

Кайынов С.Т.

**МАЛ СОЮУ, ЭТ САКТОО ЖАНА МҮЧӨ ТАРТУУ САЛТТАРЫ
(Памир кыргыздарынын мисалында)**

Кайынов С.Т.

УБОЙ СКОТА И ХРАНЕНИЕ МЯСА (на примере Памирских кыргызов)

S. T. Kaiyrov

SLAUGHTERING AND MEAT STORAGE (for example the Pamir kyrgyz)

УДК: 908

Бул макалала памир кыргыздарынын жапайы жана колго үйрөтүлгөн мал түрлөрүнүн этин азыкзат катары пайдалануу маданиятынын тарыхын, азыркы абалын этнографиялык жактан жаңыдан жыйналган материалдардын негизинде системдүү изилдөө маселесине арналды. Тарыхый жактан алганда, памир кыргыздарынын тамактануу системасында адегенде жапайы жандыктардын, кайберендин эти басымдуулук кылса, акыркы жүз жыл чамасындагы убакыттын ичинде колдо багылган мал этинин көбүрөөк колдонулуп, тамактын ар кандай түрлөрүн жасоого ыңгайлуу затка айлангандыгын макаланын автору тарабынан жыйналган талаа материалдары ачык көрсөтүп турат. Жапайы өскөндүгүнө же колдо багылгандыгына карабай, малды союуга даярдоо, союу, анын этин таза сактоо, түркүн ыкмалар менен бышыруу жана адамдарга сый-урмат менен тартуу дүйнөдөгү ар бир эле элдин маданиятында боло бербеген көрүнүштөрдө болуп саналат.

This article on the basis of the new materials collected in terms of ethnography examines systematically the history and nowadays condition of the Pamir Kyrgyzs culture of using the meat of different kinds of wild and domestic animals as food. The field materials that were collected by the author of the article in terms of history clearly shows that initially, in the food system of the Pamir Kyrgyz the meat of wild and cud-chewing animals exceeded in usage; and for about the last hundred years the meat of domestic animals has been used more than others' and turned into a suitable thing for cooking different kinds of food. Preparing cattle for slaughtering without dividing it into wild or domestic kinds, its slaughtering, keeping cleanly its meat, cooking it by different techniques and serving and presenting it respectfully and honorably to people are the features that can't be found in every culture of every people all over the world.

Тарыхый жактан алганда, памир кыргыздарынын тамактануу системасында адегенде жапайы жандыктардын, кайберендин эти басымдуулук кылса, акыркы жүз жыл чамасындагы убакыттын ичинде колдо багылган мал этинин көбүрөөк колдонулуп, тамактын ар кандай түрлөрүн жасоого ыңгайлуу, санитардык-экологиялык жактан ишенимдүү, каалаган убакта, каалаган өлчөмдө өндүрүлүшү мүмкүн болгон азыкзатка айланышы аны башка эт булактарынын катарынан бөлүп чыгып, негизги эт булагы мартабасына ээ кылды. Жүрүп отуруп, акыркы жылдарда колдо багылган, ал турсун, жасалма шарттарда семиртилген ар кыл мал этинин дүйнөнүн катгоо жолу эң татаал жерлерине чейин жеткирилиши эт

өндүрүүнүн табигый булактарынын маанисин андан бетер төмөндөтүп, алардын көп кылымдан бери иштелип чыккан жөрөлгөлөрүнүн унутула башташына шарт түздү.

Малды союуга даярдоо, союу, анын этин таза, жеген кишинин ден соолугуна зыян келтирбей турган кылып аздектеп сактоо, түркүн ыкмалар менен бышыруу жана адамдарга сый-урмат менен тартуу дүйнөдөгү ар бир эле элдин маданиятында боло бербеген, эң негизгиси, материалдык дөөлөттү рухий дөөлөт менен өтмө катар айкалышыра билген керемет жөрөлгөлөрдү камтыйт.

Жалпы кыргыз эли сыяктуу эле, памир кыргыздарында, малды багууга, аны союу үчүн даярдоого абдан чоң маани беришкен. Колдо багылыш жаткан мал союла турган болсо, ага бир канча күн мурда жем, суу беришип, өзгөчө карашкан. Этинин даамдуу болушу үчүн жемге туз кошулуп берилген учурлар да болгон. Мал союлар алдында анын жанында туруп бычак кайралган эмес. Союшту кыйнабай жыгып, туура жеринен мууздоого, жаны чыкканга чейин бычактын сырты менен муундарына акырын ургулап эмдеп турууга, кандын толук агып чыгышын камсыз кылууга, убагында жүлүндөп, союштун жанын биротоло чыгарууга, терисин ылдам сыйрып, туура жиликтөөгө өзгөчө көңүл бурулган. Союла турган малга орой мамиле кылып, куйругу, кулагы сыяктуу талуу жерлеринен тартуу, сүйрөө, бир жагынан мал кадырын билбестиктин белгиси болсо, экинчи жагынан, андай мамилеге дуушар болгон малдын этинин жагымсыз, даамы начар боло тургандыгына ишенишкен.

Союп жатканда малды кыйнабаган, колу жеңил адамдарга союш мууздатуу эреже катары сакталып келген. Мына ушунун баары эттин даамдуу, адамга жагымдуу, ден соолукка пайдалуу, ал турсун береке-лүү болушун камсыздоонун айныгыс шарттары экендигине ишенишкен жана кылымдар бою кынтыксыз түрдө, эч жерин өксүтпөй орундатуу менен бүгүнкү күнгө жеткиришкен. Азыр да кырдаалдын, чөйрөнүн, көз караштардын өзгөргөндүгүнө карабай, бул салт жана жөрөлгөлөрдүн жандуу сакталып келе жатканын көрүүгө болот. Кыскасы, памир кыргыздарынын мал союу салтында өрнөк катары алынышы керек болгон, азыркы шартта да колдонулушу ар тараптан пайдалуу экендиги талашсыз бир топ жагдай бар.

Адегенде памир кыргыздарынын кайсы малдын этин кандайча колдонуп келгендиги тууралуу маалыматтарга көңүл буралы.

Койдун эти. Памир кыргыздары колдонгон этазыктар системасында бакма мал этинин ичинен колдонууга эң ыңгайлуу, жагымдуусу болуп койдун эти эсептелген. Үй-бүлөнүн этке болгон муктаждыгын камсыздоо же келген конокко сый көрсөтүү үчүн кой союлган. Айрыкча, *ширбаз* козу деп аталган, жүнү кыркыла элек, сүт эмди козунун эти өтө жогору бааланган. Үйгө келген сыйлуу конок үчүн кой союу, жилик тартуу салтка айланган. Койдун эти *порча эт* (сулп эт), *куйка эт* (куйкум эт) деп, экиге бөлүнгөн.

Эти оор келип, жагымсыз жыты да болгондугу үчүн кочкор союлган эмес. Ошондуктан эркек козуларды жазга маал бычып туруп, жайлоого айдашкан. Ириктин этинин кадимки кой этинен айырмасы анчалык болгон эмес.

Койдун сулп эти, жиликтери менен бирге куйругу, ич эти, боору, көк боору (*көк тал*), мээси, жилик сөөктөрүнүн чучуюгары, муздоосу ар кыл жолдор менен бышырылып желген. Өпкөсүнө сүт, ун куюлуп, ичегилеринен *бижи*, *өрмө*, *ичеги куурдак* жасалган. Сулп этинен болсо, эт кошуп бышырыла турган бардык коюу, суюк, кайнатып, демдеп, кууруп, кактап бышырылган эттүү тамактардын бардык түрлөрүн жасоого мүмкүн болгон.

Кой союу салты да убакыт өткөн сайын өзгөрүп, өнүгүп тургандыгын байкоого болот. Мисалы, азыркы ван кыргыздары кой союп жатканда керчөө чыгаруу ыкмасын унутушкан. Памирде жашап турган убактарда деле керчөө чыгарып союуну билбегендиктерин айтышат. Бирок "талаа материалдарына" караганда, памир кыргыздарынын мурдагы убактарда керчөөнүн эмне экендигин жакшы билгендиги, аны дөш деп атагандыгы жана андан даамдуу тамак жасап жеп келгендиги ачык көрүнүп турат¹. Койдун эти ысык таптуу болуп, суукчан адамдарга өзгөчө жаккандыгы, этияттап жесе, ысыкчан адамдардын деле ден соолугуна терс таасир тийгизбегендиги айтылат².

Топоздун эти. Памир кыргыздарынын ашканасында абдан жогору бааланган эттердин бири топоздун эти болгон. Топоз эти ысык да эмес, суук да эмес, мүнөз эт делип эсептелген. Эти жумшак жана жагымдуу болгондуктан, колунда барлар күзүндө согум катары топоз союп, эрш *түймөч* жасоо жолу менен сактап алышкан.

Бардык эле топоздун эти бирдей баалана берген эмес. Мисалы, эркек топоздун эти жел болот делип, аргасыздык болбогон учурда союлган эмес. Абдан жогору бааланган эттердин бири топоздун торпогунун эти болгон. Анча майлуу эмес, даамдуу, жеңил, жумшак болушу менен айырмаланган. Торпок аз союлган, демейде топоз кунан, бышты болмоюнча союлган эмес. Согум катары союлган топоздун эти, жогоруда айтылгандай атайын элдик эт сактоо ыкмаларын колдонуу менен сакталган. Ал койдун эти сыяктуу эле этген жасажан бардык тамак түрлөрү үчүн жарамдуу болгон³.

Эчкинин эти. Колго багылган мал этинин ичинен эчкиниң этине да өзүнчө баа берилген. Эчкинин эти жеңил, аш болумдуу, абдан майлуу эмес, жегенге жагымдуу болгондугу менен эсте калган. Айрыкча, жетилген улактын эти сиңимдүү болуу менен бирге жеген кипшинен ден соолугуна суук таптуу тамактарга жакын таасир берген. Жалпысынан алганда, эчкинин этинен жасалган бардык азык заттар мүнөз тамак болуп эсептелген.

Бычылбаган текенин этин "жел болот", "эски дартты козгойт" деп, жактырышкан эмес. Жүгүргөн текенин, бабалап калган эркек улактын этинин коңурсук жыты болуп, адамга жагымсыз жоктугунан алар союш катары колдонулган эмес. Эркек улактарды бабалай элегинде бычып коюп, семиртип, анан союш ордуна колдонушкан.

Улактын эти өтө жеңил, аш болумдуу болгондугу үчүн андан бейтап адамдарга тамак жасалып берилген. Көбүнчө ургаачы улактын эти же бычылган эркек улактын эти колдонулган. Ысык таптуу адам катуу ооруп, сууктук ичип жүрүп оңолгон болсо, кыркыла элек улак союлуп, анын эти аз-аздан бышырылып берилип отуруп, адамды акырындык менен тамакка аралаштырышкан. Демек, улак эти памир кыргыздарынын табыпхсыз тажрыйбасынан да өз ордун тапкан⁴.

Жылкы эти. Памирдин катаал жаратылыш шарттарынан улам, ал жерде жылкы кулундатууга, аны "жергиликтүү" малга айландырууга мүмкүнчүлүк болгон эмес. Жайлоо, кыпггоолор өтө бийик болгондуктан бээ кулундай алган эмес. Кычкылтектин сейрек, жетишсиз болгондугу үчүн бээлер боозуган болсо да, тууган өлүп калышкан. Туулган кулундар да бат эле түтөктөн өлгөн. Ошондуктан, башка жактардан алып келинип, Памирдин климаттык шартына көнүп кеткен жылкылар көбүнчө минүү, жүк ташуу, улак чабуу үчүн колдонулган. Памир кыргыздары күчтүү, күлүк айгыр же акта жылкыларды багышкан. Мына ушул шарттарга ылайык, памир кыргыздарынын ашканасында жылкынын казы, карта, жал, жая жана кымызынын чыныгы баркы анча билинген эмес. Мисалы, кыргыз тилиндеги "байтал бээнин бал кымыз" сөз айкашы фольклордук тексттерде арбын кездешкени менен элдин тамак-аш маданиятында кымыз жасоо салты болгон эмес.

Кээ бир инсандардын берген маалыматтарында кайсы бир убактарда кимдир бирөөлөрдүн кышкы согум катары жылкы союп алгандыгы, жылкынын казы, карта, жал, жаясы чүйгүн тамак катары бааланып, аларды өзгөчө сыйлуу коноктор келгенде тартылгандыгы тууралуу айтылат⁵. Семиз жылкынын кабыргалары сырты менен ажыратылып алынып, өз ичегисине салынып, түймөч жасалгандыгы тууралуу маалыматтар да бар. Кышында жылкынын сүр эти салынып желген, тонгон жылкы эти бычак менен таарылып алынып, башка этгүү тамактар да жасалган. Бирок, памир кыргыздары жылкынын чучугун жасашкан эмес. Жылкынын ичеги-карыны союлуп жатканда эле бүт бойдон оодарылып ташталган. Жылкынын саалгандыгы, кымызы тууралуу маалы-

маттары болсо да, аларды жасоо жолдору толук унутулган. Жылкы эти памир кыргыздарынын тамак-аш системасында дайыма, үзгүлтүксүз колдонулган эттерден болгон эмес. Жылкы эти канчалык назик, даамдуу жана сиңимдүү болсо да, ысык таптуу (*сап ысык*) келип, өнөкөт ооруларды козгоочу өзгөчөлүккө ээ болгондугу айтылат². Азыркы кезде ван кыргыздары, аларды курчап турган этномаданий чөйрөнүн жатыркоосуна карабай, жылкы союп, анын этинен ар кыл тамактар жасоо салтын улантып келе жатышат. Ал турсун жылкы сүтүнүн айрым ооруларга дары экендигин уккан кошуна айыл-кыштактардын тургундары кыргыз үй-бүлөлөрүнө атайын келип, бээ саадырып, сүтүн чийки ичишкен учурлары да болот. Ошондой эле, ар кандай себептер менен жылкы этинин даамын татып калган жергиликтүүлөрдүн ичинен анын жагымдуу этазык экендигин кабыл алып, кыргыз үй-бүлөлөрдөн сатып жегенге да даяр экендиктерин билдирген учурлар да жок эмес.

Төөнүн эти. Памир жайлоолорунун шартыга да жылкы сыяктуу эле төөнү да төлдөтүп багуу мүмкүн болгон эмес. Жетилген төөлөр башка жактардан алып келинип, биринчи иретте, оор жүк ташуучу күчтүү улоо катары колдонулган. Ошондуктан, төөнүн сүтү, кымызы, этинин өзгөчөлүктөрү тууралуу бай, ырааттуу маалыматтар табууга мүмкүн эмес. Ошентсе да, жүк ташуу үчүн колдонулган төөлөр кандайдыр бир себеп менен иштен чыгып калса, адал мал болгондугу үчүн багылып, союлган. Кээде кышка согум катары төө союп алгандар да болгон.

Төөнүн этине байланыштуу элдик табыпчылык көз караптары унутулган эмес. Анын аябагандай ысык (*сап ысык*) таптуу келип, Памирде көп учураган кагын оорусунун кайра жаңырышына себеп болот деп эсептешкен. Табыптар төөнүн эти жети жылдык дартты козгойт деп, өнөкөт оорусу болгондорго жедирген эмес. Табыптардын көрсөтмөсү боюнча, бир мертебе кагын, учук ооруларына чалдыгып алгандар төөнүн этин да, сүтүн да азык катары колдоно алышкан эмес. Ошондой эле төө эти кош бойлуу аялдарга берилбеген - төө этин жеген кош бойлуу аял, баласын тогуз ай эмес, он эки ай көтөрүп төрөөгө мажбур боло тургандыгына ишенишкен. Ошентсе да, төөнүн эти көпчүлүк тарабынан дайыма желген. Төө этинин эң мыкты жерлери омургкасы менен сериси (жалы) делип эсептелген. Өркөчтөрү нукура май болуп, кээ бир чоң төөлөрдүн өркөчүн сызгырганда он чакага чейин май түшкөн учурлар болгон. Төөнүк майы жогору бааланып, бир чейрек өркөч майынын бир топоз торпогуна алмашылгандыгын айтышат.

Төөнүн ич эти да чүйгүн тамак делип эсептелген. Тайлак этинин кандай болгондугун эч ким билбейт, анткени, Памир бийик болгондуктан, төө ботолой алган эмес. Ботолосо да, бир канча күндөн кийин эле, сойгудай боло элегинде түтөгүп өлүп калган. Ван кыргыздары төөнүн сүтүнүн уюбай тургандыгын айтышат. Памирде төө сүтүнөн кымыз жасоо тажрыйбасы болгон эмес³.

Уйдун эти. Памирде уй багылбагандыктан, анын этинин өзгөчөлүктөрү тууралуу маалыматтар көп

билинген эмес. Кыргыздар соода-сатык же аштык алып келүү үчүн Ваханга же башка жерлерге барганда гана уй этинен жасалган тамактар менен оропара келишкен. Кээде Памирге кайтып бара жатып уйдун бышырылган этин жолазык катары алышкан учурлары болгон. Уйдун этинен жасалган тамактар мүнөз тамак болсо да, негизинен суук таптуу тамак делип эсептелген. Памир кыргыздары уй, уйдун эти жана сүтү менен Пакистанда жашаган төрт жыл ичинде чындап таанышышкан. Уйду инек, келөдөп аташат. Уйдун сырткы көрүнүшүн түктүү топоздорго салыштыруу менен аны жалаңач (жылаңач) деп да аташат. Азыр болсо, ар бир үйдө уй багылып, анын сүтү жана эти негизги азыкзаттардын бири болуп калды десе болот⁴.

Памир кыргыздары малды, айрыкча, чакан жандыктарды союу салтында ар кандай ыкмаларды колдонушкан. Эң көп союлган мал кой болгондуктан, аны союп, этин даярдоо жана сактоо ыкмалары, жолдору кыйла бай.

Аккуйка - койдун терисин сыйрыбай союп, жиликтөө усулу. Кээде *жулуп сойгон* деп да аташат. Кой мууздалып, жаны толук чыгып, каны агып бүткөндөн кийин, мууздоосу, моюну жылуу суу менен тазаланып жуулган да, моюндун уч жагынан ичке, бышык жип менен бекем тартылып буулган. Андан соң, союпун бир жак бутунун терисин бычактын учу менен бир аз тешип, ал тешиктен ийик саптын учун салып коптоп, тери менен эттин ортосун ажыратып көндөйлөшкөн. Ошол тешилген жерден ооз менен үйлөп отуруп муузданган койдун териси менен этинин ортосуна жел толтурулган. Тери тасырайып керилип чыккан соң, жүндөрдүн түбү бошоп кол менен оңой эле тутамдап жулуп алууга мүмкүн болгон. Эгерде жел чыгып, тери бошоп кетсе, кайрадан үйлөп алып жүнүн жулууну уланта берген. Теринин жүнү бүт бойдон таза жулунуп бүткөндөн соң, жиликтенбей туруп тулганын үстүнө жаткырылган да, от жагылып, нары бери оодарылып куйкаланган. Териде кыл калбагыдай болуп куйкалангандан кийин жылуу суу менен таза жуулуп, алдына таза бир нерсе төшөлүп, ич органдары оодарылган. Карыны төгүлүп, ичегилери толук бойдон ажыратылып, ичиндеги уюган кан тазалангандан кийин ирети менен жиликтенген.

Аккуйка кылып союлган койдун этин *куйка эт* (куйкумдуу эт) деп да аташкан. Жиликтер салынып, тартиби менен бышырылып, конокторго ылайыгы менен тартылган. Аккуйка же жулуп сойгон койдун эти сиңимдүү, даамдуу болуп, жакшы желген. Маалымат берүүчүлөрдүн айтуусуна караганда эчки, улак, козу аккуйка усулу менен союлган эмес. Чоң, чары койлор союлганда гана аккуйка усулун колдонсо болот делип эсептелет. Аккуйка усулу азыр унутулуп баратат десе болот¹.

Кой союунун бул ыкмасынын мааниси өтө чоң. Мурдатан бери, азыркы күндө да койдун куйкалап союу ыкмасы колдонулуп келүүдө. Бирок, жүнү жулунбастан куйкаланганда адамдар канчалык таза жана дыкаттык менен иштешсе да, кылчык жүндүн тери алдындагы учунун калып калгандыгын көрүүгө

болот. Ал эми аккуйка ыкмасы менен союлган койдун терисинде кылчык жүндүн учтарынын эч калбагандыгы өтө маанилүү көрүнүш. Мындай учурда адам ден соолугуна зыян келтирбесе да, ага оордук келтире турган нерселерден арылтылгандыгы көңүлгө алынуучу жагдай болуп саналат.

Түймөч - ичеги капталган кабырга, кабырга чучук; котоз, жылкы, төө сойгондо майлуу кабыргалары майы менен бирге ажыратылып алынып, анын жанына башка май, сулп эгген да кошулуп, бир аз туздатылып, андан соң өзүнүн ичегиси менен капталып, ичегинин эки башын жел кирбегидей тыкыстыкта буулуп коюлган. Түймөч жасоо согум союлгандан кийин этти узак убакытка сактоонун эң ишенимдүү жолу болгон. Түймөч карындан да жасалган. Түймөчтө сакталган эттин жыты, даамы эч качан бузулган эмес, туз сиңип, абдан кушкер болуу менен бирге, сиңимдүү да болуп калган.

Кышка согум сойгон үйлөрдө түймөчтөр керегеден керегеге тартылган жипке асылып коюлган. Керек болгондо, четинен алынып, ар кандай эттүү тамак жасалып желе берген. Азыр төө жанатопоз союлбайт, жылкы союлат, бирок, ар бир үйдө муздаткыч болгондуктан, түймөч жасап отуруунун кажети жок деп эсептелинет².

Жиликтер жана **мүчөлөр**. Памир кыргыздарынын эт бөлүгү жана жилик тартуу салтында жилик жана мүчө деген түшүнүктөрдүн болгондугун өзгөчө белгилөөгө тийишпиз. Кыргызстандын түппүгүндө жайгашкан кээ бир район, айылдарда да "устукан тартуу" маанисиндеги мүчө тартуу түшүнүгүнүн бар экендигин көрүүтө мүмкүн.

Памир кыргыздарынын салтында төрт гана жиликтин аты аталган. Алсак, арканкы буттан: **кашка жилик**, **жото жилик**; алдыңкы буттан: **тохмок жилик**, **хары жилик**. Жиликтерди мүчөгө (устуканга) айландырып тартканда бул төрт жуп жиликтен алты гана мүчө келип чыккан. Конок көп болгон учурда кашка жилик менен жото жилик экиден бөлүнүп төрт мүчөгө айландырылганда төрт кишиге тартылган. Ал эми **тохмок жилик** менен **хары жилик** бирден гана мүчө боло алган.

Союштун калган бөлүктөрү: куйрук (куймулчак), **көшө** (баш), жамбаш, карчыга, далы жилик деп аталган эмес. Бирок мүчө тартканда ар бири өзүнүн мартабасына ылайык орундарын алган. Мисалы, мүчөлөрдүн эң жогорку мартабага ээ болгонунан төмөн көздөй санай турган болсок, төмөндөгүдөй тизме келип чыгат: 1. Куйрук; 2. Калла; 3. Жамбаш; 4. Карчыга; 5. Кашка жилик; 6. Двли; 7. Жотожилик; 8. Тохмок жилик; 9. Хары жилик.

1. Куйрук. Памир кыргыздарынын эт тартуу салтында куйрук (куймулчак) эң сыйлуу устукан болуп эсептелет. Куйрук бүтүн бойдон тартылбайт. Чоң койдун куйругу болсо, эки капталынан **боор-куйрук** үчүн өөнөлүп алынат да, калганы үч мүчөгө бөлүнөт. Алгач куйруктун уч жагынан бир кишиге мүчө катары берүүгө мүмкүн болгон көлөмдө туурасынан кесип алат - бул бир мүчө болуп эсептелип, карт деп аталат. Андан соң, көрт кескен сыяктуу эле, куйруктун ичке сөөгүнө такап туруп, дагы бир

кишилик куйрук кесип алат, бул - куйруктан чыгарылган экинчи мүчө болуп саналат. Куйруктун калганы үчүнчү, негизги мүчө болуп кала берет. Эгерде союш кичине болуп, куйругу да чекене болсо, эки гана мүчө чыгарылат, көрт кесилип алынгандан кийинки бөлүгү бүтүн бойдон калат.

Кээде куйрукка жамбаш же башка бир жилик кошуп тарткан учурлар да болгон. Мындай учурда кошумча жилик эт кескен кишиге таандык болуп эсептелген. Куйрук үч кишиге тартылган болсо, жаш жагынан эң кичүүсү ким болсо, ошол кесүүгө милдепүү болгон да, кошумча берилген жиликти ал өзүнө алган. Ал жилик кешик катары эсептелип, алган адам ырым кылып үйүнө алып кеткен.

2. Көллө/көлдө (баш) - мурунку убактарда куйруктан кийинки, мартабасы бийик мүчө болсо да, анын мааниси кийинчерээк унутулуп, катардагы бир куйкумдуу эт парчасы катары кабыл алынып калгандыгы ачык байкалат.

Койдун башын бышыруу бир топ машакаттуу иш болгон. Адегенде баш куйкаланган: муздоосуна сайылган таяктан кармап туруп жалынга тосуп, жүндөрүн таза куйкалаган, бычак менен кайра-кайра кырып тазалаган. Куйкаланып бүткөндөн кийин жылуу суу менен кырылып жуулган, мурун жана кулактарынын ичи тереңдерине чейин чукулуп, жүн жана киринен арылтылган. Андан соң үстүнкү жана алдыңкы жаактар ажыратылып, алдыңкы жаактардагы тиштер кычыктарына чейин чукулуп жуулган, ал эми үстүнкү жаактардын тиштери чагылып, биротоло алынып ташталган. Тазалап жуулуп, жиликтер менен кошо салып кайнатканда куйкум даамы шорпого көп чыкпай турган абалга келтирилген.

Памир кыргыздарынын салтында койдун башы өзүнчө мүчө катары тартылган эмес. Бышкандан кийин, жилик тартарда эт бөлүштүргөн адам баштын тумшук-каңылжаар бөлүгүн ажыратып таштап, чыккый жагын жамбаш менен бирге тарткан. Конок көп болсо, жарты жамбаш менен да тартылган.

Бирок кийинчерээк коноктун санына карап, башты тумшук жагы менен чыккый жагын бөлүп, ар бирин бирден мүчө катары тартуу учурлары да болгондугу айтылат. Ал эми таптакыр арга түгөнгөн учурда кэлланин тумшук жагы как ортосунан экиге ажыратылып туруп эки кишиге тартылган. Ошентип келлэ үч мүчөнүн милдетин аткарган учурлар да болгон.

Памир кыргыздарынын эт тартуу салтында калла мартабасы жагынан куйруктан (куймулчактан) төмөн болуп эсептелген. **Көшө** алган киши мээсин усулу менен чыгарып, аксакалдын табагындагы тууралган этке аралаштырып берүүсү керек болгон. Мээни дайыма улуулар, аксакалдар бөлүшүп жеген, Жаш балдарга "потла болот" ("мурду куюлчаак болуп калат") деп, жедиришкен эмес¹.

3. Жамбаш. Жамбаш - памир кыргыздарынын салтында жилик делип аталбаганы менен, мартабасы бийик мүчөлөрдүн бири. Жамбаш бүтүн бойдон да, экиге бөлүнүп да тартылган. Жамбаш сөөгүнүн так ортосундагы кемирчектүү жиктек так экиге ажыратылган жамбаштын **калак башы** жагы **кичүү көзөө**

баш жагы ак сакал адамга бериле турган мүчө делип эсептелген.

4. Карчыга. Карчыга памир кыргыздарынын салтында конокко сый катары тартылган маанилүү бөлүктөрдүн бири. Ал керек учурда алты мүчөгө бөлүнгөн. Үч кабырга, үч омуртка, *салтынчак гөшү* менен алты коноктун көңүлүн алууга толук жараган. Коноктун саны азыраак болсо, эки омуртка менен бир кабырганы бир чыгарып, бир омуртка менен эки кабырганы бир чыгарып, эки гана мүчө кылып тартса да болгон.

5. **Кашка жилик.** Жилик аттуунун эң бапшысы болуп эсептелген. Конок аз болсо, бүтүн бойдон тартылган. Ал эми коноктун саны көп болсо, кашка жилик так экиге бөлүнгөн да сөөктүн жоон жагы ак сакал конокко берилген. Ошентип, эки кашка жилик төрт конокту сыйлоого жараган.

6. **Дөли** (далы). Дөли жилик деп аталбаганы менен сыйлуу конокко ыйгарылуучу бөлүктөрдүн бири болуп эсептелген. Дели негизинен бөлүнбөй тартылган. Бирок зарыл учурда экиге бөлүнүп, тегерек баш жагы ак сакалга берилүүчү мүчө болуп саналган. Дали бөлүнбөй тартылган учурда сөөгү этинен тазаланып, билген кишилер аны кароо же отко кактоо жолу менен төлгө салышкан.

7. **Жото жилик.** Жото жилик сыйлуу конокторго ыйгарылуучу жиликтердин бири болгон. Негизинен бүтүн бойдон тартылса да, конок көп учурда эки мүчөгө айландыруу зарылчылыгы келип чыккан. Так ортосунан экиге бөлүнгөн жото жиликтин чүкөлүү жагы кичүү, чүкөсүз жагы ак сакал кишиге берилчү мүчө болуп эсептелген.

8. **Тохмок жилик.** Тохмок жшшк бир гана мүчөнүн милдетин аткара алган. Сөөгү узун келип, эти бир жагында гана болгондуктан экиге бөлүп тартуу мүмкүн болгон эмес. Тохмок жилик көбүнчө жаштарга берилген. Элдеги "Тоотбаганга тохмок жилик, Хаалаваганга хары жилик" деген сөз али унутула элек².

9. **Хары жилик.** Хары жилик экиге бөлүнгөн эмес, ар бири бирден гана мүчөнүн милдетин аткарган. Хары жиликтин экиге бөлүнбөй калышынын себеби анын этинин аз болгондугуна гана байланыштуу болбой калышы да мүмкүн. Анткени, памир кыргыздарынын ишениминде хары жиликтин сөөгүнүн касиети бар деп эсептелген. Узак жол жүргөндө жанында кары жиликтин сөөгүн жанына салып жүрүүгө аракет кылышкан. Азыр да: "Сапаргерчиликте хары жилик адамды мылтык сыяктуу эле коруйт", - деп айтышат³.

Күндөлүк турмушта болсо, хары жиликтин этин тазалап жеп, сөөгүн бапшыкка салып бекитип коюшкан. Хары жиликтин капталындагы жандай кеткен ичке сөөгүн "жаачык" дешкен жана аны негизги сөөктөн ажыратышкан эмес. Хары жиликти чагып жеш, кор тутуу сөзсүз бир жамандыкка алып келерин айтышат.

Көптү билген маалыматчы Зойир Кошар Токур уулунун айтуусуна караганда илгери бир байбача жолоочулукка кеткен экен. Энеси баласына атап бир хары жилик катып жүрчү экен. Баласын утурлап

жүрүп, келишине бир-эки күн калганда чыдабай кетип, жилик-ти чагып, чучугун жеп алган экен. Ошондон, анан баласы келе жатып ок тийип өлүп калган экен⁴.

Зөйир Кошар өз көзү менен көргөндөрүн төмөнкүчө баяндайт: "Биздин чоң энебиз кырк жети *төтө* хары жилик жыйган экен. Биз качардан эки-үч жыл мурун жаңгы хары жиликке, жүктүн аркасыга көлөр тийип, шол жаңгы чөөөчш тешип жеп алып, шо хары жилик дагылып⁵ калып, анан биз тозуп кеттик" дейт.

"Эр кишинин кашык кабында бирден хары жижк бар эде". Хары жилик шамдан кийин чагылбайт. Бала-чака чагып чучугун жей турган болсо: "О, топону же, шам болуп калды, эртең менен жейсин", - деп чактырбайбыз". "Хйры жиликти чакпай эле сактап койгон жакшы. Бир жут жылы кунажыныма бир хары жиликти бөйлөп койсом, шол моюнчасы менен Пэкистанга келди. Купкуу болуп калат экен, шо котоздун мойнунда туруп эле купкуу болуп калат экен"⁶ деди.

Дагы бир маалыматчы Аалим Ватан: "Мен хары жижкти көп көргөмүн. Кашык капка салып коёт эде. Жүз жылдык хары жиликтер да бар эде. Көп турганда кыпкызыл болуп калат экен"⁷ дейт. Кыскасы, хары жиликке байланыштуу ишенимдер да анын бөлүнбөй калышына таасир эткен болушу мүмкүн.

Тууралган эт жана нерин. Сулп эт иригирээк тууралса, жөн гана тууралган эт делип аталган. Эт өтө майда, кебектей кылып тууралган болсо, нерин делген. Арык малдын эти нерин тууралып, каймак, шорпо, же кесме кошулуп желген. Эгерде союш союлуп, баш бышырылган болсо, мээси чыгарылып, нерин менен аралаштырылган.

Нерин эреже катары тартылган эттен тууралып, кол менен желген. Ак сакалдар кааласа, өздөрү жеп жаткан нариндин түбүн жаштарга кешик катары узатышкан. Бул салт "кешик кайтарат" деп аталган. Эгерде нерин семиз малдын этинен тууралса, эч качан камыр, каймак аралаштырышкан эмес. Азыр да анда санда да болсо, нарин тууралат. Бирок барган сайын нарин тууроо ыкмасы менен кошо ага байланыштуу жөрөлгөлөрдүн да унутулуп бараткандыгын көрүүгө болот.

Ошентип, памир кыргыздарынын салтындагы конокко тартылуучу жйлик жана мүчөлөрдүн орун тартиби кээ бир жагынан алганда ала-тоолук кыргыздардын азыр да жандуу түрдө колдонуп келе жаткан салтына шайкеш келсе, кээ бир жагынан таптакыр эле айырмаланып турат.

Памир кыргыздарынын салтындагы конокко берилбеген бөлүктөр да кыйла кызык. Мисалы, кабырга конокторго берилбейт, эт казандан чыгарылып жатканда эле бала-чакагатаркатылып берилет. Бир гана карчыганы алты мүчөгө бөлүүгө туура келген учурда үч кабырга мүчө катары конокко тартылып калышы мүмкүн.

Союшту жиликтеп жаткан учурда далыга чыгарылган үч кабырга да өз алдынча мүчө боло албайт. Куйрук-боорду боор-куйрук деген ат менен атаса да, боор менен куйрукту өз алдынча сунуу

салты болгон эмес. Мүчөлөргө ажыратылган жиликтер салынып, коноктордун адаына коюлган табакта бир кесим боор, бир кесим куйрук болушу жеткиликтүү болуп эсептелген.

Союштун *dösi* деп аталган бөлүгү (төшү) да сый коноктун табагына жакындатылган эмес. Ал ашканада калып, кийин *кырмачылаган аш* жасалган. Элдин оозунда алигиче айтылып келген "Арыкта да дөш жаман, семизде да дөш жаман" деген сөзгө караганда, анын конокко берилбегендигинин олуттуу себептери болушу мүмкүн. Бирок, азыр бул сөздөрдүн эмнеге айтылып калгандыгын эч ким түшүндүрүп бере албайт.

Союлган койдун башынын ажыратылган жаактары, тили, шыйрактары да бышырылып, бала-чаканын алдына коюлуп берилген. Ал эми кекиртектен менен кызыл өңгөчтү балдарга жедиришкен эмес - тоюнда тамагы кычышып, кыйкылдап калат деген ишенимде болушкан.

Мына ошентип, жогоруда айтылгандарды жыйынтыктай турган болсок, памир кыргыздарынын колго үйрөтүлгөн мадды сойгонго даярдоо, союу, анын этин сактоо, бышыруу, аны менен тамактануу жана башкаларды сыйлоо - баары бири-биринен ажыралгыс, бирдиктүү процесс, система болуп эсептелет. Союш багуусунан аксап же союп жатканда ката кетип калган болсо, эттин сапаты гана эмес, семиотикасы да бузулуп, материалдык да, рухий да мааниси төмөндөгөн. Ошондой эле, бардыгы туура аткарылып келип, бирок бышкан этти мүчө катары үлөштүрүүдө салтка коошпогон катачылык кетирилген болсо, ага чейинки жасалган мээнеттин баары эсепке кирген эмес, талаага кеткен. Кээде мүчө туура эмес тартылгандыгы үчүн, кайрадан союш союлуп, жиликтерди, мүчөлөрдү кайрадан тууралап тартуу иши аткарылган учурлар да болгон. Кыскасы, союш союу, анын эти менен азыктануунун тартиби катуу сакталуу менен коомчулуктун көзөмөлүндө жүзөгө аштырыла турган, социалдык маани-маңызга эгедер жумушка айланган. Ошону менен бирге, жогоруда баяндалган маалыматтардын дээрлик бардыгынан памир кыргыздарынын табиятка, азыкзат булагы

болгон айбандарга, алардан өндүрүлгөн тамак-аш түрлөрүнө, адамдарга жана алар жараткан рухий дөөлөттөргө, коомдо колдонулуп келе жаткан тартип жана эрежелерге зор маданияттуулук жана кылдаттык менен мамиле кылышкандыгы көрүнүп турат. Мына ушул өзгөчөлүк памир кышыздарын чачыратпай, бириктирип, этностук бүтүндүгүн коруп келген материалдык жана рухий дөөлөттөрдөн экендиги да талашсыз. Бүгүнкү күндө анын маңызын кайрадан өздөштүрүп, адамзаттын турмуштук тажрыйбасы менен акыл ойлоосунан жаралган дөөлөттөр катары таанытуунун зарылдыгы бар.

Адабияттар:

1. 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 тамганы, экинчиси кичине тамганы билдирген бул ариптер кыргыз тилинин түштүк диалектисине мүнөздүү болгон [э] тыбышты ([а] менен [е] тыбыштарынын ортосундагы ачык, ичке үндүүнү) туюнтат.
2. Талаа дептери. Жээкбек Юрдакул Пермш уулу. Кап Педөш (жөө жомок). (01.07.2000).
3. Талаа дептери. Абдулгафур Эржиес Эдил уулу. (10.06.2003).
4. Талаа дептери. Ошол эле маалыматчы. (10.06.2003).
5. Талаа дептери. Жээнбек Юрдакул Пөрмөн уулу. (10.07.2000).
6. Талаа дептери. Аашым Адыгүзел Дерийвбай уулу. (12.05.2001).
7. Талаа дептери. Абдулгафур Эржиес Эдил уулу. (10.06.2003).
8. Талаа дептери. МэстшөКескин Маагкөбыл кызы, АбдулгафурЭржийесЭдил уулу. (10.06.2003).
9. Талаа дептери. Абдулгафур Эржийес Эдил уулу. (10.06.2003).
10. Талаа дептери. Абдулгафур Эржиес Эдил уулу. (25.05.2011).
11. Талаа дептери. Абдулхалим Ватан Молло Аса уулу. (23.04.2003).
12. Талаа дептери. Зөйир Кошар Токур уулу. (14.04.2001).
13. Талаа дептери. Зөйир Кошар Токур уулу. (14.04.2001).
14. Талаа дептери. Өйдар Эрдем Орозмамбет уулу. (25.07.2004).

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