

Кайынов С.Т.

**БООРСОК ЖАНА ТОКОЧ
(памир кыргыздарынын ритуалдык тамактарынан)**

Кайынов С.Т.

**BOORSOK И ТОКОЧ
(из ритуальной еды памирских кыргызов)**

S. T. Kaiyrov

**BOORSOK AND TOKOCH
(from ceremonial food of the pamir kyrgyz)**

УДК: 908

This article was written on the basis of new ethnologic field materials about only making, using boorsok and tokoch, one of the kinds of bread made by the Pamir Kyrgyz, their role in rituals and their kinds. The materials that are given in the article and the results of their research in terms of ethnology show that boorsok and tokoch are not only delicious food for satisfying one's hunger, but also they are important historical and ethnografical source that reflects the development of spiritual culture and aesthetic idea of the Pamir Kyrgyz and their agricultural and cultural connections with other nations. So it was placed that boorsok and tokoch are not only real examples of the material culture but also of the spiritual wealth of the Pamir Kyrgyz.

Памир кыргыздары дан-эгиндин эч бир түрү өспөгөн, буудай, арпа баш болуп, *аштык* аттуунун баары башка жактардан, зор машакат менен ташылып келинген, климаты катаал жерлерде жашашса да, нан жана анын түрлөрүн жасоо жагынан таң каларлык ийгиликтер жараткандыктарын атайын далилдеп отуруунун кажети жок. Этностун кылымдар бою жүргүзүп келген чарбалык-маданий тибинин (ЧМТ) өзгөчөлүктөрүнө жараша эбак калыптанып бүткөн, көбүнчө, ритуалдык мазмунга ээ болгон *боорсок*¹ жана *токоч* жасоо ыкмаларына, аларды тамактанууда колдонуу жөрөлгөлөрүнө этнографиялык өңүттөн көз салганыбызда ал маданияттын чыныгы жүзүн, терендигин айдан ачык көрө алабыз.

Памир кыргыздарынын ишбилги айымдары дасторконго коюлган нан түрлөрүнүн мол болушун гана көздөбөстөн, анын көркүнө, сырткы көрүнүшүнүн кооздугуна да көңүл бурушкандыгын байкоо кыйын эмес. Демек, боорсок менен токочтун түрлөрү памир кыргыздары үчүн материалдык гана эмес, эстетикалык да баалуулук болуп саналган. Анан да, бул азык түрлөрүнүн ритуалдык мааниге ээ экендиги изилдөөчүлөр үчүн да абдан кызыктуу.

Боорсок – белгилүү убактарда: той, аш, кара аш, айт ж. б. диний-ритуалдык иш-аракеттер аткарылчу күндөрдө атайылап жуурулуп, жука жайылган камырдан ромб түрүндө кесилип, кайнап турган сары

майга, же койдун сызгырылган куйрук майына, азыркы мезгилде болсо, дээрлик өсүмдүк майына калкыта кайнатып бышырылган, ритуалдык мааниге ээ болгон нан. Боорсоктун камыры *көптүргү*, туз салынып, жылуу сууга жуурулат. Бир аз тургандан кийин тактанын ун себеленген бетинде жукарта жайылат да, тактада жаткан абалында бычактын учу менен эни эки элидей, узун тасмалар шекилинде тилинет. Андан соң ар бир камыр тасмасы ромб же жөн гана төрт бурчтук шекилинде кесилет. Кесилген камыр казандагы кайнап жаткан майга анын көлөмүнө жараша, бетине калкып чыкканда кеңири бата турган өлчөмдө салынып, тегиз кызара бышканга чейин *кэлкүр*² менен аралаштырылып турулат. Кызытылган майга салынган камыр борсоо тартып бышкандан кийин *сузгу* менен сузулуп алынат да, бышкан боорсокуту салуу үчүн атайын даярдалган чоң чарага (*лэгэн*) үстү-үстүнө салына берет.

Камыры чала ачыган болсо, боорсок катуу, ал эми өтө ачып кетсе, кычкыл болуп калгандыктан, камырын өз убагында алып кесүү зор мааниге ээ. Өтө жумшак же чала жуурулган камырдан жасалган боорсоктун сырткы көрүнүшү тегиз жана кооз болбойт. Дасторконго төгүлгөн боорсоктун шекилине, өңүнө, даамына карап туруп эле, үй ээсинин кыздарынын же келиндеринин канчалык чарбачыл, үй ичине тыкан же илээнди экендигин байкап коюшкан.

Боорсок ысык кезинде да, муздап катып калгандан кийин да, чай, айран, сүт жана ар кандай суюк тамактарга малынып, тууралып желген. Боорсок сыйлуу конок келгенде бышырылган, *конок алуу* салтын орундатууда да майга бышырылган башка нан азыктарынын ичинде сөзсүз болгон.

¹ *Кэлкүр* – депкир; *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 [э] тыбышын ([а] менен [е] тыбыштарынын ортосундагы ачык, ичке үндүүнү) жазуу үчүн колдонулду.

* *Boorsok*- small pieces of pastry fried in fat; *tokoch*- a flat cake of different shapes.

Боорсок бүгүнкүгө чейин ритуалдык азыктардын бири бойдон кала берген. Ал арапа күндөрү же маркумдарга куран окула турган белгилүү күндөрдө, *жыт буратыш* үчүн да бышырылат. Боорсок бышып жатканда рухтардын (*арвайлардын*) кызыгылган майдын жытын сезип, «бизге атап тамак жасап жатат» деп, ыраазы болоруна ишенилген. Мындай жөрөлгө *арвайларга атап ыс чыгарыш* деп аталган.

Азыркы учурда памир кыргыздарынын Ооганстан Памиринде жашаган бөлүгүнүн да, отуз жылдай мурда Түркиянын Ван областына көчүп барып жайгашкан бөлүгүнүн да тамак-аш салтында боорсок бышыруу жөрөлгөсү унутулган эмес, бирок, айрым өзгөрүүлөргө учураган. Мисалы, ван кыргыздарынын тамак-аш системасы кыйла жаңыланууларга учурагандыктан, азыр койдун сызгырылган куйрук майына боорсок бышырылбайт. Көпчүлүк үчүн жасалган боорсок сары майга эмес, өсүмдүк майына бышырылат да, тез эле катып, жегенге кыйын болуп калат. Боорсокту катып калуудан сактоочу нерселерди камырга кошуп жууруу тажрыйбаланган эмес.

Боорсоктун эң даамдуусу, тез катып кетпей, узакка сакталганы жана аш болумдуусу анын топоз, кой, эчки же уйдун сүтүнөн алынган сары майга бышырылган түрлөрү экендиги, жыл өткөн сайын боорсок мурдагыдай жакшы жасалбай, сандык да, сапаттык да жагынан начарлап бараткандыгы ван кыргыздарынын улуу муун өкүлдөрү тарабынан дайыма өкүнүү менен айтылып келет³.

Боорсокту колдонулуш максатына, шекилине жана курамына карата бир нече түргө бөлүүгө болот. Алардын ичинен азыркы учурда да, жасалар күнү келгенде үзгүлтүккө учуратпай, бардык расмилерин сактоо менен бышырылып, жөрөлгөнүн талабына ылайык колдонулган боорсок түрү *чачили боорсок* (чачыла боорсок) болуп эсептелет. Ал ар түрдүү тойлордо конфет, кант ж. б. менен катар чачыла (*чачили*) катары чачуу үчүн майда кесилип, сары же тоң майга бышырылат.

Чачыла боорсок жасоо үчүн камыр кадимки боорсок үчүн кандай жуурулса, ошондой эле жуурулуп, ачытылгандан кийин жайылып, ичке, майда кылып кесилген. Майга салып бышырганда жумуру, томпок абалга келип, беш–он даанасы бир уучка бата тургандай майда боорсок келип чыккан. Суутулуп, чачыла үчүн алынган нерселер менен бирге сакталган. Чачыла чачканда ошол жерде жардап тургандар тарабынан салт боюнча таланып алынган да, өзгөчө ритуалдык маани берилүү менен, кадимки нан катары желген. Чачыла жетпей калгандарга сөзсүз түрдө «Чэчилидэн ооз тий» делип, колдон ооз тийгизилген. Ошентип, чачыла боорсок жасалышынан баштап, желгенине чейин толук ритуалдык мааниге ээ болгон жана азыр да ал өзгөчөлүгүн

жогото элек. Чачыла боорсок бирден-экиден, бүтүлөй оозго салып жегенге ылайыкталып кесилген.

Чачыла боорсок ван кыргыздарынын тамак-аш практикасында азыр да, негизинен, кадимки эски усулуна ылайык жасалат. Бирок, боорсоктун башка түрлөрүндөй эле, өсүмдүк майына бышырылгандыгы үчүн тез эле катып калат. Аны жасоо жагы өзүнүн салттык өзгөчөлүктөрүн сактап калса да, чачыла катары колдонуу жагы бара-бара өзгөрүүгө учурап жаткандыгын байкоого болот. Чачыла чачуу үчүн боорсокко караганда, сырты оролгон, жерге түшкөндө чаң жукпаган конфет ж. б. нерселерди колдонуу жөрөлгөсүнүн жайылып бара жаткандыгы ачык көрүнүүдө. Себеби, жерге түшкөн нанды азыр эч ким алып жебейт. Памирде жашаган убактарда жер таза делип эсептелгендиктен, чачылган боорсокту терип алып, үч жолу үйлөп туруп, жей берүү расмиси баарыга маалым болгон⁴.

Жасалышы жана сырткы көрүнүшү жагынан жалпы кыргыз тамак-аш системасындагы боорсокторго окшобогон, бирок памир кыргыздарынын тилинде боорсоктун өзгөчө түрү катары аталган нан түрү да бар. Ал *жоолуу боорсок* деп аталат. Памир кыргыздарынын говорунда «*жоо*» май дегенди билдирет. Демек, «жоолуу боорсок» майлуу боорсок дегендикке жатат.

Боорсоктун бул түрү сары майга же койдун сызгырылган куйрук майына бышырылган токок болуп эсептелет. Жоолуу боорсоктун камыры жайылбайт жана кесилбейт. Сууга жумшак жуурулуп, ачытылбаган камырдан биртке үзүп алынып, эки колдун алаканына салып тоголоктолуп, андан соң манжалардын учу менен тегерете чоюп жукартылат. Жупка сыяктуу тегерек, жука абалга келгенден кийин четинен эки колдоп кармалып туруп, казанда кайнап жаткан майга чөгөрүлөт. Салынган камырды май тегиз каптагыдай кылып, атайын даярдалган жыгач шиш менен жөндөйт. Бир жагы кызарып бышканда экинчи жагына оодарылат. Эки жагы тең бышкандан кийин чыгарылып алынып, өйдөкү эле ыкма менен даярдалган кийинки камыр салынат. Улам жаңы бышканы чыгарылып алынып, мурда бышканынын үстүнө катталып коюла берет.

Жоолуу боорсок, негизинен, жөн жай убакта, нан ордуна жеш үчүн бышырылса да, айрым учурда ритуалдык мааниге ээ болгон. Мисалы, *чырак кылуу* салтында сөзсүз жоолуу боорсок жасалган. *Жыт буратуу* ынанамында да, кадимки боорсок же жоолуу боорсок бышырылган. Бул жөрөлгө азыр да жандуулугун сактап калгандыгын көрүүгө болот.

Азыркы кезде да ван кыргыздарынын дасторконунан жоолуу боорсокту көрүүгө болот. Бирок, чыныгы жоолуу боорсоктун жытын, даамын билгендер анын азыркы жасалып жаткан шекилине ыраазы эмес. Анткени, башка тамактарды жасоо сыяктуу

³ *Талаа дентери*. Абдулгафур Эржийес Эдил уулу. (10.06.2003); Жээнбек Юрдакул Пэрмэн уулу. (30.12.2003).

⁴*Талаа дентери*. Мэстэнэ Кескин Мээткабыл кызы, Абдулгафур Эржийес Эдил уулу. (10.06.2003).

эле, сары майдын ордуна өсүмдүк майы колдонулат, ал эми койдун куйрук майына же тоң майдын башка бир түрүнө жасоо таптакыр токтолгон. Себеби, кийинки муун өсүмдүк майынан башка майга жасалган тамакты жегенге көнгөн эмес⁵.

Ритуалдык максатта жасалган боорсоктордун жыйындысы *той боорсок* деп аталат. Той боорсок – кадимки боорсоктун бир түрү эмес. Ал – тойго бир күн калганда, салт боюнча, айылдагы зайыптардын баарынын кол кабышы менен бышырылган көп боорсок. Той боорсоктун кадимки боорсоктон эч кандай айырмасы жок, маселе анын коллектив тарабынан жуурулуп, кесилип бышырылгандыгында.

Салт боюнча, эртең той деген күнү, той ээсинин үйүндө, тойго келген көпчүлүктүн дасторконуна коюла турган боорсок жасалышы керек. Бул жөнүндө айылдын бардык аялдарына бир күн мурда атайын киши жиберилип, кабар айтырылат. Кайсы бир аялды той боорсок жасоого чакырбай коюу зор уят болуп эсептелет. Ал эми чакырса келбей коюу той ээсине белгилүү бир себептерден улам таарынгандыкты билдирет. Той ээси тараптын зайыптары таарынып келбеген аялдардын алдынан өтүп, таарынычын жазып, сөзсүз алып келиши керек. Таарынган аял таарынычы чындап жазылмайынча келбейт. Келгенден кийин ал таарынычын экинчи козгобойт, таптакыр унутат, мамилелер эч таарыныч болбогон убактардагы калыбына кайрадан келтирилген болот. Ошентип, той боорсоку жасоо жана аны элге сунуу гана эмес, аны баарылап жасоонун ритуалдык, коомдук мааниси өтө зор.

Айылдын бүткүл аялдары топ-тобу менен келип, расми боюнча *чөчүлүгө* кошо турган нерселерин ала келип беришет да, бири камыр жууруп, бири боорсок кесип, бири бышырып, кандайдыр бир жардам берүү далалатында болушат. Бул *кол тийгизмей* расмиси деп аталат. Той боорсок мына ошол кол тийгизмей расмисин орундатуу үчүн келген, ондогон, балким жүздөгөн аялдардын бышырган боорсогу болгондуктан, көп жагынан бир колдон чыккан боорсокко окшобойт. Бирок, анын керемети – ортоктошо, өткөн кездеги ыйкы-тыйкыларды унутуп, ынтымакка келген топтун биргелешкен эмгегинин жыйынтыгы болгондугунда.

Кол тийгизмейге келген аялдар негизинен боорсок жана чачыла боорсок жасашат. Бул салт азыр да күчүндө болуп, тойго бир күн калганда, той ээсинин үйүндө кап-кап боорсок бышырылат. Той боорсок тойдо дасторконго коюлат, сый табактарга салынат, тойго келген аялдардын дасторкондоруна түйүлүп берилет.

Азыркы убакта, ван кыргыздарынын салтында той боорсок жасоо салтынын негизи сакталып калган болсо да, мазмунунун бир топ өзгөрүүлөргө учурагандыгы байкалат. Мисалы, мурда ал сары майга же

тоң майга бышырылса, азыр өсүмдүк майына бышырылат. Убакыттын тартыштыгынан улам, камыры да мурдагыдай жайма-жай, ийине келтире жуурулбастан, шашылыш, чала ийленгендиктен, боорсок тез катып, бир-эки күн туруп калганы малга гана жибирилип берилет. Улуу муундагы адамдар боорсоктун кайсы түрү болбосун, даамы, аш болумдуулугу жагынан төмөндөп бараткандыгын айтышат⁶.

Памир кыргыздары дасторкондун көрктүү болушу үчүн, ага коюлган тамактардын көп түрдүүлүгүнө гана эмес, бир эле тамактын ар түрдүү формаларын жасоого да көңүл бурушкан. Сыйлуу жана ритуалдык тамак болуп эсептелген боорсоктун сырткы көрүнүшүнүн көрктүү болушу үчүн кам көрүшүп, анын *сыдырма боорсок* деген түрүн ойлоп табышкан. Ал тойдо, айтта, сыйлуу конок келгенде дасторкондун көркүн чыгаруу үчүн бышырылган.

Сыдырма боорсоктун камыры кадимки боорсок жасоо үчүн даярдалган камырдан эч нерсеси менен айырмаланбайт. Бирок анын камыры *нуургуч* (үбөлүк) менен жайылбайт. Жуурулган камыр бир аз тургандан кийин эле четинен бир чымчымдан жулуп алынып, электин зым торуна бир сүртүп алынат да, тактанын үстүнө бири-бирине тийип жабышып калбагыдай кылып тизилет. Тордун изи түшүп, саймалуу көрүнгөн чымчым камырлар казандагы кайнап жаткан майга калкыганда кенен баткыдай өлчөмдө салынат. Аралаштырылып, тегиз бышканда сузгу менен сузулуп алынат. Дасторконго ысык бойдон да коюлат. Чай, сүт, айран жана ар кандай суюк тамак менен желет. Сыдырма боорсок кээ-кээде гана, кайсы бир конок дасторконуна же кандайдыр бир окуяга ыроолонуп жасалса, сары майга бышыруу далалаты жасалат. Боорсоктун бул кооз түрүн жасоо, колдонуу барган сайын сейректеп бара жатса да, али унутула элек⁷.

Сырткы кооздугуна өзгөчө көңүл бурулган боорсоктордун бир түрү *чий боорсок* деп аталат. Чий боорсок – ичке, жумуру калемче түрүндө бышырылган боорсок; камыры жана жасалыш усулу башка боорсоктордон айырмалуу эмес. Камыр жука жайылып, эни бир элидей тилке түрүндө кесилет да, ар бир тилке эки колдун алаканына салынып жумурулаштырылат. Андан соң кыска-кыска үзүп, казандагы кызытылган майга салынып бышырылат.

Чий боорсок үйгө конок келгенде дасторконду көрктөндүрүү үчүн жасалат. Сары майга же тоң майга жасалганы жумшак сакталып, даамдуу, сиңимдүү болот. Чай, сүт, айран менен желет, ар кандай суюк тамакка чылап жесе да болот. Чий боорсок белгилүү бир конокко аталып даярдалган-

⁶ *Талаа дептери*. Мэстэнэ Кескин Мээткабыл кызы, Абдулгафур Эржийес Эдил уулу. (10.06.2003).

⁷ *Талаа дептери*. Мэстэнэ Кескин Мээткабыл кызы. (10.06.2003).

⁵ *Талаа дептери*. Абдулгафур Эржийес Эдил уулу. (10.06.2003); Жээнбек Юрдакул Пэрман уулу. (30.12.2003).

дыгы үчүн азыраак жана колдон келишинче сары майга, же тоң майга бышырылат⁸.

Жыйынтыктап айтканда, боорсок жана анын түрлөрү курсак тойгузуш үчүн гана жасалган азык-тардан эмес. Анын чийки заттарын даярдоо, бышыруу, колдонуу – баштан аяк элдин ынанымдары, эстетикалык көз караштары менен тыгыз байланыштуу.

Боорсок жана анын түрлөрү сыяктуу эле, памир кыргыздарынын салттуу тамак-аш системасында *токоч* деп аталган нан түрлөрүнүн да өз орду бар. Токочту жасоо жана аны тамак катары колдонуунун да өзүнө таандык эреже, жөрөлгөлөрү иштелип чыккан. Мисалы, токочтун негизги түрлөрүнүн бири болгон *май токочту* айт баш болгон ар кандай майрам күндөрү, үйгө сыйлуу коноктор келгенде бышырышкан, сапарга чыкканда жолазык катары камдап алышкан.

Май токочтун камыры бир аз көптүргү салынып, май менен сууга (майы көбүрөөк) катуураак жуурулган да, бир азга үстү жылуулап жаап коюлган. Камыр көтөрүлө баштаганда, көп ачытпай туруп, токоч жасоого киришилген. Айта кетүүчү нерсе, токочтун бардык түрлөрүнүн камыры бирдей жуурулат да, айырмачылыгы формасында жана жасоо максатында гана болот. Мисалы, сапарга чыгарда алып жүрүүгө ыңгайлуу болсун үчүн көбүнчө *бурма токоч*, ал эми конок келгенде дасторкон көрктүү болуш үчүн *кеште токоч* жасалган. Токочту жасоонун жолдору жана ыкмалары азыр да унутулган эмес. Памирде жашаган кезде урунуп көнгөн көмөчдандарга салынып, очоктогу корго коюлуп, же электр мешине салынып бышырылат. Очокто бышырылган токочтун түсү, даамы, жагымы алда канча жакшы болорун айтышат⁹.

Бурма токоч жасоо үчүн жуурулган камырдан бир үзүм алынып, эки алакандын ортосуна тутуп туруп, эки-үч ирет ары-бери ушалоо жолу менен субагай шекирге келтирилет. Сүйрү тарткан камырдын капталдарын бычак менен ар кайсы жеринен кыйгачтата тилип-тилип туруп, учунан кармаган абалда экинчи бир учун табактын же тактанын бетине тийгизет да, тигинен жалпайта басып баратып оң жакка (сологой болсо, сол жакка) толгойт. Натыйжада, камыр кичинекей, тегерек, жасалган нан шекилин алган болот. Бычактын мизи тийген жерлер болсо, атайын салынган кооздук сыяктуу көрүнүп калат. Үстү жагын тегиздеп, ортосун бир аз чукур абалга келтирет да, майланып даярдалган көмөчданга бири-бирине жабышпай турган абалда сала берет. Көмөчдан толгондон кийин капкагын тыкыстап жаап, корго коюп, үстүнө чок тартып коёт. Бышканда чай, сүт, айран жана ар кандай суюк тамак

менен желет. Алып жүрүүгө ыңгайлуу, чыдамдуу болгондугунан улам, сапарга чыкканда да жолазык катары алынат. Бурма токоч азыркы кезде да ван кыргыздарынын эң көп жасаган нан азыгы болуп эсептелет¹⁰.

Кеште токоч – бети шакек же оймок менен кооздолуп бышырылган токоч. Кадимки токоч жасоо үчүн даярдалган камырдан үзүп алынган зубаладан кичирээк, тегерек нан жасалат. Жасалган нандын бети шакек же оймоктун оозу менен басып-басып кооздолот да, көмөчданга салынып, башка токочтордой эле, очоктогу корго коюлуп бышырылат. Азыр да конок келгенде дасторконду көрктөндүрүү үчүн жасалгандыгын көрүүгө болот¹¹.

Ван кыргыздарынын дасторконунан төрт чарчы кесилип бышырылган кооз токоч түрүн да кездештирүү мүмкүн. Сырткы көрүнүшүнө жараша, токочтун бул түрү *чарчы токоч* деп аталат. Жасалышы жөнөкөй: токоч жасоо үчүн жуурулган камырдан бир үзүм алып, калыңыраак жайып, тилкетилик кылып кесип, ал тилкелерди да боорсок кескендей, төрт бурчтуу кылып кесет да бетин бычак менен тилип-тилип туруп, көмөчданга салат. Көмөчданга коомайлап, бири-бирине жармашып калбай турган кылып салып, капкагын тыкыс жаап, корго коюп бышырат. Бычак менен тилинген издер бышканда кооздук сыяктуу көрүнүп калат. Баштыкка салып жүрүүгө ыңгайлуу, узак убакыт катпай тургандыгынан улам сапарга чыкканда да жолазык катары алынат. Чарчы токоч да бурма токоч сыяктуу эле, ван кыргыздары тарабынан дайыма жасалып келет¹².

Сырткы көрүнүшүнүн көрктүү болушуна өзгөчө көңүл бурулуп жасалган дагы бир токоч түрү *сыдырма токоч* деп аталат. Сыдырма токоч – кадимки эле токоч жасоо үчүн жуурулган камырдын четинен биртке үзүп алынып, эки алакандын ортосунда тегеретүү жолу менен тоголоктолот да, темир тордун бетине тийгизилип туруп, бир сыдырылып алынат. Тоголоктолгон камырдын бетине тордун изи түшкөн болот. Тор жок болсо, анын ордуна иригирээк элек колдонулган. Андан соң камырдын тоголок шекили бузулбай туруп көмөчданга салынган. Ошентип, көмөчдан толгондон кийин капкагы тыкыс жабылып, корго коюлуп, бышканга чейин күтүлгөн. Кызырып бышканда камырдын бетине түшкөн тор издери кооздук сыяктуу көрүнүп калган. Жогоруда сөз болгон токоч түрлөрү сыяктуу эле, сыдырма токоч да – дайыма жасалган нан түрлөрүнүн бири. Азыркы учурда да узак жолго чыккан адамдын

⁸ *Талаа дентери*. Абдулгафур Эржийес Эдил уулу. (10.06.2003); Жээнбек Юрдакул Пэрмэн уулу. (30.12.2003).

⁹ *Талаа дентери*. Мэстэнэ Кескин Мээткабыл кызы, Агачахан Эржийес Эбдилээт кызы. (10.06.2003).

¹⁰ *Талаа дентери*. Мэстэнэ Кескин Мээткабыл кызы, Абдулгафур Эржийес Эдил уулу, Агачахан Эржийес Эбдилээт кызы. (10.06.2003); Жээнбек Юрдакул Пэрмэн уулу. (30.12.2003).

¹¹ *Талаа дентери*. Абдулгафур Эржийес Эдил уулу, Агачахан Эржийес Эбдилээт кызы. (10.06.2003).

¹² *Талаа дентери*. Мэстэнэ Кескин Мээткабыл кызы. (10.06.2003).

баштыгына сыдырма токоч жасап салып берүү жөрөлгөсү унутула элек.

Памир кыргыздарынын токоч жасоо салты өздөрүнүн гана нан жасоо тажрыйбасы менен чектелип калган эмес. Алардын танапаш жашаган этностордун тамак-аш маданиятына таандык өрнөктөрдү да көз жаздымда калтырбагандыгын, өздөрүнө жаккан, табитине туура келген токоч түрлөрүн да өздөштүрүп алгандыгын көрүүгө болот. Алар, баарыдан мурда, *тарык токоч*, *парата* жана *гирде токоч* аттуу токоч түрлөрү болуп саналат.

Тарык токоч – коноктун (таруунун эмес) унунан жасалган нан түрү; коноктун майда тартылган уну сууга, май, көптүргү кошулуп жуурулган. Туз кадимки буудай нанга кандай кошулса, ошондой кошулган. Жуурулган идиште, үстүн жылуулап жаап көптүрүүгө коюлган. Камыр ачып, нан бышырар абалга келгенде көмөчданга салып, башка токочтор кандай бышырылса, ошондой эле ыкма менен бышырылган. Бышканда убаланган, *сыгымдаган талканга* окшогон токоч пайда болгон.

Коноктун өзүнө таандык жагымдуу даамы менен сары майдын даамы айкашып, жештүү, бир жеген адамды сонуркаткан нан келип чыккан. Токочтун бул түрү айрым үй-бүлөлөрдө *тарык пәтир*, *тарык нан* деп да аталган. Памир кыргыздары менен коңшулаш жашаган вахыларда нандын бул түрү *ирзин нан* деген ат менен белгилүү болгон. Тарык токочтун памир кыргыздарынын ашканасына вахылардан өткөндүгүн болжолдоо мүмкүн. Анткени, Памирде, башка дан-эгин түрлөрү сыяктуу эле, конок да өскөн эмес. Анын үстүнө, токочтун бул түрү кыргыз тилиндеги жаңы аталышына ээ болуу менен катар, өзүнүн вахыча, түпкү аталышын да сактап калган.

Парата – суюк камырдан казандагы кызытылган майга куюлуп бышырылган жука нан. Памир кыргыздарынын дасторконунда парата аттуу нан мурда болгон эмес, азыркы кезде аз жасалып, дээрлик унутулуп баратат десе болот. Пакистанда жашаган төрт жыл ичинде жергиликтүү, памир кыргыздарынын тилинде *кәнжуттук* деп аталган элдин жасаган майлуу наны паратанын жасалыш жолдорун өздөштүрүп алуу менен аны күндөлүк тамактанууда колдонуп келишкен¹³.

Парата жасоо үчүн буудайдын майда унунан муздак сууга чайылып, суюктугу айрандай болгон камыр жасалган. Камыр эч бөлтөгү калбай, суу менен ун тегиз аралашып, салынган туз толук эригенге чейин кашык менен чалынып турулган. Андан соң, асылган казанга биртке сары май куюлуп, кызып келгенге чейин күтүлгөн. Майдын жыты чыга баштаганда даярдалган суюк камырдын бир азы казандын түбүнө жайылып түшө тургандай кылынып, айланта куюлган. Эки жагы тең бирдей кызар-

сын үчүн кәпкир менен оодарылып бышырылган. Акырында кичинекей, тегерек, майга кызарта бышырылган нан келип чыккан. Парата чай, суюк тамак менен желген. Айрыкча, ысык кезинде абдан жештүү болгондугу, көпкө чейин жумшак сакталгандыгы эскерилет. Азыр кээ бирөөлөр тарабынан анда-мында жасалат, бирок кеңири жайылган мүнөзгө ээ эмес.

Памир кыргыздарынын азыкзат системасынан алардын өздөрү жасабаган, башкалар тарабынан бышырылып, даяр боюнча алып келинген токочторго да орун берилген. Мисалы, *гирде токоч*, маалымат берүүчүлөрдүн билдирүүлөрүнө караганда, памир кыргыздарынын тамак-аш системасына башка жактан даяр бойдон келип кошулган нан түрү болуп саналат. Анын камырына чийки жумуртка кошулуп жуурулуп, *тонурга* (тандырга) жабылгандыгы тууралуу маалыматтар бар. Гирде токоч Памирге Кашкар тарапта жашаган калктардын дасторконунан соодагерлердин каттоосу менен кошо келген. Анан да, Кашкарга каттоосу болгон адамдар кайра кайтканда жолазык катары алышкан, үйлөрүнө сонуркоо тамагы, өзгөчө нан катары алып келишкен. Маалыматчылардын айткандарына караганда анын жагымдуу даамы, жыты, сырткы көрүнүшүнүн кооздугу унутулбай калышына себеп болгон. Гирде токоч сапарга чыкканда жолазык катары алып жүрүүгө ыңгайлуу болгондугу менен айырмаланган¹⁴. Канчалык кийин кабыл алынган токоч түрү десек да, гирде токочтун көөнө түрк тамактарынын бири болуп калышы да ажеп эмес. Крымда жашаган караимдердин кургак тамактарынын арасында ачытылган камырдан ичине эт салынып жасалып, *гирдэ же гирдечик* делип аталган кичинекей нан түрлөрүнүн болушу кокустук эмес¹⁴.

Жогоруда учкайынан да болсо айтылгандардын баары памир кыргыздарынын боорсок, токоч жасоо жана аларды азыкзат катары колдонуу салтынын, баарыдан мурда, бай маданият экендигин, өзүнүн нукура этностук жүзүн сактоо менен бирге башка элдердин да тамак-аш маданиятындагы керектүү өрнөктөрдү ыкчам өздөштүрүп алууга жөндөмдүү, ачык системага айланып калгандыгын көрсөтүп турат. Тамак-аш системасынын башка компоненттеринен кескин айырмаланып, азыркы ван кыргыздарынын дасторконундагы өзүнүн этностук нуркун жоготпогон, алиге чейин жандуулугун сактап калган жөрөлгө ушул боорсок жана токоч жасоо, кененирээк алсак, нан жасоо жөрөлгөсү болуп саналат.

¹⁴ *Талаа дентери*. Абдулгафур Эржийес Эдил уулу, Агачахан Эржийес Эбдилээт кызы. (10.06.2003); Жээнбек Юрдакул Пәрмән уулу. (30.12.2003). *Полканов Ю.А., Полканова А. Ю., Богославская Т. А.* Национальная кухня крымских караимов (караев) // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. -М.: Наука, 2001. – с. 83-84.

¹³ *Талаа дентери*. Жээнбек Юрдакул Пәрмән уулу. (30.12.2003).

Жыйынтыктап айтканда, боорсок жана тооч, өздөрүнүн бардык түрлөрү менен бирге, ачкан курсакты тойгузууга жарачу даамдуу азыкзат гана болбостон, чыгармачылык менен кооздолуп жасалган, элдин эстетикалык табитин, түшүнүгүн да кошо чагылдырып турган, байыркы убактардан калган

диний-ритуалдык көз караштардын элементтерин улуттук дүйнө таануунун бир көрүнүшү катары сактап калуунун маанилүү каражаты катары да кызмат кылган, өзгөчө этнологиялык булак болуп эсептелет.

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