

УДК 947.01 (575.2)

DOI 10.33514/1694-7851-2019-3-7-14

Куттубекова Венера Мамбеталиевна

к.и.н., старший преподаватель кафедры философии и социальных наук КГТУ им.И.Раззакова

Омурбеков Черикбай Казыгулович

к.и.н., и.о.профессора кафедры теологии КГУ им.И.Арабаева

**ЧҮЙ ЖАНА ТАЛАС ӨРӨӨНДӨРҮНДӨ ЖАШАГАН КЫРГЫЗ ҮЙ-
БҮЛӨЛӨРҮНҮН XX КЫЛЫМДЫН 20-50-ЖЫЛДАРЫНДАГЫ ТАМАКТАНУУ
ҮЛГҮСҮ (МОДЕЛИ)**

**МОДЕЛЬ ПИТАНИЯ КЫРГЫЗСКОЙ СЕМЬИ, ПРОЖИВАЮЩЕЙ В 20-50-Е
ГОДЫ XX ВЕКА В ЧУЙСКОЙ И ТАЛАССКОЙ ДОЛИНАХ**

**FOOD MODEL OF KYRGYZ FAMILY, LIVING IN 20-50 YEARS OF XX CENTURY
IN CHUY AND TALAS VALLEYS**

Аннотация: Сунуш кылынган макалада совет мезгилине чейинки, совет мезгилиндеги жана совет мезгили кулагандан кийинки историографиянын негизинде Борбордук Азиядагы элдердин көчмөн цивилизациясы, өзүнүн көз -караштарын жана рекомендацияларын кошуу ыкмасы менен каралат. Материалдарды анализге алууда С.А.Арутюновдун, Н.М.Жуковскаянын, А.С.Көчкүновдун эмгектери илимий талдоого алынды.

Аннотация: В данной статье на основе научных этнографических исследований советской и постсоветской историографии рассматривается проблемы о межэтнических процессах в Кыргызстане, при котором автор добавляет свои взгляды и рекомендации. При рассмотрении материалов проанализированы работы С.А.Арутюнова, Н.М.Жуковской, А.С.Кочкунова.

Annotation: In this article, on the bases of scientific, ethnographic studies of Soviet and post-Soviet historiography addresses the problems of inter-ethnic processes in Kyrgyzstan, in which the author adds his views and recommendations. When reviewing materials the works of S.A.Aragunova, K.M.Jukovskaya, A.S.Kochkunova were analyzed.

Түйүндүү сөздөр: тамактануу үлгүсү, тамактардын курамы, калк аралык жүрүмдөр, тамак-аш азыктары, тамактануунун элементтери, башкалардан кабыл алуулар, айылдык кыргыз үй-бүлөсү.

Ключевые слова: модель питания, состав пищи, межэтнические процессы, пищевые продукты, элементы питания, взаимодействия, кыргызская сельская семья.

Keywords: food model, food composition, interethnic processes, foodstuffs, food elements, borrowing, Kyrgyz rural family.

Этнография илимине чындыктын жалпы кубулуштарын билдирүүчү илимий түшүнүктүн (*категориянын*) курамына «тамактануу үлгүсү (*модели*) же тамактануунун модели» деген термин жаңы киргизилген. «Модель» деген сөз К.К.Юдахиндин 1957-жылы жарыкка чыккан сөздүгүндө төмөндөгүдөй которулат: модель – 1. бир буюмдун үлгүсү, кеби; 2. *тех.* бир кубулуштун кичирейтилген, өзүндөй же чоңойтулган кеби, үлгүсү; 3. *тех.* жасалуу кеби, конструкциясы [1,Б.363]. Биздин илимий сунушубузда «модель» деген

сөздүн унгу сун тамак жасоого керектелүүчү муздак, ысык, суусундук, майдаланган данек багытындагы табыгый түрүндө жасалган чийки, бышпаган, куурулбаган, кайнатылбаган азыктардын курамдык (*комплексдик*) үлгүсү. Мындай түрдүү азыктардын курамдык тобу (*комплекси*) изилденилип жаткан аймактардын жаратылыш, климаттык, экологиялык шартына, чарбалык-маданий тибине, башка улуттагы элдер менен чогуу бир же коңшулаш кыштактарда жашашына, изилденилген кыштактардын же эл жашаган пункттардын шаарга, темир жол бекеттерине жакын же алыс жайгашуусуна, изилденилген объектилерде жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн аң сезимдерине, мусулман дининин таралыш баскычтарына түздөн-түз байланышкан.

Этнографиялык көз карашта «тамактануу моделине же тамактануунун моделине» күнүмдүк даярдалган даяр тамак-ашка керектелүүчү чийки түрүндөгү бышпаган, кайнатылбаган, куурулбаган генетикалык багыттагы жогорку кубаттуулуктагы (*калориядагы*), крахмал, углевод жана табыгый минералдык белокторго бай эт, сүт, дан, жашылча, жемиш азыктары кирген.

Чынында, тарыхый-этнографиялык өсүүнүн ар бир баскычында адамдын дене түзүлүшүнүн (*организминин*) жашап турганына, өсүүсүнө керектүү тамак-аш азыктары талап кылынат. Мындай тамак-аш азыктарынан ысык, муздак, суусундук жана башка багыттагы тамактардын түрлөрү даярдалынат. Тамак-аш жасоого керектүү түрдүү азыктардын курамынын (*комплексинин*) үлгүсү алдын-ала түзүлөт. Мындай курамдын (*комплекстин*) үлгүсү (тамактануу модели же тамактануунун модели) төмөндөгүдөй тамак-аш категориялары жана түшүнүктөрү аркылуу туюнтулат. Алардын курамына дайыма пайдаланылган азыктардын негизги тобу, алардан тамак жасоо үчүн даярдоонун жолдору, ыкмалары, тамак-аш суусундугунун түрлөрү, тамактануу мезгили (*режими*) жана тамак-ашта колдонулуучу тамактардын, азыктардын түрлөрү (*рациону*), күнүмдүк, майрамдык жана диний багыттагы салттык тамактарга (*ритуалдык*) керектүү азыктарды иштетип чыгаруунун жолдору, тамак-аш системасынын бир жерге таандык түрлөрү (*локалдык варианттары*) [2] жана башкалар кирген.

Этнографиялык жана маданий таануучулук изилдөөгө алынган Чүй жана Талас өрөөндөрүнүн жаратылышы, климаты, рельефи, экологиялык өзгөчөлүктөрү жана чарбалык-маданий тиби бири-биринен өтө айырмаланбастан окшошураак багытта болушкан. Чүй аймагында жашаган кыргыз үй-бүлөлөрү өткөн кылымдын 20-40-жылдарында жарым көчмөнчүлүк багытындагы мал чарбачылыгы, анын ичинде кой чарбачылыгы менен кесип кылышкан. Көпчүлүк бяндамачылардын белгилөөлөрүнө караганда Чүй өрөөнүнүн бөксө тоолорго жакыныраак жайгашкан түздүктүү аймактарында мал чарбачылыгы менен кызмат кылышкан кыргыз үй-бүлөлөрүндө тамактануунун *сүт-эт-дан* үлгүсү (*модели*) өкүм сүргөн [13]. Ал эми ушул эле өрөөндүн бөксө жана бийик тоолуу аймактарында жайгашкан Басбөлтөк, Шоробашат, Беш-Күнгөй, Байтик, Кичи-Кемин жана тоолуу Ак-Суу, Ала-Арча, Ысык-Ата, Кегети, Шамшы, Коңорчок, Чоң-Кемин деп аталынган жерлеринде *эт-сүт-дан* багытындагы тамак азыктары колдонулган [16; 19-20]. Өрөөндүн түздүктүү аймагында жайгашкан Алга, Кызыл-Туу, Жаңы-Алыш, Ак-Бекет, Көк-Жар, Калдык, Жекен жана башка кыштактарында жашашкан кыргыз үй-бүлөлөрү кайрак дыйканчылыгы (*богарное земледелие*) менен кызмат кылышкан. Алардын күнүмдүк тамактануу азыктарынын комплексинде *дан-сүт-эт* үлгүсү басымдуулук кылган [14-15].

Чүй аймагынан Өтмөк ашуусу аркылуу коңшулаш жайгашкан Талас өрөөнүнүн түздүктүү аймактарын аралай агып өткөн Ак-Сай, Каракол, Үч-Кошой, Беш-Таш, Калба, Нылды, Бала-Чычкан, Кең-Кол, Талас, Күркүрөө, Кашка-Суу, Аташчапкан, Шилбили-Сай,

Кара-Буура, Кара-Арча, Кайыңды, Алмалы сууларынын дыйканчылыкка ыңгайлуу кургак талааларында ХХ кылымдын 20-40-жылдарында кайрак дыйканчылыгы кененирээк тараган. Аталынган аймактарда жашашкан кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-ашында *дан-сүт-эт* багытындагы азыктар басымдуулук кылган [17]. Кыргыз-Ала-Тоосу, Эчкили-Тоо, Ак-Таш, Кызыл-Адыр тоолорунун аралыгында жайгашкан бөксө тоолуу жерлеринде кокту-колоттуу, кургак сайлуу, дөңсөөлөр басымдуулук кылгандыктан, мындай аймактарда жашашкан кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданиятында *сүт-эт-дан* багытындагы үлгүсү үстөмдүк кылган [18; 21]. Себеби, алардын ошол мезгилдеги жашоо-турмушунда мал чарбасына негизделген чарбачылыгы, климаты, жаратылыш чөйрөсү, жердин топурагы жана рельефи адамзаттын организминде керектүү азыкзат муктаждыктарын канааттандырган [3]. Ал эми Кыргыз-Ала-Тоосунун батыш бөлүгүндө, Талас-Ала-Тоосунун түштүк бөлүгүндө кара жана тоо-шалба топурактары басымдуулук кылган, деңиз деңгээлинен 2200 метр бийиктикте жайгашкан Беш-Таш, Чырканак, Каракол, Бала-Чычкан, Кара-Арча, Кара-Буура, Күркүрөө, Суулу-Бакайыр, Шилбили-Сай сууларынын жогорку агымдарындагы жерлеринде жарым көчмөн мал чарбачылыгы кеңири тараган. Мындай микрорегиондордо өзгөчө кой чарбачылыгынан алынган азыктарга негизделген *эт-сүт-дан* тамак-аш үлгүсү басымдуулук кылган [22].

Демек, ХХ кылымдын 20-40-жылдарында Чүй аймагында жашашкан кыргыз үй-бүлөлөрү тамакка дайыма керектелүүчү азыктардын *эт-сүт-дан* (бийик тоолуу аймак), *сүт-эт-дан* (бөксө тоолуу аймак), *дан-сүт-эт* (түздүктүү аймак) үлгүлөрү колдонулса, Талас аймагында - *эт-сүт-дан* (бийик тоолуу аймак), *сүт-эт-дан* (бөксө тоолуу аймак), *дан-сүт-эт* (түздүктүү аймак) үлгүлөрү пайдаланылган. Тамак-аш азыктарынын мындай окшош үлгүдө болушуна ошол мезгилде кыргыз үй-бүлөлөрүнүн жеке (менчик) чарбачылыгына жаратылыш шартынын, географиялык, экологиялык кубулуштарынын жана атадан балага мурас катары өткөн мал чарбачылыгынын таасири күчтүү болгон.

Эми, аталынган өрөөндөрдүн кыштактарында чогултулган этнографиялык, этносоциологиялык жана маданият таануу багытындагы эмпирикалык баяндамалардын негизинде тамакка дайыма керектелүүчү азыктардын үлгүлөрүн (моделдерин) даректүү материалдар аркылуу тастыктайлык.

Талаада чогултулган этнографиялык баяндамалардын басымдуу бөлүгүндө, адам баласынын тулку боюна (*организминде*) эң керектүү сүт азыгы, «ак» деген аталыш менен берилет. Чынында, сүт азыгынын курамында 3.2% май, 3.3% казейин, альбумин, глобулин түрүндөгү белоктор, 4.7% сүт канты (углеводдор), 0.65% органикалык эмес кислота, минералдык туздар, микроэлементтер, ферменттер жана башка минералдык заттар, 87% суу жана түрдүү багыттагы витаминдер кездешип [6], алар ар бир адамдын физиологиялык организминде бат сиңгендиги менен айырмаланат.

Чүй аймагынын деңиз деңгээлинен 2400 метр бийиктикте жайгашкан Чоң-Кемин, Көк-Ойрок, Суусамыр, Дубан-Кечүү, Батыш-Каракол жана Талас аймагынын Кыргыз-Ала-Тоосу, Эчкили-Тоо, Ак-Таш тоолорунун аралыгында жайгашкан бөксө тоолуу жерлеринде, кокту-колоттуу жайлоолорунда, Ала-Арча, Аламүдүн, Норус, Үрмарал, Кара-Буура, Кең-Кол, Беш-Таш, Нылды, Калба сууларынын жогорку агымдарында (деңиз деңгээлинен 1700 метр бийиктикте) жана Кыргыз, Иле, Кызыл-Адыр, Ак-Суу, Күнгөй Ала-Тоолорунун капталдарында кургак сайлуу, дөңсөөлөр басымдуулук кылгандыктан, мындай аймактарда жашашкан кыргыз үй-бүлөлөрү мал чарбачылыгы менен кесип кылышкан. Алардын тамактануусунда *сүт-эт-дан* багытындагы үлгү (*модель*) үстөмдүк кылган. Себеби, алардын ошол мезгилдеги жашоо-турмушунда мал чарбасына негизделген чарбачылыгы,

климаты, жаратылыш чөйрөсү, жердин топурагы, рельефи жана экологиялык системасы адамзаттын организмине керектүү азыкзат муктаждыктарын канааттандырган.

Карыя баяндамачылардын белгилөөлөрүнө караганда алардын ата бабалары, мал чарбасынын ичинен Талас аймагында бодо мал (жылкы), ал эми Чүй аймагында кой чарбачылыгы (майда жандыкты өстүрүү) басымдуулук кылгандыгын белгилешет. Чүй өрөөнүнүн бийик жана бөксө тоолуу жайлоолорунда (Көк-Ойрок, Суусамыр, Дубан-Кечүү, Батыш-Каракол, Кыргыз-Ала-Тоосу, Эчкили-Тоо, Ак-Таш) бодо малды, өзгөчө жылкыларды, топоздорду өстүрүү, багуу жөнөкөй кыргыз дыйкандары үчүн ошол мезгилдеги үстөмдүк кылган тарыхый кырдаал, экологиялык система, жайыттардын жетишсиздиги жана большевиктер партиясынын, совет өкмөтүнүн жергиликтүү бийликтери тарабынан жүргүзүлгөн агрардык кайра жаңылануулары, көчмөн жана жарым көчмөн чарбаларды отурукташтырууга өткөрүү, отурукташкан кыргыз чарбаларынын койун, эчкисин, уйун, жылкысын, топозун, төөсүн жаңы түзүлгөн коллективдүү бирикменин менчигине алуу, жергиликтүү кыргыз элинин 1916-жылдагы Улуттук-боштондук кыймылынан кийинки мезгилдеги славян эли, анын ичинде орустар, украиндер, белорусстар менен этникалык мамилесинин начардыгы жана башка объективдүү тарыхый чындыктар тоскоолдуктарды жараткан. Тамак-ашка керектүү эт багытындагы бодо малдын (жылкынын, төөнүн, топоздун) азайгандыгынан жайлоолордо жана тоолуу аймактарда мал чарбачылыгы менен кесип кылышкан кыргыз үй -бүлөлөрү тамактануунун *сүт-эт-дан* үлгүсүнө (*моделине*) басымдуулук кылган.

Сүт багытындагы азыктар чийки, бышпаган, кайнатылбаган түрүндө тамак-ашка колдонулган эмес. Кыргыз үй-бүлөлөрү бээнин сүтүн гана чийки, бышпаган түрүндө сабага куюшуп, кымыз жасашкан. Уйдун, койдун, топоздун, эчкинин сүтү бышырылган, кайнатылган түрүндө тамактануунун үлгүсүндө (*моделинде*) колдонулган. Совет этнографиясынын белгилүү изилдөөчүлөрү М.Г.Левин, Н.Н.Чебоксаровдор белгилегендей көчмөн жана жарым көчмөн малчылардын чарбалык-маданий тибинде сүт азыктарынан адамдын тулку боюна (*организмине*) керектүү түрдүү азыктардын алынары тастыкталган [7]. Мындай белгилердин катарына сүт азыгынын кандай түрү болбосун толугу менен чыгымсыз кайра иштетүүнүн жолуна түшкөндүгү жана алардын тамактануунун үлгүсүнө киргендиги менен сүрөттөлөт. М.Т.Айтбаевдин [8], Р.Индранын [9], Н.Л.Жуковскаянын [10] жана А.Пахутовдун [11] изилдөөлөрүндө түрдүү сүт азыктарынын курамына кирген компоненттердин чыгашасыз, тынымсыз жана үзгүлтүксүз кайра иштетүүнүн технологиясынын негизинде түрдүү багыттагы сүт азыктарынын алынышы монгол жана түрк тилиндеги көчмөн этникалык бирикмелердин тамак-аш маданиятынын өзгөчөлүгү болуп саналат [6]. Тамактануунун үлгүсүнө (*моделине*) тиешелүү мына ушундай сүт азыктарынын тынымсыз жана үзгүлтүксүз кайра иштетүүнүн технологиясы Чүй жана Талас өрөөндөрүндө жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнө тиешелүү болгон.

Органикалык сырьё катары сүт азыгынан түрдүү витаминдик багыттагы жана кубаттуулук массивиндеги (*калориясындагы*) сүт азыктары кайрадан иштетүү технологиясынын негизинде алынат. Сүттү кайрадан иштетүү технологиясы төмөндөгүдөй ыкмаларда жүргүзүлөт: механикалык (*механическая*), ферментациялык (*ферментационная*) жана термикалык же термиттик ысыктык (*термическая*). Сүт азыктарын кайра иштетүүнүн мындай технологиялык ыкмаларга бөлүүдө, армяндардын айыл жерлериндеги жашоочуларынын тамак-аш системасын жаңы методологиянын негизинде түрлөргө (*классификацияга*) алган окумуштуулар С.А.Арутюновдун жана Ю.И.Мкртумяндын 1981-жылы илимий чөйрөгө сунуштаган ой-пикирлери колдонулду

[12]. Бирок, жогоруда бөлүнгөн үч топтук (*классификациялык*) ыкма Чүй жана Талас аймактарында чогултулган талаа этнографиялык баяндамалардын негизинде толукталынып, кеңейтилди. Алардын курамына төмөндөгүлөр кирди: 1. накта түрүндө бышырылган койдун, эчкинин, уйдун, топоздун сүтү түздөн-түз тамактануунун үлгүсүнө (*моделине*) кириши же өзүнчө сүт тамагы (*молочное блюдо*) катары колдонулушу; 2. ачытылгандан кийинки кычкыл даамындагы сүт азыктары; 3. ачытылгандан жана механикалык сепарациядан кийинки кычкылыраак даамдагы сүт азыктары; 4. кыжылдап ачытылган ферментациядан кийинки алынган сүт азыктары; 5. ачытылган сүттүн түбүндө калган жана андан бөлүнүп чыккан суюгураак сүт азыктары.

Мына ушундай сүт азыктарын кайра иштетүүнүн технологиясынан алынган тамактануунун сүт багытындагы үлгүсү Чүй жана Талас аймактарынын Чоң-Кемин, Көк-Ойрок, Суусамыр, Дубан-Кечүү, Батыш-Каракол, Кыргыз-Ала-Тоосу, Эчкили-Тоо, Ак-Таш жайлоолорунда, Ала-Арча, Аламүдүн, Норус, Үрмарал, Кара-Буура, Кең-Кол, Беш-Таш, Нылды, Калба сууларынын жогорку агымдарында (деңиз деңгээлинен 1700 метр бийиктикте) жана Кыргыз, Иле, Кызыл-Адыр, Ак-Суу, Күнгөй Ала-Тоолорунун түздүктүү капталдарында жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүндө колдонулган.

Өткөн кылымдын 20-40-жылдарында сүт азыктарынын курамына кирген тамактануунун үлгүсүндө (*моделинде*) ууз, койдун, эчкинин, уйдун чийки сүтүнөн алынган *кам каймак* (Чүй аймагы) же *бал каймак* (Талас аймагы), бышкан сүттөн алынган *каймак* жана анын түрлөрү (*коймо каймак, ачкыл каймак, тарткан каймак*), бышырылган *нак сүт*, уйдун *нак сүтүнөн уютулган кам айран*, койдун, уйдун, эчкинин же топоздун бышырылган сүтүнөн уютулган *айран* жана анын түрлөрү (*жуурат, нак айран, бышкан айран, келегей айран, сүтөмүк айран, көк айран*), *нак айранга жаңы саалган кам (чийки) сүттү жана бир жаңкеп (ууч) талканды кошуу жолу менен жасалган коютмак же коютмак айран*, *кам каймактын же бал каймактын суусун ажыратуу жолу менен алынган жууган май же каймак май*, *каймак майды сызгырып алуу технологиясында даярдалган сары май*, айрандан күү аспабы аркылуу бышырылып алынган *айран май*, ээритилген сары майга бал кошулуп даярдалган *кошкон май*, сызгырылган каймак майдан даярдалган *чөбөгө*, айрандын баардык түрлөрүнөн жасалган *сүзмө*, сүзмөдөн даярдалган *курут*, *нак сүттөн жасалган иримчик*, койдун чийки кезиндеги *нак сүтүнөн уютулган эжигей*, ууздан, ириген сүттөн, иримчиктен, сүтөмүк айрандан жасалган *быштак* жана анын түрлөрү (*ууз быштак, такта быштак, иримчик быштак, эжигей быштак*) [3-5; 13-18; 21].

Чүй жана Талас аймактарында сүт багытындагы азыктардын үлгүсүнө бээнин сүтүнөн даярдалган *кымыз* кирет. Аталынган хронологиялык мезгилде өкүм сүргөн түрдүү тарыхый шарттардын негизинде кымызды даярдоо баардык эле кыргыз үй-бүлөлөрүнүн колунан келе берген эмес. Өзгөчө кымыз Чүй өрөөнүнүн Чоң-Кемин, Көк-Ойрок, Суусамыр, Дубан-Кечүү жайлоолорунда, Талас аймагынын Үрмарал, Кара-Буура, Кең-Кол, Беш-Таш, Нылды, Калба сууларынын жогорку агымдарында, Эчкили-Тоо, Ак-Таш жайлоолорунда жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүндө кеңири пайдаланылган. Талас аймагынын Казакстан менен чектешкен аймактарында *төө кымыз* (аны кээде *шубат* деп да айтышкан) [3,Б.46], ал эми калган бөксө тоолуу жана бийик тоолуу өрөөндөрдө уйдун сүтүнөн даярдалган *уй кымызды* колдонушкан.

Аталынган сүт азыктарынын ичинен койдун, кийинчерээк уйдун бышкан сүтүнөн жасалган *жуурат*, *айран* тамактануу үлгүсүндө (*моделинде*) таза, накталай түрүндө пайдаланылган. Ал эми калган сүт азыктарына кошумча түрдө дан азыктары кошулуп, сүт азыктарынын комплексинин үлгүсүн (*моделин*) түзгөн.

Тамак-аш даярдоонун биринчи үлгүсүнүн курамы эт азыктары менен толукталган. Бир багыттагы социалдык топтордун акырына чейин түзүлбөгөндүгүнө байланыштуу кыргыз элинин ичинде манаптар, байлар, бийлер, молдолор, колунда кармаган малына жараша орто, кедей малчылар, кол өнөрчүлөр, жатактар, кедей дыйкандар өкүм сүргөн. Бирок, канчалык мындай социалдык бөлүнүүлөр өкүм сүрсө да, ар бир кыргыз үй-бүлөсүнүн карамагында эки-үч жылкы, үч-төрт уй, жетимиш-сексен кой, жети-сегиз эчки болгондугун талаа материалдары чогултулган кыштактарда жашаган аксакал баяндамачылар белгилешти [8]. Топтолгон этнографиялык маалыматтарга караганда тамак даярдоого керектүү азыктардын биринчи үлгүсүнүн курамында майда жандыктын (кой, эчкинин) эттери басымдуу түрдө колдонулган. Ысык тамактарды (оокаттарды) даярдоодо чийки кезинде устукандалган эт бышыруу (кайнатуу) жолу кенен тараган. Тамак-аштын мындай үлгүсүн даярдоо бөксө жана бийик тоолуу Чүй өрөөнүнүн Көк-Ойрок, Суусамыр, Чоң-Кемин, Дубан-Кечүү жайлоолорунда, Талас аймагынын Үрмарал, Кара-Буура, Кең-Кол, Беш-Таш, Нылды, Калба сууларынын жогорку агымдарында, Ак-Таш, Эчкили-Тоо жайлоолорунда жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүндө кененирээк пайдаланылган. Аталынган аймактарда союлган бодо малдын (уйдун, топоздун, жылкынын) же майда жандыктын ич эти – ичегиси, өпкөсү, боору, карыны, тогуз каты, бөйрөгү салттуу мезгилге (XIX кылымга) караганда азыраак пайдаланыла баштаган (мына ушуга окшогон жараян (*процесс*) бээнин сүтүнөн кымыз жасоо ыкмасында колдонулган). Тамак-аш үлгүсүндө (моделинде) топоздун, төөнүн, жылкынын жана кайберендин этин колдонуу ыкмалары, аксакал баяндамачылардын белгилөөлөрүнө караганда XX кылымдын биринчи чейрегинде жоголо баштаган [5,Б.31; 15,Б.29]. Себеби, аларды (топозду, төөнү) кыргыз үй-бүлөлөрүнүн күнүмдүк жашоосунда кармоо, багуу тоют багыты боюнча кыйынчылыктарды туудурган. Аталынган малдардын этинин тамак-аш үлгүлөрүндө азыраак же таптакыр колдонулбай калышынын эң башкы себеби, кыргыз үй-бүлөлөрү жашаган бөксө же бийик тоолуу жайлоолордун табыгый жер шарты, климаты, экологиялык жагдайы негизги себеп катары кабыл алынган [9].

Эт багытындагы тамак-аш үлгүлөрүндө кылтырак, кайнатма коймолорду (сорполорду), килкилдекти (*холодец*), арашан, ак шорполорду, кайнатма жана куурма кесмелерди, күлазыкларды, таш кордолорду, наарындын жана беш бармактын түрлөрүн, ич эттерден жасалган тамактарды, түрдүү аталыштагы шөөлаларды жана камыр оокаттарды, куурдактарды даярдоодо басымдуу түрдө колдонушкан.

Жогоруда окшогон жараяндар топоздун, төөнүн сүтүнөн кымыз жасоо ыкмасына өз таасирин тийгизген. Манас районунун тоолуу аймактарында чогултулган этнографиялык маалыматтарга караганда, кээ бир кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш үлгүсүндө коңшу жайгашкан казак элине тиешелүү төөнүн кымызы *шубат* деген ат менен колдонулган [10].

Кыргыз эли Борбордук Азияда жайгашкан элдик (*этникалык*) бирикмелердин ичинен чарбачылыгы боюнча мал чарбасына негизделген экстенсивдүү көчмөн турмушу менен башка этникалык топтордон айырмаланган. Тамак-аш үлгүлөрүнүн негизин эт, сүт азыктары түзсө да, дан же дандан алынган азыктар алардын ичинде белгилүү орунду ээлеген.

Өткөн кылымдын 20-40-жылдарында дан азыктары Талас аймагында жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданиятында өзгөчө орунду ээлеген. Дан же дандан майдаланып алынган акшактар, ундар, талкандар тамак-ашты даярдоо үлгүсүндө кеңири колдонулган. А.С.Бежкович белгилеп кеткендей, Талас аймагында кыргыздардын ичинде көчмөн дыйканчылык [11] кеңири тараган. Басымдуу түрдө кайрак дыйканчылыгы

менен кызмат кылышкан кыргыз үй-бүлөлөрү арпа, буудай, жүгөрү, конок, таруу, сулуу, шалы, нокот өстүрүшкөн. Аталынган өсүмдүктөрдүн дандарынан акшактар, талкандар, ундар алынып, алар муздак, ысык тамактарды даярдоодо тамак-аш үлгүсү (*модели*) катары колдонулган.

Аталаны, кезөнү, жарманы, максымды, чабатыны, көөлөнгөн талканды, мычкыманы, жупканы, кесмени, куурма түймөчтү, үзмө ашты, күлазыкты, арпа-күрүчтү, буудай-күрүчтү, кызыл күрүчтү, гүлчөтайларды, шөөлаларды, оромолорду, боорсокторду, челпектерди, каттамаларды, челпектерди, каттамаларды, тоочторду жана анын түрлөрүн жасоодо дан азыктары негизги азык (*компоненти*) катары пайдаланылган.

Чүй аймагынын бөксө тоолуу (Беш-Күнгөй, Басбөлтөк, Шоробашат, Байтик, Кичи-Кемин) жана тоолуу (Ашмара, Ак-Суу, Ала-Арча, Ысык-Ата, Кегети, Шамшы, Коңорчок, Байдамтал, Чоң-Кемин) жерлеринде кокулар, кургак сайлар жана дыйканчылыкка жараксыз дөңсөөлөр басымдуулук кылган. Мындай жерлерде жашашкан кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданиятында *сүт* жана *эт* багытындагы тамак-аш азыктары үстөмдүк кылган. Себеби, алардын ошол мезгилдеги жашоо-турмушунда мал чарбасына негизделген чарбачылыгы, климаты, жаратылыш чөйрөсү, жердин топурагы жана рельефи адамзаттын тулку боюна (*организмине*) керектүү органикалык азыкзат муктаждыктарын канааттандырган.

Ал эми Чүй өрөөнүндөгү шаарларга (Фрунзе – азыркы Бишкек, Токмок, Калининское – азыркы Кара-Балта) жакыныраак жайгашкан кыштактарда (Алга, Кызыл-Туу, Шалта, Көк-Жар, Жаңы-Алыш, Ак-Бекет, Жекен, Эркүү жана башкаларда) жашаган кыргыз үй-бүлөлөрү аз сандагы кара жана бодо малын кармоо менен кайрак дыйканчылыгында (*богарное земледелие*) эмгектенишкен. Мындан сырткары алардын арасында кол өнөрчүлүктүн тармагын түзгөн устачылык, темирчилик, жыгаччылык, аялдардын азем буюмдарын жасоочу чеберчилик кененирээк тараган. Талас өрөөнүнүн түздүктүү аймактарында агып өткөн дарыялардын (Ак-Сай, Каракол, Үч-Кошой, Беш-Таш, Калба, Нылды, Кең-Кол, Талас, Күркүрөө, Кашка-Суу, Аташчапкан, Шилбили-Сай, Кара-Буура, Кара-Арча, Алмалы) жээктеринде жайгашкан кыштактардагы кыргыз үй-бүлөлөрүнүн арасында ХХ кылымдын 20-40-жылдарында кайрак дыйканчылыгы көбүрөөк колдонулган. Аталынган аймактарда жашашкан кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-ашында *дан* жана *сүт* багытындагы азыктар басымдуулук кылган.

Ал эми Кыргыз-Ала-Тоосунун батыш бөлүгүндө, Талас-Ала-Тоосунун түштүгүндө кара жана тоо-шалба топурактары басымдуулук кылган, деңиз деңгээлинен 2200 метр бийиктикте жайгашкан Беш-Таш, Чырканак, Каракол, Бала-Чычкан, Кара-Арча, Кара-Буура, Күркүрөө, Суулу-Бакайыр, Шилбили-Сай сууларынын жогорку агымдарындагы жерлеринде жарым көчмөн мал чарбачылыгы кеңири тараган. Мындай микрорегиондордо өзгөчө кой чарбачылыгынан алынган азыктарга негизделген *эт-сүт-дан* тамак-аш үлгүсү кененирээк тараган.

Мындай мазмуундагы илимий макала кыргыз этнографиясында алгачкылардын бири болуп саналат. Авторлордун сунуштаган кээ бир жоболоруна, тыянактарына окурмандардын арасында макул болбогондор болушу мүмкүн. Алардын ой-пикирлерин угуп, авторлор өзүлөрүнүн кийинки илимий эмгектеринде эсепке алышы зарыл.

Колдонулган адабияттар:

1. Юдахин К.К. Русско-киргизский словарь.-М.,1957.-С.363

2. Кайыпов С.Т. Памир кыргыздарынын тамактануу системасы.-Б.,2011.-81-б.
3. АТД.-Т-5.-2007.-38,46,56-бб.-Жайылган кыштагы Манас району Талас облусу
4. АТД.-Т-5.-2007.-7,14,16,31,34-бб.-Сарбулак кыштагы Манас району Талас облусу
5. АТД.-Т.9.-2011.-9,41-бб.-Арчагул кыштагы Кара-Буура району Талас облусу
6. Бөрүбаев Т. Кыргыз даамы.-Б.,1984.-95-б.
7. Левин М.Г., Чебоксаров Н.Н. Хозяйственно-культурные типы и историко-этнографические области//СЭ.-1955.-№4.-С.9
8. Айтбаев М.Т. Пища киргизов XIX и начала XX веков//ИАН КиргССР.-Серия общ.наук.-Т.5.-Вып.1.-1963.-С.15
9. Индра Р. Монгольские национальные молочные продукты//Роль кочевых народов в цивилизации Центральной Азии.-Улан-Батор,1974.-С.151
10. Жуковская Н.Л. Пища кочевников Центральной Азии (К вопросу об экологических основах формирования модели питания)//СЭ.-1979.- №5.-С.65
11. Пахутов А. Связь системы питания монголоязычных народов с их хозяйственно-культурным типом//Материальная и духовная культура калмыков.-Элиста,1983.- С.30
12. Арутюнов С.А., Мкртумян Ю.И. Проблема классификации элементов культуры (на примере армянской системы питания)//СЭ.-1981.-№4.-С.11-12
13. АТД.-Т-1.-2003.-32-б.-Октябрь кыштагы Аламүдүн району Чүй облусу
14. АТД.-Т.8.-2010.-41-б.-Кең-Булуң кыштагы Ысык-Ата району Чүй облусу
15. АТД.-Т.10.-2012.-29-б.-Карагул кыштагы Чүй району Чүй облусу
16. АТД.-Т.11.-2014.-23,34,37,57--б.-Кароол-Дөбө кыштагы Кемин району Чүй облусу
17. АТД.-Т-2.-2004.-16,24,49-б. Ак-Коргон кыштагы Талас району Талас облусу
18. АТД.-Т.9.-2011.-49-б.-Үч-Булак кыштагы Кара-Буура району Талас облусу
19. АТД.-Т.10.-2012.-9,26,42-бб.-Онбир-Жылга кыштагы Чүй району Чүй облусу
20. АТД.-Т-3.-2005.-8,19,29-бб.-Сары-Булак кыштагы Жайыл району Чүй облусу
21. АТД.-Т.12.-2014.-16,29-бб.-Кара-Сай кыштагы Кара-Буура району Талас облусу
22. Бежкович А.С. Историко-этнографические особенности киргизского земледелия //ТИЭ АН СССР.-НС. -Т.98. -Л.,1973.-С.32-69 (11)
23. Омурбеков Ч.К. Новое и традиционное в системе питания кыргызов Таласской долины//Вестник КГПУ. -Сер. «История». Посвящается 50-летию юбилею КГПУ им. Э. Арабаева. - №2.-Сборник научных трудов профессорско-преподавательского состава ЦПСО. -2002.-С.27.

Рецензент: д.и.н., профессор Кочкунов А.С.