

УДК: 641.558 (575.2)
DOI 10.33514/1694-7851-2022-4-142-145

Айтбаев Т.А.
ага окутуучу
Ош мамлекеттик университети
Айтбаев Т.А.
старший преподаватель
Ошский государственный университет
Aitbaev T.A.
Senior Lecturer
Osh State University

КЫРГЫЗДАРДЫН САЛТТУУ МЕЙМАНДОСТУГУНУН ӨЗГӨЧӨЛҮКТӨРҮ ОСОБЕННОСТИ ТРАДИЦИОННОГО ГОСТЕПРИИМСТВА У КЫРГЫЗОВ FEATURES OF TRADITIONAL KYRGYZ HOSPITALITY

Аннотация: Аталган макалада Кыргыз элинин мейман достугу, сыйлуулугу, адептүүлүгү, ыймандуулугу, кең пейилдиги менен өзгөчөлөнүп тургандыгы жана тамактануу, тамак тартуу, эт тартуу маданияты, мейман күтүү салты, жайылган дасторкондо адептүүлүктүн сакталышы кыргыздын эң мыкты касиеттер камтылган.

Негизги сөздөр: элдер, салттуу тамак-аштар, тамактануу, эт тартуу маданияты, конок, меймандостук, жандык

Аннотация: В статье речь идет об особенностях системы традиционного питания и институте гостеприимства кыргызов. Раскрываются правила этикета приема гостей и проведения гостевой трапезы. Отражаются такие исконные качества народа, как великодушие, гостеприимство, открытость высокая нравственность.

Ключевые слова: народ, традиционная пища, культура питания, падача мяса, гостеприимство кыргызов, трапеза, угощение, этикет, скот.

Annotation: The article is about the peculiarities of the traditional food system, serving meat and the institute of Kyrgyz hospitality. The article reveals the rules of the ethics of receiving guests and holding a guest meal. Such primordial qualities of the people as magnanimity, hospitality, openness, high morality are reflected in the article.

Keywords: people, traditional food, food culture, meat, hospitality of the Kyrgyz, meal, refreshments, etiquette, cattle.

Ата-бабаларыбыздын байыртадан эле келген конокторго өзүнүн меймандостугун көрсөтүп өзгөчө мамиле жасап келген. Элибиздин меймандостугу, сыйлуулугу, мейман күтүүсү, конок сыйлоо маданияты нечен кылымдар бою калыптанып, муундан муунга өтүп келген. Кыргыздар меймандос болгондуктан болгон тамагын бала чакасына бербей кудай конок келүүчү адамдарга сактаган. Бул элибиздин меймандостугу сыйлуулугу, адептүүлүгү, ыймандуулугун көрсөтүп турат. Кыргыздардын меймандостугу жана эт тартуу маданияты боюнча көрүнүктүү окумуштуулардын, этнографтардын, илимпоздордун жана изилдөөчүлөрдүн эмгегинен жаралган илимий эмгектер баалуу экендиги талашсыз. Меймандостук кыргыз элинин рухундагы көөнө салттарынын бири. Элибизде үйгө келген конокторго улуулата төрдөн баштап орун алып отурушат. Келген коноктор ар кимси өз ордун билип отурушкан. Кыргыздын мейман күтүү салтында үйгө күтүлбогон конокту, тааныбаган конокту кайдан келгенин, кайда баратканын сурабай, үй ээси келген тааныбаган конокту үйгө киргизип, аны сыйлоо үчүн кой, козу, эчки, улак союп коноктоочу. Элибиз байыртадан эле үйүнө кирип келген адамды жакшы кабыл алып аны тааныса да, тааныбаса да үйгө киргизип, аны төргө өткөрүп, жайыл дасторконун жайган, тамагын меймандын алдына

койгон. Кыргыздар үйгө меймандын келиши ырыскы кирет деген. Үйгө келген меймандарга тестиер эркек бала (13 жашка жаңыдан чыккан бала) колго суу куйган. Колго суу куйган бала оңдон солду карай куйган. Ал бала суулукту (чачыкты) сол ийинге илип, чылапчынды четинен кармап, жылуу суу бар кумганды оң колго кармап, чачыратпай, эңкейип бөлүп-бөлүп үч жолу суу куйган. Кол жууп жаткан аксакалдар колго суу куюуп жаткан балага: “Өмүрлүү бол”, “Тилеген максатына жет” – деп батасын беришкен. Меймандардын колуна суу куюп бүткөндөн кийин дасторкон салынат. Дасторкон – бул мейман тоскон үйдүн сыймыгы, ырыс-кешиги жана бактысы болуп саналат. Дасторконго нан, боорсок, жөргөм, сары-май, чөбөгө, олово, айран жана башкаларды койгон.

Ысык-Көл областынын Түп районунун Талды-Суу айылынын тургуну Сарыкеев Эмилдин айтуусунда союлган койдун эттин казанга салып жатканда биринчи болуп кар жиликтер салынган. Андан кийин кол жиликтер салынып бүткөндөн кийин сан жиликтер салынат. Койдун эттерин жана жиликтерди салып бүткөндөн кийин эт менен кошо ичеги-карын, өпкө, баш, жүрөк, боор, бөйрөк жана койдун шыйрагы салынып бышырат. Койдун эти бышканда мурда отурган үйдө, боз үйдө этти тартпастан, башка бөлмөгө же боз үйгө конокторду киргизип, колдоруна суу куюп, дасторкон салып, эти жана устукандарды ошол жерде тарткан.

Кыргыздын дасторкону эттүү тамактары аркылуу көрктөнөт. Элибизде илгертен эле мейман тосууда, эт тартууда иреттүүлүк сакталып, алыстан ат арытып келген меймандын аксакалдыгы, улуулугу, кадыры, аброю жана аны урматы эске алынып устукан тартылган.

Кыргыздардын дагы бир өзгөчөлүгү бул эч качан акты сүт, айран, кымыз, сүзмө, курут, эжигей, чөбөгө сатчу эмес. Кыргыздар өзүнүн жашоо турмушунда тамактануу маданиятына өзгөчө мамиле жасап келген. Тамактануу маданияты – бул алдына жайылган дасторкондон адептүүлүктөө даам татуу, анын жол жоболорун сактоо. Тамактанууда тазалык жана сыйдалык сакталат. Элибизде жалпы тамакка отурганда улуулар, аксакалдар, меймандар тамакка ооз тийгенден кийин гана кичүү жаштагылар ашка кол сунушкан. Кыргыз элинин салтында жаштардын, кичүүлөрдүн аксакалдар, улуу кишилер, уяттуу коноктор отурган үйгө бейжоопсуз кирип баруусу адепсиздик деп баалаган.

Кыргыздар тамактанууда, тамак жегенде аз-аздан сугунуп, майдалап чайнап байкалбай тургандай жутушкан. Ал эми кыргыздар басып баратып тамак жеген эмес. Кыргыздар тамактануу маданиятындагы салттарын жана жол жоболорун сактап келген. Эгерде жолго чыккан адам же жолоочу талаа шартында тамактанууга туура келсе, ал албетте дасторкондун ордуна жүз аарчыны, куржунду, баштыкты жайып, тамактарын коюп тамактанган. Элибиздин салтында ат үстүндө бараткан жолоочуга кымыз, бозо, жарма жана башка суусундуктарды сунса, жалоочу эки колдоп алып, идишти ат жалына тийгизип, андан кийин суусундукту ичкен.

Ата-бабаларыбыз беш түлүктүн (төөнүн, жылкынын, уйдун, топоздун, койдун, эчкинин) бөтөнчөлүктөрүн баамдай келишкен. Ар бир жердин шарты, климаты боюнча өзгөчөлүгү болгон. Тоонун жайлоолорунда семирген жылкы, уй, топоз, кой, эчкинин эттери жердин шартына жараша ар кандай мөөнөттө бышкан.

Кыргыздар сыйлуу, урматтуу конокторго жылкы, кой, тай, бодо сойгондо чара табак - кадырлуу табактарга, чоң табактарга, жез чараларга казы, карта, карын, жал, карчыганын кабыргасы, омуртка, жая, сымалдарды үймөлөтүү, чүйгүндөп эт тартуу маданияттын сактаган.

Элибиздин ар бир уруусунун, айылынын, керек болсо уруктун аш-тойлордо, жакшылыкта-жамандыкта союлган малдын эттин көпчүлүккө жеткирген, эт жиликтегенди, устукандаганды жана жиликтердин даражасын жакшы билген бөкөлү болгон. Бөкөлчү аш-тойго союлган койдун ар бир жилигинин этин бири бирине оодарбай санды жана колду бузуп, андан кийин сандан алгач жото жилик бөлүнүп алынат, анан кашка жилик жамбаштан бөлүнүп алынат. Ал эми колду бузууда кар жиликке эт көбүрөөк чыгарылып, бөлүнүп алынат да кийин куң жилик далыдан ажыратылып, карчыга экиге бөлүнүп, куймулчак чыгарылып, аркалар, моюн ажыратылат. Эми биз жылкыны союунун өзгөчөлүктөрүнө токтолсок жылкы союуда анын терисин сыйрып бүткөндөн кийин адегенде жылкынын

казысын чыгарып алып, үйдүн ээсине казыдан чийкилей кесип сугунтушат, андан кийин жылкы союп жаткандар жешет. Сан жана кол жиликтерин этин бири бирине оодарбай бөлүп алышып, кабыргалары экиден алынат да акырында эки жамбаштын ортосунан уча чыгарылат. Ал эми кыр аркалары, моюн аркалары бирден омурулат, андан кийин ар бир жиликти уча, аркалардан башкасын устуканга тууралап чаап, бөлүшкөн. Жылкынын казысынан туюк чучук жана кабырга чучук даярдашкан. Жылкынын этинде болсо эң сыйлуу устукандары - уча, жамбаш, аркасы, тыштуу кабыргалары болот, ошондой эле картасы, жалы, жаясы (жамбаш эти) эң сыйлуу жерлери болот.

Кыргыздын этнографы А.А. Акматалиевдин айтуусу боюнча “Эркектердин кол кесери жетим арка, моюн, боор эттен болот”, - деп өз пикирин айткан [3]. Кыргыздарда адам каза болгондо, кыркына жана башка жамандыктарга союлган койдон, бодо малдан бөкөлчү, касапчы кол кесер алышпайт, ал эми тайго, жакшылыкка жана согумга союлган кара малдан кол кесер алынбайт. Кыргыздардын аш-тойлорунда, мейман күтүүсүндө, жакшылыктарды өткөрүп жатканда устукан тартканда эң жооптуу жана маанилүү иш болгондуктан ишеничтүү бөкөлчүнү коюшкан.

Устукандын эң улуусу бул жылкынын учасы, аны эң улуу, кадырлуу аксакалга, эң сыйлуу мейманга, куда-сөөккө казы-карта, чучук кошуп, бүтүн тартылат [4]. Уча тууралуу Өзгөн районунун Ийри Суу айылынын тургуну Чойбеков Абдулла аксакал учаны мурда айылдын бийлерине тартылчу эле, азыр сөзсүз түрдө кудасын сыйлап, кудасына тартчу деп айткан [2, 6].

Чоң-Алай районунун Жекенди айылынын тургуну Абсатаров Адан аксакалдын айтуусунда чоң той өткөрүп жаткан адамдын кудасы келбей калса учаны той ээси өзү каалаган айылдын улуу аксакалына, сыйлуу мейманга тарткан [2, 1].

Жылкынын калган жиликтери, кабыргалары чабылып, бөлүнүп тартылат. Ал эми уйдун жамбашы улук болот. Алыстан келген конокторго жиликтердин баштары тартылбайт. Ал эми койдун башы устукандын эң улуусу, аны улуу аксакалга тарткан, бирок айрым жерлерде кичүүсүнө берген. М.Айтбаевдин билдирүүсүндө Ысык-көлдө жана Нарында баш кадырлуу конокторго, меймандарга тартылган [2]. Меймандардын ичинен баш алган адам куйкумун баарына ооз тийгизген. Баш алган кишиге да эл катары тийиштүү устукан тартылган. Куйкумдан кийин конокторго куйрук- боор берилип, тыштуу кабаргалар сунулат. Андан кийин куймулчак тартылган бирок бул устукан көбүнчө аялзатка берилген. Элибиздин устукан тартуу маданиятында Куймулчак эң улуу, сыйлуу устукан катары Кыргызстандын айрым жерлеринде жогору бааланган.

Көрүнүктүү этнограф С.М. Абрамзон Кыргызстандын кээ бир райондорунда Чоң Алайда жана Ноокатта куймулчак эң барктуу, улуу устукан болуп саналат деп айткан [1].

Чоң-Алай районунун Жарбашы айылынын тургуну, Оболбеков Замир аксакалдын айтуусунда айылдын улуу аксакалына, кадырлуу конокко сыйлуу устукан катары куймулчак тартылып, ага жандап жамбаш, жото же карчыга тартылган [2-4]. Ушундай пикирди Ноокат районунун Көк-Бел айылынын тургуну Ираимов Кошонбай айылындагы тойлордо айыл аксакалдарына жана конокторго эң улуу устукан катары койдун куймулчагы экенин айткан [2, 5].

Ошондой эле кыргыздын белгилүү илимпозу, этнографы Сулайман Кайыпов өзүнүн эмгегинде мындай деп жазган: “Памир кыргыздарынын эт тартуу салтында куйрук (куймулчак) эң сыйлуу устукан болуп саналат” [5]. Куймулчактан кийин сан жиликтер (жамбаш, кашка жилик, жото жилик), анан кол жиликтер (кар жилик, далы, күң жилик) тартылат. Ал эми эркектерге күң жилик, далы тартылбайт. Алардан кийин карчыганы омурткалары тартылат. Ошондой эле арка, моюн, далынын кечири, кара кабыргалар, көбүнчө күң жилик дагы устукан катары тартылбайт.

Кыргыздар эт тартуу салтында боюнча эти бышырууда, аны жасап коюууда ар бир устуканды орду менен улуулата тартууда жана аны жегенде адептүүлүктү сактаган. Эти чыктап туруп, аксакалдардын, карыялардын, улуулардын алдына койгон. Аксакалдар алган устуканын өтө жылаңачтап жибербей жеп, калганын жаштарга берген. Эт жегенде тиштеп – булкуп жебеген, чалчактап чайнабаган.

Кыргыз элинин тамактануу жана эт тартуу салты тууралуу Чоң- Алай районунун Кара-Мык айылынын тургуну Аширалиев Дамин аксакал айылында тойлордо меймандарга алгач шорпо тартылат, андан кийин куйрук өзүнчө, боор өзүнчө сунулат, анан өпкө берилет. Кабырга болсо этке кошо жүктөлүп тартылат. Баш улуу аксакалга, кадырлуу мейманга кашка жилик же жото жилик жандап кошо тартылат. Андан кийин куймулчак, жамбаш, кашка жилик, жото жилик жана башка жиликтер ушундай иретте даражасы менен устукандар тартылган [2-2].

Этнографиялык изилдөөлөрдү жүргүзүп, талаа материалдарын чогултуп жаткан мезгилде Кара-Кулжа районунун Ылай-Талаа айылынын тургуну Мырзабаев Асан айылдарда мурда чоң той өткөрүп жатканда Бөрү уруусу келмейинче жиликтер тартылбаган. Бөрү уруусуна чоң тойлордо улуу жиликтер жамбаш, кашка жиликтер тартылган. Жамбаш жилик менен кошо кабырга, сээр, казы, карта, кабырга чучук ,туйюк чучук сыйлуу табакка тарткан. Ошондой эле Кара- Баргы уруусу чоң той өткөргөндө дайыма бул урууга улуу жиликтер жамбаш, кашка жиликтер тартылып, ал эми Сары-Баргы жана Таз-Баргыга жото жиликтер тартылган. Ал эми Сары-Баргы жана Таз-Баргы уруулары чоң той өткөргөндө алардагы Кара-Баргы урууларына жото жилигин тартышкан. Кара-Баргы урууларынын тойдо аксакалдарына жана кадырлуу меймандарга аларга аталып кой союлуп, устукандары тартылып сыйлаган. Сары-Баргы жана Таз-Баргы тойго арналып союлган жылкы эти эле тартылган. Бирок кой эт буларга тартылган эмес [2-3].

Жогорудагы макаланы даярдоодо кыргыз этнографиясынын өнүгүшүнө чоң салым кошкон көрүнүктүү окумуштуулардын, илимпоздордун, изилдөөчүлөрдүн, этнографтардын илимий эмгектеринен жана түштүк Кыргызстандын тоолуу райондору болгон Чоң-Алай, Кара-Кульжа, Ноокат жана Өзгөн райондорунун айылдарынан жыйналган талаа материалдарынын негизинде кыргыздардын саттуу тамак-аштарын, тамактануунун салттуу маданиятын, эт тартуу маданиятынын өзгөчөлүгүн, башка элдерде жок меймандостугун ошондой эле кыргыздардын жашоо турмушунда улуулардын, аксакалдардын тамактануу, эт тартуу, меймандостукту маселелери аркылуу жаштардын маданиятуулукка, адептүүлүктү тарбиялоодогу ролу.

Колдонулган адабияттар:

1. Абрамзон, С.М. Кыргыздар жана Кыргызстандын тарыхы боюнча тандалма эмгектер. – Бишкек: “Кыргызстан-Сорос” фонду, 1999. – 104-б.
2. Айтбаев, М.Т. Пицца киргизов XIX –начала XX веков // Изв. АН Кирг ССР. Сер. Обществ. Наук. – Фрунзе, 1963. – Вып. 1.
3. Акматалиев, А.С. Кыргыздын көөнөрбөс дөөлөттөрү. – Бишкек: Шам, 2000. – 77-б.
4. Кадыров, Ы. Кыргыз маданиятынан тамган тамчылар. – Б.: Бийиктик плюс, 2014. – 184-б.
5. Кайыпов, С. Памир кыргыздарынын тамак аш маданияты. Этнографиялык изилдөө. 3 томдук. – 2-чи том. – Үрүмчү, 2016. – 273-б.

Маалымат берүүчүлөрдүн тизмеси:

- 2-1. Апсатаров Адан – Чоң-алай району, Жекенди айылы, Кызыл-Аяк уруусу, 1953.
- 2-2. Аширалиев Дамин – Чоң-Алай району, Кара-Мык айылы, уруусу-Кан-кыпчак, 1930.
- 2-3. Мырзабаев Асан – Кара-Кульжа району, Ылай-Талаа айылы, уруусу Кара-Баргы, 1956.
- 2-4. Оболбеков Замир – Чоң-Алай району, Жарбашы айылы, уруусу- Найман, 1932.
- 2-5. Ираимов Кошонбай – Ноокат району, Көк-Бел айылы, Сарттар уруусу, 1961.
- 2-6. Чойбеков Абдулла – Өзгөн району, Ийри-Суу айылы, уруусу – Басыз, 1941.
- 2-7. Ысаков Мамажан – Чоң-Алай району, Чак айылы, уруусу Сары-Тейит, 1950.

Рецензент: тарых. илим. док., проф. Жоошбекова А.Р.