

Ажыкан уулу М.

ТУВАЛЫКТАР МЕНЕН КЫРГЫЗДАРДЫН СҮТ АЗЫКТАРЫНДАГЫ НЕГИЗГИ ОКШОШТУКТАР

Ажыкан уулу М.

ОСНОВНЫЕ СХОЖЕСТИ В МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТАХ ТУВИНЦЕВ И КЫРГЫЗОВ

С. М. Абрамзон кыргыздардын этностук-маданий байланыштары жөнүндөгү маселени чечүү үчүн сүттөн азык-түлүк жасоонун жолу сыяктуу материалдарды да алууга болот деп белгилеген. [1]. Айран – сүттөн жасалган тамактардын ичинен өзгөчө орунда турат. Бул тамакты көчмөн түрк тилдүү элдердин дээрлик көпчүлүгүндө күндөлүк тамак – аш циклинде кезиктирүүгө болот. Айран – бул көчмөн элдердин сүттүн түрүнөн өзгөртүп жасаган биринчи оокаты [2]. Айрандан сүзмө курут жасалат, демек бүткүл кычкыл азыктардын башталышы болуп эсептелинет. Айрандын аталышын ар кайсы улуттарда ар башкача кезиктиребиз. Мисалы: хакастарда “айран” алтайлыктарда “чеген”, тувалыктарда “хойптак” кыргыздарда “айран” деген аталыштары белгилүү. Азыркы учурдагы айран, кыргыздардын күндөлүк тамак – аш циклиндеги кеңири колдонулуп келе жатат. Көбүнчө тувиндерде, кыргыздардагыдай эле, хойптакты жасоо май айларында иш жүзүнө ашырылган. Г. Н. Потанин өзүнүн көчмөн элдердин сүт азыктарын өзгөчөлүктөрүнө арнаган классификациясында кыргыздар дагы башка түрк элдеринин көпчүлүгү сыяктуу эле кайнаган сүттөн айран уютуу мүнөздүү экендигин белгилейт [3]. Бирок, белгилүү этнограф Ф. А. Фиельструп кыргыздарда дагы сейрек көрүнүш катары чийки сүттөн да айран уютуунун монголдук жолу сакталып калгандыгын андай айран жайдын өтө ысык мезгилдеринде уютуларын байкаган [4]. Мына ушул чийки сүттөн айран уютулушуна төмөндө токтолобуз. Ал эми белгилүү этнограф С. И. Вайнштейн көчмөн элдердеги айран уютуунун эки тибин, башкача айтканда, монголчо жана казакча тибин ажыратып, тувиндерди казактарча сүттү бышыруу жолу менен уюта турган топко кошот [5]. Л. П. Потаповдун байкоолорунда тувалыктар бир гана казактардыкында сүттү бышыруу жолу менен гана эмес, монголдорчо дагы сүттү бышырбай эле чийки түрүндө даярдоодо көбүрөөк көңүл бурушкан [6]. Л. П. Потапов туванын Эрзин районунда (бул жерде «кыргыз» уруулары жашашат), башкача айтканда, сүттү бышыруу жолу менен даярдашкандыгын байкаган. [7] Эрзин району Монголияга чектеш аймакта туруп, моголдордун маданиятынын таасири күчтүү болсо дагы хойптакты түркчө ыкма менен даярдоо сакталып калган. Бул жерде өзгөчө белгилей кетчү нерсе – монголдордун бул аймактагы тувиндердин тамак – аш рационунун кээ бир түрлөрүнүн өзгөрүүсүнө терең таасиринин

жетишпей калгандыгы болду. Дегеле тувалыктардын кийим-кечек турак-жайларында монголдордун таасирлери күчтүү болсо дагы салыштырмалуу тамак-аштарында кыргыздар менен тувалыктардын же жалпы түрк элдерине тиешелүү жалпылыктардын бир топ элементтери сакталып калган. Өз кезегинде С. М. Абрамзондун: “Түштүк Сибирде, Жети-Сууда, Тянь-Шанда жана Памир Алайда кеңири масштабтарда жүргүзүлгөн археологиялык изилдөөлөр кыргыз урууларынын материалдык-маданиятында сактардын, усундардын жана гунндардан тартып төрктөргө жана монголдорго чейинки көчмөндөрдүн материалдык маданиятынын традициялары тигил же бул даражада улантылып келген деп ырастоого мүмкүндүк берет» [8], – деп, кыргыздардын материалдык-маданиятында жалпы түрктөргө тиешелүү белгилерин байкаса, уш ул эле айтылган ойдун тувалыктарга кандайдыр бир даражада тиешеси бар деген ойдобуз. Айрым байкоолордун негизинде кыргыздар менен тувалыктардын айранды даярдоодо дагы жалпы окшоштуктарды кезиктирүү болот. Тувалыктар айранды даярдоодо жаны саалган сүттү, эң алды бышырып, андан соң сүттүн үстүн бир нече убакытка чейин ачык калтырат. Качан сүттүн үстү каймактагандан кийин, каймагын калкып алып, кайрадан бир нече убакыттан кийин экинчи жолу каймагын алышкандан кийин (тув «кымчан сүт») аз көлөмдөгү хойптактын уюткусу менен аралаштырып, жыгачтан жасалган доскаарга куюп ачытылат [9]. Ал эми кыргыздарда айранды уютууда, тувалыктар сыяктуу эле, саалган сүттү бышырып, андан кийин үстүндөгү каймагын калкып алып же каймагын албай эле айрандын уюткусу менен сүт жылымык болгондо аралаштырып, идишке куюлгандан кийин үстү жылуу жабылып ачытылат. Байкалып тургандай, айранды уютуудагы окшоштуктары даана байкалып турат. А. П. Потапов тувалыктар хойптакты кайсы малдын сүтүнөн даярдаша тургандыгына кененирээк токтолгон. Анын байкоолорунда хойптакты бир гана малдын сүтүнөн гана эмес, уйдун, койдун, эчкинин сүттөрүн аралаштыруунун негизинде даярдашкан [10]. Кыргыздар арасында төөнүн сүтүн аралаштырып айран уютушкан, бирок чанда жасалган [11]. Этнограф Ф. А. Фиельструп түрк тилдүү көчмөн элдердин сүт азыктарынын ичинен айрандын жасалыш сапатына кененирээк токтолгон. Ал кыргыздар менен тувиндердин ортосунда гана башка

элдерден (түрк тилдүү элдерден) айырмаланып, жайдын ысык күндөрүндө чийки сүттөн айран уютушкандыгын белгилеген [12]. Мисалы, кыргыздарда «кош айран» деп аталган айран үйдүн жаңы саалып алынган чийки сүтүнөн, жыллуу кезинде, уютку кошулуп, 4-5 саат уютулуп даяр болот [13].

Ф. А. Фиельструп айрандын бир нече түрүн ажыратып, ар бир түрүнүн өзгөчөлүктөрүн аныктаган. Биздин байкашыбызча, дээрлик бардык түрлөрүндө кыргыздар менен тувалыктардын окшош жактары байкалган. Мисалы, “Каттык” же жуурат тувалыктарда хойптак деп аталат. Кыргыздарда жана тувалыктарда бышкан сүттөн даярдалган катыктын айрандан айырмасы – сүттүн каймагы толугу менен алынып, уютулган суюк айранды кыргыздар катык деп аташат. Катыкты даярдоо ачытыла турган сүттүн температурасы негизги ролду ойнойт. Мисалы, буряттарда 23 °С градуста түркмөндөрдө 16 °С градуста, казак кыргыз жана тувиндерде адамдын колун сүткө салган учурда кол сүттүн температурасына чыдаса гана уюткуну кошуп ачыта башташкан. Эгерде өтө ысык сүттү ачытышкан болсо андан ачытылган каттык даамсыз болуп жаз айларында сүт аз учурунда гана ичилген. Ал эми жай айларында аны ыркытка кошушкан же жөн эле ыргытышкан [14]. Бирок, Кыргызстандын түндүк аймактарында (Талас өрөөнүндө) койдун нак сүтүнөн уюткан айранды дагы жуурат же катык деп аташкан. Ошондой эле, жууратты топоздун жана эчкинин сүтүнөн дагы уютушкан [15]. Айрандын дагы бир түрү ыркыт кычкыл даамдуу сүт азыктарынын ичинде акыркы тамак болуп саналат. Ыркытты көбүнчө жай айларында ашыкча катык же айран жай болгондо чогултула баштайт. Эгерде айранды же катыкты 5-15 күнгө чейин жыгач челекте же сабада сакташып, анын үстүнө дайыма кайнаган сүттү куюп чогултулат. Катык коюу болсо, анда анын үстүнө чийки сүттү кошушкан. Фиельструптун байкоосунда, казактар менен кыргыздарда ыркытты чогултуу процесси минусиндик түрктөрдүн айранына өтө окшош. Булардын бир гана айырмасы пайдаланууда билинет. Кыргыздар менен казактарда ыркытка караганда айран көбүрөөк ичилет. Ал эми казактарда ыркытты сыр жасоо үчүн чогултушат [16]. Тувалыктарда, менимче, ыркытка окшош чогултулган айран тибиндеги хойптакты суусундуктардан ыркыт сыяктуу атайы арак тартуу үчүн чогултушкан. Бирок, кыргыз жана тувалыктардын ортосунда айранды суусундук катары баалоодо айырмачылыктар байкалат. Мисалы, кыргыздарда айранга караганда кымыз жогору бааланат. Ал эми тувалыктарда жана буряттарда айран менен кымыз бирдей деңгээлде бааланган суусундуктарга кирет. Грум Грижимайло: «Ар бир тувиндин үйүндө хойптак ичилет», – деп белгилеп кеткен [17]. Башкача айтканда, ар бир келген конокко, кымыз сыяктуу эле хойптак берилген.

Батыш тувалыктардын тамак-ашында катыктын дагы бир түрүн кезиктирүүгө болот. Катыктын мындай түрү бир эле сүттөн даярдалбастан, буудай же арпанын талканы жана өсүмдүктүн мөмөсүн (гречканын бир түрүн тувалыктар ургене деп аташат) жана сүзмөнү (тув кургак ааржы) аралаштырып андан соң коюлганча кайнатылып даярдалат, аны кыш айларына да сактап жешет [18]. Ал эми кыргыздар арасында айранга каттыкка талкан чалып ичүү кеңири жайылган. Эки этностун айранга байланышкан дагы бир окшоштуктары сакталып калган. Мисалы, тувиндерде хойптакты (айран) бышуунун негизинде май алуу жолдору. Жай мезгилинде хойптакты көп көлөмдө чогулткандан кийин бышкы менен (тув «бышкы» деп аталат) бир нече убакытка чейин бышуунун негизинде, акырындан хойптактын үстүнкү катмарында майда болгон майдын бүртүкчөлөрү пайда болот. Мындай жол менен алынган майды тувиндер «хойптак үзү» деп аташат. Бул майды бышкан сүткө кошуп ичишет [19]. Кыргыздарда так ушундай эле жол менен даярдалуучу «Айран май» деген тамак белгилүү. Айран май эң байыркы тамак-ашка кирет, аны даярдоодо айранды уютуп, жыгач челекке куюп, бышкы менен бышып, майы өз алдынча бөлүнүп калгандан кийин, аны тоголоктоп алат. Кээде чогултуп сыдырышат [20]. Биздин оюбузча, мындай параллелдүүлүктөр – эки элдин этномаданий байланыштарынын айкын белгиси. Жогоруда байкалгандай, айрандын жасалышы бирдей болгону менен, аталыштарындагы айырмачылыктар суроо туудурбай койбойт. П. Потаповдун билдирүүлөрүндө, аларда айрандын «хойптак» деп аталып калышы монголдордун таасиринен пайда болгон. Себеби, XII кылымда монгол урууларынын түрк тилдүү тувиндер менен аралашып кетүүсүнөн улам тувиндердин айрым тилдик, маданий, күнүмдүк жашоо-тиричилигиндеги буюм-тайымдарынын аталыштарын өзгөртүүгө учураткан [21]. Мисалы, тувиндер бир эле учурда айранды монголдорчо чийки, түрк-төрчө бышырып уютушкан. Кыргыздар арасында айранга байланышкан бир топ ырым-жырымдар, макал-лакаптар сакталып калгандыгы көчмөн элдердин жашоо-тиричилигинде өзгөчө мааниге ээ экендигинен кабар берип турат. Мисалы, «Ачка отургандан көрө, айранга талкан чалып ичкен өйдө», «Айран алымдуу оокат, жуурат жугумдуу оокат» [22]. Кыргыздарда жазында желени биринчи жолу орнотуу учурунда айранды желеге чачып ырымдашкан [23]. С. М. Абрамзон: «Кыргыздар үйлөнүү салтанатына келген конокторго сүт жана айран чачышат», – деп белгилейт [24].

Адабияттар:

1. Абрамзон С. М. Кыргыз жана Кыргызстан тарыхы боюнча тандалма эмгектер. - Бишкек, 1999. 106-б.
2. Мурзакматова А.С «Кыргыз этнографиясы» 1997-ж 101-бет [А.Т.Д.]
3. Абрамзон С. М. Кыргыз жана Кыргызстан тарыхы боюнча тандалма эмгектер. - Бишкек, 1999. 106-б.

4. Ф. А. Фиельструп. «Молочные продукты турков – кочевников». Китепте: «Кзаки Матер. Комиссии экспед. Исследований: Сер Казакстанская вып.15,л, 1930 г., 278 стр.
5. Вайнштейн В.С. «Мир кочевников в центре Азии» М., 1991г., стр. 81
6. А. П. Потапов. Очерки народного быта тувинцев. - М., 1969 г., стр. 169
7. А. П. Потапов. Очерки народного быта тувинцев. - М., 1969 г., стр. 174
8. Абрамзон С. М. Кыргыз жана Кыргызстан тарыхы боюнча тандалма эмгектер. – Б.: Сорос-Кыргызстан фонду, 1999. 103-б
9. С.И.Вайнштейн «Мир кочевников средней Азии» Москва «наука» 1991 г. 128 стр.
10. Мурзакматова А.С «Кыргыз этнографиясы». Бишкек 1997-ж 101-бет.
11. А. П. Потапов. Очерки народного быта тувинцев. - М., 1969 г., стр. 174
12. Ф. А. Фиельструп. «Молочные продукты турков – кочевников». Китепте: «Кзаки Матер. Комиссии экспед. Исследований: Сер Казакстанская вып.15,л, 1930 г., 278-стр.
13. Т.Борубаев «Кыргыз дамы» Фрунзе «Кыргыз дамы» Фрунзе Кыргызстан 1984-жыл 101-б.
14. Ф. А. Фиельструп. « Из жизни киргизов начало 19-века» Москва 2002-год 183-231-стр.
15. Т.Борубаев “Кыргыз даамы” Фрунзе 1984-ж. 104-бет
16. Ф.А.Фиельструп «Молочные продукты Турков – кочевников Москва 1930-год 278-стр.
17. Грумм- Грижмайло «западная Монголия» с96
18. [А.Т.Д.]
19. А. П. Потапов. Очерки народного быта тувинцев. - М., 1969 г., стр. 169
20. [А.Т.Д.]
21. Л.П.Потапов “Очерки народного быта тувинцев” М: 1969-год 173-стр.
22. Мурзакматова А.С. «Кыргыз этнографиясы» 1997-ж 101-бет.
23. Ф.А.Фиельструп «молочные продукты –турков кочевников» Москва 1930-год 280-281-стр.
24. Абрамзон С. М. Кыргыз жана Кыргызстан тарыхы боюнча тандалма эмгектер. - Бишкек: Сорос-Кыргызстан фонду, 1999. 103-б.