

Кайынов С.Т.

**КӨМӨЧ, ЖАЛЧИМАН ЖАНА АЛАРДЫН ТҮРЛӨРҮ
(талаа материалдарынын негизинде)**

Кайынов С.Т.

ЛЕПЕШКА И ИХ ВИДЫ (на основе полевых материалов)

S.T. Kaiyrov

PELLET AND THEIR TYPES (based on field materials)

УДК: 908

In the food system of the Pamir Kyrgyz bread and butter that are main kinds of dry food have their own role. This article examines the usage of bread and butter, their role in the nation's culture of survival, their historical development and the ethnologic issues of kömöch and jalchiman that nowadays are two kinds closely connected with each other. Kömöch is one of the kinds of food in the Kyrgyz food system that hasn't been forgotten since ancient times. At first kömöch was baked in burning charcoal, nowadays it is baked in special dishes and includes the history that has lasted continuously and has very interesting historical and ethnographical information. The main kind of jalchiman is made by crumbling baked bread and frying it in melted butter. Both of these two kinds of dry food are considered as one of the most ancient examples in the Kyrgyz food system.

Памир кыргыздарынын тамак-аш системасында негизин камыр (же нан) менен май (же каймак, мешке, сары май) түзгөн кургак тамак түрлөрүнүн мааниси абдан зор. Бул макалада алардын ичинен колдонулушу, этностун жан сактоо маданиятындагы алган орду, тарыхый өнүгүшү, азыркы абалы жагынан бири-бирине жакын турган эки гана азык – көмөч менен жалчиман¹ (жалчыман) тууралуу сөз кылмакчыбыз. Макаланын фактологиялык негизин памир кыргыздарынын Түркиянын Ван областында жашап жаткан бөлүгүнөн 1997-жылдан тартып, 2007-жылга чейинки аралыкта ушул саптардын автору тарабынан жыйналган этнографиялык материалдар: маалымат берүүчүлөр менен болгон маектер, суроо-жооптор, интервьюлар жана элдик оозеки чыгармалардын үлгүлөрү түздү.

Көмөч, атынан эле белгилүү болуп тургандай, эң эски доорлордон бери унутулбай келе жаткан тамактардын бири болуп саналат. Отко, чокко кактап, корго көмүп бышыруу чийки азыкты желе турган абалга келтирүүнүн жападан жалгыз жолу болгон доордон бери дасторкондон түшпөй, этнос-

тун тарыхындагы болуп өткөн тарыхый өзгөрүү, өнүгүүлөрдүн бардыгынын күбөсү болгон көмөч жана анын түрлөрүнүн кызыктуу тарыхый-этнографиялык булак катары кызмат кыла ала тургандыгында шек жок. Кыйла кызыктуу этномаданий жана этносоциалдык маалыматтарды өзүнүн жасалыш жолдорунда, тамак катары колдонулушунда сактап келе жаткан көмөч жана анын түрлөрү памир кыргыздарынын салттуу тамак-аш системасындагы өзүнө таандык ордун али толук жогото элек.

Көмөч түрлөрүнүн ичинен жөн гана көмөч деп аталган эң көөнө түрү – корго көмүлүп бышырылган калың нан болуп эсептелет. Жапайы жана бакма айбанаттардын этин алгачкы убактарда адамдар кандай жолдор менен бышырып жесе, тарыхтын кийинки этаптарында колуна тийген дан-эгин азыктарын да ошондой эле жолдор менен бышырып жей баштагандыгы байкалат. Мисалы, памир кыргыздары эттен жасалган кэвэк жана анын түрлөрүн отко, чокко кандай кактап, корго көмүп бышырып жеп келсе, буудай унунан жасалган камырды деле дал ошентип бышырып жей баштагандыгы, улам убакыт өтүп, тарых илгерилеген сайын өзүнүн турмуштук тажрыйбасы, чарба жүргүзүүдөн чыгарган корутундулары менен тереңдетип, өнүктүрүп, жаңылыктар менен толуктап, керек учурда, башка этностордун кыргыз менталитети менен этномаданий нуркуна төп келген нан жасоо тажрыйбалары менен байытып жүрүп отургандыгын көрөбүз.

Көмөчтүн негизин камыр гана түзгөн. Аны жасоо үчүн буудай уну жылуу сууга туз жана көптүргү салынып, башка камыр түрлөрүнөн катуураак жуурулган да, ачытуу үчүн саамга жылуулап жабылып коюлган. Камыр көп ачып кете электе түбүнө май сүртүлгөн көмөчданага салынган да, капкагы жылчыксыз жабылып, очоктогу корго көмүлүп, бышкыча күтүлгөн. Көмөчтүн түбү катып, бети боз бойдон калса, оодарылып, эки жагы тең катырылган. Эки бети тең сыйда, күл жукпай турган болуп каткандан кийин камыр көмөчдандан чыгарылып алынып, корго көмүлгөн. Көмүлгөн камыр тегиз кызарып бышкан маалда кордон чыгарып алынып, күлү кеткенге чейин үйлөнүп, сүртүлүп тазаланган. Көмөчтүн таптаза болгонуна ишенилгенден кийин гана дасторконго коюлган. Көмөч сындырылып желген.

¹ Макалада памир кыргыздарынын говоруна таандык түшүнүк, термин жана энчилүү аттарды айтылышына жакын жазуу максатында ‘Ө’ жана ‘ә’ ариптеринен турган шарттуу белгилерди кабыл алууга туура келди. Биринчиси баш тамганы, экинчиси кичине тамганы билдирген бул белгилер кыргыз тилинин түштүк диалектисине мүнөздүү болгон [ə] тыбышын, ([a] менен [e] тыбыштарынын ортосундагы ачык, ичке үндүүнү) жазуу үчүн пайдаланылды.

Көмөчтүн *кол жэлчи* аттуу түрү да памир кыргыздары тарабынан дайыма бышырылып желген тамактарынын бири болгон. Кол жэлчи – көмөчтүн жогоруда айтылган түрү сыяктуу эле, адегенде *тава* же көмөчданда катырылып, андан соң корго көмүлүп бышырылган калың, ортосуна каймак, мешке же май салынган көмөч. Кол жэлчи жасоо үчүн адегенде анын камыры тузу ылайыктап салынган сууга катуу-раак жуурулуп, бир азга үстү жабылып коюлган. Андан кийин көмөчданда батышынча салынып, капкагы тыкыс жабылып, очоктогу корго коюлган. Алды жагы каткандан кийин оодарылып, экинчи жагы катырылган. Эки тарабы тең сыпсыйда, күл жукпай турган болуп каткандан кийин көмөчдандан чыгарып алып, корго көмүп койгон. Эки жагы тең тегиз кызарып бышкандан кийин кордон чыгарып алып, жуккан күлүн үйлөп, сүртүп тазалашкан. Бышып, бышпаганын билүү үчүн черткилеп көрүшкөн. Черткенде ачык, жаңырган үн чыкса, бышкан болуп эсептелген, жок, чийки камырды черткендегидей үн чыкса, кайрадан корго көмүлүп коюлган.

Кол жэлчи көмөчтү бышкандан кийин аны үйлөп күлүнөн арылтып, сууп кете элегинде бир жак бетинин ортосун капкактай кылып тегерете оюп, ичине каймак, сары май же мешке салып, капкагын кайра жаап саамга коё турушкан. Май көмөчкө сиңгенден кийин сындырылып желген. Кол жэлчи күчтүү тамак болуп эсептелген. Сууй элегинде абдан жештүү болгондугу эскерилет. Чай, айран менен желип, артынан суусундук, чай ичилген. Азыр ван кыргыздарынын айрым үй-бүлөлөрү тарабынан андамында болсо да жасалып желет. Бирок, сары майга жасалган ар кандай тамак сыяктуу эле, көмөчтүн май салынган түрүнө да азыркы муундун табити анчалык тартпайт. Памирдин катаал климаттык шарттарында ичине май салынган көмөч ысык таптуу тамак катары көпкө чейин ток тутуучу азык болуп эсептелген².

Кол жэлчи конок дасторконуна да коюлган. Ошентсе да, социалдык мартабасы жогору болгондордун үйүндө көп жасалган эмес. Азыр, кол жэлчи аялдарга түйшүк арттырган, машакаттуу иш болгондугунан жана кийинки муундардын сары майга жасалган тамакты жеп көнбөгөндүгүнөн улам дайыма жасалбайт³.

Тарыхтын өнүгүшү, ашканада колдонулуучу идиш-аяктардын сан жана сапат жактан артышы көмөч бышыруунун да салттуу ыкмаларына таасир этпей койгон эмес. Жогорудагы *көмөч* менен *кол жэлчи* тамагынын бышырылыш жолун эле алсак, маселе өзүнөн өзү түшүнүктүү боло калат. Мисалы, көмөчтүн алгачкы түрү көмөчданда салынып катырылбай туруп эле корго көмүлүп бышырылгандыгы маалим. Көмөч дандын чыгышы менен көмөчтү

сыйда, күл анчалык жукпай турган абалга келтирип алып, анан корго көмүп бышыруу практикасы келип чыккан. Муну менен көмөч таза, күйбөй, тегиз бышышы, сырткы көрүнүшүнүн көрктүүлүгү жагынан сапаттык секирик жасаган. Ошону менен бирге эле корго көмүп бышыруу салты да сакталып калган.

Кийинчерээк, тарыхтын өнүгүшү менен көмөчтү корго көмбөй туруп эле бышыруу мүмкүнчүлүгү келип чыгып, аны памир кыргыздары өздөрүнүн жан сактоо практикасында ийгиликтүү колдонушкан. Ошентип, аты эле айтып тургандай, көмөчтүн жаңы, *көмбөй көмөч* деген түрү келип чыккан. Көмбөй көмөч сары майды мол кошуп жууруган камырдан көмөчданда салынып бышырылган. Камыры буудай унунан, ылайыгына жараша туз салынып, суусуна караганда сары майы көбүрөөк кошулуп жуурулган. Камыр ийленип бүтөр замат көмөчданда салынып, капкагы бекем жабылган абалда очоктогу кордон так ортосуна жайгаштырылган. Ысыктын табы үстү жагынан да өтсүн үчүн капкагынын үстүнө да кор шиленип коюлган.

Көмбөй көмөч ысык таптуу, ар ким табити тартканда жасап жей берген, конок дасторконуна да коюлган нан түрүнө айланган. Көмбөй көмөч чай, сүт, айран жана ар кыл суюк тамактар менен кошулуп, өз алдынча да желген. Артынан чай же башка суусундуктар ичилген. Ысык кезинде абдан жештүү болуп, узак убакытка ток туткан. Азыркы кезде ван кыргыздарынын арасында жасалышынын машакаттуулугунан жана кийинки муундар сары майга жасалган тамакты жебегендигинен улам бышырылбайт. Айрым гана адамдардын айда-жылда бир ирет сонуркоо катары бышырып жегендигин көрүүгө болот⁴.

Ар кандай нерсенин жаңы түрлөрүнүн пайда болушунда тарыхтын объективдүү өнүгүү мыйзамченеми менен бирге, адамдардын акыл-оюнун, фантазиясынын да ролу чоң экендиги талашсыз. Көмөчтүн жаңы, памир кыргыздарынын турмушка болгон чыгармачыл мамилесинин негизинде келип чыккан түрүнүн да бар экендигин көрөбүз. Буга мисал катары, *чымчык көмөч нан* деп аталган, чымчыктын жанчылган этине жуурулуп бышырылган көмөчтү алсак болот. Муну табиятта бар болгон нерсени ыгын таап пайдалана билүүнүн бир өрнөгү катары көрсөтүү мүмкүн.

Чымчык көмөч нан баарыга таанымал, ар бир үйдө жасалган тамак болгон эмес. Кээ бир адамдар гана табити тартканда жасап жеген. Чымчык тузак салынып тутулгандан кийин муузданган, жүнү жулунуп, түгү калбай, таптаза болгуча куйкаланган. Ич органдары алынып ташталып, тазаланып жуулган. Андан соң сөөгү менен бирге атайын азык жанчуу үчүн колдонулган таштын чукуруна коюлуп жанчылган. Эт толук жанчылып, камырдай абалга

² Талаа дентери. Мэстэнэ Кескин Мээткабыл кызы. (10.06.2003).

³ Талаа дентери. Агачахан Эржийес Эбдилээт кызы, Абдулгафур Эржийес Эдил уулу. (10.06.2003).

⁴ Талаа дентери. Абдулгафур Эржийес Эдил уулу. (10.06.2003).

келгенде туз, ун салынып жуурулган. Толук аралашып, жуурулуп бүткөн соң, майланган көмөчдөңгө салынып туруп, очоктогу кордун ортосуна жайгаштырылган. Жасалып жаткан тамак тез жана тегиз бышсын үчүн капкагынын үстүнө чейин кор шиленип коюлган. Бышканда чыгарылып алынып, чай менен желген, кубат берүүчү, даамдуу көмөч болгон. Абдулхалим Ватан Молло Аса уулу бул тамакты Уста Исабек аттуу адамдын көп жасагандыгын айтат. Кээде жуурулган чымчык эти сууга кайнатылып, шорпо катары нан чыланып желген учурлары да болгон⁵.

Ошентип, көмөч бышыруу салты акырындап өзгөрүп, жаңыланып, ошону менен бирге, көмөчтүн курамы да барган сайын байып отургандыгына күбө болдук. Бул жерде, корго көмүлүп бышырылган камыр тамак түрүнүн көмүлбөй, же идиштин ичине салынган түрдө корго көмүлүп бышырыла башташы менен памир кыргыздарынын тамак-аш маданияты өнүгүүнүн жаңы тилкесине өтүп, жаңы баскычына көтөрүлгөндүгү анык. Жогоруда айтылгандарды корутундулай келип, көмөч бышыруу маданиятынын төмөнкү үч баскычты басып өткөндүгүн айтууга болот. Көмөчтү бышыруунун эң алгачкы, архаикалык баскычы көмөчтү түздөн түз корго көмүп бышыруу болгондугу маалим. Памир кыргыздарынын көмөч бышыруу салтында бул баскыч толук бойдон унутулган. Андан кийинки, экинчи баскычта көмөч түздөн түз корго көмүлбөй, адегенде көмөчдөңгө салынып, корго коюлуп катырылып алынган соң, корго көмүлгөн. Бул жерден алгачкы, архаикалык баскычтын жарым-жартылай сакталгандыгын көрүүгө болот. Ал эми акыркы үчүнчү баскыч болсо, көмөчтүн көмөчдөңгө салынган калыбында корго көмүлүп, бышып бүткөнгө чейин корго көмүлүү бойдон калгандыгы менен мүнөздөлөт. Бул баскычта көмөч күлгө, корго тийбей, алар менен түздөн-түз байланышпай туруп бышкан болот.

Кыргыз изилдөөчүлөрү көмөчтүн бир канча түрү бар экендигин белгилешет. Мисалы, Т. Бөрүбаев көмөч, загыра көмөч, коруштуу загыра көмөч, пияз көмөч, май көмөч, каттама көмөч деген алты түрү жана алардын жасалыш жолдору тууралуу маалымат берген⁶. Тарыхый жактан алганда көмөчтүн аталган алты түрү тең жогоруда белгиленген үчүнчү баскычка таандык экендиги көрүнүп турат. Бул жагынан алганда, памир кыргыздарынын көмөч бышыруу салтында кыргыз элинин, дагы кененирээк ала турган болсок, түрк элдеринин тамак-аш маданиятына таандык эң көөнө белгилер сакталып калган десек болот.

Памир кыргыздарынын төкмө ырчыларына таандык тексттердин айрымдарынан азыркы

⁵ *Талаа дентери*. Абдулхалим Ватан Молло Аса уулу. (23.09.2004).

⁶ *Бөрүбаев Т.* Кыргыз даамы: Толукталып, кайра иштелип басылышы.– Фрунзе: Кыргызстан, 1984. 114–115-б.

маалымат берүүчүлөрдүн эстутумунда калбаган көмөч түрлөрү жана жөлчөмөн тууралуу маалыматтарды учуратуу мүмкүн. Мисалы, алапа уруусунан чыккан Токтосун аттуу төкмө ырчынын аштык жүктөп келе жатып, аты жүгү менен кулап, карга житип кеткен мылтыгын издеп убара болгон Жээнээли Ээжи деген кишиге кайрылып төкмөн ырында төмөнкүдөй саптар бар:

Таш көмөч көөмп жеген жер,

Тагдырдан бул иш деген жер.

Кум көмөч көөмп жеген жер,

Худайдан бул иш деген жер.

Ой, Жээнээли кынтыгым⁷,

Орогонго⁸ тойгондо,

Оноодон⁹ чыкты мынтыгын.

Жэн Жээнээли кынтыгым,

Жөлчөмөңгө тойгондо,

Жадыңнан чыкты мынтыгың¹⁰.

Бул ыр саптары памир кыргыздарынын тамактануу системасында, жогоруда айтылгандардан башка да, *таш көмөч*, *кум көмөч* деген көмөч түрлөрүнүн бар экендигин тастыктап турат. Ошондой эле, орогон, жөлчөмөн деген даамдуу тамактарды жегенде анча-мынча капачылыктын ойдон чыгып кетеринен кабар берет.

Жөлчөмөн – памир кыргыздарынын тамактануу системасында дайыма колдонулуп келген, жасалышы жөнөкөй, даамдуу, ток тутуучу азыкзат болгондугу маалыматтардан көрүнүп турат. Жөлчөмөн жана анын түрлөрүн жасоо үчүн атайын шарттын талап кылынбагандыгы жана аларды жасоо ар кандай эле адамдын колунан келе тургандыгы ачык байкалат. Памир кыргыздарынын элдик оозеки чыгармачылыгында:

Жаман катын эйэр¹¹,

Жөлчөмөн тэйэр¹², –

деген макалдын болушу да бекеринен болбосо керек¹³. Ошентсе да, жөлчөмөн ар бир эле кишиге насип боло бербегендиги да элдин лакап сөзүндө айтылып калган. Мисалы:

Жөлчөмөңди Жэйчи жейт,

Жарты нанды койчу жейт¹⁴, –

деген сөзгө караганда, жөлчөмөн дайыма эле, бардык адамдар каалашынча жей берген катардагы тамак болгон эмес.

Бул майлуу тамак өз кезегинде *жөлчөмөн*, *май жөлчөмөн*, *каймак жөлчөмөн*, *как жөлчөмөн*, *тыт*

⁷ *Кынтык* – сылттып басуу, бир жагынан аксап басуу.

⁸ *Орогон* – памир кыргыздарынын тамак-аш системасында умачтан жасалган салттуу тамак.

⁹ *Оноо* – эс, эстутум; оноомдо жок – эсимде жок.

¹⁰ Мэхэмметжума Толган Төрөбек уулу. (02.04.2001).

¹¹ Эйэр – аяр; куу, митайым.

¹² Тэйэр – даяр.

¹³ *Талаа дентери*. Эйдэр Эрдем Орозмамбет уулу. (18.09.2003).

¹⁴ *Талаа дентери*. Мухаммадсалих Санжактар Касым Ээжи уулу. (11.06.2001).

жэлчимэн, ооз жэлчи деген түрлөргө ээ экендигин көрүүгө болот.

Алардын ичинен эң эле жөнөкөйү жэлчимэн болуп саналат. Жэлчимэн кадимки эле мычкымайдын өзү десе болот. Сары майды эритип, бир идишке куюп туруп, үстүнө нандан туурап, аябай аралашканга чейин мыжыгуу жолу менен даярдалган. Анын эң даамдуу жана жагымдуусу жаңы бышырылган ысык жапкан нандан жасалган. Ысык нан бир идишке майда тууралып, үстүнө мешке, сары май же каймак салынып, тууралган нандын катуусу сезилбей калганга чейин мыжыгып эзилген.

Жэлчимэн узак убакытка чейин ток туткан, ылдам жасалчу тамак болуп эсептелген. Балачаканын сүйгөн тамагы болуп, артынан чай, чалап, айран, ачытма, ачытылган айран (*аччык айрэн*) ж. б. ичилген. Жэлчимэн тамагынын бул түрү да жасалган каймак, май түрүнө жараша даам жана жыт жагынан бир топ айырмаланган. Мисалы, сызгырылган сары майга мычкылган жэлчимэн эң даамдуу жэлчимэн делип эсептелген. Ал эми каймак түрлөрүнө мычкылган жэлчимэн кошумча даамга жана жытка ээ болгон. Койдун хам каймагына мычкылган жэлчимэн жагымсыз жыты менен айырмаланып турган. Ошондуктан жэлчимэн жасоо үчүн көбүнчө сызгырылган сары май, аралаш сүттүн мешкеси же каймагы, котоздун хам каймагы же пышык каймактар тандалып алынган. Азыр ван кыргыздарынын арасында жэлчимэн кээде гана улуу муун өкүлдөрү тарабынан жасалып желет, жаштар жебегендиктен бара-бара унутулуп бара жаткандыгы ачык байкалат¹⁵.

Май жэлчимэн – сызгырылган (*накталанган*) сары май, же мешкеге аралаштырылып, казанда кызытылган (куурулган) нан. Адегенде керектүү өлчөмдөгү май казанга салынып эритилген да, ал кызып келгенде үстүнө тууралган нан салынып, чоң кашык менен ысык май нанга сиңип бүткөнгө чейин улам аралаштырылып турулган. Эритилген сары май тууралган нан күкүмдөрүнө сиңип, нан куурулгандай абалга келгенде оттон чыгарылып алынган.

Май жэлчимэн жегенге даяр болгон соң, ысык бойдон ар кимдин өз табагына салынып берилген же жайык табакка салынып ортого коюлуп, кашык же кол менен желген. Май жэлчимэн ысык таптуу, суусатуучу тамак болгондуктан, артынан ар түрдүү суусундуктар ичилген.

Май жэлчимэн сызгырылган сары майга жасалганда өзүнчө, сызгырылбаган мешке майга жасалганда өзүнчө өзгөчөлүктөргө ээ болгон, алар бири-биринен аз да болсо, даам, жыт жагынан айырмаланган. Кошумча жыты жок, эң даамдуу деп эсептелгени сызгырылган сары майга жасалган май жэлчимэн болуп эсептелген. Бирок, мешкеге жасалган май жэлчимэн жумшак, назик келип, көп адамдарга жаккандыгы айтылат. Май жэлчимэн

азыркы ван кыргыздарынын арасында эски муундагы адамдар тарабынан жасалып желет, бирок аны жаштардын дасторконунан көрүүгө мүмкүн эмес.

Каймак жэлчимэн – хам каймак же пышык каймакка аралаштырылып ысытылган (куурулган) нан. Каймак казанга салынып эритилип, көбүктөнүп келгенде үстүнө тууралган нан салынып, ысыган каймак нанга толук сиңип болгонго чейин жыгач кашык менен тынбай аралаштырылып турулган. Каймак нан күкүмдөрүнө толук сиңип бүтүп, куурулуп бышкандай абалга келгенде каймак жэлчимэн даяр болду делип эсептелген. Каймак жэлчимэн да анын башка түрлөрү сыяктуу эле ар бир кишиге өз алдынча табакка салынып берилген же жайык табакка салынып ортого коюлган да, кашык же кол менен алынып желген. Каймак жэлчимэн ысык таптуу, суусатуучу тамак болгондуктан, артынан суусун кандыруучу суюктуктар ичилген.

Каймак жэлчимэн май жэлчимэн менен салыштырганда, өз алдынча жыты, айрыкча, койдун хам каймагына жасалган жэлчимэн өзгөчө, кээ бир адамдарга жакпаган жыты менен айырмаланып тургандыгы эскерилет. Каймак жэлчимэндин эң даамдуусу топоздун хам жана пышык каймактарына же аралаш каймакка жасалган түрү болуп эсептелет. Каймак жэлчимэн ван кыргыздарынын арасында азыр аз да болсо жасалып, улуу муундагы адамдар тарабынан желет, жаштардын азыктануу рационунан жэлчимэн түрлөрүн көрүү мүмкүн эмес¹⁶.

Кийинки мезгилдерде, башка элдердин тамактануу жөрөлгөлөрүнүн таасиринен жана адамдардын тамак жасоого чыгармачылык менен мамиле кылуусунан улам, жэлчимэндин курамына да жаңы элементтердин кошулгандыгын көрүүгө болот. Мисалы, *как жэлчимэн* ушундай, курамы «байытылган» жэлчимэн түрлөрүнөн болуп саналат. Как жэлчимэн – өрүктүн кагы кошулуп жасалган мычкымай. Адегенде өрүктүн кагы таза жуулуп, жумшасын үчүн жылуу сууга чыланып коюлган. Өрүк какка суу сиңип, мыжыкканда эзиле турган абалга келгенде табакка нанды туурап, сары май, мешке же каймак куюп, анын үстүнө жумшатылган өрүк как салынып, кол менен мыжыгып эзилген. Нан, май, как эзилип, тегиз аралашканда как жэлчимэн жегенге даяр болгон. Как жэлчимэн абдан даамдуу, жештүү болуу менен бирге, аш болуму жеңил, түтөктүрбөгөн тамак болуп эсептелген.

Как жэлчимэн Памирде жашаган убактарда ар бир үйдө болгон эмес, бардар үй-бүлөлөрдө деле өрүк как табылган убактарда жасалган. Сырттан келип, Памир тоолорунда кандай тамактануу керектигин билбегендерге, көбүнчө, жеңил болгондугу үчүн как жэлчимэн жасалып берилген. Азыркы ван кыргыздарынын дасторконунан, өрүк

¹⁵ *Талаа дептери*. Абдулгафур Эржийес Эдил уулу. (10.06.2003).

¹⁶ *Талаа дептери*. Мэстэнэ Кескин Мээткабыл кызы. (10.06.2003).

как таңсык болбосо да, как жэлчимэн коюлганын көрүүгө мүмкүн эмес.

Курамы байытылган жэлчимэн түрүнүн дагы бирөө *тыт жэлчимэн* болуп эсептелет. Тыт жэлчимэн – кургатылган тыт кошулуп жасалган мычкымай. Тыттын кагы муздак суу менен таза жуулуп, жумшатуу үчүн жылуу сууга чыланып коюлган. Как жумшап, мыжыкканда эзиле турган абалга келгенде табакка нан тууралып, үстүнө сары май, мешке же каймак салынып, анын үстүнө жумшатылган тыт кагы суусу абдан сарыктырылып туруп салынган да, тегиз аралашканга чейин кол менен мыжыгылган, же кашыктын сырты менен эзилген.

Тыт жэлчимэн ысык таптуу, даамдуу, аш болумдуу тамак болуп, ар бир эле үйдө жасала берген эмес. Бардар адамдар сонуркоо тамак катары жешкен, конок дасторконуна да коюлган. Азыр ван кыргыздары үчүн тыт кагы таңсык азыктардан эмес, аны соода түйүндөрүнөн каалаган убакта, каалаган өлчөмдө сатып алууга болот. Бирок, алардын ушу таптагы тамактануу рационунда тыт жэлчимэн аттуу тамактын орду жок.

Памир кыргыздары бетине мешке, сары май сүйкөлгөн нанды *ооз жэлчи* деп аташкан. Идиштеги сары майдан бычак же кашык менен илип алып, нандын бетине тегиздеп сүртүп коюу ыкмасын шашылышта же бала-чаканы алаксытып туруу үчүн пайдаланышкан. Чоңдор үчүн деле шашылыш учурларда тезирээк карын тойгузуунун жолу болгон. Ооз жэлчи суусаткандыктан, артынан чай, чалап ж.б. суусундуктар ичилген. Азыркы ван кыргыздары ооз жэлчи жасап жешпейт, себеби кийинки муун сары май жегенге көнгөн эмес¹⁷.

Жэлчимэн жана анын түрлөрүнүн жасалышы жана колдонулушу тууралуу айтылгандарды жыйынтыктай турган болсок, памир кыргыздарынын эң консервативдүү тамагы мычкымайдын да мезгил өткөн сайын мыйзамдуу өзгөрүүлөргө учураган-

дыгын, улам жаңы түрлөрүнүн келип чыгып, акырында ван кыргыздарынын тамакка болгон табитинин өзгөргөндүгүнөн улам, колдонуудан чыга баштагандыгын айтууга болот.

Эгерде, жэлчимэн жана анын түрлөрүн тарыхый өнүгүү жолунда бараткан, жандуу процесстин туундусу катары карап, эң эскисинен жаңысына, салттуусунан жаңыланганына карай ирети менен келе турган болсок, жэлчимэн тобуна кирген тамактардын эң алгачкысы, албетте, ооз жэлчи же кадимки нанга сүйкөлгөн каймак (мешке, сары май) болуп эсептелет. Андан кийинки көбүрөөк эмгек, күч жана каражат жумшалып жасалган түрү каймак же сары майга мычкылган мычкымайлар, каймак жэлчи менен май жэлчи турат десе болот. Памир кыргыздары булар менен эле чектелип калбастан, жэлчимэндин казанга салып ысытылып жасалган түрүн да жаратышкан. Натыйжада, мурдагы май, каймак сүртүлгөн нанга же каймак, майга тууралып мычкылган мычкымайга караганда даамдуу, ысык, жагымдуу май жэлчимэн түрлөрү келип чыккан. Убакыттын өтүшү, этностор аралык байланыштардын өнүгүшү салттуу тамактардын бири болгон жэлчимэн түрлөрүнүн курам жагынан жаңыланышына алып келген. Алсак, нанга өрүк, тыт кактарынын кошулуп мыкчылышы, эзилиши анын даамын, жагымдуулугун, таасирин өзгөрткөн.

Ошентип, памир кыргыздарынын камыр менен май, каймак, же болбосо, нан менен май, каймактын биримдигинен жасалган кургак тамактары да, өз алдынча өнүгүү жолуна ээ. Этностун өзүнүн турмуштук тажрыйбалары менен бирге, башка этностордун маданиятындагы айрым элементтерди колдонуу аркылуу илгерилөө, жан сактоонун шарттарын улам жакшыртып отуруу, мезгилдин талаптарына ылайык, ийкемдүү адымдар атуу, эч качан эч кимден артта калбоого умтулуу памир кыргыздарынын тамак-аш маданиятында да чагылдырылган негизги этностук белгиси десе болот.

¹⁷ *Талаа дентери*. Абдулгафур Эржийес Эдил уулу. (10.06.2003).

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