

Кайынов С.Т.

ИЗ СИСТЕМЫ КУЛИНАРИИ ПАМИРСКИХ КЫРГЫЗОВ

Кайынов С.Т.

МЕШКЕ, САРЫ МАЙ ЖАНА ТОЛТО*
(Памир кыргыздарынын тамак-аш системасында)

S. T. Kaiyrov

MESHKE, SARY MAI AND TOLTO
(in the food system of the Pamir icrygyz)

УДК: 908

Бул макала памир кыргыздары тарабынан миңдеген жылдар бою салт катары өндүрүлүп жана тамак-аш системасында активдүү колдонулуп келген, бирокалкыргыз тобунун Түркиянын Ван областында жашап жаткан бөлүгүнүн тамактануу рационунан акырындап чыгып бара жаткан мешке жана сары май аттуу, мал сүтүнөн өндүрүлгөн май түрлөрүнүн негизги булактары, аларды өндүрүүнүн ыкмалары, түрлөрү жана аларды азык катары колдонуунун тарыхый-этнологиялык маселелери тууралуу жүргүзүлгөн изилдөөлөрдүн негизинде жазылды. Тарыхый жактан алганда, сары майдын алгачкы, адеп, каймактан өндүрүлгөн негизи мешке деп аталган. Андан соң, мешкени сызгыруу (кайнатуу) жолу менен алынган сары май адамдардын жан сакташы үчүн абдан керектүү, көптөгөн көөнө жана кийинки доорлорго таандык тамактардын курамында маанилүү компонент катары кызмат өтөөсүн уланткан. Памир кыргыздарынын азыр да эски журтунан көчпөй жашап жаткан бөлүгүнүн тамактануу модели менен рационун түзүүдө зор роль ойноп келген сары май, азыр да өзүнүн салттуу, туруктуу мартабасынан ажырай элек.

This article was written on the basis of researching meshke and sary mai (the main sources of different kinds of butter made from animal milk, that have been made traditionally and used extensively in the food system by the Pamir Kyrgyz for thousands of years, and which gradually have been cut out from the food ration of Kyrgyz community that lives in Van region of Turkey), the techniques of making them, their kinds and the historical and ethnological issues of using them as food. In terms of history the first basic thing that derived sary mai that was made from kaymak was called as meshke. Later sary mai that was made by boiling meshke became an important element in the composition of food that was very useful for people to survive and that referred to the old next periods. Sary mai has still been playing a great role in making up food ration and model food system of the Pamir Kyrgyz who have still been living in their old homeland not moving to another place and it hasn't lost its own traditional and stable prestige.

Сүттөн өндүрүлгөн сары май жана анын түрлөрүнүн, башка сүтазыктар сыяктуу эле, адамдардын жан сакташы үчүн абдан керектүү, көптөгөн көөнө жана кийинки доорлорго таандык тамактардын курамында негизги компонент катары кызмат кылган, тамактын даамын жакшыртып, жагымдуулугун арттыруучу өзгөчөлүктөргө ээ, дүйнө элдеринин көпчүлүгүнө таанымал азыктардан экени талашсыз. Памир кыргыздарынын азыр да эски журтунан көчпөй жашап жаткан бөлүгүнүн тамактануу модели менен рационун түзүүдө зор роль

ойноп келген сары май өзүнүн салттуу, туруктуу мартабасынан эч жана элек. Ал эми Түркиянын Ван областында жашап жаткан памир кыргыздарынын тамактануу системасына көз чаптырсак, сары майдын акырындап, өз ордун башка, айрыкча, өсүмдүк майларынын түрлөрүнө бошотуп берүү жолуна түшкөндүгүн алейне көрөбүз. Бул макалада мешке жана аны сызгыруу жолу менен алынган сары май менен толтого байланыштуу көп маселелердин ичинен алардын пайда болушу, өнүгүшү, бүгүнкү күндөгү абалы, өндүрүлүшү, колдонулушу, тууралуу гана этнологиялык өңүттөн сөз кылмакчыбыз.

Адегенде памир кыргыздары кылымдап өндүрүп жана жеп, тамак жасап ичип жана баалуу товар катары башкаларга сатып келген сары май жана анын түрлөрүнүн этнографиялык жактан сыпатталышыга орун берүүнүн жөнү бар.

Тарыхый жактан алганда, сары майдын алгачкы, адеп өндүрүлгөн негизги мешке деп аталган. Убакыптын өтүшү менен тамак-аш түрлөрүн сандык жана сапаттык жактан өнүктүрүү, анын жаңы түрлөрүн иштеп чыгуу тажрыйбаларынын байышы, ашканада урунулган идиш-аяк жана буюмдардын жаңы түрлөрүнүн пайда болушу, натыйжада жаңы тамак түрлөрүн жасоо мүмкүнчүлүктөрүнүн артышы, табигый түрдө, мешкенин сызгырылып, андан сары май менен толтонук өндүрүлүшүнө алып келген. Сызгырылган майды анын түсүнө жараша сары май деп атоо адатка айланган. Бирок, айрым учурларда каймакты мыжыгуу, чалуу, сүттү, жууратты же айранды бышуу жолу менен алынган майдын сызгырылган жана сызгырылбаган - бардык түрлөрүн сары май деп атоо орун алгандыгын да көрүүгө болот. Кийинки учурларда лексикалык бирдиктердин семантикалык жактан өзгөрүш мыйзамченемине ылайык, сары май кайрадан эле мешкенин сызгырылып, толтосу алынгандан кийинки абалын билдире баштаган. Азыр болсо, бул аталыштардын мазмундук өз алдынчалыкка болгон умтулуу процесси толугу менен соңуна чыгып, 'мешке' менен 'сары май' аталыштары бири менен бирин чаташтырууга мүмкүн болбогон эки башка терминге айланган.

Мешке - памир кыргыздарынын май өндүрүү тажрыйбасында чийки же бышырылган сүттүн каймагын мыжыгуу, чалуу жолу менен алынган, сызгырылбаган май. Аны алуу үчүн топоздун, койдун, эчкинин саар жана кечке маал саалган сүтү чийки бойдон же бышырылып туруп, чоң-чоң чара,

табактарга куюлуп коюлган. Памирдин шартында сүт аба ырайына жараша бир нече саатта же бир күндөн үч күнгө чейинки убакыт ичинде толук каймактап бүткөн. Кээ бирөөлөр каймак ачып кетпей турган салкын убактарда каймактатуу мөөнөтүн төрт-беш күнгө чейин создуктурган. Убагы келгенде каймагы калпып алынып, бир чоң идишке топтолгон.

* Meshke ~ dairy butter; sary mai - melted butter; tolto - the sediment of the melted butter.

Жыйналган каймак муздак абалында, майы жана суу су бири биринен толук ажыраганга чейин кол менен мыжыгылып, аралаштырылган. Каймак өтө коюу болгондуктан, кашык же кол менен ылдам чалууга мүмкүн болгон эмес. Мыжыгып аралаштыруу усулу менен алынган май муздак сууга салынып, сүттүн калдыгы, жугу толук кеткенге чейин кайта-кайта эзи-лип жуулган. Ошондуктан мешкени көпчүлүк учурда *жууган май* деп да коюшкан. Жакшы жуулбаган мешке тез эле көгөрүп, даамы бузулуп кеткен. Мешке жуу-луп бүткөндөн кийин мурдатан тазаланып, үйлөнүп, кургатылып, даярдалган карындарга ныкталып салынган (*жыңалган*) да, оозу жабылып коюлган. Кээ бир үйлөрдө табити тарткандар жеш үчүн жана мешкени көгөрүп, жыттанып кетүүдөн коргоо үчүн бир аз туз кошуп мыжыгышкан. Мешкенин бул түрү *туздалган мешке* же *туздуумешке* деп да аталган.

Мешке суук түшүп, кыш келгенде сызгырылып (*накталанып*), сары май жана *толто* алынган. Сызгырган майдан түшкөн толто ошол замат бала-чакага берилген, сары майы суугандан кийин, кайрадан карындарга *чээректен*¹ тартылып куюлган. Суук жерде кармалып, тондурулуп, четинен оюлуп желген, артыкбаш бөлүгү төмөн жактардагы шааркыштактарга жүктөлүп түшүп сатыжан. Көбүнчө, Бадакшанга унааларга жүктөлүп барып, соодагерлерге дүң баа менен тапшырылган. Айрым колунан келгендер, соода-сатыктын сырын билип алгандар килолоп, кыйла көтөрүңкү баада сатуунун да өтөсүнө чыга алышкан. Сары май көбүнчө *аштыкка*² алмаштырылган.

Памирде топоз, кой, эчкинин сүтү айрым-айрым да, аралаштырылып да бышырылып каймактатылгандыгы белгилүү. Соода-сатык үчүн негизинен, аралаш сүттүн каймагынан чалынган мешке сызгырылып даярдалган.

Мешке кайсы малдын сүтүнөн, кайсы убакта алынганына жараша да айырмаланган. Топоздун *хам каймагынан* чалынган мешкенин түсү саргыч келип, даамдуулугу, жагымдуулугу менен мешкенин башка түрлөрүнөн бөлүнүп тургандыгы эскерилет³. Койдун сүтүнөн алынган мешке агыш түстүү, ысык таптуу болуп, жеген адамга, айрыкча, ысыкчан болсо, оор

¹ Памир кыргыздарынын оордук өлчөмүндө 1 (бир) чээрек 16 (он алты) килограммды түзгөн.

² Памир кыргыздарынын оордук өлчөмүндө 1 (бир) чээрек 16 (он алты) килограммды түзгөн.

³ *Талаа дентери*. Мөхөмөтжума Толган Төрөбек уулу. (02.04.2001).

келери айтылат. Эчки сүтүнөн өндүрүлгөн мешке түспөлү жагынан койдун сүтүнөн алынган мешкеден айырмаланбаса да, жеңил, жештүү келип, табы мүнөз деңгээлде эсептелет. Уйдун сүтүнөн алынган мешкенин да агыш түстүү, мүнөз, көңүжө тийбеген, жештүү май экендиги белгиленет⁴.

Мешке мурунку убактарда күнүмдүк тамактанууда арбын колдонулган май түрлөрүнүн бири болгон: нанга сүртүлүп, *жөлчимөн*⁵, *ооз жөлчи*⁶ жасалып желген; каттама жасоодо колдонулган; ширгүрүч жасаганда үстүнө куюлган; *эзилген курутка* кошулган жана табити тарткандар *актаган чайга* салып ичишкен.

Азыркы кезде, айрыкча ван кыргыздарында мешке өтө аз жасалат. Мешкени сызгырып, андан сары май жасоо сажы таптакыр унутулуп баратат десе болот. Жердин климаттык өзгөчөлүгүнө жараша, мешке, сары май өтө аз желет; керек болгон учурда дүкөндөн даяр мешке граммдап сатылып алынат. Негизги жашоо каражатын малчылыктан тапкан ван кыргыздары саан убагында өндүргөн сүттөрүн дүң баа менен келгин быштакчыларга арзан сатып жиберешет. Жылдын кажан төрттөн үч бөлүгүндө мешке гана эмес, сүттөн өндүрүлгөн бардык азыктарды шаардан кымбат баага сатып алып турушат.

Ван аймагында топоз багылбагандыктан, анын сүтүнөн жасалган азыктар дээрлик унутулан. Уй, кой, эчки саалып, *сүт*, *өйрөн* (айран), *сүзмө*, кээ бир үй-бүлөлөрдө *өл курут*⁷ жасалат. Көбүнчө чай катыккалып ичилет.

Тыры - мешкени жууганда идиштеги суунун бетине калкып чыгып кажан майда бөлтөкчөлөр. Каймакты чалып же мыжыгып, түшкөн мешкени муздак сууга жууганда мешкеге аралашпаган, катуураак бүртүкчөлөр суунун бетине калкып кажан. Аларды топтоп сүзүп алып, *тыры атала*⁸ жасоо үчүн колдонушкан же курут кайнатканда аралаштырып жиберешкен. Азыр ван кыргыздарынын айымдары мешке жуубагандыктан, тырптын эмне экенин, андан эмне жасаларын көпчүлүк билбейт

⁴ *Талаа дентери*. Чынар Окан Шөкир кызы, Атабек Окан Өбдилкадыр уулу. (13.09.2002).

⁵ *Жөлчимөн* - жөлчимөн, май жөлчимөн, каймак жөлчимөн, как жөлчимөн, тыт жөлчимөн, ооз жөлчи деген түрлөргө ээ тамак, жалпысынан алганда сары май же мешкеге куурулган нан. Эскертүү иретинде: Макалада памир кыргыздарынын говоруна таандык түшүнүк, термин жана энчилүү аттарды айтылышына жакын жазуу максатында 'Ө' жана 'ө' ариптеринен турган шарттуу белгилерди колдонууга туура келди. Биринчиси баш, экинчиси кичине тамганы билдирген бул белгилер кыргыз тилинин түштүк диалектисине мүнөздүү болгон [e] тыбышын, ([a] менен [e] тыбыштарынын ортосундагы ачык, ичке үндүүнү) жазуу үчүн кабыл алынды.

⁶ *Ооз жөлчи* - бетине мешке же сары май сүйкөлгөн нан.

⁷ *Өл курут* - жуурааттан кайнатылган, кургатылбай, коймолжун түрүндө сакталган кыштык курут.

⁸ *Тыры атала* - мешкени жууганда түшкөн бөлтөкчөлөрдөн ун кошуп кайнатуу жолу менен жасалган майлуу тамак.

Сары май - мешкени сызгыруу жолу менен алынган май. Памир кыргыздары 'май сызгырып' дегендин ордуна 'май накталап' дешкен. Мешкени нактаалоо үчүн ал казанга томоро салынып, тегиз эригиче *копжур* (депкир) менен аралаштырылып турулган. Кайнап чыкканда толтосу жакшы түшсүн үчүн үстүнө бир уучтай (чоң казан болсо, көбүрөөк) ун себеленип коюлган. Толтосу кызарып бышкан мезгилде май да тунук тартып сызгырылып бүткөн.

Сары май памир кыргыздарынын соода-сатыкта эң көп колдонгон товарларынын бири болгон. Ошондуктан, аны суутуп, бирок таптакыр тоңдуруп таштабай, сарамжалдуулук менен күн мурунтан тазаланып, үйлөнүп коюлган карындарга куюп сактап алышкан. Күздөн баштап, Ооганстан менен Пакистандын сары май таңсык болгон жерлерине жүктөп барып сатышкан же аштыкка башма баш алмаштырышкан. Кээде Памир жайлоолоруна чейин чыгып барган соодагерлер сатып же башка бир буюмга алмаштырып алып жүктөп кетишкен.

Сары май топоздун, койдун, эчкинин аралаштырылган сүтүнөн алынган мешкеден же ар биринин айрым-айрым каймактатылып алынган мешкесинен да сызгырылган. Сары май, көбүнчө, аралаш сүтүн мешкесинен алынган. Азыр ван кыргыздарынын арасында сары май өтө аз жасалат. Анткени, кийинки муундар сары майды жана ага жасалган, ал кошулган тамактарды жактырышпайт.

Сары май ван кыргыздары үчүн үй-бүлөгө киреше киргизүүчү товар болуудан да калган, анткени, аны сатып алуучу кардардын табылышы мүмкүн эмес. Анын үстүнө, эл тамакты өсүмдүк майына жасоого, нан менен жегилик майды соода түйүндөрүнөн алууга көнүп бүткөн⁹.

Аралаш сары май - топоз, кой, эчкинин аралаштырылган сүтүнөн өндүрүлгөн мешкеден сызгырылып алынган май. Памир кыргыздарынын сары май өндүрүүдөгү эң көп колдонгон жолу -топоз, кой, эчки саалгандан кийин сүтүн бир чоң идишке куюп, аралаштырып, андан соң бышырып же чийки бойдон каймактатуу болгон. Аралаш сүт өтө калың каймак алып, бир канча күн тургандан кийин өтө коюу абалга келгендиктен, кашык менен чалууга мүмкүн болгон эмес, аны кош колдоп мыжыгуу жолу менен мешкеге, тырпка жана каймактын суусуна айландырышкан. Мешке, жогоруда айтылгандай эле, муздак суу менен таза жуулуп, кыш түшкөндө колдонуу үчүн сызгырылып, алынган сары май карындарга куюлуп коюлган. Азыр, кээ бир гана үйдө кышта жеш үчүн бир аз гана кой, эчки, уйдун (топоз жок) сүтүнөн аралаш сары май жасалат¹⁰.

Котоздун сары майы - топоздун сүтүнөн гана алынган мешкенин сызгырылган түрү. Топоздун сүтү эрте-кеч саалып, сүзүлүп, чийки же бышырылган абалда каймактатып коюлган. Бир нече күндөн кийин

калпылып алынган каймак бир идишке топтолуп, көбөйгөндө мыжыгылып, жуулуп мешке жасалган. Мешке көбүнчө кеч күздөн баштап сызгырылып, сары майга айландырылган да, идиштерге же карындарга куюлуп алынган. Котоздун сары майы сапсары түстүү, анча оор эмес *май* болгон. Памирде котоздун сары майын *нак сары май* дед да аташкан. Азыр топоз багылбагандыктан, анын сары майын өндүрүү мүмкүнчүлүгү таптакыр жок¹¹.

Инектин сары майы - уйдун каймагынан алынган мешкеден сызгырылып алынган май. Сары майдын бул түрү улупамирликтер үчүн жаңы десе да болот. Анткени, климаттык шартынан улам Памирде уй багылган эмес. Ошондуктан, уйдун сүтү жана андан өндүрүлгөн азык заттар акыркы жыйырма беш жылда гана колдонулуп келе жатат. Инектин сары майына азыркыга чейин көнө албагандыктарын көрүү мүмкүн. "Топоздун сары майына караганда жалаңачтын сары майы агыш, бедөөм¹² болот" деп мүнөздөшөт. Ал гана эмес, уйдун өзүн да *жалаңач* же *көлө* деп аташат. "Көлө" сөзү башка тилдерден кирген сөз болсо, 'жалаңач' памир кыргыздарынын өздөрүнүн тилдик каражаггарын, фантазиясын колдонуу менен жаратып алган жаңы атоосу болуп эсептелет. Түктүү, чуудалуу топоздорго көзү көнүккөн памир кыргыздары үчүн жылбыска түктүү уй түксүз, жылаңач (жалаңач) жүргөн малдай көрүнгөн. Инектин сары майы азыр ван кыргыздары тарабынан аз да болсо, кээ бир үйлөрдө жасалат¹³.

Койдун сары майы - койдун сүтүнөн алынган мешкенин сызгырылган абалы. Койдун сары майы жогоруда сөз болгон котоздун сары майына салыштырганда өнү ак, бүртүксүз, сыйда болгон. Ысык таптуу, калориясы да күчтүү, болгондуктан, койдун сүтүнөн алынган сары май көңүлгө бат тийген. Ага жасалган тамак Памирдин шартында адамдардын ден соолугуна оор келгендиги үчүн дайыма эле тамакка кошула берген эмес. Айрыкча, келгиндерге, конокторго өтө этияттык менен берилген. Дагы бир өзгөчөлүгү – койдун каймагын мычкыганда *тырп* көп түшкөндөй эле, мешкесин сызгырганда да *толто* көп түшкөн¹⁴.

Памирде накта койдун сүтүнөн сары май өндүрүү анча колго алынган эмес. Бир жагынан жегенге оор болсо, экинчи жагынан, түсүнүн агыш болгондугуна байланыштуу сатуу үчүн да ыңгайсыз болгон. Ошондуктан койдун сүтү саалгандан кийин эле топоз жана эчкинин сүтүнө аралаштырып жиберилген. Койдун сары майы азыркы учурда Памир тоолорунда жашап жаткан кыргыздардын тамак-аш системасындагы мурдатан ээлеп келген көнүмүш

¹¹ *Талаа дептери*. Мөстөнө Кескин Мөөткөбыл кызы, Агахан ЭржийесЭбдилөөт кызы. (10.06.2003).

¹² *Бедөөм* - даамы жок, супсак.

¹³ *Талаа дептери*. Мөстөнө Кескин Мөөткөбыл кызы. (10.06.2003).

¹⁴ *Талаа дептери*. Хидаятхан Чаглар Төрөбек кызы. (19.05.1997).

⁹ *Талаа дептери*. Абдулгафур Эржийес Эдил уулу, МөстөнөКескин Мөөткөбыл кызы. (10.06.2003).

¹⁰ *Талаа дептери*. Мөстөнө Кескин Мөөткөбыл кызы. (10.06.2003).

ордун жогото элек болсо да, ван кыргыздары тарабынан дээрлик жасалбайт¹⁵.

Эчкинин сары майы - эчкинин сүтүнөн алынган мешкенин сызгырылган абалы. Эчкини саагандан кийин сүтү чийки же бышырылып каймактатылган. Чийки каймактатылып алынган *хам каймактан** мешке жасалган эмес. Бышык сүтүнөн алынган каймак топтолуп, чалынып, муздак сууга жуулуп, мешке жасалган учурлар болгон. Айрым үй-бүлөлөрдө эчкинин мешкеси жуулуп, карындарга салынып, кышка чейин сакталган. Кыш түшкөндө сызгырылып, ысык тамак жасалган, нан менен желген. Котоздун сары майына караганда агыш, бүртүкчөлөрү болбогон, жылма сары май жепгүү жана аш болумдуу болгон. Эчкинин сары майы да азыр ван кыргыздарынын айымдары тарабынан жасалбайт. Эчкинин сүтү уй жана койдун сүтүнө кошулуп жиберилет да көбүнчө, иритки копулуп, быштак (*ныштак*) жасалат¹⁶.

Сары май сызгырылып алынган соң, ага ар түрдүү ысык тамактар жасалган. Куурулуп, кайнатылып, демделип бышырылган салттуу тамактардын бардык түрлөрүнүн курамында сары майдын өз орду болгон. Алардан сырткары, *көмөч* менен *каттама* баш болуп, ондогон кургак тамак түрлөрү да бышырылган. Бул - өз алдынча сөз болууга татыган орчундуу маселелердин бири.

Памир кыргыздарынын тамактануу рационунда *тажан машичалган сары май* деп аталган кургак тамак тууралуу маалыматтар да бир топ кызык. Ал - жөнөкөйлөтүп айтканда, сары май менен талкандын аралаштырылып, кол менен тоголоктолгон түрү, кээ бир кыргыз говорлорунда айтылгандай, маматомолок. Аны жасоо үчүн мешке же сары май казанга салынып эритилип, үстүнө бир аз суу куюлуп туруп, кайнатылган жана даамына келгидей өлчөмдө туз салынган. Андан кийин май идишке куюлуп алынып, табы кайтканга чейин суутолган да, үстүнө талкан салынып, кол менен же кашык менен аралаштырылган. Талкан майдын өлчөмүнө караганда көбүрөөк кошулган. Тегиз аралаштырылып даярдалган талкан машталган сары май уучтап тоголоктогондо, четинен тиштеп жеп жатканда убаланбай, колдо бириккен боюнча тургудай болушу керек болгон. Убаланып, бирикпей, тоголоктолбой чачылып турса, талкан машталган сары май жакшы жасалбаган болуп эсептелген. Аны даяр болгондон кийин *сыгымдап* (маматомолок жасап) туруп, бала-чаканын колуна карматып коюшкан¹⁷.

Талкан машталган сары май тез, машакатсыз жасалган, ток тутуучу, суусатуучу тамактардан болгон. Аны улуу муундагы адамдар эң мыкты тамак-

тардын бири деп эсептешет¹⁸. Азыр талкан машталган сары май ага жарамдуу талкандын жоктугунан жана эң негизгиси, кийинки муундардын сызгырылган сары май кошулган тамак жегенге көнүкпөгөндүгүнөн улам жасалбай, унутулуп бара жатат.

Памир кыргыздарынын сары майга жасаган тамактарын технологиялык жактан терендете изилдөө менен бирге алардын сары майды азык катары колдонуу тажрыйбасын ачып чыгып, адамзаттын мындан аркы турмушунда колдонулуш перспективаларын көрсөтүү, пайдалуулугун далилдөө, сунуштар жасоо илимий да, практикалык да жактан абдан маанилүү. Бирок, бул этнолог-изилдөөчүлөрдүн кесиптик вазыйпасынын ажагына сыйбаган, бир нече илим тармагынын адистери биргелешип ишке ашыруусу мүмкүн болгон, илимий күчтөрдүн интеграциясын талап кылган маселе.

Толто - май сызгырганга (накталаганда) казандын түбүнө чөккөн чөбөгө. Памир кыргыздарында толто өндүрүүнүн үч ыкмасы болгондугун көрүүгө болот. Биринчи жана эң жөнөкөй ыкмасы майды сызгырып жатканда эч нерсе кошпостон, түбүнө күйүп кетпөө үчүн улам аралаштырып туруу жолу менен даярдаган. Май сызгырылып бүткөндө түбүндө калган толто сарыктырылып, сүзүлүп алынган. Күрөң түстүү, даамы кыйгыл тарткан, майда бүртүктүү толто салыштырмалуу аз түшөт. Теңме-тен майы менен же дакиге салынып, майы сүзүлгөн түрдө да желген.

Толто жасоонун экинчи жана эң көп колдонулган ыкмасы боюнча май бир аз кайнагандан кийин үстүнө үч-төрт кашык ун себеленген. Ун майдын түбүнө чөккөн да, чөбөгө бүдүрлөрүн бириктирүүчү кызмат аткарган. Ундун жардамы менен күйбөгөн, оңой чөккөн, мол, даамдуу толто алынган.

Толто жасоонун үчүнчү жолу таптакыр унутулган десе болот. Кээ бир үй-бүлөдө май сызгырууга киришкенден мурда буудай унунан бир чыныдай умач ушалап, даярдап алышкан. Май кайнап, толтосу бөлүнө турган маалда умач казанга салынган. Умач казандын түбүнө чөгүп, толто бүртүкчөлөрүн өзүнө тартып алуу менен алардын майдаларын күйүп кетүүдөн сактаган жана майдын тунук, даамдуу болушун да шарттаган. Ун же умач кошулуп жасалган толто кыйгыл эмес, таттуу даамы менен айырмаланган, майы да оңой сарыктырылып алынган. Кийинчерээк, өтө жайылган болбосо да, кээ бир айымдар тожонун кыйгыл тарткан даамын буруу үчүн май кайнап, толтосу бөлүнө баштаган маалда бир-эки кашык кум шекер салып туруп, кайнатууну уланткандыгы айтылат¹⁹.

Топоз, кой, эчки мешкелеринен өндүрүлгөн толтор даамы, түсү, көлөмү жагынан бирдей болбойт. Котоз мешкесинен аз, ал эми кой менен эчкинин мешкесинен көбүрөөк толто түшөт. Толто сый тамак

¹⁵ *Талаа дентери*. МөстөнөКескин Мөөткөбыл кызы. (10.06.2003).

¹⁶ *Талаа дентери*. Мөстөнө Кесккк Мөөткөбыл кызы. (10.06.2003).

¹⁷ *Талаа дентери*. НиймөгөллөМолдо Шанлы (30.12.2003).

¹⁸ *Талаа дентери*. МөстөнөКескик Мөөткөбыл кызы. (10.06.2003).

¹⁹ *Талаа дентери*. Хидаятхан Чаглар Төрөбек кызы. (19.05.1997).

катарына кошулган эмес, үй-ичи, бала-чака тарабынан желген. Конок дасторконуна толто коюу зыкымдыктын белгиси катары эсептелген. Азыр май сызгырылбагандыктан, толтонун эч бир түрү жасалбайт, айрым маалыматчылардын айтканына караганда, жасалса да мурдагыдай желбейт. Муну элдин, айрыкча жаштардын тамактын даамына, жытына болгон табитинин өзгөрүп кеткендиги менен түшүндүрүшөт²⁰.

Сары май, дегеле майдын бардык түрлөрү памир кыргыздарынын тамак-аш системасында гана маанилүү орун ээлебестен, алардын көркөм ойлоо системасында да өз ордун тапкан. Памир кыргыздарынын элдик оозеки чыгармачылыгынан ондогон макалдардын мазмунун май же сары май түзгөндүгүн көрүүгө болот. Жалпы кыргыз журтчулутуна таанымал "Мышык майга жетпей сасык дептир"²¹ деген макалдан тартып, азырынча кыргыз фольклорчулары тарабынан каттала элек жаңы макалдарга чейин учуратууга болот.

Майдын тамак даамын чыгарган маанилүү азыкзат экенин чагылдырган: "Гүрүчтүн даамини май чыгарат"², "Жевесе да май жакшы, Бевесе да бай жакшы"³, "Бир чайнасаң май чайна, Былчылдасын оозунда"⁴, "Куда сыйы менен, Куурума майы менен"⁵, "Көмбагалдыш киндигини сары май менен майласа, мас болот"⁶, "Иттин ичине сары май жакбайт"⁷, "Сөөктү гажаган менен май чыкбайт"⁸ деген макалдар менен катар каймана мааниге ээ төмөндөгү макалдар да бар:

Азыганга жылдыз - Ай,
Карды ачканга тырп д а - май"⁹.
Алаган колум береген,
Майлуу колум жалөгөн"¹⁰.
Казан майвы, чөмүч майвы?"²²

²⁰ Талаа дептери. МөстөнөКескин Мөөткөбыл кызы. (10.06.2003).

²¹ Талаа дептери. Абдулмалик Кутлу өөжи Рахманкул Хан уулу. (01.08.2001).

² Талаа дептери. Жээнбек Юрдакул Пөрмөн уулу. (09.01.2005).

³ Талаа дептери. Өйдөр Эрдем Орозмамбет уулу. (28.07.2001).

⁴ Талаа дептери. Жээнбек Юрдакул Пөрмөн уулу. (29.12.2003).

⁵ Талаа дептери. Жээнбек Юрдакул Пөрмөн уулу. (31.12.2003).

⁶ Талаа дептери. Аашым Адыгүзел Дийөбай уулу. (12.05.2001).

⁷ Талаа дептери. Абдулгафур Эржийес Эдил уулу. (09.01.2005).

⁸ Талаа дептери. Абдулмалик Кутлу өөжи Рахманкул Хан уулу. (02.08.2001).

⁹ Талаа дептери. Абдулгафур Эржийес Эдил уулу. (09.01.2005).

¹⁰ Талаа дептери. Абдулмалик Кутлу өөжи Рахманкул Хан уулу. (03.08.2001).

²² Талаа дептери. Абдулмалик Кутлу өөжи Рахманкул Хан уулу. (02.08.2001).

¹² Талаа дептери. Көчөбай Огуз Жутаөкы уулу. (30.12.2003).

Көйнөгүң көөлүү болсо,
Тамагың майлуу болот"¹².

Кургак тапкан май чыгарган"¹³.

Май майга, суу сууга"¹⁴.

Пычак майга жүрөт"¹⁵.

Тууган ай - туураган май"¹⁶.

Чачтараз менен сырдашаң,

У стара менен кайрагың айтаң.

Соргок менен сырдашаң,

Саар жеген майы менен каймагың айтаң"¹⁷.

Тоова, тоова дейт экен,

Тоң майды да жейт экен"¹⁸.

өдөм арыгыны баксаң,

Оозу-мурдуң пок этет.

Мал арыгыны баксаң,

Оозу-мурдуң май этет"¹⁹.

Бүгүнкү, сары май жана анын түрлөрүн өндүрүү жагы өнөр жайчылардын ишине айланып, аны таркатуу соода тармактарынын кирешелүү ишине айланган кезде үй-бүлө чегинде сары май өндүрүү канча убакытка чейин уланарын айтуу кыйын. Кылымдар бою адамзаттын азыктанчу заттарынын негизгилеринен болуп келген сары майдын үй-бүлөлүк шарттарда, салттуу ыкма менен өндүрүлүшүн илимий эмгектерде сактап калуунун мааниси чоң. Памир кыргыздарынын сары май жасоо жана аны колдонуу тажрыйбасы адамзат кайсы майды кантип, кандай өлчөмдө, кай максатта колдонуу туура болорлугун, анан да, сары майдын сырларын билүүгө мажбур болгон кезде сөзсүз пайдасы тиеринде күмөн жок. Өсүмдүк түрлөрүнөн же ар кандай жасалма заттардан май алуучу өнөр жайы эбегейсиз өнүгүп, чоң өлчөмдөрдө өндүрүлгөн майды кардарларга жеткирүү, сатуу, анын пропагандасын жасоо ыкмалары жана каражаттары жолго кеңири коюлуп калган азыркы кезде май аттуунун эң тазасы, табиятка жакыны, адам ден соолугуна пайдалуусу өзүнүн бүткүл адамзаттын тамактануу системасындагы ордун акырындап жоготуп бара жаткандыгын көрүү кыйын эмес. Дүйнө элдеринин көпчүлүгүнүн тамак-

¹³ Талаа дептери. Абдулмалик Кутлу өөжи Рахманкул Хан уулу. (01.08.2001).

¹⁴ Талаа дептери. Өйдөр Эрдем Орозмамбет уулу. (28.07.2001).

¹⁵ Талаа дептери. Мухаммедсалих Санжактар Касым өөжи уулу. (24.07.2001).

¹⁶ Талаа дептери. Жээнбек Юрдакул Пөрмөн уулу. (09.01.2005).

¹⁷ Талаа дептери. Мухаммедакбар Кутлу өөжи Рахманкул Хан уулу. (30.12.2003).

¹⁸ Талаа дептери. Өйдөр Эрдем Орозмамбет уулу. (21.04.2003).

¹⁹ Талаа дептери. Өйдөр Эрдем Орозмамбет уулу. (30.06.2002). Памир кыргыздары май сөзүнүн ордуна жоо деген сөздү да колдонушкан. Бул синоним сөздөрдүн семантикалык айырмачылыктары болсода, бири-биринин ордуна колдонула бергендигин көрүүгө болот. Мисалы, ушул эле макалдын аягын өйдөр Эрдем Орозмамбет уулу 2001-жылдын 28-июлунда "жоо этет" деп бүтүргөн болучу. Арадан бир жылга жакын убакыт өткөн соң, анын ордуна "май этет" деген сөз айкашын колдонду.

тануу рационунда сары майды азайтуу менен, ар кандай өсүмдүк майларын, чалафабрикат май түрлөрүн колдонууга жапырт өтүшү, жаш муундардын тамакка болгон табитин өзгөртүп, аны кайрадан жаратуу жолуна түшүшү бүткүл адамзаттын XX кылымдагы бири-биринен кабары болбой туруп ортоктошо жасаган эң чоң, түзөтүлүшү өтө кыйын, тагдыр өзгөртүүчү катарларынын бири экевдагинде

шек жок. Бул жагынан алганда ван кыргыздарынын азыркы кездеги тамактануу системасы, күнүмдүк тамактануу рационун, убакыттын өтүшү менен кошо унутулуп бара жаткан салттуу тамак түрлөрү, сары май жана андан жасалган тамак-ашка болгон мамиле бул кара жожой процесстин жандуу күзгүсү, лабораториясы катары кызмат өтөп бере алат.

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