

Абдиева А.М.

**ТҮШТҮК-БАТЫШ ЧӨЛКӨМҮНДӨГҮ КЫРГЫЗДАРДЫН XIX к. а. - XX к. б.
ЭГИНДЕРИНЕН ДАЯРДАЛГАН ТАМАК-АШТАРЫ**

Абдиева А.М.

**ПРОДУКТЫ ИЗГОТОВЛЕННЫЕ ИЗ ЗЕРНОВЫХ ПОСЕВОВ ЮГО-ЗАПАДНЫХ
КЫРГЫЗОВ В КОНЦЕ XIX В НАЧАЛЕ XX ВЕКА**

A.M. Abdieva

**PRODUCTS MADE OF GRAIN CROPS IN THE SOUTH-WESTERN KYRGYZ IN THE
LATE XIX EARLY XX CENTURY**

УДК: 39.98(575.2)(04)

(Баткен жергесинин талаа материалдарынын негизинде)

Бул илимий макалада түштүк-батыш чөлкөмүндө жашаган кыргыздардын XIX кылымдын аягында XX кылымдын башында дан эгиндерин таануусу, колдонуусу жана ундан даярдалган тамак-аштардын түрлөрү ошондой эле жасалуу ыкмалары, өзгөчөлүктөрү туурасында берилди.

Негизги сөздөр: дан эгиндери, дыйканчылык, буудай, нан, тамак-аш, патыр, камыр, атала, түштүк-батыш аймагы, ун, тамак-аш.

In this scientific statue consider learning and to use corn seats and the sorts of dishes on prepearing from corn wares and also the methods of future on prepearing Southwest Kyrgyz in the and of XIX 19th and in the beginning of XX century.

Ключевые слова: зерновые посеы, земледелие, пишецца, хлеб, патыр, тесто, каша, южно-западный регион, мука, продукты питания.

In this scientific statue consider learning and to use corn seats and the sorts of dishes on prepearing from corn wares and also the methods of future on prepearing Southwest Kyrgyz in the and of XIX 19th and in the beginning of XX century.

Key words: corn seats, agriculture, the foods of feed, corn, bread, patur, paste and porridge in the region of Southwest.

Түштүк-батыш чөлкөмүндө кыргыздар негизинен мал чарбачылык жана дыйканчылык менен алектенишип күн көрүшкөн. Мал чарбачылык менен алектенишкен кыргыздар XIX к. а. XX к. б. жарым көчмөн турмушта, ал эми отурукташкан кыргыздар жер айдашып, дыйканчылык кылышкан. Мындай маалымат жөнүндө А.П.Хорошкин "...отурукташкан элдер жер айдашат,...көчмөндөр мал багышат жана Россия, Кашкар жана Бухара менен соода кылышат. Кокон хандыгындагы элдер негизинен зекет салыктарын төлөшөт" [1,43-б.] деп жазган орус окумуштуусу өзүнүн "Очерки Кокана. Отрывки из дневника в Кокане" деген эмгегинде. Жер айдашып, дыйканчылык кылышкан элдер өздөрү отурукташкан жердин шартына жараша төмөнкүдөй дан өсүмдүктөрүнүн түрлөрүн эгешкен:

1) Түштүк-батыш чөлкөмүндөгү Сох, Исфайрам, Кожо Бакырган (Козу Баглан) жана Ак Суу

дарыяларын жээктеп, суулуу жерлерде жашаган элдер: буудай, арпа, күрүч, жүгөрү, зыгыр ж.б.

2) Эгинди суугарууга суусу жок такыр кайрак жерлерде жашаган элдер лалми (суусу жок жерлер) буудай, арпа, нокот жана сулу ж.б.

Байыркы адамдардын дан эгиндерин таануусу жана азык-түлүк катары пайдалануусу окумуштуулардын изилдөөлөрү боюнча таш кылымынын неолит дооруна туура келет. Алгач, байыркы адамдар азыктануу үчүн дандын өзүн чийки бойдон жеп көрүшкөн. Жерге түшкөн дан нымдалып көлөмү чоңойгонун байкашып, эгип-өстүрүшүп, тамак-ашка пайдаланышкан. Акырындап дандан ботколорду жасап жей башташкан. Очокко түшкөн ботко катып калганын көрүп, нан жасоону ойлоп табышкан.

Дан азыктарын өстүрүү жана тамак-ашка колдонуу Фергана өрөөнүндө биздин эранын биринчи чейрегине туура келет. Орус элинин улуу окумуштуусу, саякатчы А.Ф. Миддендорф Фергана өрөөнүн изилдеп, жергиликтүү элдердин жашоо-турмушундагы буудайдын ордун, маанилүүлүгү жөнүндө: "Буудай. Негизги наны. Жаздык жана күздүк болуп эгилет. Сарттар күздүк буудай, ал эми кыргыздар жаздык буудай эгишет" [1,243-б.] деп өзүнүн эмгегинде өтө так, таасын белгилеп өткөн.

Кыргыз элинде, анын ичинде түштүк-батыш кыргыздарында дан азыктарынан: буудай, арпа, жүгөрү, таруу, шалы, нокот сыяктуу дандан алынган ун-талкандар тээ байыртадан тартып эле калкыбыздын күндөлүк оокаттануусунда орчундуу орунду ээлеп келген. Эл аларды негизги азыктар деп эсептешип сокуга жанчып, кууруп алып, актап, жаргылчакка, тегирменге тартып акшак, ун жана талкан кылышкан.

Кыргыздардын улуттук кургак оокаттары болуп саналган: талкан, ун, нан жана камыр тууралуу токтолуп кетсек.

Талкан. Улуттук кургак оокаттарынын негизгилеринин бири болуп саналат. Буудай, арпа, жүгөрүнү (макани) же тарууну казанга кууруп алып, сокуга жанчып, жаргылчакка же тегирменге тартып, талкан кылышкан. Дан азыгына карап "буудай талкан", "арпа талкан", "жүгөрү талкан", "таруу талкан" деп айтышкан. Талкандан түрдүү аш, жарма жасалат. Бабаларыбыз талканга чоң маани беришип, майга,

каймакка, сүткө аралаштырып чалып нандын ордуна жешкен. Талканда пайдалуу заттар, витаминдер сакталып калгандыктан ал аш болумдуу жана нык келип, кишини ток туткан. Мындан сырткары нанды да катырып, сокуга жанчып талкан кылышып, кум шекер кошуп, сууга чылап жешкен.

Ун. Кыргыздар буудай, арпа, жүгөрүнү сапырып, тазалап тегирменге чийки тартып ун кылышкан. Жүгөрүнүн унун - загара, буудай унга жүгөрүнү бирдей кылып кошуп тарткан унду - намыкта деп аташкан. Ундун мындай түрү азыркы мезгилде өтө эле сейрек колдонулуп калды. Колго тазаланып, тегирменге тартылган буудай ун - жайдары ун деп аталат. Буудайдын аш болумдуулугун, ун азыктарынын арасындагы жагымдуусу, өтүмдүүсү экенин баамдап билген кыргыздар буудай унунан дүйүм аштарды, кургак оокаттарды анын ичинде нандын түрлөрүн жасап келишкен.

Дегеле, нан, нан азыктары – адамзаттын тамактануусундагы эң көп керектелүүчү, белок заттарына жана көптөгөн витаминдерге бай болгон негизги азыктын түрү болуп саналат. Нанды бышыруунун негизги сырьелору - ар кандай сорттогу буудай, кара буудай, загара, арпа уну, суу, туз, май, көптүргү (ачыткы). Ал эми кошумча катары сүт, май, жумуртка, кум шекер, сызык ж.б. кошулуп жасалган.

Нанды бышыруу төмөнкүдөй этаптардан турат:

1. Камырдын курамындагы азыктарды кошуп жууруу;
2. Жасалган камырды көптүрүү (ачытуу);
3. Көөп, даяр болгон камырды ийлеп б.а. калыпка келтирүү (нанга белгилүү бир форманын берилиши);
4. Жасалган нанды казанга, көмөч казанга же табага жана тандырга салуу;
5. Белгилүү температурада бышыруу;
6. Бышкан нанды суутуу.

Ошондой эле кыргыздар нандын эң биринчи даамын, жыттуулугун, сырткы көрүнүшүн жакшыртуу үчүн түрдүү ыкмаларды пайдаланышкан. Кыргыздар бышырыла турган нандын түрүнө, курамына карата камырын да түрдүүчө жасашкан. Көбүнчө күндөлүк тамак-ашка буудай унун пайдаланышкан. Анткени, буудай наны жагымдуу, сиңимдүү, жегилдиктүү келет. Биз ошол Баткен аймагындагы элдердин оокаттануусундагы ундан жасалган нандын түрлөрүнө, нан азыктарына, жупкаларга жана ундан жасалган муздак оокаттардын кээ бирлерине жана жасалуу ыкмаларына топтолгон талаа материалдарынын негизинде жазууга аракет жасадык.

Кыргызстандын түштүк-батыш аймагында жашаган жергиликтүү элдин арасында жасалуучу нандын бир канча түрлөрү бар. Атап айтсак: казан нан, тандыр нан, гүлчө нан, патир нан, көңтөрмө, жылдырма, көмөч нан, пияз патир, загара нан, арпа нан ж.б.

Нандын түрлөрүн негизинен буудай ундан жуурушуп, ачыган жана ачыбаган камырдан жасашып,

жасалышына, бышырылышына карай төмөндөгүдөй үч түргө бөлүшкөн.

1. **Казан нандар** - какшыган, кызытылган казанга жабылып, оттун табына бышкан нандар. Жергиликтүү калктын казан нандарынын эң белгилүүсү көңтөрмө патири, жылдырма патири жана паниз патиринин жасалуу жолуна кайрылып кетсек.

а) Көңтөрмө – сүттү бышырып каймагын алып (бети алынган сүт), кичине табын кайтарып жумуртка, май, туз кошуп камырын көп катуу кылбай орточо кылып жууруйт. Камырды кичине эс алдырып (чоң бир эле зубала болот) көңтөрмө патирди жасап очокко кызытылган казанга салып кол менен улам жылдырып, бетин кызартып катырып алып, артына суу сүртүп казанга жабыштырып бышырып алат. Көңтөрмөнүн бети кызарганда суу сепсе кыпкызыл жештүү болуп, андан бетер көркүнө чыгып калган.

Көпчүлүк үй-бүлөлөрдө бир эле казаны болуп тамакты да, нанды да ошол казанга бышырууга туура келген. Апаларыбыз тамак жасалган казанды (нанды майлама казанга жапканда түшүп калгандыктан) нан жабаардан мурда ундун кебеги же ун, оттун күлү менен казандын майын кетирип алышкан. Казанды тазалоонун бул ыкмасы азыркы мезгилдеги идиштерди жуудагы пайдаланылуучу заттарга салыштырмалуу ден-соолукка эч бир зыянсыз болгон.

б) Жылдырма – камыры көңтөрмөнүкүндөй эле жасалат. Казанды отко кызытып, какшытып, жылдырманын эки бетин кызартып катырып алат да, очоктогу чокко тикесинен коюп, калап бышырып алат. Түндүктө мындай нандын түрүн *калама* деп аташат.

в) Паниз патир (патыр) – жогоруда берилген патирлердин курамындай эле камыры жуурулат. Көңтөрмө, жылдырма патирлеринен айырмачылыгы бышыруу ыкмасында. Паниз патирди бышырууда казандын түбүнө от жагылып нандын артын бышырып, казандын бетине паниз же капкыч жабылып үстүнө да от жагылып нандын бети бышырылат (*бул маалыматтар Лейлек жергесинин тургуну Жумабаева Омуриенса Мамашиариповнанын айтуусунда жазылып алынды*) [АТМ.,1].

2. **Көчөм (көмөч) нандар** – ар түрдүү ундун ачытылган камырынан көмөч казанга жасалып, корго көмүү жолу менен бышырылган нандар.

а) Көмөч нан – корго көмүлүп бышырылган нандын эзелки түрү. Көмөч нан жумшак, кубаттуу жана ток тутат. Жылуу сууга туз, камыр туруш (ачыткы, көптүргүч), унду, майды кошуп камырын жасайт. От жагылып бүткөндөн кийин чокту түшүрүп камырды көмөч казанга же табага салып, корго көмүп бышырган. Көмөч нан бышканда күлдөн алып, жүндөн жасалган буюмдар күлдү таза тазалайт дешип, жүн буюмдар менен аарчып күлүн түшүрүшкөн. Көмөч нан ысык корго бышкандыктан өтө ысык келип, койдун куйрук майынан да күчтүү болот дешкен.

3. **Тандыр нандар** – тандырга жабылган нандар.

а) Пияз патир – пияз менен ундан жасалган нандын бир түрү. Пиязды майда кылып туурап алып, туз салып, кол менен мыжыгып эзип суусун чыгарып аз-аздан ун салып отуруп камырды катуу кылып жууруйт. 1 саат эс алдырып, тегерек кылып жасап, майда чекичтеп тандырга жаап бышырат. Тандырга от жагып, аны агартып оту өчкөн соң чогуна пияз патирди бышырып алган. Мындай пияз патир адамдын иммунитет системасын чындап, сасык тумоодон (грипп) ооруусунан сактаган.

б) Гүлчө нан – тойго мунасып нандын түрү. Курамына сүткө туз, май, көптүргүч, унду кошуп жууруйт. 2 саат камырды тыныктырып, ачытылган соң керектүү формага келтирилип, камырды чактап үзүп алып, ийлеп, чоюп, зубала жасап, тегиздеп гүлчөнүн четин бычак менен кесме кылып кооздоп, чеккич менен ар кыл түр салып, бетине айран сүртүп, седана сээп аз убакытка дем алдыруу керек. Тандыр даяр болгондон кийин кадимкидей эле жаап алышкан.

Дүйнөдө ар бир элдин ата-бабасынан жасалып келе жаткан улуттук тамак-ашы бар. Ошол сыңарындай эле, Баткен жергесинин элдеринин XIX к. аягында жана XX к. башында дан эгиндеринен т.а. ундан жасалган, улуттук жеңил сиңимдүү тамак-аш болуучу түрүнө кирген азыктардын төмөнкүдөй түрлөрүнө токтолмокчубуз.

1) Атала – ундан жасалган тамактын түрү. Унду майга кызартып кууруп алып, май, суу кошуп оту акырын жагып кайнатып бышырат. Атала сиңимдүү болуп, ысык келип, ал суюк болгондуктан чайнабайт, жутканга оңой, ошондуктан, улгайган кишилерге жана оорулууларга, жаш балдарга (атала ичкен наристелер тез торолгон) ичиришкен. Ден-соолугу чың балдарды эл оозунда “Атала - ичкен бала да”, жилиги толгон бала да” деп айтышкандыгы бекер эмесир. Анткени, атала тамагы адамдын организмине өтө пайдалуу келет.

2) Арпа атала – арпа унунан жасалган тамактын түрү.

3) Атала тарпык – жылуу сууга ун жана туз салып камыр жууруп, чабатыдай кылып жайып алган. Жайылып бүткөн жука камырдын ичине аталаны салып, эки жагын жабыштырып, сары майды казанга куюп бышырып алат. (Лейлек жергесинин Көк-таш, Кара-Камар, Ак Суу айылдарынын тургундары атала тарпыкты көп бышырышкан). Атала тарпык өтө жумшак жана татымдуу болуп, кары кишилердин тамактануусуна ыңгайлуу келет.

4) Жуума атала – көптүргүчтү сууга суюк кылып эзип алып, ун салып, акырын кайнатып атала даярдашкан. Мындай аталанын түрү чоң дарылык касиетке ээ болуп, суук келип төрөттөн чалынып калган аялдарга, чыгууга (чыгуу чыкканга) канды тазалайт деп оорулууларга ичиришкен. Жуума аталаны чыгуу чыккан ноокас адамдар париз (диета кармаганда) кармаганда бир канча айлар бою ичип ооруудан айыгышкан [АТМ.,2].

5) Умач аш. Унду элгеп табакка салып аз-аздан суу куюп, кол менен унду умачтап, алакан менен тегиздейт. Умачталган камырды майга кууруп алаып, сууга кайнатып, бортүп чыккан сон сүт куюп кайнатып бышырат. Кээде умачты сууга эле бышырып алып, айран катыктап (чылап) ичишкен.

б) Албайтар. Унду майга кууруп алып, нават салып атала сыяктуу кайнатат. Отту акырын жагып, кыпкызыл болуп коюуланганга чейин кайнатылат.

Буудай унунун ачытылбаган камырынан байыртадан даярдалып келаткан тамактарынын бири – жупка болуп саналат. Аларга чабаты, челпек, сүрттөмө, тарпык ж.б. кирет. Бул тамактар улуттук оор (ысык келүүчү) сиңимдүү тамак-аш болуучу түрүнө кирген азыктардын төмөнкүдөй түрлөрүнө токтолмокчубуз.

а) Чабаты – жылуу сууга туз жана буудай ундан салып, камырын катуу кылып жууруп, кичине тыныктырып, майда бөлүкчөлөргө чендеп бөлүп алып, нургуч (үбөлүк) менен аябай жука кылып жайып алат. Жайып болгондо какшыган казанга улам бирден каттап салып, жуптап чабатынын бетин бышырып, экинчи жагына оодарып бышырып алат. Бат-баттан оодарып, отту бир калыпта кармап, эки жагын тең күйдүрбөй бышырып алуу керек. Чабатыны ата-бабаларыбыз сорпого, сүткө, айранга, кымызга, курутапка ж.б. суюк тамактарга чылап ичишкен. Ал кургак келип, алыскы жактарга азык катары салып кетүүгө ыңгайлуу болгон.

б) Сүрттөмөнүн (сүртмө) камыры катуу жуурулуп, жасалышы, бышырылышы чабатыныкындай болот. Чабаты кылып бышырып алып илегенге салып бетине каймак сүртүп үстүнө кайрадан чабатыны тизип кайра эле каймакты сүртүп коюлат.

в) Тарпык – чабатыга каймак сүртүп, эки жагын бириктирип, кызыган казанга салып таптап бышырып, экинчи жагына оодарып бышырып алат. Кыргыздардын тарпык, сүрттөмө, каттама тамактары сыйлуу тамактардын катарын толуктайт [АТМ.,3].

г) Каттама – жука жайылган камырдын бетине каймак же сары май сүртүлүп, бир нече катталып бышырылган нан. Каттаманын жасалуу жолу: Алгач унду жакшылап ээлеп, жылуу сууга татым туз, ун кошуп камырды катуу кылып жууруп, бир аз тыныктырып коет. Тыныккан камырды бирдей зубалага бөлүп алып, кесмеге жайгандай жука кылып жайып алат. Камырдын жукалыгы 1 мм болгондо бетине тегиз кылып каймак же сары май сүртүп, кол менен тоголотуп алынат да, нургуч (үбөлүк) менен калыңдыгы 1 см болгонго чейин жайылат. Мындай каттаманы туюк каттама деп аталат. Анткени, сүртүлгөн каймак же май чыгып кетпеш үчүн каттама кесилген эмес. Камыр даярдалып бүткөн соң, казанга аз өлчөмдө сары май куюлуп, кызыганда чийки каттама салынып, адегенде бир бетин бышырып, андан кийин экинчи бетине оодарып отко таптап бышырып алат. Четтери казанга жабышып калбашы үчүн, улам кашыктап май куюп туруу зарыл.

Жыйынтыктап айтканда, биз жогоруда түштүк-батыш чөлкөмүндөгү кыргыздардын XIX к. а. XX к. б. дан эгиндеринен даярдалган тамак-аштарын Баткен жергесинин талаа материалдарынын негизинде дан эгиндеринен жасалган азыктарын изилдеп чыгып, аларды адам баласына жеңил жана оор сиңимдүү жактарына токтолдук. Мындан сырткары алардын жасалуу ыкмаларына, даярдоодо жалпы жана айырмалуу өзгөчөлүктөрүн айырмаладык. Биздин кийинки изилдөөлөрүбүз дан өсүмдүктөрүнүн азык катары эң көп колдонулуучу жана турмуш-тиричиликте маанилүү болуп саналган дагы бир түрү – күрүч жана андан жасалган кыргыздардын тамак-аштарына жана жасалуу ыкмалары жөнүндө болмокчу.

Адабияттар:

1. Хорошкин "Очерки Кокана. Отрывки из дневника в Кокане"
2. Миддендорф А.Ф. "Очерки Ферганской долины" М. 243-б.
3. Каратаев. О. Эралиев. С. Кыргыздардын этнографиясы боюнча сөздүк. Б.210-б.
4. Жусупов. К. Кыргыздар. Бишкек.2011.

Маалымат берүүчүлөрдүн тизмеси:

1. Жумабаева Омуриниса, 60 жашта, Баткен облусу, Лейлек району, Ак-Суу айыл өкмөтү, Кара-Камар айылы, карамолдо уруусу.
2. Ташполотова Зарпаша, 76 жашта, Баткен облусу, Ак-Татыр айыл өкмөтү, Рават айылы, найман уруусу.
3. Азимова Канзатай, 69 жашта, Баткен облусу, Сүлүктү шаары, бөксө уруусу.

Рецензент: д.и.н., доцент Курбанов А.Д.