

Абдыкулова Р.А.

**ТҮРК ТАРЫХЧЫСЫ БАХАЕДДИН ӨГЕЛ ЖАНА АНЫН ЭМГЕКТЕРИНДЕГИ
КЫРГЫЗДАР**

Абдыкулова Р.А.

ТУРЕЦКИЙ ИСТОРИК БАХАЕДДИН ӨГЕЛ И КЫРГЫЗЫ В ЕГО ТРУДАХ

R.A. Abdykulova

**KYRGYZ PEOPLE AND CULTURE ACCORDING TO WORKS OF A TURKISH
HISTORIAN BAHAEDDIN OGEL**

УДК:39.947.1 (575.2)

Бул макалада түрк тарыхчысы Бахаеддин Огел жана анын эмгектеринде кыргыздар тууралуу маалыматтардын ичинен бир гана эмгегиндеги кыргыздардын тамак-ашына байланышкан маселелер тууралуу кеп кылынмакчы. Тактап айтканда мал чарбачылыкка байланышкан кыргыздардагы азык-түлүктөр тууралуу кандай маалыматтарды алууга болот. Макалада жогоруда аталган тарыхчынын эмгегиндеги маалыматтар бир нече классификацияга бөлүнүп сунулмакчы.

Негизги сөздөр: кыргыздар, тамак-аш, кымыз.

В данной статье отражена культура питания кыргызов согласно данным турецкого историка Бахаеддина Огела. В частности, рассматриваются традиционные блюда кыргызов, тесно связанные с их кочевым укладом жизни. Описание и анализ видов пищи даны согласно классификации автора статьи.

Ключевые слова: кыргызы, питание, кумыс.

This article depicts the features of Kyrgyz national meal according to a Turkish historian, Bahaeddin Ogel. The national food of Kyrgyz people was highly influenced by nomadic lifestyle. The article contains some analysis and classifications of the origins of Kyrgyz food.

Key words: Kyrgyz, meal, kumyz.

Бахаеддин Өгелдин өтмүшү: Түркия мамлекетинин тарыхчыларынын арасында Орто Азия калктарынын тарыхын изилдеген илимпоздорго Ибрахим Кафесоглу, Бахаеддин Өгел, Эмел Эсин жана Зеки Велиди Тогандарды кошууга болот. Булардын арасында Орто Азия калктарынын маданият тарыхын изилдөөдө Бахаеддин Өгелдин кошкон салымы өзгөчө чоң.

Бахаеддин Өгел Түркиядагы ислам мезгилине чейинки түрк доору деп каралган мезгилге тиешелүү маданияттын өзгөчөлүктөрүн таасын көрсөтө билген түрк аалымы болгон. Анын мындай эмгектерди жаратуусуна кырк эки жылдык академиялык жаатта эмгектенүүсү жана илимий сапар менен Германия, Англия, Италия, Данимарка, Венгрия, Австрия, Иран, Тайван, Монголия, СССР карамагына кирген Түркменистан, Тажикстан, Азербайжанга баруусунун ээлеген орду чоң. Мындай узак мөөнөттүү илимий сапарларынын натыйжасында немец, англис, кытай, перс жана орус тилдерин өздөштүргөн. Аты аталган илимпоздун өтмүшү, басып өткөн жолуна көз салсак, Өгел 1923-жылы 21-апрелде Элазыгда төрөлгөн. 1940-41-жылдары Анкара университетинин тил, тарых жана география факультетине өткөн. Ага таасир берген тарыхчы илимпоздор Шемседдин

Гүналтай менен Афет Инандар болгон. Айрыкча Орто Азия түрк тарыхы кафедрасына кызыгып, археология, кытай жана орус тили сабактарын алган. Университетти бүтүргөн соң Эрзурумдагы (азыркы Түркиянын чыгышы) лицейде тарых мугалими болуп эмгек жолуна аттанган. Эки жыл өткөн соң Wolfram Eberhardдын жетекчилигинде «Уйгур мамлекетинин түптөлүшү» аттуу доктордук диссертациясын жазып, 1948-жылы ийгиликтүү коргогон.

1949-жылы орток түрк тарыхы кафедрасында ассистент болуп иштей баштайт. Кийинчерээк «Лео дооруна чейинки кидандар» атындагы илимий тези менен доценттик наамды алган. 1959-жылы кайрадан Гумбольдт (Humboldt) стипендиясы менен Германияга барган. 1961-жылы Тайвандагы улуттук Ченг-Чи (Taiwan Chengchi) университетинде конок академиялык кызматкер болуп эмгектенип келген. Сапарын карыткан соң 1964-жылы профессор наамына татыктуу болгон. Кырк эки жыл академиялык кызматкер болуп Анкара университетинде эмгектенген. Кытай булактары боюнча түрктөр жана кытай архивдеринен түрк тарыхын изилдеген саналуу илимпоздордун катарына кирет.

Немец илимпоздору колдонгон илим изилдөө методдору менен түрк билим адамдарын тааныштырган. Аты аталган илимпоз өзүнүн илимдеги чыйыр жолун түрк маданият тарыхынан баштаган. Түрктөрдө номадизм, түрк-монгол маселелери туурасында көптөгөн илимий пикирлери менен бирге жыйырмадай китеп жүз жыйырмадай макалалардын автору. Түркиянын тарыхчыларынын арасында түрк тектүү элдердин маданиятына арнаган эмгектери арбын тарыхчы катары таанылып келет. Булардын арасында кыргыздардын маданият тарыхына байланышкан маалыматтар да көп кездешет. Айрыкча бир нече томдон турган түрк маданият тарыхына киришүү деп аталган эмгегиндеги [1] кыргыз маданиятына тиешелүү маалыматтарды тематикалык жактан бир нече классификацияга бөлүү мүмкүн. Мындан сырткары түрк маданиятынын өнүгүү доорлору деп аталган эмгегинде да кыргыз маданият тарыхына арналган кызыктуу маалыматтар кездешет. Жогоруда аты аталган түрк маданият тарыхына киришүү аттуу жыйнагынын төртүнчү тому түрк калктарында тамак-аш маданияты темасына арналган. Макалада төртүнчү томдун ичиндеги кыргыздар жана алардагы тамак-аш маданияты жөнүндө кездешкен маалыматтар тууралуу сөз кылынмакчы.

Бахаеддин Өгелдин эмгегинде кыргыздардын тамак-ашына байланышкан маалыматтар: Аты аталган автордун түрк маданият тарыхына киришүү аттуу эмгегинин төртүнчү тому түрк элдериндеги тамак-аш темасына арналганы жогоруда баяндалды. Анда түрк калктарынын алектенген чарбалык маданий тибине жараша мал чарбачылыктан алынган азыктардан баяндалат. Күнүбүзгө чейин колдонулуп келген тамак-ашка байланышкан сөздөрдөн сырткары тамак азыктары тууралуу да маалыматтар кездешет. Алсак, сүт, айран, аркан, ууз, ак сымал сөздөр кездешет. Анда кыргыздарда аппак деген мааниде «сүттөн ак» делген каймана маанидеги сөз колдонулганын жазып кетет [2]. Мындан башка кыргыздарда тоң майды эритүүдө «сызгыруу», «сызгырылуу» сөзүнүн Анатолияда (Түркия) да колдонулаарын жазат. Айрыкча «жебесең да май жакшы» деген түшүнүктүн кыргыздарда бар экенин билдирет. Натыйжада төмөндөгүдөй сөздөрдү аныктоодо түрк элдеринин ичинен эң көп кыргыздардын тамак-аш маданиятынан мисал келтирилгенин байкоого болот.

Аты аталган эмгек төрт бөлүктөн туруп, анын биринчи бөлүгү мал чарбачылыкка байланыштуу жана андан алынган азык-түлүктөрдөн: сүт, май, жуурат, айран, камыр тамак түрлөрү, кымыз тууралуу сөз кылынат. Ал эми экинчи бөлүгүндө тамак бышырууга байланышкан от жагуу жана ал тууралуу айтылган макал-лакаптарга арналган. Үчүнчү бөлүмү ашкана буюмдары (бычак, элек, калбыр, идиш-аяк, кашык, кепкир, аш айры, казан, сүзгүч, туз салгыч) тууралуу кабар берет. Төртүнчү бөлүмүндө болсо эттен жасалган эң эски тамак түрлөрү тууралуу баяндалат. Мына ушул бөлүктөрдө кездешкен кыргыздардын тамак-ашына байланышкан сөздөр жана алардын өзгөчөлүктөрү төмөнкүчө:

Эт, сүт жана май тууралуу: Мал чарбачылык менен алектенүүдөн улам түрк тектүү калктарда негизинен жеген тамагы-эттен жасалган. Көчмөн жашоонун өзөгүн бекемдеп, мал чарбачылыкты кесип кылып, жылдын төрт мезгилине жараша кышкысын *кыштоодо*, жазгысын *жаздоодо*, жайкысын *жайлоодо* жана күзгүсүн болсо *күздөөдө* журт которуп жашап келишкени “*Кыргыздарда жоро ичүү салты*” аттуу макалада өзгөчө баяндалган [3]. Муну менен бирге ичилчү азык катары сүт биринчи орунда турат. Эт менен сүт Орто Азия калктарынын негизги тамак-ашы экенине автор өз эмгегинде басым жасайт. Атүгүл адамдарда эмчектеш деп аталган бир эненин сүтүн эмген эки адамга берилген аталыштын башка түрк элдеринде *сүт кардеиш* (сүт карындаш, тууган) деп берет. Бул сымал *сүт кесмиги* аты менен кыргызчадагы эмчектен чыгаруу түшүнүгү бар экенин маалымдайт. Кыргыздар канчалык мал чарбачылыкка тиешелүү тамак түрлөрүн колдонгону менен сыр жасап күнүмдүк турмушта пайдалануулары өтө сейрек кездешет. Антсе да автор кыргыздардагы быштак тууралуу кеп козгой кеткен. Мындан тышкары кыргыздардагы сүткө байланышкан сүттөн ак-аябай апапак сөзү тууралуу да маалымат берет.

Эттин сорпосуна түркчөдө *эт суусу* деп аталат. Автор ал тууралуу айтуу менен кыргыздарда бышкан эттин үстүнө куюлган сорпого *чыктамак* деп атаарын белгилейт. Мындай эт кайнатууга экинчи аталыш катары *хашилама* сөзү кездешет. Бул сөз этти суу ичинде кайнатууга берилген аталыш. Мындай эттин сорпосуна күрүчтү кошууга да *дымдоо* деп аташаарын маалымдайт. Ал эми этти кызартып бышырууга болсо *кызартуу* же *тандырма* деп аташаарын айтат. Мындан башка жиликтөө сөзүнүн ордуна *кемиктөө* сөзү колдонулаарын берет. Жилик сөзү көөнө бир сөз болуп саналат. Автор кыргыздарда айрыкча этти мүлжүү салты бар экенин баса белгилейт. Ага байланышкан К. Юдахиндин сөздүгүндө кездешкен түндү чогуу өткөрбөй да маектин майын чыгара албайсың, сөөктүү мүлжүбөстөн да этке тойбойсуң сөзүн мисал катары айтып кетет.

Май түрү тууралуу маалымат берип жатып, кыргыздарда *дон май-тоң май* жана аны суюк абалга келтирүүдө *сызгыруу* деген кыймыл-аракетти билдирген сөз колдоноорун билдирген. Канчалык даражада май деп перс тилинен ошуп келген сөздү кыргыздар колдонгонуна карабастан жалпы түрк элдеринде *йаг* сөзү пайдаланылып келет. Мунун синоними катары көөнө түркчө *сөз-өз* деген сөздөр колдонулган. Кыргыздарда «жебесең да май жакшы» деген сөз бар экенин жана аталган элдер майды азык катары мол колдоноорун байкоого болот.

Жуурат, сүзмө, айран тууралуу: сүттөн жасалган азык катары жуурат илгертеден келе жаткан тамак түрү болуп саналат. Кыргыз эли айранды йогурт (жуурат) деп атоо менен өздөрүнүн жашоо турмушунда арбын пайдаланышат. Заманбап дүйнөбүздө батыш мамлекеттеринде да жуурат (йогурт) кенен колдонулган азыктардын катарына кирет. Кыргыздарда да айранды уютууда майлуу жана майсыз түрдө эки башка формасын көрүүгө болот. Айран уютуу деген сөз айкашындагы уютуу сөзү хорезмдиктерде колдонулуп келгенин автор белгилейт. Буга кээ бир түрк элдери *уйган йогурт* деп да аташат.

Сорпого айран кошуу менен ичилген тамак түрк элинде да кездешет. Аны автор кыргыздарда атала (жуурат кошулган ун сорпосу-түркчө аталышы) деп аташаарын жазат. Аны ундан жасашса, жармадан жасалганга болсо жарма (жуурат кошулган жарма сорпосу-түркчө аталышы) деп аталаарын белгилейт. Жалгыз эки тамак бири биринен айырмаланып турат. Балким алардын окшоштугу экөөнө тең айрандын кошулушунда болушу ыктымал. Бирок аталага көбүнесе сүт кошулат. Түштүк жергесине тиешелүү тамак катары кездешип, дал ушул тамактын экинчи аталышы курма чай деп билинет. Кыргыздарда жалпысынан айран сөзү өтүмдүү. Автор кыргыздардагы чалап сөзүн ачыктаган кезде суюк айран дегендин ордуна коюу айран түрү деп маалымат берген. Атүгүл кыргыздардагы «үйүндө бир кашык айраны жок, уулунун аты Жууратбек» (үйүндө айраны жок, кызынын аты Йогурбек-автордун жазганы боюнча) деген сөз-

дөн да кеп кылган. Сүттөн жасалган азыктын бир башка түрү-быштак болуп саналат. Көөнө сөз болгонуна карабастан түрк элинде перс тилинен оошуп келген *пейнир* сөзү колдонулуп келет. Экинчиси болсо чөкөлөк деп аталган кыргызчадагы курут сөзү кээ бир түрк элдеринде *сызмак*, *сыздырмак* аталышы менен таанылат. Ал эми курут сөзү Кутадгу Билик эмгегинде да кездешээрин автор белгилейт.

Көмөч тууралуу: Көмүч (көмөч нан) күлдө бышырылган нан, буга байланышкан «ар ким өзүнүн нанына күл тартат» (өз көмөчүнө күл тартат) деген макал бар экенин жазган. Кымыз тууралуу баяндаган кезде анын ачыткысынын жасалышы абдан машакаттуу жумуш экенин жазуу менен кыргыздар ачыткы катары кымыздын өзүн пайдаланаарын жана ачыткы боло турган кымыздын күзүндө оозу бекем жабылуу менен сакталаарын билдирет. Жазында кымыз жасоо мезгилинде ачыткыга таза сүттү аралаштыруу менен кымыз жасалганын жазып өтөт. Кыргыздарда кымыз суу ичкендей ичилбестигин, аны өзгөчө бир адатта *бата аяк* деп аталган (көөкөр) идиште ичерин жазат. Мындан сырткары той тамашаларда колдонулган идишке *кеңеш-аяк* атын беришери, идиш-аякка байланышкан кыргыздарда «жаманга чоң аягынды көрсөтпө» сөзүнүн бар экенин билдирет [4]. Аяк маанисинде огуздарда *чанак* сөзү колдонулуп келет.

Ашкана буюму бычак тууралуу: Бардык түрк элдеринде бычак сөзү жана бычуу сөздөрү кыпчак жана огуз топторунун баарында бирдей айтылаарын, ашкана бычагына кыргыздарда «кынгарак» дешерин, жада калса буга байланышкан «ашкана бычагында кын болбойт» сөзү бар экенин жазат. Түркчөдөгү *чакы* сөзүнүн кыргызчада «баки» же «маки» деп колдонулушу жана бычакты курчутууда бүлөө ташынын колдонулушу жана *чарыктоо* сөзү кездешкенин, бүлөө ташы огуздарда колдонбогону менен анын ордуна чарк сөзү менен *бүлөө чаркы* деп колдонулуп келерин баяндайт. Чакмак таш от чыгаруу үчүн болоттон жасалган курал, кыргыздарда болсо «шаппак» деп айтылаарын белгилейт. Бирок кыргыздарда чакмак таш атында кыздардын оюну бар экенин да айта кетүү абзел. Ал эми шаппак сөзү бүгүнкү күндө колдонулбайт.

Ашкана буюму катары элек, соку билек, казан-аяк, кашык сөздөрү тууралуу маалымат: Кыргыздарда элек элек, жез элек же торко элек, тел элек аталыштары бар экенин, экинчи бир буюм соку жана соку билек же соку ташы андан сырткары соккулоо сымал кыймыл-аракетти билдирген сөздөрдүн түркчөдө соку жана соку ташы деп аталарын жазган. Аяк-табак түркчө сөздүн кыргызчада синоними казан-аяк деп аталаарын, кытай тилинен келген *чыны* сөзүнүн да кыргыздарда колдонулаарын, алардын өзгөчөлүктөрү катары *сыр аяк* деп боёлгон идишке, кара аяк деп боёксуз, кулпулуу идишке (сандык сымал) айтылаарын, кыргыздарда «Өлбөгөн киши алтын аяктан суу ичет» сөзү кездешерин, кыргыздарда кулпуга *туткуч* аталышы да колдонуларын билдирет.

Жыгачтан жасалган кашыктар кыргыздарда көп колдонулганын жана бул кесип менен алектенгенге кашыкчы делерин, аны боёгон соң сыр кашык атында айтышарын жазат. Муну кашыкты кичинекей маанисинде кыргыздарда «асманда кашыкчалык булут жок» сымал сөздөр колдонулганын билдирет.

Казан жана каскан сөздөрү кыргыздарда болгондой эле огуздарда да, жалпы эле көптөгөн түрк элдеринде колдонулаарын, *чылапчын* деп да кичинекей казанга айтаарын (а чын чынына келгенде бүгүнкү күндө колду жууш үчүн суу төгүлгөн идишке берилген ат), *кырк кулак казан болгон экен* сымал оозеки чыгармачылыкта сөз айкаштары кездешерин, кыргыздарда казан түрлөрү абдан көп экенин, алардан жан казан же көмкөрмөлүү казан деп бир жерден экинчи жерге ташууга мүмкүн болгон казандарды аташарын, атүгүл аш бышырган адамга ашчы, ашпоз ордуна *казанчы* сөзү да колдонулаарын белгилеп өтөт.

Кыргыздарда туз: Тузга түрк калктарында өзгөчө маани берилгени, *туз даамын татуу* сымал огуздардагы сөздөрдөй эле кыргыздарда «калп айтсам туз урсун» сымал тузду куттуу нерсе катары көрүшкөнүн баяндайт.

Кыргыздарда кымыз тууралуу: автор кыргыздардагы кымыз жана анын ден-соолукка пайдасы тууралуу баяндап келип, сиңирүү органдарына, ашказан ооруларына, ууланууга, жүрөк ооруларына, көк жөтөлгө абдан пайдалуу экенин белгилеп кеткен. Ал мындай маалыматтарды өз кезиндеги орус дарыгердин жазган рапортунун котормосунан алган. Аны 1945-жылы Ф. Лачинай түркчөгө которгону эмгекте баяндалат.

Жалпы огуздарда жана кыргыздарда колдонулган тамак-ашка байланыштуу сөздөрдүн тизмесин төмөндөгүдөй чыгарууга болот:

Кыргыздарда – Огуздарда:

Сүттөй ак – бейаз (Арапча сөз)

Сызгыруу – сызырмак

Бычак – бычак

Элек – элек

Кепкир – чепче

Аяк – идиш-аяк

Калбыр – калбур

Сорпо – эт суусу

Кымыз – кымыз

Бата – аяк, идиш аяк – чанак

Баки, маки – чакы

Бүлөө ташы – бүлөө чаркы

Оттук – оттук

Тутку – туткуч

Тырмооч тырмак

Сүзгүч – сүзгөч

Жилик – илик

Чучук – сужук

Жарма – йарма

Корутунду:

Бахаеддин Өгел эмгектеринде түрк элдериндеги тамак-аш маданияты тууралуу маалымат берген кез-

де, эң көп кыргыздар менен уйгурлар мисал келтирилгенин байкоого болот. Макалa көп томдуу эмгегинин бир гана томунда кездешкен маалыматтардын кыскача жыйындысы. Калган жыйнактарында да көптөгөн кыргыздардын маданиятына тиешелүү маалыматтарды кездештирүүгө болот. Кыргыздардын маданият тарыхына байланыштуу булактардын арасында орун алуу менен Өгелдин эмгектериндеги маалыматтарды топтоп, булак таанууга кошуу керек деген ой жаралат.

Пайдаланылган адабияттар:

1. Bahaeddin Ögel. Türk Kültür Tarihine Giriş. Ankara, 1991. С. 4. Başbakanlık Basımevi.
2. Bahaeddin Ögel. Erzurum Anıtlarında Altay-Türk Anıtlarının İzleri, Erzurum. Halkevi yayını, Erzurum. 1947.
3. Исаков Б. Б. *Кыргыздарда жоро ичүү салты*. Известия ВУЗов Кыргызстана. 2016. №1. Бишкек. 111-113-беттер.
4. Bahaeddin Ögel. Türk Kültürünün Gelişme Çağları, Cilt I-II, İstanbul 1971.

Рецензент: и.о. доцент Исаков Б.
