Кайыпов С.Т.

ЭТ БЫШЫРУУНУН ЭҢ КӨӨНӨ ЫКМАЛАРЫ
(памир кыргыздарынын тамак-аш маданиятынан)

Кайыпов С.Т.

СПОСОБЫ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЯСА
(из культуры еды памирских кыргызов)

S.T. Kaiypov

THE OLDEST TECHNIQUES OF COOKING MEAT
(From the food culture of the Pamir Kyrgyz)

УДК: 908

Бул макалада памир кыргыздарынын бир бөлүгү болгон ван кыргыздарынын арасынан жыйналган талаа материалдарынын негизинде кыргыз элинин эт бышырууда колдонгон эң эски ыкма жана каражаттары жөнүндө сөз болот. Макаланын максаты памир кыргыздарынын алгачкы эт бышыруу тажрыйбаларынан тартып, бүгүнкү күнгө чейинки өткөн жолуна көз чаптыруу менен тамак-аш маданиятынын өнүгүшү, этностор аралык байланыштар, этностун менталитети тууралуу корутундулар чыгаруу болуп саналат.

Памир кыргыздары алгачкы убактарда колго түшүрүлүп алынган жапайы айбандардын этин корго көмүп, чокко кактап, ташка жаап бышырып жеп келишкендиги белгилүү. Эт бышыруунун бул ыкмасы жалпысынан кәвәк деп аталган тамак түрүнүн келип чыгышына негиз болгон. Кәвәктин көп кылымдар бою колдонулуп келгендигин, анын бир канча түрүнүн болгондугун фольклордук-этнографиялык булактар тастыктап турат. Тарыхтын кийинки этаптарында кәвәк түрлөрү бакма мал этинен да жасалып, акырында тоголок гөш деп аталган, этти отко, чокко кактап бышыруу менен алакасы болбогон тамак түрүнө чейин өсүп жеткендигин материалдар далилдеп турат.

Тарыхтын өнүгүшү, жаңы идиш-аяк түрлөрүнүн пайда болушу менен памир кыргыздары этти бышыруунун жаңы ыкмаларын колдонууга өтүшкөн. Бул жаңы ыкма куурума аттуу жаңы тамактын жана анын түрлөрүнүн келип чыгышын шарттаган.

Куурума таш, чопо, металл идиштер чыккандан баштап эле жасала баштагандыгы тарыхый жактан алганда, кәвәк жана анын түрлөрүнүн эволюциялык өнүгүшүнүн натыйжалары менен байланыштуу экендигин талаа материалдары талдоолор тастыктап турат. Ал эволюциялык жолду төмөнкүдөй схема аркылуу көрсөтүүгө болот: корго көмүлүп, оттун табына же чокко какталып бышырылган кәвәк → көмөчтанга салынып корго көмүлүп бышырылган кәвәк → эттин өз майына же сары майга куурулган куурума → жашылча жана татымалдар кошулуп өсүмдүк майына куурулган куурума. Кыскасы, куурумага кеткен жолдун башаты кәвәк жасоонун эң алгачкы ыкмаларында жатат.

Изилдөөнүн жалпылоочу корутундусу катары, өнүгүү, өсүү, өзгөрүү жолунда канчалык жаңылануулага дуушар болсо да, өткөндүн тажрыйбаларын биротоло унутуп таштабай, бир жагынан салттуулугун сактоо менен, экинчи жагынан, жаңылыктарды кабыл алууга дайыма даяр абалда болуу памир кыргыздарынын тамак-аш маданиятынын эволюциялык өнүгүшүнө мүнөздүү көрүнүш экендигин айтууга болот. Ошондуктан, бүгүнкү күнгө чейин эт бышыруунун эң көөнө ыкмаларынан тартып, кийинки мезгилдерде өздөштүрүлгөн, башка этностордун материалдык маданиятынан кабыл алынган, жаңыдан жасалган металл идиштерде, ар түрдүү татымалдар, -дагы азыктары менен кошо бышыруу жана колдонуу тажрыйбасы да бирин-бири толуктап, этностун бирдиктүү тамак-аш системасынын жандуулугун сактап келе жатат.

Аталган этностун этазыктарды колдонуу тарыхы терең, ыраттуу жана өтө бай. Анын тереңдиги байлыгы этти бышыруунун эң алгачкы ыкма жана каражаттарынан тартып, бүгүнкү күндүн ашканасына мүнөздүү жаңылыктарга чейин бир-бирин өгөйлөтпөй, өтмө катар, эриш-аркак жашатып келе жаткандыгында десе бо... Тамак жасоо жана аны менен азыктанууда салттуулукту бекем сактоо менен доорго шайкеш жаралып чыккан жаңычылдыкка да тоскоол болбоо, эски менен жаңынын ыкмаласын кура билүү жагынан памир кыргыздарынын тамак-аш маданияты жалпы кыргыз улуттук маданиятынын улуттук мүнөзү анын менталитетин чагылдырган составдык бир бөлүгү экендигин далилдеп турат.

This article based on the field materials that were collected from the Van Kyrgyz – one part of the Pamir Kyrgyz examines the oldest techniques and means of cooking meat by Kyrgyz people. The main purpose of the article is to run our mind over the Pamir Kyrgyz's first experience of cooking meat and their today's fine new techniques and to draw some conclusions the development of the food culture, ethnic relations between each other and the mentality of the ethnos.

It is known that at first the Pamir Kyrgyz for cooking meat of wild animals put meat into hot burning charcoal and charbroiled it sticking to stones. This technique of cooking meat was the basis for creating a kind of food that was generally called as 'kevek'. Folkloric and ethnographic sources assert that 'kevek' has been used for ages and had many kinds. At the next stages of the history the kinds of 'kevek' were also cooked from the meat of domestic animals and some materials assert that it finally turned into a radically different kind of food called as 'togolok gösh' in which meat was boiled and charcoaled[1].

[1] The foflowing diacritic sigh is accepted: Ö, ö [з]

The development of the history and the appearance of different kinds of utensils the Pamir Kyrgyz started using ne techniques of cooking meat. It created new food called as ‘kuuruma’ and its different kinds.

The field materials and analyses affirm that ‘kuuruma’ has started being cooked since the appearance of stone implements, potteries and metal utensils and in terms of history it is closely connected with the results of ‘kevek’ and its kinds’ development. Its developmental way can be shown in the following scheme: ‘kevek’ that was cooked by putting meat into the burning charcoal for charbroiling→ ‘kevek’ that was cooked by putting meat into a brazier which was put into the burning charcoal→ ‘kuuruma’ that was cooked by frying meat in its oil or in melted butter→ ‘kuuruma’ that is cooked by frying meat in vegetable oil and flavoring it with vegetables and spices. In short, the source of cooking ‘kuuruma’ is in the first technique of cooking ‘kevek’.

Drawing a conclusion for the research it can be said that in spite of being developed and changed for several times the food culture of the Pamir Kyrgyz has a feature of evolutionary development preserving old experiences ar side, being always ready for adopting something new on the other. Therefore the old experience of cooking meat by the old techniques that later were developed and adopted from the material culture of other nations, and the experience of cook in new metal utensils with different spices and cereal crops mutually complementing have preserved the united food system o the ethnos.

The history of using meat foods by the Pamir Kyrgyz is comprehensive, consecutive and very rich. Its comprehensiveness and richness can be explained by close connection of the first old techniques of cooking meat with the new features that are particular to our today’s cuisine. The aim of the Pamir Kyrgyz’s food culture to maintain traditions of cooking food and use it, not to prevent from the new peculiarities of a new epoch and to combine the new with the old asserts that the Pamir Kyrgyz’s food culture is a component part of the whole Kyrgyz national culture that reflects the national feature and its me

Памир кыргыздарынын тамак-аш системасында эттен жасалган азыкзат түрлөрүнүн арбын болушу – табигый көрүнүш. Эт өндүрүүнүн негизги булагы алгачкы убактарда жапайы жаратылыштын өзү болгондугу маалым. Адамдар кылымдар бою жапайы жандыктарды ар түрдүү ыкма, иле, каражаттар аркылуу колго түшүрүп алуу менен алардын этин пайдаланып келишкен. Ал эми тарыхтын улам кийинки этаптарында колго үйрөтүлгөн, короодо, жайытта багууга көнүктүрүлгөн ири жана майда жандыктардын этинен тамак түрлөрүн жасоонун басымдуу орунду ээлей баштагандыгы тарыхтан белгилүү. Бирок, өнүгүү, өсүү, өзгөрүү жолунда канчалык жаңыланууга дуушар болсо да, өткөндүн тажрыйбаларын биротоло унутуп таштабай, бир жагынан салттуулугун сактоо менен, экинчи жагынан, жаңылыктарды кабыл алууга дайыма даяр абалда болуу – памир кыргыздарынын тамак-аш маданиятынын эволюциялык өнүгүшүнө мүнөздүү өзгөчө көрүнүш. Ошондуктан, бүгүнкү күнгө чейин эт бышыруунун эң көөнө ыкмаларынан тартып, кийинки мезгилдерде өздөштүрүлгөн, башка этностордун материалдык маданиятынан кабыл алынган, жаңыдан жасалган металл идиштерде, ар түрдүү татымалдарды, дан-эгин азыктарын кошуп бышыруу жана колдонуу тажрыйбасы да бирин-бири толуктап, этностун бирдиктүү тамак-аш системасынын жандуулугун сактап келе жатат.

Ар кандай этти отко же чокко кактап, корго көмүп бышыруу, ага жабышкан күл же ыштын калдыктарын кагып, сүртүп, үйлөп тазалоо жолу менен жегенге даярдоо адамзаттын тамактануу салтынын эң эски ыкмаларынан, жөрөлгөлөрүнөн экендигинде шек жок.

Көлөмү чакан болсо да, ичи чукур, көбүнчө металл идиштер жасалып, тамак бышыруу процессинде кеңири колдонула баштаган убактан тартып, куурума же куурдак жасоонун ар кыл жолдору өздөштүрүлгөндүгүн көрүү кыйын эмес. Кыргыз тилинде, анын ичинде памир кыргыздарынын говорунда да *таш казан* деген түшүнүктүн сакталып калганына караганда, металлдан куюлган казан түрлөрү чыкканга чейин эле, таштан же чоподон жасалган идиштердин казан катары пайдаланылып келгендигин болжолдоого болот. Демек, этти майга кууруп бышыруунун өзү да этазык жасоонун көөнө ыкмаларынан болуп, анын улам кийинки мезгилдердин табылгалары менен толукталып, байытылып отуруп, бүгүнкү күндө жетип келгенин талаа материалдары да далилдеп турат.

Төмөндө этти оттун табына кактап, корго көмүп жана майга кууруп бышырууга негизделген *кәвәк*[1] жана *куурума* түрлөрүнүн келип чыгышы, өнүгүшү, жасалыш жолдору, тамак катары колдонулушу тууралуу жыйналган тарыхый-этнографиялык маалыматтарды тарыхый принциптин негизинде, ыраатту баяндоо менен жекече пикир жана сунуштарыбызды да ортого коймокчубуз.

[1] Макалада памир кыргыздарынын говоруна таандык түшүнүк, термин жана энчилүү аттарды оозеки айтылышына жакын жазуу максатында ‘Ә’ жана ‘ә’ ариптерин колдонууга туура келди. Биринчиси баш тамганы, экинчиси кичине тамганы билдирген бул шарттуу белгилер кыргыз тилинин түштүк диалектисине мүнөздүү болгон [ә] тыбышын ([а] менен [е] тыбыштарынын ортосундагы ачык, ичке үндүүнү) жазуу үчүн керек болду.

1. Кәвәк жана анын түрлөрү. Кәвәк (кебек, кебеп) жана анын түрлөрү тууралуу баалуу маалыматтар памир кыргыздарынын элдик оозеки чыгармаларында сакталып калган. Мисалы, «Манас» жомогунун 2002-жылдын 29-августунда ушул саптардын автору тарабынан жомокчу Турганбүбү Кутлу Әбдилләбай кызынын айтуусунда магниттүү тасмага тарттырылып алынган вариантында төмөндөгүдөй кызыктуу эпизоддор бар. Манас төрөлгөндө «он эки ала кийиз менен оросо, путуга да жетпейт имиш. Он эки чары койдун куйругуну шиш кәвәк кылып ооздандырыптыр»[1] деген маалыматтар этнографиялык жактан алганда абдан кызык.

Жаңы төрөлгөн баланы койдун куйругунан жасалган шиш кәвәк менен оозандыруу салты азыр таптакыр унутулган. Памир кыргыздарынын өздөрү да кыйла убакыттан бери бала төрөлгөндө аны сары май же каймак менен оозандырып келгендиги белгилүү[2]. «Манас» жомогунда сакталып калган бул этнографиялык маалымат бир убактарда отко, чокко какталып же корго көмүлүп, кәвәк болуп бышкан куйруктун өзгөчө мааниге ээ, ритуалдык милдет аткарган, негизги тамактардан болгондугун айгинелеп турат.

«Манас» жомогунун ушул эле вариантында кәвәк тууралуу дагы бир кызыктуу, аттап кетүүгө мүмкүн болбогон маалыматтар камтылган. Алар Манас баатырдын түн катып колуктусу Накылайдын үйүнө келгендиги жөнүндөгү эпизоддон орун алган. Алсак, Накылай түн ичинде, айттырбай келген бирөөнүн ким экенин билбей:

Турна менен туз кәвәк,
Туздап жеген ким болду әй?
Гаркыра менен газ кәвәк,
Кагып жеген ким болду әй? –

дейт. Анда Манас:

Гаркыра менен газ кәвәк,
Кагып жеген – Манасың.
Турна менен туз кәвәк,
Туздап жеген – Манасың, –

деп жооп берет. Бул жерде гаркыра, газ, турна сыяктуу жапайы куштардын этинен оттун табына какталып бышырылган, «кагылып» желген кәвәк түрлөрү, кыргыз тамак-аш системасынын эң көөнө, алгачкы өрнөктөрү жөнүндөгү маалыматтар сакталгандыгын көрүп турабыз.

Ошол эле «Манас» жомогунун 2000-жылдын 7-октябрында Жээнбек Юрдакул Пәрмән уулунун айтуусунда магниттүү тасмага тарттырып алынган вариантынан да кызыктуу маалыматтарды кездештиребиз. Анда: «Әә, жылкы келди, жылкы келди, – деп, жылкылардын алдынан кармап союп кәвәгини салып чоролору жататыгандай. Огочоң анан кырк чоросуга келетыгандай. Манас келет деп, бир туу бээни союп гына, кәвәк салып коёт. Огочоң Манас келетыгандай. Алып келип алдыга коёт. Онон-мунан биртке үзүп оозуга салымыш болот.

– Силер жегиле, менин жээр көөнүм жок, – дейт.

– Жоок, сен мындай эмес эдең, сенде дәрдиң бар, сен дәрдиңи бизге аңлаткын, – дейт.

– Жок менде дәрдим дә жок, мен аарып-аңкып келипмин азыр, кәвәк жээр тавым жок, – дейт»[3].

Жомоктун бул вариантынын келтирилген эпизодунда да кырк чоро Манастын келерин күтүп, туу бээни союп, сый тамак катары «кәвәк салып» койгону, Манас келгенде бышкан кәвәкти анын алдына алып келип сыйлаганы, жарадар Манастын кәвәк жээр тавым жок деши анын катардагы тамактардын бири эмес экендигин көрсөтүп турат.

Азыр жылкынын этинен кәвәк жасоо салты унутулуп калган болсо да, «Манас» жомогунда камтылган бул маалыматтар мурунку убактарда жылкы этинин да эң эски каражат жана ыкмалар аркылуу бышырылып желгендигин, анын азыкзат катары этностун тамак-аш маданиятынын, тамактануу этикетинин башатында тургандыгын далилдеп тургансыйт.

Аашым Адыгүзел Дәриябай уулу айтып берген «Гөруглу» жомогунда болсо, Асан палван отуз шишек койду сексен чынардын отуна кактап кәвәк кылып жейт:

Отуз шишек койләрни
Әйдәб жәнә жеткиргән.
Чынар аралаб кетип,
Сәксән чынар жулуптур,
Бир-биригә чадыптыр.
Кәттә алаув кылыптыр,

---

[1] *Талаа де пте ри.* Турганбүбү Кутлу Әбдилләбай кызы. (29.09.2002).

[2] *Талаа де пте ри.* Генжехан Яр Бараханбек кызы. (03.04.2001); Мәстәнә Кескин Мәәткәбыл кызы. (12.07.2001).

[3] 2000-жылдын 7-октябры күнү кечинде Жээнбек Юрдакул Пәрмән уулунун айтуусунда магниттүү тасмага тарттырып алдым.

Отуз шишек койну
Кәвәк кылып э жегән[1].

Кәвәк жана анын фольклордук мурастардагы чагылдырылышы жөнүндө сөз болгондо «Эр Төштүк» жомогунун Жээнбек Юрдакул Пәрмән уулунун оозунан жазылып алынган варианты жөнүндө айтпай кетүүгө мүмкүн эмес. Анда Дөштүктүн атасы Жәрти кәпич Жакып байдын сегиз уулу жөнүндө «жылганын башыда жылкысын саап, кымыз кылып ич-и-ип, бээлерин союп, кәвәк салып жеп, парсылдатып кагып, жүрө бериптир» деп айтылат. Бул жерде да сөз жогорудагыдай эле, отко какталып, бышкан соң кагылып тазаланып желген кәвәк жөнүндө бара жатат.

Тогуз уулдун кенжеси Дөштүктүн бул сегиз агасын издеп баргандыгы жөнүндөгү эпизод төмөнкүдөй берилет. Дөштүк «Жүгүрүп алып жылганын башыга чыгып барса, шонд-о-о кымыз кылып ичип, биртке бээ союп, кәвәк салып парсылдатып кагып жеп, шондо отуратыгандай».

Дөштүк сегиз агасын көрүп өзүнүн ким экендигин тааныштыргандан кийин алар: «Эмесе, мынау кәвәктән жегин, – деп, биртке кәвәк алып келет. Онон-мынан чымчылап оозуга салат. Бир кәсәдә биртке кымыз куюп келет. Онон ууртайт».

Мына ушул эпизоддордон эле алгачкы убактардагы адамдардын эт менен азыктануу жолдорунун элдин эстутумунда сакталып калгандыгын көрүүгө болот.

Жомоктогу кәвәк жөнүндөөгү маалымат муну менен эле бүтпөйт. Жакып байдын тогуз уулун үйлөндүрүү үчүн тогуз кыздуу адам таап аны менен кудалашууга баргандыгы жөнүндөгү эпизод да бир топ кызыктуу маалыматтарды камтыйт. Мисалы, колуктуларын көчүрүп келүү үчүн Дөштүктүн сегиз агасы барат да, өзү үйүндө калат. Аны билген кайнатсы:

« – Дөштүк канаке? – дейт.

– Дөштүк үйдө калды, – дейт.

– Ёо, Дөштүктү көрмөйүнчө мен той мууздавайм, той кылвайм, Дөштүк келбесе болвойт, – дейт.

– Үйдө ич ким жок эле, Дөштүктүн сүт өгөөсүн алып келдик, – дейт.

– Эмесе барып Дөштүктү көрүп келгиле, – деп, беш-алты немени жумшайт. Олор бирден атты минип алып, чавышып, ондо жетип барат. Барса, бир туу бээни союуп, кәвәк салып, парсылдатып кагып жегели отуруптур экен. Огочең кирип келет.

– О, келгиле, әкәләр, кош келипсиңер, – деп, алдыга кийиз салатыгандай. Огочоң жаңгы кәвәкти алып келет, онон-мунан бирткеден чымчылашып оозуга салып, кайтарып берет».

Ошентип, Дөштүктү көргөнү келген кишилердин кайтып келип, анын кандай адам экендиги жөнүндө айткан сөздөрүндө да туу бээнин этинен сөөктөрү менен кошо какталып бышырылган кәвәк жөнүндөгү кызыктуу маалымат айтылат. Ал төмөндөгүчө: «Көрдүк, кара гөр, боз топо экен. Бир желмогуз экен. Биз барсак, бир туу бээни союп кәвәк салып, пышырып турган экен, ону бизге алып келди. Биз онон-мунан бирткеден жеп кайтарып берсек, сугунуп жүгөрүп, гөшүнү жутуп, сөөгүнү пүркүп жүгөрдү эде, [үйдүн] алдыңгы делвирини жылдыз кылып чыгып кетти. Огочоң бир савада кымызды алып келди. Биз бирден экиден жутуп кайтарып берсек, ону бир эле ууртап алды. Огочоң бизге качыргалы болгонунан үлгүргөнүвүз чечип миндик, үлгүрвөгөнүвүз кесип миндик», – дешет.

«Эр Дөштүк» жомогунда сакталып калган маалыматтар кәвәк жана анын түрлөрүнүн кандай малдын этинен кантип бышырылгандыгы гана эмес, кандайча желгендиги, башкача айтканда мурдагы кыргыздардын тамактануу модели тууралуу учкай да болсо кабар берип турат. Айтылгандарга караганда, кыргыздар эттен жасалган тамактар менен сүттөн жасалган тамактарды аралаш колдоно беришкен, башкача айтканда, кәвәк желип, үстүнө кымыз ичилген. Бул тамактануу модели айыл жерлерде азыр да сакталып калгандыгын көрүүгө болот. Бар болгону, Памир тоолорунда табигый шарттардан улам кымыз жасалган эмес, анын ордуна башка сүт азыктар колдонулган.

«Эр Дөштүк» жомогунун акыркы, жыйынтык чыгаруучу эпизодунда арадан далай жыл өтүп, жер алдынан келген Дөштүктү тааный албай калган Гүлайымдын абалы сүрөттөлөт. Ал акыры Дөштүк «күлүп жүгөргөндө кәвәк жеп, кашка тиши ыс болгон экен, шонон тааный коюп, жүгүрүп кирип барат». Кәвәк жеп жүрүп, кашка тишинде анын изи калбаган болсо, таанымак эмес. Бул маалымат кәвәк жана анын ар кандай жандыктын этинен жасалган түрлөрүнүн негизги жан сактоо каражаттарынын эң маанилүүсү болгондугун айгинелеп турат.

Дагы бир кызык маалымат Дөштүктүн баатырдык менен Алп кара куштун балапандарын ажыдаардын оп тартуусунан ажыратып калгандыгы жөнүндөгү эпизоддо айтылган. Анда: «Жаңгы палапандар чыжыбыйран[2] чычкан кәвәк болуп, олор жалынып-жакарып...» жибергендиги жөнүндө сүйлөм бар. Азыр кезде кыргыз коому тарабынан таптакыр унутулган, кайсы жандыктын этинен кантип жасалары да билинбеген «чычкан кәвәк» аттуу кәвәк түрүнүн да болгондугун, эч болбосо, памир кыргыздарынын тилинде ушундай өтмө маанидеги сөз айкашынын колдонулуп келгендигин күбөлөп турат.

Ван кыргыздарынын паремиясындагы «шиш да күйвөсүн, кәвәк да пышсын»[3] деген макалдын болсо, кийинчерээк өздөштүрүлгөн көркөм сөз өрнөгү экендигин болжолдоого болот.

---

[1] «Гөруглу» жомогунун 1985-жылы Абдулхалим Ватан Молло Аса уулу тарабынан Аашым Адыгүзел Дәрийәбай уулунун айтуусунда магниттүү тасмага тарттырылып алынган варианты.

[2] *Чыжыбыйран* – чый-пыйы чыгып, ызылдап-тызылдап деген мааниде.

[3] *Талаа де пте р*Абдулмалик Кутлу Әәжи Рахманкул уулу. (05.08.2001).

Жогоруда айтылгандардын бардыгы кәвәк жана анын түрләрүнүн эң көөнө, салттуу, ритуалдык мааниге ээ тамак экендигин ашыгы менен көрсөтүп турат. Эми анын элдик оозеки чыгармачылыкта эмес, күндөлүк турмушта, памир кыргыздарынын тамактануу системасында колдонулган түрләрүнүн этнографиялык жактан кыскача сыпатталышына орун берели.

Кәвәк – өз алдынча тамак катары өнүгүү жолун басып өткөн, өзгөрүүләргө дуушар болгон, азыр да өзүнүн жандуулугун сактап келе жаткан тамак. Анын эң эски түрү катары талаа-түздө, эч нерсе кошулбай, жалаң гана оттун табында бышырылган шекилин айтууга болот. Мына ошондой кәвәк түрләрүнүн бири ташкәвәк аттуу тамак болуп эсептелет. Ташкәвәк – атып же, чаап алынган коёнду терисин, сыйрып жиликтебей туруп эле, талаа шарттарында, бүтүлөй корго көмүү жолу менен бышырылган кәвәк. Колго түшүрүлгөн коён мууздалып, башы, шыйрактары кесилип ташталган да, ичи жарылып, тазаланган. Ичиндеги уюган кан манжалар менен шыпырылып алынып салынган.

Ташкәвәк жасоо үчүн от жагылып, коёндун ичине кеңири бата турган эки-үч сыйда таш алдын ала корго көмүлүп коюлган. Таштар кызып чыкканда алар кордон чыгарылып алынып, коёндун тазаланган ич көңдөйүнө жайгаштырылган. Салынган таштар көрүнбөгүдөй кылып кымтыланып, андан соң, коёндун төрт буту бири-бири менен кайчылаша тургандай кылып бириктирилген да, корго көмүлүп коюлган. Көмүлгөн коён жарым сааттай убакыттын ичинде жүнү, териси күйүп, ичиндеги кызытылган таштын жана үстүнө үйүлгөн кордун табы менен кыпкызыл кәвәк болуп бышкан[1].

Сыйда, кум жабышпаган, убаланбаган таштар коёндун ичине күл толуп калбасын үчүн жана курушуп, тоголоктолуп кетпесин үчүн салынган. Ошондой эле, кызытылган таш ичтенактап, эттин тез, тегиз жана кәвәк болуп бышышына шарт түзгөн. Бышканда кордон чыгарылып алынып, *кагылып* желген. Талаа шартында бышырылгандыгы үчүн, көбүнчө, туздалган деле эмес. Туздалса да, туздалбаса да, жагымдуу даамы, жумшактыгы менен айырмаланган. Ташкәвәк азыр таптакыр жасалбайт. Памир тоолорунда жашоосун улантып жаткан кыргыздарда да унутулуп бара жаткандыгын, кээ-кээде гана чабандар, бала-чака талаа-түздө колго түшүрүп алган коёндун этин сонуркоо иретинде ташкәвәк кылып бышыргандыгы айтылат[2].

Ташкәвәк коёндун гана эмес, ууга чыкканда атылып алынган кайберендин сулп этинен ташка жабылып да жасалган. Кийиктин кандай түрү болсо да, атылып алынган соң улуу от жагылып, сыйда, убаланбаган үстү жагы томпогураак таш алоолонгон оттун ортосуна ташталып кызытылган да, кайберендин боор-бөйрөгү, жукалап кесилген сулп эти бир аз туз сүртүлүп туруп кызыган ташка жабыштырылган. Эт таштын жана чоктун табы менен кургап, даамдуу болуп бышкан[3]. Эттин талаа шарттарында бышырылып желген бул түрү ван кыргыздарынын жандуу турмушунда эмес, эстутумунда гана сакталып калган. Ал Памир тоолорунда жашап жаткан кыргыздардын турмушунда азыр да анда-санда кызыкчылык үчүн жасалып желгендиги жөнүндө маалыматтар бар[4].

Памир кыргыздарынын эт менен тамактануу системасында *көктал кәвәк* деп аталган, көк боордон жасалган тамактын да өз орду бар. Көбүнчө кой сойгондо анын көк боору ажыратылып алынып, үстүнөн каптап турган чел кабык бычактын учу менен бир аз тилинип жиберилип, ооз жасалган да, куйруктан майда-майда кесилген бөлүкчөләрү тилинген жерден көк боордун ичине керегинче салынган. Андан соң бир аз туз себеленип туруп, чокко коюлган. Көк боорго туз, куйруктун майы сиңип, даамдуу, жумшак кәвәк болуп чыга келген. Көктал кәвәк азыр ван кыргыздары тарабынан жасалбайт, кой союлган учурда анын көк боору желбеген нерселер менен бирге ыргытылып жиберилет[5].

Кээде көөнө тамак түрүнүн жаңы ысымга ээ болуп калгандыгын көрүүгө болот. Алсак, сөз кылуу кезеги келген *чаплы кәвәк* эң көөнө тамактардын бири. Ал – кой, котоз этинен жана мергенчиликке чыкканда атылып алынган кийиктин этинен жасалган кәвәктин бир түрү. Сулп эт жука, уйдун тили сыяктуу формада кесилип алынып, эки жагына тең табитине жараша туз себеленип, кызарган чоктун үстүнө узатасынан ташталып бышырылган. Кыпкызыл болуп топтолгон чокко тийген жагы бышкыдай болгондо үстү алдына келтирилип оодарылган. Ошентип, эт бышканда күлү үйлөнүп-тазаланып, жегенге даярдалган.

Анын «чаплы кәвәк» аталып калышынын себеби төмөндөгүчө. «Чаплы» – жайкы ысыкта жылаңайлак бутка илип жүрчү таман, үстү ачык, илмектүү тапочка. Мындай, буттун таманын гана калкалаган, үстү ачык жайкы бут кийимди Меккеге барган памирликтер кызыгып, үйләрүнө ала келишкен. Жукалай кесилип алынган шапаттай сулп эттин көрүнүшү ошол таманды элестеткендиктен, чаплы кәвәк деп атап коюшкан. Чаплы кәвәкти бышыруу үчүн терскен же жыгач отундун чогу колдонулган. Эт бышыруунун бул түрүн ван кыргыздары азыркы учурда таптакыр колдонушпайт.

Памир кыргыздарынын кээ бир тамактарынын аттары жалпы кыргыз тамактарынын аталышына окшош болсо да, мазмуну жагынан айырмаланып тургандыгын айта кетүү абзел. Мисалы, *шиш кәвәк* канчалык аты уйкаш болсо да, кадимки *шиш ке бе* менен бипбирдей эмес. Ал айрыкча, кой союлганда анын куйрук, боор жана сулп этинен бармак башындайдан кесилип алынган да, бир эт, бир куйрук, бир боор кылып шишке

[1] *Талаа де пте р.* Жээнбек Юрдакул Пәрмән уулу. (31.12.3003).
[2] *Талаа де пте р.* Абдилмалик Кутлу Ажы Рахманкул уулу. (05.08.2001); Абдулгафур Эржийес Әдил уулу. (10.06.2003).
[3] *Талаа де пте р.* Абдулгафур Эржийес Әдил уулу. (10.06.2003); Жээнбек Юрдакул Пәрмән уулу. (31.12.3003).
[4] *Талаа де пте р.* Абдулгафур Эржийес Әдил уулу, Агачахан Эржийес Әбдиләәт кызы. (10.06.2003).
[5] *Талаа де пте р.* Абдулхалим Ватан Молло Аса уулу. (09.05.200); Абдулгафур Эржийес Әдил уулу. (10.06.2003).

уйкаш болсо да, кадимки *шиш ке бе* менен бипбирдей эмес. Ал айрыкча, кой союлганда анын куйрук, боор жана сулп этинен бармак башындайдан кесилип алынган да, бир эт, бир куйрук, бир боор кылып шишке тизилип чыгылган. Шиш даяр болгондо үстүнө бир аз туз себеленип, шиштин сабы жагынан кармалып туруп, чокко какталып бышырылган.

Кээде, саналган эт бөлүкчөлөрү шишке сайылбай, корго коюлуп да бышырылган. Көбүнчө, ууга чыкканда атылган кайберендин боор-бөйрөктөрүн, сулп этинен да кесип, баарын каттап, үстүнө туз себелеп туруп, корго коюп, улам оодарып отуруп бышырган учурлар да болгон. Бышканда очоктон чыгарылып алынып, күлү кагылып, тазаланып анан желген. Фольклордук чыгармалардагы «кәвәк салып», «кагып жеп» деген сөздөр кәвәктин мына ушул өзгөчөлүгүн чагылдырып турат[1]. Азыр ван кыргыздарынын эт колдонуу салтында кәвәк аз жасалат. Көбүнчө шишке сайылып, баарыга маалим шиш кебек түрү жасалып желип келе жатса да, эттин корго коюлуп бышырылган түрү унутулган[2].

Памир кыргыздарынын чарба жүргүзүү практикасында сары майды сактоо үчүн колдонулуучу негизги идиш койдун карыны болгон. Кой союлганда карынын төгүп, жууп-тазалап, үйлөп туруп, үйлөнгөн боюнча асып койгон. *Ме шке*ке сызгырылган *сары май* топтолгондо ага шыкап (*жыңап*) салып туруп, кылбат жерге жайгаштырылган. Карын кышка чейин козголбой сакталып туруп, анан ачылган. Жаргактай болуп каткан карынга май сиңип, даамдуу болуп калган. Ал чийки бойдон желбестен, четинен кесилип алынып, отко какталып бышырылган. Жука, жаргак болуп калган карын аны сайын катып, кытырак (*кәтирәк*) болуп бышкан. Муну памир кыргыздары *карын кәвәк* деп аташкан. Сонункурап желген, өзгөчө азык болуп эсептелген. Азыр карынга май куюлбагандыктан, карын кәвәк жасоо салты да унутулган.

Кийин, идиш-аяктын жаңы, эт бышырууга алда канча ыңгайлуу түрлөрү чыгып, кеңири колдонула баштаган соң, мурдагы эт бышыруу тажрыйбаларынын жаңыланууга дуушар болгондугун көрүүгө болот. Мисалы, колго түшүрүлгөн коёндун эти талаа шарттарында, *ташкәвәк* жасалып келсе, *көмөчдан* чыккандан кийин үй шарттарында кәвәк бышыруу мүмкүнчүлүгү келип чыккан. Эми коён союлуп, териси сыйрылып, жиликтенип, эттүү-эттүү жерлери тандалып алынган да, көмөчдандын түбүнө бир аз май сүртүлүп, ага батышынча салынган. Коёндун эң эттүү жери эки саны менен жону болуп, моюн жана алдыңкы бут жактарынын эти аз болушу эске алынган. Эт көмөчданга салынып бүрткөндөн кийин үстүнө туз себеленип, көмөчдандын капкагы жылчыксыз жабылган да, очоктогу кордун ортосуна жайгаштырылган. Ысык тап алды-үстүнөн өтүп, тегиз бышсын үчүн капкактын үстүнө чок шиленип коюлган. Жарым саатча убакыттын ичинде эт кургак, кыпкызыл болуп бышкан. Абдан даамдуу болгондугу үчүн көбүнчө коён этин ушул ыкма менен бышыруу адатка айланып кеткен. Аны бышырууда таш колдонулбагандыгы үчүн эми аны ташкәвәк эмес, жөн гана *коён кәвәк* деп атап коюшкан[3]. Бул жерде коёндун этинен кәвәк жасоонун эволюциясын ачык көрүүгө болот: таш кәвәк жасоодо, коёндун териси сыйрылбай, жиликтенбей туруп, түздөн-түз, бүкүлү боюнча корго коюлуп бышырылса, коён кәвәк жасоодо териси сыйрылып, жиликтенип, май, туз колдонулуп бышырылган; үстү жабык идиште бышкандыктан, кагып, сүртүп тазалоонун кажети болбой калган. Үй шартында коён этинен мындай кәвәк жасоонун жолдору азыр ван кыргыздары тарабынан унутулган[4].

Кәвәк түрлөрүнүн ичинен эң кийинки мезгилге таандык болгону жана маданиятташтырылганы *тоголок гөш* деп аталат. Ал, көбүнчө, согум союлуп, эт мол убагында жасала турган сый тамак болуп эсептелген. Топоз, жылкы, кой, эчки, төө жана чоң кайберендердин сулп этинен жасалган. Чийки, сулп эт абдан майда тууралып, татымына жараша туздалып, көбүргөн, пияз аралаштырылган. Кээде кызыл мурч ж.б. кошумча даам жана жыт берүүчү нерселер кошулган. Тууралган эт майсыз болсо, майлуу жерлеринен же куйрук майынан майда тууралып кошулган. Кээде, эттин майлуу жери болбогон учурда сары май кошкондор да болгон. Эт жана ага кошумчалачу азыкзаттар даяр болгон соң, үстүнө бир аз ун себеленип, кол менен камыр сыяктуу жуурулган. Ун менен эт толук жана тегиз аралашып, өзгөчө камыр-эт массасы пайда болгондо тоголок гөштүн чийки заты бышырууга даяр болгон. Андан соң, чийки затты бир нечеге бөлүп, ар бирин нан зубаласы шекилине келтирип тоголоктогон да, түбү майланган көмөчданга батышынча коомайлата салынып, очоктогу корго коюлуп бышырылган. Бышкандан кийин нан сындыргандай сындырылып желген. Артынан *х ам каймак* катыкталган чай же ар кандай суусундук ичилген.

Тоголок гөш ар кандай дасторкондун көркүн чыгара турган улуттук тамактардын бири болсо да, азыр таптакыр жасалбайт. Жасалбагандыгынын себебин эттин көп колдонулгандыгынан жана кийинки муундардын андай тамакка табити тартпагандыгынан деп эсептешет[5]. Бирок, азыркы шарттарга ылайык жасала турган болсо, даамдуулугу, жагымдуулугу менен далай адамдын купулуна толуп, улуттук дасторкондун көркүн арттырарында шек жок.

Кәвәк жасоонун эки түрү тең көп убактарга чейин бирдей колдонулуп келгендигин байкоого болот. Албетте, кийинчерээк үй шартында, курамын ар кыл кошумчалар менен кыйла байытып, даамдуулугун арттырып, күл жугузбай, идишке салып бышыруу жолу заман талабына жараша көбүрөөк колдонула баштагандыгын көрбөй калуу мүмкүн эмес.

---

[1] *Талаа де пте р* Жээнбек Юрдакул Пәрмән уулу. (31.12.3003).
[2] *Талаа де пте р* Абдулгафур Эржийес Әдил уулу. (10.06.2003).
[3] *Талаа де пте р* Мәхәмматжума Толган Төрөбек уулу. (02.04.2001); Абдулгафур Эржийес Әдил уулу. (10.06.2003).
[4] *Талаа де пте р* Абдулгафур Эржийес Әдил уулу, Агачахан Эржийес Әбдиләәт кызы. (10.06.2003).
[5] *Талаа де пте р* Мәстәнә Кескин Мәәткәбыл кызы, Абдулгафур Эржийес Әдил уулу. (10.06.2003).

Белгилей кетүүчү дагы бир нерсе, оттун табына кактап да, көмөчданга салып да бышырылган кәвәк түрүнүн кайсынысы болбосун, колдонулган эттин кайсы кайберендин же кайсы малдын эти экендигине жараша даамы, жагымы жагынан айырмачылыктарга ээ болгон. Кийик, кызыл кийик, ак кийик, сурка эттеринен жасалган, айрыкча көмөчданга салынып бышырылган кәвәк түрлөрү эт бышыруунун мындан ары да колдонууга жарамдуу тажрыйбаларынан экендигинде шек жок. Бирок, аталган кайберендердин этинин жоктугунан, алардан тамак жасоонун жолдору да унутулган. Аларды кайрадан жаңылап, жандандырып, келечекке кызмат кыла турган абалга келтирүү үчүн атайын тамак-аш адистеринин, технологдордун изилдөө жана калыбына келтирүү багытындагы эмгектери талап кылынат.

Памир кыргыздарынын кәвәк жасоо тажрыйбасы жогоруда айтылган кайберен жана мал эти менен эле чектелип калган эмес. Жапайы канаттуулардын эти да кәвәк жасоодо активдүү колдонулган. Адегенде бардык адал эт канаттуулардын эти чокко какталып бышырылып желген. Андан соң жабык идишке салып бышыруу, акырында сууга кайнатып ысык тамак жасоо жолдору өздөштүрүлгөн. Салыштырмалуу алганда, чекене, эти аз канаттуулардын эти, ар кандай шартта отко, чокко кактап бышырууга ыңгайлуу болгон. Ал эми чоңураак канаттууларды атып алган учурда, айрыкча, эти майлуу каз, өрдөк колго түшкөн учурда чокко кактап бышыруу ыңгайлуу болгон эмес. Ошентсе да, жогоруда айтылгандай, *газ кәвәк, турна кәвәк, өрдөк кәвәк, кыргыйе к æвәк, улар кәвәк, ке килик æвәк, пакте к æвәк* деген кәвәк түрлөрүнүн жасалгандыгын, болгондо да отко, чокко какталып жана көмөчданга салынып бышырылган эки түрүнүн тең болгондугун талаа материалдары көрсөтүп турат.

Жыйынтыктап айтканда, кыргыз тамак аш маданияты, анын ичинде памир кыргыздарынын тамактануу системасы, эң байыркы азыкзат болгон этти бышыруунун эң көөнө тажрыйбаларын сактап келгендиги менен баалуу. Бул өзгөчөлүк кыргыз элинин байыртан бери үзгүлтүксүз өмүр сүрүп келе жаткан, салтты сактоо, коруу менен бирге, жаңылануударга да ачык этнос экендигин айныксыз далилдеп турат.

2. Куурума жана анын түрлөрү. Кәвәк сыяктуу көөнө болбосо да, куурума памир кыргыздарынын дасторконунда эчен кылымдар мурда пайда болуп, өз ордун алиге чейин муңбай коруп келе жаткан этазыктардын бири *куурума* болуп саналат. Куурууманын таш, чопо, металл идиштер чыккандан баштап жасала баштагандыгын, тарыхый жактан алганда, кәвәк жана анын түрлөрүнүн эволюциялык өнүгүшүнүн натыйжалары менен байланыштуу экендигин талаа материалдары, талдоолор ачык-айкын көрсөтүп турат. Аны төмөнкүдөй схема аркылуу көрсөтүүгө болот: оттун табына какталып, чокко какталып же корго көмүлүп бышырылган кәвәк → көмөчдага салынып туруп корго көмүлүп бышырылган кәвәк → эттин өз майына же сары майга куурулган куурума → жашылча жана татымалдар кошулуп өсүмдүк майына куурулган куурума. Кыскасы, куурумага кеткен жолдун башаты кәвәк жасоонун эң алгачкы ыкмаларында жаткандыгы талашсыз.

Памир кыргыздарынын кийинки мезгилдердеги тамак-аш системасында сары майга куурулуп бышырылган ар кандай эттин орду өзгөчө маанилүү болгон. Кээде *куурдак*, кээде *куурума* деп, эки түрдүү атала берген бул сый тамактын негизги үч түрүnün колдонулгандыгы белгилүү болду. Куурдак же куурума памир кыргыздарынын дасторконунда дайыма болбосо да, союш союлганда, мергенчилер кийик атып алганда, кыскасы, эт мол болгон убакта сөзсүз жасалган өзгөчө тамак болуп эсептелген.

Куурууманын бардык түрлөрү ысык таптуу тамактардын катарына кирип, суусатуучу өзгөчөлүккө ээ болгондуктан, артынан акталган чай, чалап ж. б. ар түрдүү суусундуктар ичилген. Куурума майлуулугу менен айырмаланган. Бекерден эл оозунда «Куда сыйы менен, куурума майы менен»[1] деген макал айтылып калбаса керек. Азыркы кезде куурума түрлөрүн жасоонун каражаттары, шарттары, ыкмалары жаңыланып, аны менен тамактанууга болгон талаптын да өзгөргөндүгүн байкоо кыйын эмес. Ошентсе да, куурума өзүнүн сый тамак мартабасынан эмдигиче ажырай элек, ал гана эмес, барган сайын өнүктүрүлүп, жаңы кошумчалар менен байытылып келе жаткандыгын, бардык муундардын табитине туура келген тамак бойдон кала бере тургандыгын айтууга болот.

Куурдак түрлөрүнүн ичинен *басма куурдак* – жаңы союлган малдын сулп этинен жасалган куурдактын бир түрү. Семиз же орто семиз малдын, кайберендин сулп эти кууруп бышырганга ылайыкталып, бармак башындайдан туралган да, ылайыгына жараша туз салынып, сары майга куурулган. Басма куурдакка туздан башка эч нерсе салынган эмес. Куурулуп жаткан эттин каны тартылып, жаңы эле бышып келгенде казандан чыгарылып алынып, көмөчтанга салынып, үстүнө беш-алты кашыктай суу куюлуп, капкагы бекем жабылган абалда очоктогу атайын даярдалган корго көмүлүп коюлган. Көмөчтандын асты-үстүнөн чоктун табы өтүп, тегиз ысыгандыктан, бир чай кайнам убакыт өткөндөн кийин куюлган суу бууланып, куурдакка сиңген да, жумшак, майлуу жана даамдуу куурума жегенге дапдаяр болгон.

Азыр басма куурдак өтө аз жасалат. Аны жасоо ыкмаларынын жана каражаттарынын да өзгөрүүгө, жаңылануга дуушар болгондугун байкоого болот. Көмөчтандын ордуна кадимки казан, жыгач отундун ордуна газ очогу колдонулуп, жаңы өздөштүрүлгөн тамак-аш даярдоо маданиятынын таасири менен пияз, мурч ж. б. нерселер кошулуп бышырылган басма куурдактын даамы, жагымдуулугу, сиңимдүүлүгү кадимки басма куурдакка жетпегендиги эскерилет. «Паамылда басма куурдак дегенивиз болот эде. Хаалы этти манандайдан кесип туруп, көмөчдәнгә салып пышырат эде әззелер. Мында болсо, ондон-мундан бир неме-

[1] *Талаа де пте р* Жээнбек Юрдакул Пәрмән уулу. (31.12.3003).

манандайдан кесип туруп, көмөчдәнгә салып пышырат эде әззелер. Мында болсо, ондон-мундан бир немелерди кошо берип, дәәмин бузуп коётыган болуп алышты»[1] дейт маалымат берүүчү карыялардын бири Мәхәммәтжума Толган Төрөбек уулу.

Ван кыргыздары басма куурдактын аз жасалып калганынын себебин эттин кымбаттыгы менен түшүндүрүшөт. Андай болуусунун дагы бир олуттуу себеби тамак-аш системасындагы жаңылануулар жана азык затка болгон талаптын өзгөрүшүнө байланыштуу экендиги да маалим.

Памир кыргыздары жасаган куурумалардын ичинен басма куурдакка караганда бир аз татаалы *ooган куурума* деп аталган. Ооган куурума – багылган мал же кайберен этинен жасалган куурдак; семиз, сулп эт ар бир кесими бармак башынан чоңураак боло тургандай шекилде тууралган да, казандагы кызытылган сары майга салынып, кызара бышканга чейин түбүнө күйгүзбөө жана тегиз бышышын камсыз кылуу үчүн улам депкир менен аралаштырылып турулган. Басма куурдак сыяктуу жалаң гана май менен эт эмес, ооган куурумага керектүү өлчөмдө туз, табитине жараша мурч, калемпир ж. б. татымалдар кошулушу мүмкүн болгон.

Эгерде эт катуу болсо, бир аз суу куюлуп, ал суу толук солуганга чейин аралаштырылып куурула берген же бир аз убакытка казандын капкагы жылчыксыз жабылып коюлуп, андан соң кайрадан куурулган. Ооган куурума азыркы учурда ван кыргыздары тарабынан таптакыр жасалбайт. Бир жагынан эттин кымбаттыгы болсо, бир жагынан сары майга жасалган тамактын жаштар тарабынан желбей калгандыгы ооган куурумасынын кыргыз дасторконунан чыгып калышына себеп болду деп айтсак болот[2].

Памир кыргыздарынын дасторконунан жөн гана *куурума* деп аталган куурдак түрүн да көрүүгө мүмкүн. Ал – майы азыраак салынып, жумшак болсун үчүн бир аз суу куюлуп куурулган сулп жана ичке сөөктүү эт. Куурума сулп эт менен бирге кабыргадан жана чабылган жиликтерден терскен же жыгач отундун табына казанда куурулган. Аны даярдаш үчүн сөзсүз сары май колдонулган. Куурума жаңы союлган, сүрсүгөн же тоңдурулган эттен да жасала берген.

Мурунку учурларда куурумага туздан башка эч нерсе кошулбагандыгы, сары майга гана куурулгандыгы айтылат. Демек, куурдактардын эң эле алгачкысы, жөнөкөйү басма куурдак болуп, калгандары анын өзгөрүлгөн, курамы байытылган түрү экендиги ачык көрүнүп турат.

Кууруманын ван кыргыздарынын көпчүлүк үй-бүлөсүндө азыркы убакта да жасалып желгендигин көрүүгө болот. Бирок даярдалган сөөктүү, сөөксүз сулп этти сары майга эмес, өсүмдүк майына гана куурсу адатка айланган. Куурума жасоо үчүн көбүнчө күн карама майын колдонуу мүнөздүү көрүнүш. Даамдуулугун арттыруу үчүн тууралган пияз, помидор (же томат) ж. б. даам жана жыт берүүчү нерселерди кошуп куурсу азыр эч кимди жатыркатпайт.

Кийинки чейрек кылымдын ичинде кууруманын жаңы, жашылча кошулган түрүнүн да жасала баштагандыгын көрүүгө болот. Айрыкча, эт менен картөшкөнү (*алуну*) кошо куурсу, пияз, көк пияз, ачуу жана таттуу көк, кызыл калемпирди теңме-тең туурап, эт менен кошо кууруп бышыруу акырындап жайылып бара жаткан ыкма экендиги байкалат.

Ошентип, памир кыргыздарынын кәвәк жана кууруманын түрлөрү, алардын жасалышы жана азык зат катары колдонулушу тууралуу айтылгандарды кыскача жыйынтыктасак, аталган этностун этазыктарды колдонуу тарыхы терең, ырааттуу жана кыйла бай. Анын тереңдиги жана байлыгы этти бышыруунун эң алгачкы ыкма жана каражаттарынан тартып, бүгүнкү күндүн ашканасына мүнөздүү жаңылыктарга чейин бири-бирин өгөйлөтпөй, өтмө катар, эриш-аркак жашатып келе жаткандыгында десе болот. Тамак жасоо жана аны менен азыктанууда салттуулукту бекем сактоо менен доорго жараша келип чыккан жаңычылдыкка да бөгөт койбоо, эски менен жаңынын ымаласын кура билүү жагынан памир кыргыздарынын тамак-аш маданияты жалпы кыргыз улуттук маданиятынын чыныгы улуттук мүнөздү алып жүргөн, улуттун менталитетин чагылдырган курамдык бир бөлүгү экендигин далилдеп турат.

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

---

[1] *Талаа дептери.* Мәхәммәтжума Толган Төрөбек уулу. (02.04.2001).
[2] *Талаа дептери.* Абдулгафур Эржийес Әдил уулу. (10.06.2003).