Кайыпов С.Т.

УУЗ ЖАНА АНДАН ЖАСАЛГАН ТАМАКТАР
(памир кыргыздарынын тамак-аш маданиятынын мисалында)

Кайыпов С.Т.

УУЗ И БЛЮДА ИЗ НЕГО
(на примере памирских кыргызов)

S.T.Kaiypov

'UUZ' AND ITS KINDS
(according to the example of the pamir kyrgyz food culture)

УДК: 908

Помир кыргыздарынын Түркия Республикасынын Ван областпында жашап жатпкан бөлүгүнүн арасынан жыйналып иреттелген "талаа материалынын" негизинде жазылган бул макаланын көздөгөн максаты аталган кыргыз тобунун негизги жана салттуу азыктарынын бири болгон, сүттүн өзгөчө түрү делип эсептелген ууз жана андан жасалган тамактаржөнүндө толук жана ырааттуу этнографиялык маалымат берүү болуп саналат. Ууздан бышырылган тамактардын жасалыш жолдору, алардын памир кыргыздарынын тамак-аш системасындагы орду, уузга байланыштуу келип чыккан жөрөлгөлөр, түшүнүктөр, алардын фольклордук-этнографиялык булактардагы чагылдырылышы тууралуу атайын сөз болот. Памир тоолорун мекендеген кыргыз урууларынын көөнө кыргыз тамак-аш маданиятын өз калыбында, жоготпой, жандуу сактоо менен бирге, курчап турган этномаданий чөйрөнүн, климаттык шарттын, чарбалык-маданий типтин таасиринен улам келип чыккан сандык жана сапаттык өзгөчөлүктөр менен байытып, улам кийинки мезгилдин жаңылыктары менен толуктап, этностор аралык алакалардын негизинде өздөштүрүлгөн жаңы компоненттер менен көрктөндүрүп отурганын көрүүгө болот.

Памир кыргыздарынын Түркия Республикасынын Ван областында жашак жаткан бөлүгүнүн, кийинки кездерде колдонула баштаган терминология боюнча ван кыргыздарынын арасынан ушул саптардын автору тарабынан жыйналып иретгелген талаа материалынын негизинде жазылган бул макаланын көздөгөн максаты аталган кыргыз тобунун негизги салтхуу азыктарынын бири болгон сүттүн өзгөчө түрү болуп эсептелген ууз жана андан жасалган азыктар жөнүндө ырааттуу этнографиялык маалымат берүү болуп саналат. Айрым окумуштуулардын эмгектеринде азыноолак эскерилип өтсө да, ууздан бышырылган тамактардын жасалыш жолдору, алардын памир кыргыздарынын сүт тектүү тамак-аш системасындагы орду, уузга байланыштуу келип чыккан жөрөлгөлөр, түшүнүктөр, алардын фольклордук-этнографиялык булактардагы чагылдырылышы тууралуу атайын сөз боло элек.

Памир кыргыздарынын сүтазыктарды колдонуу салгы канчалык өз алдынчалыкка ээ болсо да, негизинде жалпы кыргыз тамак-аш салтынын чөлкөмдүк өзгөчөлүкгөргө бай бир көрүнүшү десек болот. Бул жалпылык Памир тоолорун мекендеген кыргыз урууларынын да көөнө кыргыз тамак-аш маданиятынын сөз болуп жаткан тармагын өз калыбында, бузбай, жоготпой, жандуу сактоо менен бирге, курчап турган этномаданий чөйрөнүн, климаттык шарттын контекстинде калыптанган чарбалык-маданий типке (ЧМТ) мүнөздүү келип чыккан сандык жана сапатгык өзгөчөлүктөр менен байытып, өткөндүн тажрыйбасын улам кийинки мезгилдин жаңылыкгары менентолуктап, ошону менен бирге, этностор аралык алакалардын негизинде өздөштүрүлгөн бөтөн компоненттер менен көрктөндүрүп отуруп, бүгүнкү күнгө чейин жандуу, активдүү абалынан ажыратпай алып келгендигинин далили десек болот.

Ууз менен сүт - бардык сүтазыктардын негизи экендиги маалым. Кыргыздар байыртан бери эле кой, эчки, топоз, төө, уй, жылкыдан саалып алынган ууз менен сүттөн ар түркүн: даамы жагынан татгуу, кыч-кыл, ачуу; физикалык абалы жагынан суюк, коюу, кургак (майда), катуу; жагымы жагынан ысык, суук, мүнөз (мужэз) азык заттарды өндүрүп алуунун элдик ыкмаларын иштеп чыгып, аларды тынымсыз өнүктүрүп, өөрчүтүп отуруп, улуттук салттуу маданияттын составдык бир бөлүгүнө айландырууга жетишишкендигин көрбөй калуу мүмкүн эмес.

Жалпысынан алганда, сүт азыктарынын негизги түрлөрү, компоненттери жана аларды өндүрүүнүн элдик технологиясы дүйнөнүн булуң-бурчтарывда этностук жүзүн жоготпой жашап келе жаткан бардык кыргыз топторунун салттуу маданиятында учурайт десе болот. Бул көп кылымдык тарыхы бар, зор чарбалык жана маданий тажрыйбанын негизинде келип чыккан, этностор аралык мамилелердин таасиринен да сыртта калбаган, тынымсыз өнүгүү, өркүндөө жолунда болуп, акырында улупук салттуу маданият деңгээлине өсүп чыккан бул системанын оңой-олгоң, тез эле диффузияга учурап, ыдырап кетпей тургандыгы, бекемдиги, өзүн-өзү "коргоп" калуу кудуретине ээ экендиги да жыйналган талаа материалдарынан ачык байкалат.

Чыныгы улуттук тажрыйбадан келип чыккан түптүү, тектүү тамак-аш маданиятын изилдөөдө аны улуттук маданияттын башка компоненттери менен тыкыс байланыштырып, ошонусу менен анын өмүрүнө өмүр кошуп, аны унутулгус кылып келген салт-санаа, үрп-адат, жөрөлгөлөр жөнүндө да атайын сөз кылуу-нун кажети бар. Өткөн доорлордун өрнөктүү тажрыйбалары, акыл-ой корутундулары менен тыным-сыз байытылып, өркүндөтүлүп келе жаткан, өз алдынча система катары калыптанган, өзгөрткүч, бүлдүргүч күчү барган сайын артып бараткандыгына өзүбүз күбө болгон азыркы мезгилдин катаал сыноолоруна туруштук берүүгө кудурет-күчү жетерлик, келечекте да өз өмүрүн улай бере турган потенциалга ээ маданият экендиги анык.

Андай болгондугунун бир белгиси катары, жалпы эле кыргыз тамак-аш маданиятынын кийинки, жүз элүү жыл ичинде болуп өткөн, болуп да жаткан өзгөрүү, жаңылануу, керек болсо, жоюлуп, жок болуп кетүү коркунучу менен бетме-бет тушуктурган чарбалык, маданий, кээде географиялык шарттарга, алардын өзгөрткүч өкүмүнө кыйла туруштук бере алгандыгын көрсөтүүгө болот.

Кыргыздар жалпы эле сүтазык өндүрүү жана аны менен тамактануу системасын, улуттук салттуу маданиятгын бир бөлүгү катары, бүгүнкүгө чейин эки түрдүү жол менен сактап келе жаткандыгын да белгилей кетели: биринчиси, акгивдүү түрү - салттын жандуу түрдө турмушта жашатылып келе жатышы; экинчиси, пассивдүү түрү - элдин азыктануу практикасында анчалык колдонулбай калса да, маданий мурас катары, адамдардын акыл-эсинде, аң-сезиминде жана эстутумунда унутулбай, эскерүү түрүндө сакталып келе жатышы, ошондой эле, кыргыз инсанынын улуттук белги, маданияты катары эсептелип аздектелиши, алар менен болгон рухий байланыштын жоголбогондугу. Биринчиси жандуу, азыркы күндө жүргүзүлүп жаткан процесс болсо, экин-чиси, ушу тапта колдонулбаса да, кайрадан жандандырууга, өркүндөтүүгө мүмкүн болгон тажрыйба, акыл-ой корутундулары болуп эсептелет.

Ууз менен сүттүн кыргыз тамак-аш системасындагы орду жалгыз гана курсак тойгузууучу азыкзат болушу менен чектелип калган эмес. Байыркы кыргыздар сүт жана ууз менен өздөрүнүн рухий баалуулуктарын да байланыштырышкан. Сүт, ууз дегенде, эң алгач, тазалык, ыйыктык, аруулук сыяктуу түшүнүктөрдүн эске келгендигин жыйналган талаа материалдарынан көрүүгө болот.

Памир кыргыздарынын тамактануу системасында сүт азыктарын колдонуунун модели өзүнүн салыштырмалуу эркиндиги, белгилүү бир калыпка салынбагандыгы менен айырмаланып, баарыдан мурда, аларды жеп жаткан адамдын табити менен каалоосуна, ден соолугуна, сиңирүү мүмкүнчүлүгүнө жараша болуп келгендигин көрүүгө болот. Буга мисал катары, бир албарстыга азгырылып кетип жолунан адашкан бала жөнүндөгү оозеки аңгемеде айтылган төмөнкү маалыматгарды келтирүүгө болот. Адашкан бала бир боз үйгө кирсе, үйдүн ээси "ууз пышырып койгон экен, манау ууздан жеп тур, сүт пышкыча дейт. Ууздан берет. Эйрэн куюп берет. Эйрэннэн ичет". Бул жерде жолоочу баланын уютуп бышырылган ууздан жеп, айран ичкендиги, ошондой эле сүт бышканда, андан да табити тартса, иче тургандыгы түшүнүктүү болуп турат. Ала-Тоолук кыргыздардын сүт азыктарды колдонуу салтында сүт менен айранды биринин артынан бирин ичүү мүнөздүү эмес. Ал эми памир кыргыздарынын тамактануу салтында сүт азыктарын аралаш колдонууга жол берилгендиги көрүнүп турат.

Ууз элдин аң-сезиминде асылдыктын, тазалыктын жана нукуралыктын белгиси болгондугу тилдик каражаттардан дайыма байкалат. "Ууздай болгон неме экен" деген сөз жандуу-жансыз ар кандай нерсенин асыл, тунук, көрктүү, кол тийе элек жаңы экендигин белгилөө үчүн колдонулат.

Памир кыргыздары ууздан жасалган тамактарга өзгөчө маани бергендигин байкоо кыйын эмес. Ууздан жасалчу салпуу тамак түрлөрүн колдонуу салты Ванга көчүп келгенден кийин да үзгүлтүккө учураган эмес. Кээ бир, чарбачылык мүнөзүнүн өзгөргөндүгүнө байланышшуу келип чыккан шарттардан улам жасалбай калган ууз тамактар жөнүндөгү кабарларды алардын элдик оозеки мурастарынан табууга болот. Мисалы, азыркы ван кыргыздарынын чарбачылыпында төөнүн орду жок. Мындан улам, төөнүн уузу, сүтү, эти, кызматы жөнүндө сөз болууга мүмкүн эмес. Бирок, элдик оозеки мурасында анын уузу жөнүндө төмөнкүдөй маалыматтар калган. Жомокчу Жээнбек Юрдакул Пэрмэн уулунун айтуусундагы "Эр Дөштүк" ("Эр Төштүк") жомогунда Эр Дөштүкгү жер алдынан келет деп, зарыга кутүп жүргөн Генжеке капилет пайда болуп кажан жалгыз чатырды көрүп, муну тиккен Эр Дөштүк бекен деп шекгенип, тогуз кайнагасына кайта-кайта барганы жана Генжекенин алардан алган жообу мындайча берилген:

" - Экэлэр, те шунда бир соодегер келиппи, түжэр келиппи, барып бир Дөштүктү сурасаңар, билевеке? -деп, жаңгы кайнагаларыга келип эйтэт.

- Карача каймал кош буйланын уузун саап пышы-рып берсең, энэн сурап келебиз, - дейт.

Кайтып келип, Карача каймал кош буйланы саап, уузуну пышырып берет. Берсе:

- Оллоху акбар, Дөштүктүн арвайыга тийсин, качангы өлгөн Дөппүкгү бүгүн жоктоп кооптур, - дейт.

Онон анан түшке чукул:

- Өкэлэр, шонон барып бнр сурап көрсөңер, Дөштүкту билеведе? - дейт.

- Карача каймал кош буйланы саап, уузун пышы-рып берсең энэн сурап беребиз, - дейт.

Дагы саап, уузун пыпшрып берет.

- Оллоху акбар, Дөштүктүн арвайыга тийсин, качангы өлгөн Дөштүктү бүгүн оноп кооптур, - дегилешип чыгып кетет".

Бул үзүндүдөн ууздун, анын ичинде төөнүн уузунун да, эңсеп, "сурап ичерлик" даамдуу тамак экендиги көрүнүп турат.

Бир караганда ууз менен сүттүн ортосунда эч кандай айырмачылык жок сыяктуу көрүнсө да, элдин көп кылымдык сүт азыктарын тамак катары колдонуу тажрыйбасы аларды бири-биринен айрып карагандыгын, ар биринен өз алдынча тамактар жасалгандыгын ван кыргыздарынан жыйналган материалдардан ачык көрүнүп турат. Памирде жашаган убактарында кой, топоз, эчкиден саалган ууз жана сүт колдонулса, азыркы убакга уй, кой, эчкинин уузу менен сүтү колдонулат. Топоз багылбагандыктан, анын эти сыяктуу эле уузу менен сүтү да ван кыргыздарынын тамак-аш системасынан чыгып калган.

Ван кыргыздары колдонгон сүт азыктары системасында, Памирде жашаган убактарындагыдай эле, койдук уузу өзгөчө орун ээлейт. Жаңы тууган койдун ууз сүтү ван кыргыздарынын тамак-аш маданиятында мурда кандай мааниге ээ болсо, азыр да ошондой эле мааниге ээ болгон сүт азыктарынан десе болот. Башка малдын уузу сыякгуу эле койдун уузунан тамак түрлөрүн жасоонун да белгилүү эки

жолу болгон: биринчиси, саалган уузду казанга куюп, тынбай сапырып туруп бышыруу - мындай учурда суюк, кашык менен сузуп ичиле турган болуп бышкан. Ууздун бул түрү делемей деп аталган. Табакгарга куюлуп, конокторго дасый тамак катары берилген.

Ууз бышыруунун экинчи жолу: ууз казанга куюлгандан кийин сапырылган эмес, анчалык улуу эмес отко асылып, аралаштырылбай туруп бышырылган. Муну уютуп быпшрган ууз деп аташкан. Мындай жол менен бышырганда ууз уюп, бычак менен кесип жей тургандай болуп бышкан.

Койдун уузу башка малдын уузуна караганда анчалык жакшы уюбай, суюгураак бойдон кала бергендиги үчүн андан көбүнчө делемей жасалган. Койдун уузунан жасалган делемей эң даамдуу, сиңимдүү жана кубаттуу делемей делип эсептелген. Азыр да койдон саалып алынган ууздун ушул эки ыкма менен бышырылгандыгын көрүүгө болот. Койдун уузунан жасалган тамактар даамдуу, көжө чейин ток тутуучу азык болуу менен бирге ысык ташуу келип, айрым адамдарды түтөктүрүшү да мүмкүн болгон. Азыр ван кыргыздарынын жашаган жеринин географиялык абалына жараша, түтөгүп калуу коркунучу такыр жок.

Койдун уузунан жасалган азыктар туз салынып да, салынбай да бышырылган, нан менен желип, суусатуучу азык болгондугу үчүн артынан катыкталган чэй ичилген.

Топоз памир кыргыздарынын мал чарбачылыгынын негизги компоненттеринин бири болгондуктан, анын уузу менен сүтү да азыкзат катары активдүү колдонулган. Жаңыдан музоологон топоздун ууз сүтү котоздун уузу деп аталган. Маалыматчылардын айтымына караганда котоздун уузу бир топ өзгөчөлүктөргө ээ. Мисалы, койдун уузуна караганда майлуулугу төмөнүрөөк жана иригирээк болгон. Ошондой эле, делемей жасоо үчүн сапырып, аралаштырып жатканда койдун уузу сыяктуу суйдаң, жылма тартып турбай, көбүнчө ирип кеткен. Ошондуктан, котоздун уузу негизинен уютулуп бышырылган. Делемей түрүндө бышырылган ууздардын эң мыктысы койдун уузу болсо, уютуп бышырылган ууздардын эң мыкгысы котоздун уузу болуп эсептелген. Туз салынып, же митэн быппырылган ууз нан менен желген, артынан суусунду басуу үчүн катыкталган чэй ичилген.

Азыр топоз багылбагандыктан, анын уузунан, сүтүнөн жасалган азыктар ван кыргыздарынын дасторконунда учурабайт, бирок, анын саалыш ыкмасы, бышырылышы, колдонулушу, өңү, даамы, мүнөзү тууралуу маалыматтар адамдардын эстутумунда күнү бүгүнкүдөй жашап келет. Жаңы географиялык жана этномаданий чөлкөмдө өмүр сүргөн этностук топтун тамак-аш системасынын мындай абалда болушу закондуу көрүнүш.

Башка малдын уузуна караганда жеңил, аш болумдуу, түтөктүрбөгөн, даамдуу сүтазык эчкинин уузу болуп эсептелет. Эчкинин уузу ууз бышыруунун кайсы жолун колдонсо да, ирип, же ар кандай бузулууга учурабай бышчу өзгөчөлүккө ээ. Эчкинин уузунан жасалган делемей койдун уузунан жасалган делемейдин составы сыяктуу майлуу болбосо да, ичкен адамды көпкө чейин ток туткан, суукчан-ысыкчанды ылгабаган мүжэз тамак делип эсептелет. Эчкинин уузунан уютулуп бышырылган тамак да даамдуулугу, жеңил өздөштүрүлүшү жана назиктиги менен айырмаланат. Эчкинин уузу тузу ырас салынып да, митэн түрүндө да бышырылат, нан, чай менен бирге желет.

Ван кыргыздарынын мал чарбачылыгында эчки болгондуктан, анын уузу, сүтү, эти да азыкзат катары активдүү колдонулат. Азыркы күндө да эчкинин уу зунан делемей жасалат, уютулуп да бышырылат, сый тамак катары конок дасторконуна да коюлат.

Ван кыргыздарынын кийинчерээк таанышкан сүт азыга уйдун уузу жана сүтү болуп эсептелет. Жаңы эле музоологон уйдан саалып алынган ууз инекгин уузу деп аталат. Уйдун буткүл сүтазыктары сыяктуу эле анын уузу да ван кыргыздарынын турмушунда акыркы отуз жылдан бери гана колдонулуп келет. Инекгин уузу көбүнчө котоздун уузу сыяктуу уютулуп бышырылат да, кесип-кесип дасторконго коюлат. Нан менен желип, артынан катыкталган чай ичилет.

Уйдун уузунан делемей да жасалат, бирок, маалыматчылардын айтымына караганда даамы, кушкерлиги кой меңен эчки уузунан жасалган делемейге жетпейт. Инектин уузун кээде кэлэнин уузу, же жалаңачтын уузу деп да аташат. Инектин уузунун делемейи да, уютулганы да мүжэз болгондугу үчүн жегендердин ысыкчан же суукчан экендигин ылгабайт, аш болумдуулугу менен айырмаланат.

Ууз түрлөрүнөн жасалган делемей жана уютулган ууз тууралуу өзүнчө, толугураак сөз кылуунун жөнү бар. Делемей - жогоруда кыскача белгиленип өткөндөй, суюк бойдон бышырылган ууз. Жаңы тууган топоздун, койдун, эчкинин же уйдун ууз сүтүнүн казанга куюлуп, тындырбай сапырылып туруп бышырылган түрү. Тынымсыз сапырып туруу ууздун коюулуп кетишине тоскоол болот. Кайнатып жатып, татымына ылайыкгап туз салынат, же туз салынбай, митэн түрүндө бышырылат. Көбүнчө ысык кезинде нан менен, же жалаң өзү эле суюк тамак ордуна ичилет. Ысык таптуу, күчтүү тамак болгондугу үчүн, мурда, Памир тоолорунун шартында, айрыкча, койдун уузунан жасалган делемей ысык таптуу адамдардын айрымдарын түтөктүргөн учурлары да болгондугу айтылат.

Делемей бышыруу бир топ машакаттуу, кол байлоочу иш болгондугунан улам, анын ван кыргыздарынын дасторконунан бара-бара сейрек көрүнө баштагандыгын байкоого болот. Бирок, делемейди бышыруунун жолдору, ыкмалары жана каражаттары али унутулган эмес.

Уютулган ууз - топоз, кой, эчки, уйдун ууз сүтүнөн кесип жегенге ылайыкталып бышырылган түрү. Жаңы тууган котоз, кой, эчки, уйдун ууз сүтүн казанга куюп, татымына ылайык туз салып, пасыраак күйгөн отто сапырбай бышырса, килтилдеп уюп барып бышат да бычак менен кесип-кесип алууга мүмкүн болот. Чай, нан менен, ысык түрүндө да, суутулуп да желет. Ысык таптуу тамак болуп саналат. Азыр да, ван кыргыздары тарабынан шартына жараша жасалып, дасторконго коюлат.

Жыйынтыктап айтканда, памир кыргыздарынын кой, эчки, топоздон, Ванга көчүп келгенден кийинки учурларда уйдан саап алган ууз түрлөрү дайыма эле, жылдын бардык мезгилдеринде боло бербеген, мал төлдөгөн гана убакта, кыска мөөнөт ичинде пайдаланып калууга мүмкүн болгон, өзгөчө, таңсык сүтазык болуп саналат. Ууздан жасалып, жеп-ичилген тамак түрлөрү күн сайын жасалбаса да, андан салтгуу азык түрлөрүн даярдоонун жолдору унутулуп калган эмес. Дегеле, памир кыргыздарынын сүтазыктарга карата болгон көз караштары, мамилеси, алардан жасала турган тамактардын түрлөрүн даярдоо жана колдонуу жөрөлгө жана расмилеринин кыйла консервативдүү экендигин айтууга болот. Этнологдор гана эмес, тамак-аш технологдору, инженерлери памир кыргыздарынын ууздан жасалган тамактарын биргелеше изилдеп чыгып, алардын миңдеген жылдар бою топтогон тажрыйбасын жаңы технологиялык негизде жандандырууну, алардын негизинде жаңы азык түрлөрүн иштеп чыгууну колго алышса, өжөнүн тамак аш өндүрүшүн жаңы азык түрлөрү менен байыта ала тургандыктарында шек жок.

Литература:

1 Макалада памир кыргыздарынын говоруна таандык түшүнүк, термин жана энчклүү аттарды оозеки айтылышына жакын жазуу максатында 'Ө' жана 'э' арип-теринен турган шарттуу белгилерди колдонууга туура келди. Биринчиси баш тамганы, экинчиси кичине тамганы билдирген бул ариптер кыргыз тилинин түштүк диалектисине мүнөздүү болгон [0] тыбышын ([а] менен [е] тыбыштарынын ортосундагы ачык, ичке үндүүнү) жазуу үчүн колдонулду.
2 Талаа дептери. Абдулгафур Эржийес Эдил уулу, Мэстэнэ Кескин Мээткабыл кызы. (10.06.2003).
3 Талаа дептери. Мэстэнэ Кескин Мээткабыл кызы. (10.06.2003).
4 Талаа дептери. Агачахан Эржийес Өбдилээт кызы, Мэстэнэ Кескин Мээткабыл кызы. (10.06.2003).
5 *Талаа деппгери.* Ашым Адыгүзел Дэрийэбай уулу. (28.08.2002).
6 *Талаа дептери.* Мэстэнэ Кескин Мээткабыл кызы. (10.06.2003).
7 *Талаа дептери.* Ошол эле маалымат берүүчү.
8 Талаа дептери. Жээнбек Юрдакул Шрмэн уулу. "Эр Дөштүк" жомогу. (18.02.2002).

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