

Кайыпов С.Т.

**АШ – ПАМИР КЫРГЫЗДАРЫНЫН ЫСЫК ТАМАГЫ
(Талаа материалдарынын негизинде)**

Кайыпов С.Т.

**«ПЛОВ» - ЭТО ГОРЯЧАЯ ЕДА ПАМИРСКИХ КЫРГЫЗОВ
(на основе полевых материалов)**

S.T. Kayurov

**'ASH' IS THE HOT FOOD OF THE PAMIR KYRGYZ
(Based on the field materials)**

УДК: 908

Бул макалада памир кыргыздарынын тамак-аш системасындагы, жалпысынан, аш деп аталган ысык тамактар тобунун этнологиялык жактан изилдениши колго алынды. Макала автордун памир кыргыздарынын Түркиянын Ван областында жашаган бөлүгүнөн жыйнаган этнографиялык материалдарына таянылып жазылды. Фактыларды иреттөө жана талдоодо тарыхый принцип жетекчиликке алынды.

Натыйжада, памир кыргыздарынын буудайды колдонуу менен жасаган ысык тамак түрлөрүнүн кыскача тарыхы келип чыкты. Буудайдан жасалган эң алгачкы тамактын аты көчө деп аталган. Ал бүкүлү, тартылбаган буудайдан карандай сууда жарылгыча кайнатуу жолу менен жасалган, айран, сүт катыкталып же карандай ичилген.

Андан соң буудайды жанчып, майдалап туруп тамак жасоо жолун өздөштүрүшкөн. Иригирээк жанчылган буудайды карандай сууга кайнатуу жолу менен жарма аттуу суюк тамак жасоого өтүшкөн. Бул этапта буудайды майдалоо, жанчуу үчүн табигый, буудай жанчканга ыңгайлуу таштар колдонулган. Ал булбилек деп аталып, атайын усталар тарабынан жасалган эмес, табиятта болгон даяр таштар ганс пайдаланылган.

Өнүгүүнүн кийинки этабында суу менен иштетилген тегирмендер пайда болуп, кадимки ун колдонула баштаган. Ундан жасалган алгачкы тамактын аты кушвай деп аталган. Кушвай да унду казандагы сууга чайып туруп кайнатуу жолу менен даярдалган, айран, сүт катыкталып же өз алдынча ичилген.

Ун башка тамак түрлөрүн жаратууга негиз болуп берген. Эми унду суу менен нымдаштырып туруп, ушалап, майда бүртүкчөлөргө айландырып алып тамак жасоо жолун өздөштүрүшкөн. Ошентип, унда жасалган тамактын жаңы, мач аш деген түрү пайда болгон. Кийинчерээк мач аштын өз алдынча, жасалышы бир топ татаал түрлөрү да келип чыккан.

Ундан тамак жасоонун эң маанилүү баскычтарынын бири жуурулган камырдан ысык тамак түрлөрүн жасоого өтүү болгон. Камырдан тамак жасоо да өзүнүн тарыхый өнүгүү мыйзамченемдүүлүктөрүнө ээ. Алгач, ундан кадимки камыр жуурулуп, ал кол менен үзүп салынып кайнатылгандыгын, андан көп өтпөй, камырды жукарта жайып туруп пайдалануу ыкмасынын колдонула баштагандыгын көрүүгө болот.

Акырында жайылган камырды бычак менен кесип туруп, даамы да, көркү да жагымдуу тамак жасос деңгээлине өсүп жеткен. Кесилген камырдан жасалган ысык тамак кесип аш деп аталган. Кесип аш кийинчерээк көптөгөн жаңы ысык тамак түрлөрүн жаратууга негиз болуп берген.

Жайылган камырдан тамак жасоо өнөрүнүн улам татаалдап отургандыгы көрүндү. Эми жайылган камырды төрт чарчы кылып кесип туруп, ичине эт салып бышыруу жолу өздөштүрүлгөн. Мындай ысык тамак чөчмөрө деп аталган.

Ошентип, памир кыргыздары – буудайды бүкүлү колдонуу жолунан баштап, жасалышы татаал, камыр менен этти жана көптөгөн татымалдарды кошуп тамак жасоо деңгээлине чейин өсүп жеткен этнос. Памир кыргыздарынын ысык тамак түрлөрүнүн жөнөкөйдөн татаалга карай өнүгүү жолунда башка элдер менен болгон маданий жана экономикалык байланыштардын да ролу сөзсүз бар. Мындай байланыштардын өрнөгү катары памир кыргыздары жасаган лагманды көрсөтүүгө болот. Камыры майланып, кол менен чоюлуп даярдалган, көчмөн дасторконуна мүнөздүү болбогон бул тамактын Кытай Эл Республикасынын аймагында жашаган калктардын ашканасынан ооп келгендиги талашсыз.

Изилдөөнүн соңунда памир кыргыздарынын аш тобуна кирген ысык тамактарынын өз алдынча тарыхтаржымалы бар экендиги маалым болду. Алардын жөнөкөйдөн татаалга, бир кылкалыктан көп түрдүүлүккө, жергиликтүүлүктөн жалпы адамзаттыкка карай умтулуу жолунда оожалгандыгы байкалды. Аштын алгачкы түрлөрү өзүнүн курамы, жасалышы, даамы, сырткы көрүнүшү, түсү жагынан жөнөкөй болсо, улам кийинчерээк колдонулган азыкзат түрлөрүнүн сан жагынан артышы менен сапаттын деңгээлинин да өскөндүгү, ошондой эле азыктардын көркөмдүк, эстетикалык тарабына да өзгөчө көңүл бурула баштагандыгы ачык көрүндү.

This article examines in terms of ethnology the group of hot food, generally called 'ash', in the food system of the Pamir Kyrgyz. The article was written on the basis of the author's ethnographical materials that were compiled from Van region of Turkey where the Pamir Kyrgyz live. Ordering and analyzing the facts were based on a historical principle.

In the issue, a short history of different kinds of hot food, made from wheat by the Pamir Kyrgyz, appeared. The first food that was made from wheat was called as 'köchö'.¹ It was cooked with the whole nongrinded wheat by boiling it in raw water till its cleaving; and it could be eaten without any food supplements or seasoned with kefir or milk.

Later the Pamir Kyrgyz developed the way of cooking by grinding wheat. Then they started cooking liquid food called as 'jarma' by boiling grinded wheat in raw water. At that stage suitable for graining, natural stones were used for grinding and crushing wheat. This kind of stones was called as 'bulbilek' and it wasn't made by masters. Only natural stones with their ready forms were used.

At the next stage of development watermills appeared and typical flour started being used. The first meal that was made with flour was called as 'kushvai'. 'Kushvai' is also made by mixing flour in water, boiling it in a kettle; it was eaten without any food supplements or seasoned with kefir or milk.

Flour was also the basis for creating other kinds of hot food. This time the Pamir Kyrgyz developed another way of cooking by samming, levigating flour with water and obtaining fine balls. So 'mach ash', another new kind of hot food made from flour appeared. Later cooking 'mach ash' particularly derived many other multiple kinds of hot food.

One of the most important stages of development in the cooking with flour was the transfer to the cooking different kinds of hot food with dough. Cooking the hot food with dough has its own laws of historical process. It may be noticed that at first dough was divided by person's hands and thrown into boiling water; a little later the Pamir Kyrgyz started rolling dough.

Gradually, they started cutting rolled dough with a knife rising cooking the hot food to a higher level with its pleasant taste and shape. The hot food that was made from cut dough was called as 'kesip ash'. 'Kesip ash' was the basis for creating many other kinds of hot food.

Finally, the skill at cooking the hot food with rolled dough became more sophisticated. The Pamir Kyrgyz started cooking the hot food by cutting rolled dough into quadrangle pieces and putting meat in them. This kind of hot food was called as 'chöchmörö'.

So The Pamir Kyrgyz is an ethnos that starting from the way of cooking with the whole nongrinded wheat has reached the high level at cooking the hot food with dough, meat and different spices. The cultural and economical relations of the Pamir Kyrgyz with other nations certainly played a great role in the development of cooking the hot food from a simple to a more complex form. Lagman' that is cooked by the Pamir Kyrgyz can be considered as an example of such relations. It is undoubtedly that this kind of hot food that is made by stretching dough by hands and dipping it in oil and that doesn't relate to the nomadic food was adopted from the cuisine of the people who lived in the territory of China.

At the end of the research it is clearly seen that the Pamir Kyrgyz's hot food that refers to the group of 'ash' has its own historical background. The tendency in the development of hot meals from a simple to a more complex form, from singularity to plurality and from locality to the whole human world can be also noticed. It is clearly seen that the first kinds of hot food in terms of its ingredients, cooking, taste, shape and colour were very simple; and later with increasing the amount of the kinds of products the quality of the hot food became high and a great attention started being paid to the kinds of meals in terms of their aesthetics and beauty.

Памир кыргыздарынын тамак-аш казынасындагы, жалпысынан *аш* деп аталган ысык тамактар тобунун өзүнчө тарыхый өнүгүү жолу, адамдардын жан сактоо системасында кылымдап аткарып келе жаткан милдеттери жана өзүнө гана мунасиб ээлеген орду бар. Анын түрлөрү, жасалышы, колдонулушу тууралуу жыйналган маалыматтар этностун материалдык маданиятынын негизги компоненттеринин бири болгон тамак-аш системасын этнографиялык өнүткөн изилдөө үчүн абдан кызыктуу булак болуп бере алат. Аштын түрлөрүн жасоодо колдонулган каражат жана ыкмалардын, ошондой эле аны бышырган соң колдонуу жөрөлгөлөрүнүн жөнөкөйдөн татаалга, сандан сапатка өтүп, өнүгүп отурганын, бул тарыхый процесстин жүрүшүндө памир кыргыздары бир далай жагымдуу ысык тамак түрлөрүн жаратып, өздөштүрүп алууга жетишкендигин төмөн жакта келтирилип, талданган *талаа маалыматтары* ачык көрсөтөт. Курамы жана жасалыш жолдору жагынан абдан эле жөнөкөй *көчө*², *жарма*³, *кушвай*⁴ аттуу суюк аштардан тартып, *мач аш*⁵, *кесип аш*⁶, *чөчмөрө аш*⁷ сыяктуу даярдалышы жана түзүлүшү барган сайын татаалдашып отурган ысык тамак түрлөрүн жасап ичүү деңгээлине чейин өсүп жетүү үчүн памир кыргыздарынан көп кылымдык тарыхый, чарбалык, рухий тажрыйба талап кылынгандыгы айтпаса да белгилүү.

¹ The following diacritic sign is accepted: Ö, ö [Э].

² *Көчө*. Кыргыз тамак-аш системасында *көчө*, *гөжө*, *гойө* деп аталган ар түрдүү, бирок теги бир суюк тамак түрлөрүнүн бар экендиги маалим. Памир кыргыздары жасаган көчө ошол тамактардын эң жөнөкөйү жана көөнөсү десе болот.

³ *Жарма* – кадимки кыргыз жармасынын ачытылбаган, бирок катыкталган түрү.

⁴ *Кушвай* – памир кыргыздарынын өздөрүнө гана таандык, жергиликтүү аталыш. Азырынча кыргыз тамак-аштарынын арасында мындай ат менен белгилүү болгон тамак түрү каттала элек.

⁵ *Мач аш* – кадимки умач аш, бирок памир кыргыздарынын тамак-аш системасындагы *мач аш* көп түрдүүлүгү, курамынын улам татаалдашып отургандыгы менен айырмаланып турат.

⁶ *Кесип аш* – кадимки кескен аш жана анын түрлөрү.

⁷ *Чөчмөрө аш* – азыркы кыргыз ашканасында *чүчпара* деген ат менен белгилүү болгон ысык тамак.

1. Памир кыргыздарынын салттуу, суюк, жеңил тамактарынын ичинен *көчө* өз алдынча сөз кылууга арзыйт. Анын бышырылышы жана тамак-аш катары колдонулушу, мурунку жана бүгүнкү күндөгү абалы кызыктуу тарыхый-этнографиялык жана этномаданий мааниге ээ.

Көчө – бүкүлү буудайдан карандай сууга кайнатылып бышырылган суюк аш, дан-эгинден жасалган ысык тамактардын эң көөнөсү. Аны жасоо үчүн буудайдын чарлары терилип ташталып, жуулуп, биртке чөөгүнгө салынган да, көпкө чейин, буудай дандары жарылганга чейин кайнатылган. Бышканда чыгарылып алынып, татымына жараша туз салынган. Көчө сүт, айран, курут катыкталып, ал эми сааны, айран сүтү жок үйлөрдө туз татыгып, карандай ичилген.

Кийинки убактарда, курамы бай, даамдуулугу жогору тамактар жасала баштаган кезден тартып, көчө бакырлардын тамагы делип эсептеле баштаган. Бардар адамдардын ичинен табити тарткандары гана жасатып, көбүнчө, айран, кышында сүзмө же курут катыктатып ичишкен. Көчө азыр таптакыр жасалбаган, унутулган тамактардан болуп саналат¹.

2. Дагы бир көөнө, буудайды жанчып, кийинчерээк тегирменге тартып колдонууга өтүү мезгилинин алгачкы убактарына таандык, азыр унутулуп бара жаткан тамак – *жарма*. Ал – буудайдын акшегинен чөөгүндө же казанда эзилте кайнатылып бышырылган суюк тамак. Жарма куурулган буудайдын *булбилек* менен жанчылган, же тегирменде иригирээк тартылган акшегинен карандай сууда кайнатылып бышырылган. Белгилей кетүүчү нерсе, памир кыргыздары жарманы ачытып ичүү жолун колдонушкан эмес.

Жарманын жасалуу иретине жана ага жасалган мамилеге келсек, чөөгүндөгү же казандагы суу ысып, бирок кайнап чыга элегинде болжол менен ондон бир өлчөмүндө акшек салынып бышканга чейин кайнатылган. Татымына жараша туз салынып, бир аз суугандан кийин айран, сүт, сүзмө же курут катыкталып, ысык бойдон ичилген. Жарма мүнөз, аш болумдуу, ишти ачуучу ысык-суукту ылгабаган, жагымдуу тамактардан болгон, курамы абдан жөнөкөй болсо да, ичкен адамды ток туткан.

Муздак жарманын суусун кандыруучу өзгөчөлүгү болуу менен бирге, жаңыдан жасалган ысык жармага караганда таасиринин күчтүү болгондугун, мүнөз тамак болбой, ысык таптуу тамакка жакын таасир берүүчү коюлжун ашка айланып кала тургандыгын айтышат². Жарма азыр дээрлик жасалбайт, аны бышыруу жолдорунун да унутула баштагандыгы көрүнүп турат. Унутулушунун негизги себеби, жарма кайнатууга ылайык талкандын, акшектин табылбагандыгы десе болот³.

3. Аштын ун пайда болгондон кийин жасала баштаган алгачкы өрнөктөрүнүн бири - *кушвай*. Ал кадимки майда тартылган ундан сууга чайылып жасалган, катыктуу, суюк аш болуп эсептелет. Кушвайдын курамы абдан жөнөкөй болуу менен бирге жасалышы узак убакытты, көп эмгекти талап кылган эмес: казанга куюлган суу ысып, бирок кайнай элегинде ага анын ондон биринчелик же бир аз көбүрөөк буудай уну аз-аздан себелөө жолу менен чайылган. Ун кайнай баштаган суу менен тегиз аралашып, бөлтөксүз, суйдан массага айланганда ун чаюу токтотулуп, түбүнө күйүп кетпесин үчүн улам-улам аралаштырылып турулган. Туз көбүнчө, көз чен менен, сууга ун чалуудан мурда салынган; кушвайга андан башка эч нерсе кошулган эмес. Чайылган ун кайнап, бышкандан кийин чыгарылып алынып, сүт катыкталып, ысык тамак ордуна ичилген. Сүт болбогон учурда же табити тарткандар үчүн бир аз суутулуп туруп, сүттүн ордуна айран катыкталып даярдалган. Ысык боюнча сүзмө, *өл курут* катыкталып да ичилген. Ушундан улам, кушвайдын *эйрэн* (айран) *катыктаган кушвай*, *сүзмө катыктаган кушвай* жана *өл курут*⁴ *катыктаган кушвай* деген биринен бири даамы, кушкерлиги, мүнөзү жагынан кыйла айырмаланып турган түрлөрү келип чыккан.

Сүт катыктаган кушвай өз ичинен кайсы малдын сүтү катыкталгандыгына жараша да кээ бир өзгөчөлүктөргө ээ болгон. Мисалы, койдун сүтү катыкталган кушвай майлуу келип, ичкен кишини көпкө чейин ток туткан. Эчкинин сүтү катыкталган учурда жеңил жана даамдуу кушвай келип чыккан. Топоздун сүтү катыкталып ичилген кушвай өтө майлуу эместиги, аш болумдуулугу менен айырмаланган. Памирде жашап турган убактарында ван кыргыздары кушвайды негизинен аралаш сүт катыктап ичишкендиги эскерилет. Аралаш сүт катыктаган кушвай мүнөзү боюнча, *мүжөз* делип аталган, ысыкчан жана суукчан адамдарга бирдей жага берген ысык тамактардын катарында турган.

Канткен менен, кушвайдын көпчүлүк жактырып ичкен, ишти ачуучу даамга ээ өзгөчө түрү өл курут катыкталган кушвай болгон. Сүзмө катыкталган кушвай да кычкыл тарткан даамы, аш болумдуулугу менен жактырылган. Бир аз суутулуп туруп, айран катыкталган кушвай да даамына чыгып, ар кандай адам тарабынан каалоо менен ичилген.

Кушвай ысык тамак болуп эсептелсе да, кийинки убактарда сый тамак ордуна өткөн эмес; ал көбүнчө шашылыш учурларда жасалган. Анын айрым түрлөрү ысык таптуу болуу менен бирге, жеңил тамак делип эсептелген. Айтымдарга караганда суукчан адамдарга абдан жаккан. Кушвай азыр ван кыргыздарынын арасында таптакыр жасалбайт. Жасалбагандыгынын себеби, кушвай жасоого жарамдуу ундун жоктугу жана айылдын негизги калкын түзгөн муундардын кушвайдын даамына көнбөгөндүгү десе болот.

Курамы жагынан кушвайга жакын турган, бирок жокчулуктун айынан, аргасыздыктан жасалган суюк тамакты *желбегей аш* деп аташкан. Желбегей аш – ун менен суудан гана жасалган, суюк аш. Казанга суу

¹ *Талаа дептери*. Абдулгафур Эржийес Эдил уулу. (10.06.2003). *Эскертүү иретинде*: Макалада памир кыргыздарынын говоруна таандык түшүнүк, термин жана энчилүү аттарды оозеки айтылышына жакын жазуу максатында ‘Ө’ жана ‘э’ ариптеринен турган шарттуу белгилерди колдонууга туура келди. Биринчиси баш тамганы, экинчиси кичине тамганы билдирген бул ариптер кыргыз тилинин түштүк диалектисине мүнөздүү болгон [ə] тыбышын ([a] менен [e] тыбыштарынын ортосундагы ачык, ичке үндүүнү) жазуу үчүн колдонулду.

² *Талаа дептери*. Жээнбек Юрдакул Пэрман уулу. (09.01.2003).

³ *Талаа дептери*. Мэстэнэ Кескин Мээткабыл кызы. (10.06.2003).

⁴ *Өл курут* – жуурагтан кайнатылган, кургатылбай, коймолжун түрүндө сакталган кыштык курут.

Курамы жагынан кушвайга жакын турган, бирок жокчулуктун айынан, аргасыздыктан жасалган суюк тамакты *желбегей аш* деп аташкан. Желбегей аш – ун менен суудан гана жасалган, суюк аш. Казанга суу куюлуп, чымырай баштаганда аз гана ун чайылып, ылайыгына жараша туз салынган да, бышканга чейин кайнатылган. Желбегей ашка май же башка бир нерсе кошулган эмес. Ошондой эле, катыкталбаган, суук таптуу тамак болуп эсептелген. Желбегей ашты негизинен, кедей-кембагалдар жасап ичишкен. Уну аз, сааны жок үйлөрдө аргасыздыктан улам желбегей аш кайнатылган. Памирде жут болгон жылдары колунда барлардын да желбегей аш ичип калган учурлары болгон. Азыр болсо, ван кыргыздары, айрыкча кийинки муун, желбегей аштын эмне экендигин таптакыр унутушкан.

4. Памир кыргыздары буудай унун ун боюнча эмес, анын эң жөнөкөй ыкма жана каражат менен иштелип өзгөртүлгөн түрүнөн ысык тамак түрлөрүн жасоо жолдорун да жакшы өздөштүрүшкөн. Андай тамак түрлөрү жалпысынан *мач аш* же *ушаллаган аш* деп аталган.

Мач аштын бардык түрлөрүнүн негизин буудай унунан ушаланып жасалган *мач* (умач) түзгөн. Умач тегирменге тартылган буудай унунан төмөнкүдөй ыкма менен даярдалган: ун жайык жыгач табактын же аш тактанын бетине жука, тегиз себеленген да, анын үстүнө муздак суу тамчылары серпилеп (манжалардын учу менен), андан соң, нымдалышкан ундун үстүнө алакан менен коомай басылып туруп, оңго-солго тегерете ушаланган. Ун суу тамчылары аркылуу биригип, майда-майда камырчалар пайда боло баштагандан кийин эки алакандын ортосуна алынып, камыр бүртүкчөлөрү бири-бирине жабышпай, чуурулуп түшүп тура тургандай кыймыл, ыкма менен ыкчам ушаланган. Көрүнүшү жана чоңдугу сулунун данындай болгон, биригип, жабышып кетпей турган ушанды камыр бүртүкчөлөрү келип чыкканда умач кайнатылып бышырылууга даяр болгон. Умач *мач аш*, *орогон* жана алардын түрлөрүн жасоонун негизги чийки заты болуп эсептелген. Умач ундан жасалган башка тамактарга караганда кыйла кеч бышкан. Памир кыргыздарынын паремологиясында жолукпаса да, «Умач аш уйдун эти менен тең бышат» деген кыргыз сөзүнүн төркүнү умач аштын мына ушу кеч бышуучу өзгөчөлүгүнө барып такалат десе болот.

Умач аштын эң жөнөкөй, балким, эң алгачкы түрү *мач аш* же *ушаллаган аш* деген ат менен белгилүү болуу менен бирге өз алдынча бир нече түр жана аталыштарга да ээ болгон. Аны жасоо үчүн казанга керегинче суу куюлуп, отко асылып коюлган да, суу кайнаганда жаңыдан ушаланган умач чайылып, бышкыча кайнатылган. Улам даамы, тузу көрүлүп, түбүнө күйүп кетпөөсү үчүн аралаштырылып турулган. Анын бышырылышындагы бир өзгөчөлүк, жогоруда айтылгандай, көпкө чейин кайнатууга туура келген. Бышканда, ушалган аштын эң жөнөкөй, эч нерсе кошулбаган түрү келип чыккан. Ал кеселерге куюлуп, ысык бойдон ичилген. Муну кээде *катыгы жок кара аш* же *жооган аш* деп да атап коюшкан. Ушалган аштын бул түрүн кийинчерээк бирөөлөр сааны жок, айран-сүтүнүн болбогондугунан ичишсе, кээ бирөөлөр табити тарткандыгы үчүн атайын жасатып ичишкен.

Катыгы жок кара аш деген атоо жүрүп отуруп социалдык мааниге ээ болгондугун көрүүгө болот. Анын алгачкы убактарда баарыга тегиз азыкзаттардын бири болгондугунда күнөм жок. Бирок, *ушаллаган аштын* катыкталган түрү пайда болуп, элдин азыкзатка болгон талабы өскөн соң, сааны жок, айран сүтү болбогон үйлөрдө жасалган тамак абалына келген десе болот. Бул тамактын дагы бир аталышы, жогоруда айтылгандай – *жооган аш*. Азыр ван кыргыздарынын тамактануу рационалунан чыккан десе болот¹. Жооган аш деп аталып калышынын себеби, майы жок, айран-сүт кошулбай жасалгандыгында. Памир кыргыздарынын тилинде «жооган болдум» деген сөз айкашы «эти, майы жок калдым» дегенди билдирет.

Памир кыргыздарынын ашканасында умач аштын шыпаазат катары жасалган түрү да болгон. Оорулуу адамдарга сууктук катары берилген суюк, тузсуз умач аш (*катыгы жок кара аштын* же *жооган аштын* суюгу жана тузсузу) *кутан митэни*² деп аталган. Жеңил, суукчан, ысыкчанын көп ылгабаган, бирок суук таптуу делип эсептелген кутан митэни оорулуунун боюндагы артык баш жүктөрдөн арылышына, жеңилдешине көмөкчү болгон, ошону менен бирге эле ачтыктан сактаган.

Кутан митэни уламкысы улам жаңыдан жасалып ичилген. Сууп калганы коюлуп, табы, таасири өзгөрүп калат денилгендиктен, муздаганы, жылытмасы оорулуу адамга ичирилген эмес. Кутан митэни азыр таптакыр жасалбайт. Ноокастар табыпка эмес, докторго кайрылышат³.

Ушалган аш бышкан соң, аны карандай ичүү шарт болгон эмес. Эгерде ага *сүт*, *айран*, *өл курут* катыкталса, жалпы жонунан, *катык аш* деп да аталган. Бирок, катыгына, катыктоо жолуна жараша даамы, табы жагынан бири-биринен айырмаланган мач аш шекилдери да келип чыккан. Булар албетте, өз алдынча тамак түрү эмес, мач аштын (же ушалган аштын) алгачкы түрүнүн байытылган, өнүктүрүлгөн көрүнүштөрү гана десе болот.

Катык аштын катыкталышы мезгилге жараша ишке ашырылгандыгы байкалат. Мал төлдөп, саала баштагандан тартып сүт, кышында, жаңы айран-сүт чыга электе курут катыкталган. Сүт катык аштын аш болумунун оорураак экендиги белгиленет. Сүт катыкталган катык ашты жасоо үчүн ушалган аш оттон чыгарылары менен үстүнө керегинче сүт куюлуп аралаштырылган да, кеселерге куюлуп, дасторконго коюлган. Сүт катыктуу ушалган аш жалпысынан мүнөз тамак катары ичилгени менен, катык катары колдонулган сүткө карата табы өзгөргөн. Койдун сүтү катыкталса, майлуу келип, ысык таптуу тамакка жакын болгон. Ал эми котоздун же, эчкинин сүтү катыкталса, мүнөз бойдон калып, жеңил, сиңимдүү аш болуп

¹ *Талаа дептери*. Мәстәнә Кескин Мәяткәбыл кызы, Абдулгафур Эржийес Әдил уулу. (10.06.2003).

² *Кутан митэни*: *кутан* – урунун аты; *митэн* – туз салынбаган тамак.

³ *Талаа дептери*. Абдулгафур Эржийес Әдил уулу. (10.06.2003).

болгон. Ал эми котоздун же, эчкинин сүтү катыкталса, мүнөз бойдон калып, жеңил, сиңимдүү аш болуп саналган. Көбүнчө, кой, топоз, эчки сүтүнөн турган аралаш сүт катыкталган. Бул тамактын мурунку убактарда *сүтүмач*¹ деп аталгандыгы да эскерилет².

Тактап айта турган болсок, сүтүмач – сүт катыкталган умач аш же умач аштын *катык аш* түрүнүн сүт катыкталган шекили, кадимки буудай унунан жаңыдан ушаланган умачтан карандай сууда кайнатылып бышырылган соң, топоз, кой, эчки же уйдун сүтү катыкталган абалы. Сүтүмач ысык таптуу тамак болуп саналган. Нан менен же өзүнчө ысык ичилген. Сууп калган болсо, жылытып ичүүгө да болгон.

Сүтүмач мурунку убактарда дайыма жасалган жана эң белгилүү тамактардын бири болгон. Азыр айрым гана үй-бүлөлөрдө, сейрек жасалат. Унутулуп баратышынын себептери – жасалышынын машакаттуулугу, жаш муундардын сүтүмачтын даамын жактырбагандыгы десе болот³.

Айран же жуурат катыкталган умач аш да өзүнө таандык өзгөчөлүктөргө ээ болгон. Ушалаган аш очоктон чыгарылгандан кийин бир аз суутулуп туруп катыкталган. Өтө ысык убагында катыкталса, айран иримчик тартып, даамы жагымдуу болгон эмес. Жуурат катыктаганы майлуураак, ал эми айран катыкталганы майы азыраак келип, жеңил болгон.

Өл курут катыктоо үчүн умач аш суутулган эмес. Очоктон чыгарып алар менен казанга өл курут куюлуп, аралаштырылган. Ушалаган аштын бул түрү иштек ачуучу касиетке ээ болгон; жеңил, мүнөз тамак болуп эсептелген⁴. Катык аштын эң даамдуусу, өл курут катыкталганы экендиги азыр да айтылат.

Айран, жуурат, курут катыкталган катык аш ичиштүү, аш болуму жеңил тамак болуп эсептелген. Азыр үч шекили тең айрым үй-бүлөлөрдө, сейрек да болсо, жасалып ичилет⁵.

Мач аштын *орогон* деп аталган түрлөрүнүн Памирде арбын жасалгандыгы айтылат⁶. *Орогон* – мач аштын өзгөчө бир тобуна берилген жалпы ат. Орогондун, өз ичинен, колдонулган азыкзаты, даамы, жагымдуулугу, бышыруу ыкмасы боюнча бири-биринен айырмаланып турган негизги үч түрү болгон. Аларды бышыруу үчүн алгач, даярдалган умач сары майга кызарта куурулуп алынган.

Орогондун биринчи, жөнөкөй, эң көөнө түрү куурулган умачты карандай сууга салып кайнатуу жолу менен бышырылган. Ал кийинчерээк, орогондун башка, курамы кыйла бай түрлөрү чыккан соң, социалдык мааниге ээ болуп, көбүнчө, сааны болбогон, колунда жок, же табити ошону тарткан үйлөрдө жасала баштаган. Татымына жараша туз салынган карандай сууда кайнатылып бышырылган умач оттон чыгарылып алынары менен кеселерге куюлуп, кашык менен ысык ичилген. Эгерде бар болсо, кеселерге куюлган соң, коюу бышырылган орогондун ортосу чуңкурайтылып, эритилген сары май куюлуп коюлган. Сары май орогондун даамын жана кубаттуулугун арттырган.

Орогондун экинчи түрү куурулган умачты сүткө салып кайнатуу жолу менен жасалган. Орогондун эң көп жана өтө жайылган бул түрү даамдуу, кубаттуу, ысык таптуу жана сиңимдүүлүгү башкаларына караганда оорураак болушу менен айырмаланган. Албетте, колдонулган сүттүн майлуулугу, кайсы малдын сүтү экендиги да анын даамына, кубаттуулугуна сөзсүз таасирин тийгизген. Бышкан соң кеселерге куюлуп, ысык бойдон ичилген. Орогондун бул түрү *сүт орогон* деп аталган.

Орогондун үчүнчү түрү, куурулган умачты суюлтулган *өл курутка* (кайнатылып, кышында тамактануу үчүн сакталып коюлган айран же жуурат) салып бышкыча кайнатуу жолу менен жасалган. Умач бышары менен оттон чыгарылып алынып, сүт орогон сыяктуу эле кеселерге куюлуп ичилген. Орогондун бул түрү эл оозунда *курут куйган орогон* деп аталган. Бул тамак ысык таптуу болсо да, сиңимдүү, даамы жагымдуу болушу менен көпчүлүктүн дайыма эңсеп ичкен тамагына айланган.

Орогондун ушул үчүнчү түрүнө жакын дагы бир ысык тамак түрү болгондугу эскерилет. Ал *куурулган аш* деп аталып, орогондун аталган түрүнө караганда суйдаңыраак жасалгандыгы айтылат. *Куурулган аш* көбүнчө кышында жасалган. Куурулган умач кайнап жаткан сууга суюгураак салынып бышырылган. Түбүнө күйүп кетпес үчүн улам-улам аралаштырылып турулган. Умач эзилбей, бүкүлү бойдон бышып, жегенге даяр болгондо оттон чыгарылып алынып, бир аз табы кайткандан кийин, табити тарткандар айран, сүт, курут же сүзмө катыктап ичишкен же, эч нерсе катыкталбай туруп эле, карандай ичкендер да болгон. Узакка чейин ток туткан, ысыктык-сууктукту ылгабаган, жагымдуу ысык тамак болгондугу менен памир кыргыздарынын дасторконунан үзүлгөн эмес⁷.

Орогондун кайсы түрү болбосун, азырынча, ван кыргыздары тарабынан унутулган эмес, айрым үй-бүлөлөрдө, анда-санда болсо да, жасалып ичилгендигин көрүүгө болот. Бирок, анын барган сайын дасторкондон аз көрүнө баштагандыгын маалыматчылардын өздөрү белгилешет⁸.

Мач аштын курамынын улам татаалдашып отургандыгын көрүү кыйын эмес. Мисалы, памир кыргыздары умачка эт кошуп бышыруу менен тамактын жаңы моделин жаратышкан. Андай, курамы бир топ татаалдашкан тамактардын бири *кырмачылаган аш* деп аталган. Кырмачылаган аш жасоо үчүн малдын же кайберендин сулп эти чондугу бармак башындай кылып тууралган да, керегинче туз салынган сууга салып,

¹ *Сүтүмач* – сүт жана мач, б. а. сүт менен умач дегенди билдирет.

² *Талаа дептери*. Мэхэмметжума Толган Төрөбек уулу (25.02.2001).

³ *Талаа дептери*. Абдулгафур Эржийес Эдил уулу. (10.06.2003).

⁴ *Талаа дептери*. Агачахан Эржийес Эбдилээт кызы, Абдулгафур Эржийес Эдил уулу. (10.06.2003).

⁵ *Талаа дептери*. Абдулгафур Эржийес Эдил уулу. (10.06.2003).

⁶ *Талаа дептери*. Жээнбек Юрдакул Пэрман уулу (30.09.2002).

⁷ *Талаа дептери*. Абдулгафур Эржийес Эдил уулу. (10.06.2003).

⁸ *Талаа дептери*. Мэстэнэ Кескин Мээткэбыл кызы. (10.06.2003).

Мач аштын курамынын улам татаалдашып отургандыгын көрүү кыйын эмес. Мисалы, памир кыргыздары умачка эт кошуп бышыруу менен тамактын жаңы моделин жаратышкан. Андай, курамы бир топ татаалдашкан тамактардын бири *кырмачылаган аш* деп аталган. Кырмачылаган аш жасоо үчүн малдын же кайберендин сулп эти чоңдугу бармак башындай кылып тууралган да, керегинче туз салынган сууга салып, бышкыча кайнатылган. Эт бышайын дегенде үстүнө умач салынып, даяр болгонго чейин кайнатуу улантылган.

Кырмачылаган аш катыкталган эмес, ысык бойдон ичилген. Сууганда коюулуп, даамы да өзгөрүлүп калгандыгы айтылат. Ал жагымдуу келип, дайыма жасалып ичилген ысык тамактардын бири болгон. Азыр жасалышы убакытты жана эмгекти талап кылгандыгы үчүн ван кыргыздарынын арасында өтө сейрек бышырылат¹.

Умачка эт кошулуп бышырылган аштын дагы бир өзгөчө түрүн көз жаздымда калтырууга болбойт. Памир кыргыздары катаал климаттык шарттарда жашагандыктан, айрыкча кыш мезгилинде, арык малдын этинен тамак жасап ичүүгө туура келген. Андай тамактын бири *алап* деп аталган. Алап – арык малдын этинен умач кошуп жасалган тамак; эт кайнатылып, эзилте бышырылган да, майда тууралып, коюураак кылып бышырылган умач аш менен аралаштырылган. Алап суутпай, ысык бойдон желген. Артынан катыкталган чай ичилген. Ван кыргыздарынын кээ бир үй-бүлөлөрүндө алаптын азыркы учурда да, сейрек да болсо, жасалып желгендигин көрүүгө болот.

Памир кыргыздарынын ашканасында умачтан *ачытма* аттуу суусундук түрү жасалгандыгы да маалим. Ачытма – сууга бышырылып, суутулуп, челекте ачытылып, даамына келгенде муздак суусундук катары ичилген умач аш. Ачытма жасоо бир топ машакаттуу болгон, суюктук даражасы, даамынын кычкылдыгы, жагымдуулугу жагынан дайыма эле бирдей боло берген эмес. Умачты казандагы кайнай баштаган сууга өлчөп салып, түбүнө жабышып кетпесин үчүн улам аралаштырылып турулган. Башка камыр тамактарга караганда узак кайнатылган, туз салынган эмес.

Ачытманын умач ашы бышырылып даяр болгон соң, ага ачыткы катары калың, жумшак буудай нан салынган. Аны жасоо үчүн тузу ылайыктап салынган камыр сууга жуурулуп, кадимки камыр сыяктуу эле ачытылган да, *тавага* салынып, өтө катып кетпегидей кылып бышырылган. Эгерде нан мурдатан даяр болсо, бышкан умач ашты бир аз суутуп, көп муздай элегинде, күн мурунтан ысык суу менен таза жуулуп, отгун табына кургатылып, ысыгы кете электе койдун куйрук майы менен майланган арча челекке куюлган да, нан бүтүн же бир нече сындырымга бөлүнүп туруп, үстүнө салынган. Кээ бир маалыматчылардын айтымына караганда ачытма тезирээк ачып чыксын үчүн нанды күн мурунтан жасап, ачытып коюшкан же нан менен кошо башка ачыткы да салышкан.

Ачытма даамдуу, сапаттуу болушу үчүн ага башка нерселер да кошулушу мүмкүн болгон. Ачытмага, көбүнчө, эки нерсенин кошулгандыгын көрүүгө болот. Биринчиси, бышкан умачты арча челекке куйгандан кийин ага салынган бир кесим койдун чийки куйругу болгон. Куйрук эзиллип, майы ачымалга сиңип, даам жана жыт кошуу менен бирге кубаттуулугун да арттырган. Экинчиси болсо, адырашмандын уругу болуп эсептелген. Адырашмандын бир-эки кашык уругун жука матадан же дакиден тигилген кичинекей баштыккага салып, оозун бекем бууп туруп, ачытууга коюлган ачытмага салып коюшкан. Адырашмандын даны да даам, жыт өзгөчөлүктөрүн жакшыртуу менен денеге жагымдуулугун, сиңимдүүлүгүн арттырган.

Ачытманын жетилүү мөөнөтү бир аз узакка созулган, кээде аба-ырайы суук болсо, эки-үч күнгө чейин күтүүгө туура келген. Арча челектин үстүн жакшылап жаап, жылуу кармаса, тезирээк жетилген. Муздак жерде турса, ачыбай калышы да мүмкүн болгон. Ачыгандан кийин, муздак эле бойдон суусундук ордуна жутулган. Катык же башка нерсе аралаштырылган эмес.

Ачытма – үстү-үстүнө толукталып, үзбөй улантылып турууга мүмкүн болгон суусундук. Аны коюу-суюк экендигине жараша, ичилип бөксөргөн бөлүгү кайнак суу куюлуп толукталган. Көп ичилсе же ачытма суюк болсо, үстүнө жаңыдан умач аш жасалып кошулган, куйрук менен адырашмандын уругу да кайрадан жаңыланып салынган. Эгерде, арча челек сапаттуу болсо жана ал башында жакшылап даярдалса, кыш бою үзгүлтүксүз колдонууга жарамдуулугун сактап кала берген.

Ачытманын суукчан адамдарга жакпагандыгын, ысыкчан адамдар көк чай ордуна ичкендигин айтышат. Ал азыр жасалбайт, ван кыргыздарынын дасторконунан биротоло чыгып, жасалуу жолдору да унутула баштаган десе болот².

5. Памир кыргыздарынын аш системасындагы эң маанилүү тамактарынын бири *кесип аш* деп аталган. *Кесип аш* – кесме, кескен аш; эттүү, кесме салып бышырылган ысык тамак. Кесип ашты даярдоонун ирети бир топ кызык. Аны даярдоо үчүн адегенде малдын сулп эти майда тууралып, сары майга кызарта куурулуп алынган. Мурда эттин өзү гана куурулса, кийинчерээк пияз кошуп кууруу адатка айланган. Ар ким каалоосуна жараша татымал түрлөрүнөн калемпир, мурч кошуп куурушу да мүмкүн болгон. Кийинчерээк бир кашыктай томат кошулуп куурула баштагандыгын да көрүүгө болот. Кызык жери, көп эле тамактын даамын чыгарган картөшкө (*алу*) мурда да кошулган эмес, азыр да кошулбайт.

Казандагы эт куурулуп, бышкандан кийин чыгарылып алынган да, казанга суу куюлуп, ал кайнай баштаганда күн мурунтан даярдалып алынган куурдак салынып, аралаштырылып, тузунун тууралыгы текшерилген. Кууруманын даамы сууга чыгып, эт жумшак болуп бышканга чейин кайнатылган.

¹ *Талаа дентери*. Абдулгафур Эржийес Эдил уулу. (10.06.2003).

² *Талаа дентери*. Мәстәнә Кескин Мәәткабыл кызы, Калдык Барбарос Ысак кызы. (10.06.2003).

Кесип аштын даамы, жыты, табы, жагымы, бышыруу ыкмалары анын негизин түзгөн этке байланыштуу өзгөрүлүп тургандыгы байкалат. Мисалы, кайберен этинен жасала турган болсо, катуу-жумшактыгына жараша кууруу, кайнатуу мөөнөтү өзгөргөн болот. Кесип аш жасоо үчүн канаттуулардын эти да колдонулган. Азыр *тоок шорпо* кайнатылып, үстүнө кескен камыр салынып да кесип аш жасала баштагандыгын көрүүгө болот.

Көрүнүп тургандай, кесип аштын негизги компоненттеринин бири кесилген камыр болуп эсептелген. Буудай унунан көптүргүсүз катуураак камыр жуурулуп, жакшылап ийленип, бир азга жаап коюлган да, *нуургуч*¹ менен жукарта жайылган. Жайылган камыр катталганда жабышып калбас үчүн үстүнө тегиз ун себеленип, нуургучка коомайыраак түрүлгөн да, нуургуч ыгы менен суурулуп алынган. Түрүлгөн камырды жазылып кетпегидей абалда тактанын үстүнө коюп туруп, бир учунан баштап, 2–3 мм эндүүлүктө курч бычак менен кертип кескен. Түрүлгөн камыр толук кесилип бүткөндөн кийин ичке камыр тилкелери бири-бирине жабышып калбоо үчүн эки колдун алаканына салып туруп, салаалардын арасынан чубалып түшкүдөй кылып силкилдетиپ чаташын жазган жана унун күүгөн. Ошентип, кесменин жабышкан, чатышкан жерлери болсо ажыратылып, кайнап жаткан шорпого салууга даяр болгон.

Кесип аш бышыруунун акыркы этабында кесилген камыр казанда кайнап жаткан шорпого салынып, бышкыча кайнатылган. Камыр бышып, бирок эзилип кете элегинде оттон чыгарылып алынган. Камыры эзилип кетсе, зайыптын тамак жасоону жакшылап өздөштүрбөгөндүгүнүн, начарлыгынын белгиси болуп эсептелген. Кесип аштын даамдуу, тузу ылайык, камыры эзилбей, эти, камыры бириндеп, көркүтүү бышышы талап кылынган.

Кесип аш кеселерге куюлуп, ысык ичилген. Сууганда коюлуп кетип, жагымы өзгөрүп калгандыгы айтылат. Кесип аштын жылытмасы да ичилген, ал эми табити тарткан айрым адамдар муздак бойдон да иче беришкен. Табы жагынан жаңы бышырылган кесип аш менен сууп, кайра ысытылган кесип аштын арасында айырма бар экендигин айтышат. Жаңы эле бышырылып куюлган кесип аш мүнөз тамак болуп саналса, кайрадан жылытылганы ысык таптуу тамак ордуна өтөрү белгиленет. Кесип аш ван кыргыздарынын арасында азыр да дайыма жасалып ичилген тамактардан десе болот².

Этсиз кесип аш – этсиз бышырылган кесме. Кызытылган сары майга бир баш пияз майда тууралып салынган да, кызара баштаганга чейин куурулган. Андан соң үстүнө муздак суу куюлуп, туз салынып кайнатылган. Камыр кесип аш үчүн кандай даярдалса, ошондой даярдалган да кайнап жаткан сууга салынып бышырылган. Кээде кууруган пиязсыз да бышырылган учурлары болгон. Тузу туураланып салынган этсиз кесип аш жаңы бышканда суук таптуу тамак болуп эсептелгени менен сууп, кайра жылытылгандан кийин ысык таптуу болуп калары айтылат. Азыр бул тамак ван кыргыздарынын ашканасында таптакыр жасалбайт.

6. Памир кыргыздарынын жалпысынан аш деп аталган ысык тамактарынын ичинен *чөчмөрө аш* жана анын түрлөрүнүн да өз алдынча тарыхы бар. *Чөчмөрө аш* мааниси боюнча кыргыз адабий тилинде «чүчпара» деп аталган ысык тамак түрлөрүнүн жалпы атына толук дал келет. Чөчмөрө аш жасоо үчүн мал же кайберендин сулп эти майда тууралып, ага *пияз, кара мурч, кызыл мурч, дарчын, кабзак* ж. б. татымалдар кошулуп, тузу ылайыктап салынып туруп, чала бышкандай кылып сары майга куурулган. Куурулуп бүткөндөн кийин суутуш үчүн оттон чыгарылып алынган.

Чөчмөрө аш жасоодо камырдын мааниси өтө зор. Ылайыксыз ундан жасалган же чала жуурулган камыр сууга кайнатылганда эзилип кетиши мүмкүн болгон. Камыр сууга катуураак, ийине жеткире жуурулуп, нуургуч менен жука кылып жайылган да, боорсокчо түрүндө (болжол менен 2x2 см), бирдей өлчөмдө кесилген. Андан соң кесилген камыр тилимдерин бирден алып, ортосуна кууруп даярдалган эттен чымчып салып туруп, адегенде камырдын карама каршы жаткан эки бурчун алып келип бири-бирине жармаштырган. Натыйжада ортосунда бөлтөйгөн эти бар, тең капталдуу үч бурчтук шекилиндеги эки кат камыр пайда болгон. Андан соң, камырдын бири-биринен эң узак жаткан бурчтарын имерип келип, учтарын бириктирген. Муну менен бир даана чөчмөрө жасалып бүткөн.

Кээде үч бурчтук абалына келтирилген эттүү камырдын аталган бурчтарын кайрып келип бириктирбей, чымчып туруп, ортодогу бурчуна көздөй аз-аздан бүгүп, жармаштырып келе берген да, камырдын үч бурчу тең бир жерге бүйрүлүп биригип калган. Чөчмөрө түйүүнүн биринчи ыкмасын колдонгондо камырдын алгач бириктирилген бурчтары тикчийп, кулак сыяктуу чыгып, кыргактары коомай болуп турса, экинчи ыкмасы колдонулганда бир чымчым эт салынып оозу бүйрүлгөн баштыкчаны элестеткен.

Чөчмөрө түйүп жатканда улам бүткөнү кургак тактанын же табактын үстүнө бири-бирине жармашпагыдай кылып, тизилип коюла берген. Өзгөчө белгилей кетүүчү нерсе, чөчмөрө түрлөрүн даярдоодо аштын курамынын байлыгына гана көңүл бурулбастан, анын сырткы кооздугуна да өзгөчө маани берилгендигин көрүүгө болот. Демек, памир кыргыздары тамак-аш түрлөрүн өздөрүнүн эстетикалык көз караштарына, көркөм тажрыйбаларына ылайык жасагандыктарын айта алабыз.

Түйүлгөн чөчмөрөлөрдү салып бышыруу үчүн атайын шорпо жасалган: сулп эт бармактайдан тууралып, сары майга кызарта куурулган да, үстүнө керегинче суу куюлуп, куурулган эт аягына чейин бышып, даамы шорпосуна чыкканга чейин кайнатылган. Тузун, даамын татып көрүп, шорпо даамына келгенде даярдалган чөчмөрөлөр салынып, камыры эзилип кетпегендей кылынып жай кайнатылган. Казандын түбүнө жармашып кетпес үчүн чөмүч менен улам-улам, акырын аралаштырылып турулган. Сыртындагы камыр, ичиндеги эт

¹ Нуургуч – үбөлүк.

² Талаа дептери. Агачахан Эржийес Эбдиллат кызы, Абдулгафур Эржийес Эдил уулу. (10.06.2003).

Түйүлгөн чөчмөрөлөрдү салып бышыруу үчүн атайын шорпо жасалган: сулп эт бармактайдан тууралып, сары майга кызарта куурулган да, үстүнө керегинче суу куюлуп, куурулган эт аягына чейин бышып, даамы шорпосуна чыкканга чейин кайнатылган. Тузун, даамын татып көрүп, шорпо даамына келгенде даярдалган чөчмөрөлөр салынып, камыры эзилип кетпегендей кылынып жай кайнатылган. Казандын түбүнө жармашып кетпес үчүн чөмүч менен улам-улам, акырын аралаштырылып турулган. Сыртындагы камыр, ичиндеги эт бышканда чөчмөрө аш жегенге даяр болгон. Бышкан чөчмөрө аш чуңкур табактарга, же чоң чыны идиштерге куюлуп берилген. Ал, негизинен, ысык ичилген; түтөктүрбөгөн, сиңимдүү, ысыкчан да, суукчан да адамга жага берген, даамдуу сый тамак болуп эсептелген. Азыр чөчмөрө аш ван кыргыздарынын кээ бир үй-бүлөлөрүндө гана жасалат. Унутулуп бара жатканынын негизги себеби, аны жасоонун түйшүктүүлүгү, эттин көбүрөөк сарпталышы десе болот¹.

7. Памир кыргыздарынын аш деп аталган төмөнкү тобунун ичинде этностор аралык байланыштын натыйжасы болгон *лагман* аттуу ысык тамак да бар. Ал эт менен камырдан жасалган ысык тамак, кадимки лагман. Сулп эт майда тууралып, сары майга, пияз, алу (картошка), ж. б. нерселер кошулуп куурулган. Эт куурулуп, чыгы калбай, кызара баштаганда туз, кызыл калемпир, салынган. Кызыл калемпир демейдеги тамактарга караганда арбыныраак кошулган. Эт кызарып бышканда куурулуп жаткан эттин үстүн көмгүдөй суу куюлуп, от болсо, казан акырын кайнай тургандай кылып пасайтылган. Лагмандын экинчи компоненти болгон камыр кадимки кесме камыры сыяктуу жуурулган. Камыр жакшылап ийленип, бир аз тургандан кийин четинен алынып, ичке, жумуру шекилге келтирилип созулган. Улам сары майдан сүртүп алып созулгандыктан жылма, бири-бирине жабышпаган, майланышкан жумуру камыр талчалары келип чыккан. Андан соң созулган камыр талчалары кайнап жаткан сууга салынып бышырылган. Камыр бышып, куурулган этке куюлган суу кайнап, даамы суусуна чыккандан кийин кесенин түбүнө бышкан камыр салынган да, үстүнө аны толук көмбөгүдөй өлчөмдө шорпо куюлуп дасторконго коюлган. Кызыл калемпир көбүрөөк салынып куурулгандыктан, шорпо коюу кызгымтыл түскө ээ болгон, калемпирдин даамы өткүлүрөөк келген. Лагман азыр негедир көп жасалбайт. Камырды созуу машакаттуу болгондуктан, кескен камыр же камыр кесүүчү машинадан чыгарылган камыр колдонулгандыгын көрүүгө болот.

Айта кетүүчү нерсе, памир кыргыздары лагман жасоонун жана аны колдонуунун жолдорун Кытай өлкөсүндө жашаган этностордун ашканасынын таасиринен улам билип калгандыгында күнөм жок. Бирок, алар жасалышы, курамы бир топ татаал, отурукташкан эл тарабынан оңоюраак жасалчу лагманды качан, кайсы мезгилде өздөштүрүп алды экен деген суроого келгенде, белгилүү бир учурду көрсөтүү кыйын болсо да, алардын лагманды кыргызстандыктарга караганда алда канча мурда өздөштүрүп алгандыктарын болжолдоого болот.

Корутундулап айтканда, памир кыргыздарынын аш деп аталган ысык тамак түрлөрүнүн адегенде бүкүлү буудайдан, акшекен, ундан карандай сууга кайнатылып жасалган, андан соң, жайылып кесилген, ичине эт коюп түйүлгөн же майланып созулган камырдан, эттүү же этсиз, татымал кошуп же кошпой бышырылган ысык тамактары канчалык көөнө жана таанымал болсо да, жалаң эттен отко какталып, корго көмүлүп же сууга кайнатылып бышырылган тамак түрлөрүнө караганда кийинки мезгилдерге таандык экендиги талашсыз. Алардын жогоруда сыпатталган түрлөрүнөн памир кыргыздарынын жан сактоо каражаттарынын бири болгон аштын этноско мунасиб коомдук өнүгүү жолунун, чарбалык жактан жаңылануусунун, эстетикалык табити менен көркөм ойлоосунун өсүп-өнүгүшүнүн бирдиктүү таасири астында, албетте, өзүнүн мыйзамченемине жараша пайда болуп, жөнөкөйдөн татаалга, бир кылкалыктан көп түрдүүлүккө, жергиликтүүлүктөн жалпы адамзаттыкка карай умтулуу жолунда оожалгандыгын байкоо кыйын эмес. Айрым тамак же анын кээ бир элементтеринин башка элдердин аш бышыруу тажрыйбаларынан алынып өздөштүрүлгөндүгү да памир кыргыздарынын коомдук турмушунун жабык эмес, башка этностордун маданияты, дүйнөнүн Памир тоолорунан ыраак турган бөлүктөрү менен экономикалык, маданий алака түзүүгө жарамдуу болгондугун ачыктан-ачык көрсөтүп турат. Аштын алгачкы түрлөрү курамы, жасалышы, даамы, сырткы көрүнүшү, түсү жагынан жөнөкөй болсо, улам кийинчерээк колдонулган азыкзат түрлөрүнүн сан жагынан артышы менен сапаттык деңгээлинин да өскөндүгүн, ошондой эле азыктардын көркөмдүк, эстетикалык тарабына да өзгөчө көңүл бурула баштагандыгын көрүү кыйын эмес.

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

¹ *Талаа дентери*. МэстэнэКескин Мээткабыл кызы. (10.06.2003).