уулу. (24.07.2001).
13. *Талаа дептери.* Өйдэр Эрдем Орозмамбет уулу. (21.04.2003).
14. *Талаа дептери.* Аашым Адыгүзел Дэрийэбай уулу. (12.05.2001).

15. *Талаа дентери.* Жээнбек Юрдакул Пэрмэн уулу. (09.01.2005).
16. *Талаа дентери.* Э&дэр Эрдем Орозмамбет уулу. (28.07.2001).
17. *Талаа дентери.* Абдулмалик Кутлу Ээжи Рахманкул Хан уулу. (02.08.2001).
18. *Талаа дентери.* Абдулхалим Ватан Молло Аса уулу. (27.05.2001).
19. *Талаа дентери.* Өйдэр Эрдем Орозмамбет уулу. (15.09.2002).
20. *Талаа дентери.* Ниймэтиллэ Молдо Шанлы. (27.02.2004).
21. *Remi Dor, "Si Tu Me flac: Shante! Shante!... Documents Pour Servir a la Sonnaissanse de ia Tradition Oraie Des Kirghiz Du Pamir Afghan: These pour le Doktorat Bs-Lettres par Remi Dor Presentee ie 22 Desembre 1980". - Paris, 1980. - Tom 1. - III 4. Ak Salkyn (Tursun Niyaz, SarD Mukur GP: i/7/1973).*
22. *Талаа дентери.* Ниймэтиллэ Молдо Шанлы. (29.12.2003).
23. *Талаа дентери.* Абдулмалик Кутлу Ээжи Рахманкул Хан уулу. (02.08.2001).
24. *Талаа дентери.* Ошол эле маалымат берүүчү. (01.08.2001).
25. *Талаа дентери.* Ошол эле маалымат берүүчү. (02.08.2001).
26. *Талаа дентери.* Маамыт Ээжи Фырат Козубай уулу. (30.12.2003).
27. *Талаа дентери.* Эйдэр Эрдем Орозмамбет уулу. (30.05.2006).
28. *Талаа дентери.* Ошол эле маалымат берүүчү. (16.11.2002).
29. *Талаа дентери.* Ошол эле маалымат берүүчү.
30. *Талаа дентери.* Мухаммедсалих Санжактар Касым Ээжи уулу. (24.07.2001).
31. *Талаа дентери.* Ошол эле маалымат берүүчү.
32. *Талаа дентери.* Ниймэтиллэ Молдо Шанлы. (29.12.2003).
33. *Талаа дентери.* Кэчэбай Огуз Жутаңкы уулу. (30.12.2003).
34. *Талаа дентери.* Зэйир Кошар Токур уулу. (14.04.2001).
35. *Талаа дентери.* Мухаммедсалих Санжактар Касым Ээжи уулу. (24.07.2001).
36. *Талаа дентери.* Зэйир Туфан Худайберди уулу. (02.03.2003).
37. *Талаа дентери.* Кэчэбай Огуз Жутаңкы уулу. (26.06.2004).
38. *Талаа дентери.* Жээнбек Юрдакул Пэрмэн уулу. (09.01.2005).
39. *Талаа дентери.* Маамыт Ээжи Фырат Козубай уулу. (11.01.2005).
40. *Талаа дентери.* Абдулхалим Ватан Молло Аса уулу. (27.05.2001).
41. *Талаа дентери.* Абдулмалик Кутлу Ээжи Рахманкул Хан уулу. (05.08.2001).
42. *Талаа дентери.* Жээнбек Юрдакул Пэрмэн уулу. (09.01.2005).
43. *Талаа дентери.* Агачахан Эржийес Эдилээт кызы. (04.04.2011).
44. *Талаа дентери.* Нур Махаммат Долунай Осмонбай уулу. (01.08.2003).
45. *Талаа дентери.* Абдулмалик Кутлу Ээжи Рахманкул Хан уулу. (02.08.2001).
46. *Талаа дентери.* Кэчэбай Огуз Жутаңкы уулу. (29.01.2004).
47. *Талаа дентери.* Жээнбек Юрдакул Пэрмэн уулу. (31.12.3003).
48. *Талаа дентери.* Абдулхалим Ватан Молло Аса уулу. (27.05.2001).
49. *Талаа дентери.* Асан Уста Йешилдаг. (23.06.2006).
50. *Талаа дентери.* Эйдэр Эрдем Орозмамбет уулу. (29.01.2004).
51. *Талаа дентери.* Мухаммедсалих Санжактар Касым Ээжи уулу. (24.07.2001).
52. *Талаа дентери.* Абдулмалик Кутлу Ээжи Рахманкул Хан уулу. (05.08.2001).
53. *Талаа дентери.* Маамыт Ээжи Фырат Козубай уулу. (30.12.2003).
54. *Талаа дентери.* Абдулгафур Эржийес Эдил уулу. (24.06.2006).
55. *Талаа дентери.* Эйдэр Эрдем Орозмамбет уулу. (29.04.2003).

Рецензент: д.н.н., профессор Каратаев О.К.