

И. РАЗЗАКОВ АТЫНДАГЫ  
КЫРГЫЗ МАМЛЕКЕТТИК ТЕХНИКАЛЫК УНИВЕРСИТЕТИ

Кол жазма укугунда  
УДК: 39:572(575.2) (043.3)

Куттубекова Венера Мамбеталиевна

КЫРГЫЗСТАНДЫН ТҮНДҮК ЖАНА ТҮНДҮК-БАТЫШ АЙМАКТАРЫНДА  
ЖАШАГАН КЫРГЫЗ ҮЙ-БҮЛӨЛӨРҮНҮН  
СОВЕТ ДООРУНДАГЫ ТАМАК-АШ МАДАНИЯТЫ (ЭТНОГРА-  
ФИЯЛЫК ЖАНА ЭТНОСОЦИОЛОГИЯЛЫК МАТЕРИАЛДАРДЫН  
НЕГИЗИНДЕ)

Адистиги: 07.00.07 - этнография, этнология жана антропология

Тарых илимдеринин кандидаты окумуштуулук даражасын  
изденип алуу үчүн жазылган диссертация

Илимий жетекчи: т.и.к., доцент Ч.К. Өмүрбеков

Бишкек – 2021

## МАЗМУНУ

КИРИШ СӨЗ.....	4-10
БАП I. КЫРГЫЗСТАНДЫН ТҮНДҮК ЖАНА ТҮНДҮК-БАТЫШ АЙМАКТАРЫНДА ЖАШАГАН КЫРГЫЗ ҮЙ-БҮЛӨЛӨРҮНҮН СОВЕТ ДООРУНДАГЫ ТАМАК-АШ МАДАНИЯТЫН ИЗИЛДӨӨНҮН ТАРЫХНААМАСЫ.....	11-33
§1. Кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданияты 1917-1950-жылдарда жарыкка чыккан тарыхый-этнографиялык изилдөөлөрдө .....	11-18
§2. Кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданияты 1951-1990-жылдарда жарыкка чыккан тарыхый-этнографиялык изилдөөлөрдө .....	18-26
§3. Кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданияты Кыргыз Республи-касы эгемендүүлүктү алган жылдардын ичинде (1991-2020) жарыкка чыккан тарыхый-этнографиялык изилдөөлөрдө .....	26-33
БАП II. КЫРГЫЗСТАНДЫН ТҮНДҮК ЖАНА ТҮНДҮК-БАТЫШ АЙМАКТАРЫНДА ЖАШАГАН КЫРГЫЗ ҮЙ-БҮЛӨЛӨРҮНҮН СОВЕТ ДООРУНДАГЫ ТАМАК-АШ МАДАНИЯТЫН ИЗИЛДӨӨНҮН ОБЪЕКТИСИ, ПРЕДМЕТИ, БУЛАКТАРЫ ЖАНА ЫКМАЛАРЫ (МЕТОДДОРУ) .....	34-59
§1. Изилдөөнүн объектиси жана предмети .....	34-47
§2. Изилдөөнүн булактары.....	47-54
§3. Изилдөөнүн методологиясы жана ыкмалары .....	54-59
БАП III. КЫРГЫЗ ҮЙ-БҮЛӨСҮНҮН ТАМАК-АШ МАДАНИЯТЫНЫН ӨНҮГҮШҮНӨ СОЦИАЛДЫК-ЭКОНОМИКАЛЫК, МАДАНИЙ ЖАНА ЭТНОС АРАЛЫК ЖҮРҮМДӨРДҮН (ПРОЦЕССТЕРДИН) ТИЙГИЗГЕН ТААСИРИ .....	60-114
§1. Совет доорундагы чарбалык, агрардык, социалдык кайра жаңылануулар жана кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданияты.....	60-77
§2. Маданий жана этнос аралык жүрүмдөрдүн кыргыз үй-бүлөсүнүн тамак-аш маданиятына тийгизген таасири.....	77-89

§3. Кыргыз үй-бүлөсүнүн тамак-аш маданияты: тамактануу үлгүсү ( <i>модели</i> ) жана тамактануу системасы.....	89-114
БАП IV. КЫРГЫЗ ҮЙ-БҮЛӨСҮНҮН ТАМАК ИЧҮҮ АЗЕМИНИН ( <i>ТРАПЕЗАСЫНЫН</i> ) ТҮРЛӨРҮ.....	115-160
§1. Үй-бүлөлүк деңгээлдеги тамактануу аземи жана анын Чүй, Талас аймактарындагы салыштырма түрлөрү .....	115-142
§2. Коомдук жөрөлгөлөр маалындагы тамактануу аземинин түрлөрү ...	142-160
КОРУТУНДУ .....	161-171
КОЛДОНУЛГАН АДАБИЯТТАР:.....	172 - 195
КЫСКАРТУУЛАР: .....	196 - 197
ТИРКЕМЕЛЕР: ЭТНОСОЦИОЛОГИЯЛЫК СУРАМЖЫЛОО ЖҮРГҮЗҮЛГӨН КЫШТАКТАР, ЭТНОСОЦИОЛОГИЯЛЫК СУРАМЖЫЛООГО КАТЫШКАН АДАМДАРДЫН ТИЗМЕСИ, ЭТНОСОЦИОЛОГИЯЛЫК СУРАМЖЫЛООНУН (АНКЕТАНЫН) СУРООЛОРУ, ЖЕРГИЛИКТҮҮ ТАМАК-АШТЫН АТАЛЫШЫНЫН СӨЗДҮГҮ .....	198 - 220

## КИРИШ СӨЗ

*Теманын актуалдуулугу.* Совет доорундагы айылдык кыргыз үй-бүлөлөрүнүн материалдык жана руханий маданияты, жашоо-турмушу, социалдык мамилелери азыркы мезгилге чейин этнографиялык жактан толугу менен изилденип бүтө элек. Жеткиликтүү даражада ачылып бериле элек темалардын катарына тамак-аш маданияты да кирет. Тамак-аш адам баласынын жашоосун камсыз кылуудагы биринчи кезектеги зарыл нерселердин катарына кире тургандыгы белгилүү.

Этнография, тарых жана башка коомдук илимдерде, мамлекеттик кызматтагы адамдардын расмий сөздөрүндө “совет мезгилинде кыргыз улутунун тамак-аш маданияты калыптанды жана өнүгүүнүн жолунда” деген ойлор айтылып жүрөт. Мындай пикир жалпы кыргыз элинин тамак-аш маданиятына тиешелүү.

Салттуу тамак-аштын мүнөзүнө, курамына чарбалык-маданий типтин, калктын жашоо образынын өзгөчөлүктөрү чоң таасир берген. Кыргыз элинин басып өткөн тарыхый жолу, күнүмдүк турмушу тамак-аш маданиятында да чагылдырыла турганын көрөбүз. Кыргыз элинин материалдык маданиятынын бул түрү, кылымдардын тереңинен бери калыптанган жана жалпы бир бүтүндүктү түзүп турат. Ошол эле учурда, анын курамында, даярдоо технологиясында, тамактанууда экономикалык, социалдык-маданий өнүгүү деңгээли, башка элдер менен болгон карым-катнаш сыяктуу бир катар факторлордун таасири менен болгон өзгөрүүлөр байкалат. Тамак-аш маданиятында жалпы улутка тиешелүү мүнөз болсо да, чөлкөмдүк (*регионалдык*) айырмачылыктар байкалбай койбойт. Аларды ар тараптуу изилдөө актуалдуу маселелерден болуп саналат. Айтылгандарды эске алганда, совет доорундагы жалпы кыргыз элинин тамак-аш маданиятын, андагы мурдатан келе жаткан салттуулукту жана ага кирген жаңыланууларды (*инновацияларды*) ачып берүүнүн мааниси өтө зор. Бул маселенин алкагында кыргыз элинин тамак-аш маданиятынын өнүгүшүн, азыктардын курамындагы өзгөрүүлөрдү, жамааттык жана жеке тамактануу аземдерин изилдөөгө алып,

аларга таасир берген факторлорду көрсөтүү зарыл. Тамак-аштагы жергиликтүү жана өздөштүрүп алынган түрлөрүн, күнүмдүк тамактанууну, каада-салтка байланыштуу салтанаттарда, аза күтүүдө көп элге тамак берүү сыяктуу көйгөйлөрдү этнографиялык жана этносоциологиялык материалдардын негизинде изилдеп чыгуу сөзсүз түрдө илимий жана практикалык кызыгууну туудурат.

Сунушталган диссертациялык иште тамак-аш маданияты, совет мезгилинде Кыргызстандын түндүк (*Чүй өрөөнү*) жана түндүк-батыш (*Талас өрөөнү*) аймактарында жүргүзүлгөн чарбалык, маданий, социалдык өзгөрүүлөр, кыргыз элинин башын улут катары биригүү багытындагы (*этноконсолидациялык*) жүрүмдөрү (*процесстери*) менен байланышта каралды. Кыргызстанда жашаган түрдүү элдердин жакындашууларынын (*калк аралык интеграциянын*) таасиринин натыйжасында болгон кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданиятындагы өнүгүү, өзгөрүү көрүнүштөрү этнографиялык жана этносоциологиялык багытта талдоого алынды.

Кыргыз элинин салттуу маданиятынын совет мезгилиндеги өнүгүшүндө, мурунтандан калыптанган аймактык же регионалдык үч өзгөчөлүктөр өкүм сүргөн [146,Б.44-58]. Мындай пикир мурдагы он беш союздук республиканы кучагына алган бирдиктүү СССР мамлекети кулай электе жарыкка чыккан, ошондой эле Кыргызстандын эгемендүүлүккө жеткенинен бери жарыяланган тарыхый-этнографиялык багыттагы эмгектерде жаралган [10,Б.208-250; 28,Б.6-348; 58,Б.24-32; 141,Б.4-26; 148,Б.44-58; 154,Б.49-53; 133,Б.272-296].

*Илимий иштин негизги максаты* совет мезгилиндеги Чүй жана Талас өрөөндөрүнүн кыштактарында жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданиятынын өнүгүшүн, өзгөрүшүн социалдык, экономикалык, чарбалык, маданий жүрүмдөрдүн контекстинде изилдеп, өзгөчөлүктөрүн ачып берүү.

Астыга коюлган максат анын *милдеттерин* аныктады. Алар төмөнкүлөр:

- Чүй жана Талас өрөөндөрүндө жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн совет мезгилиндеги тамак-аш маданиятына, жаратылыштык-климаттык шарттардын,

чарбачылыктын, социалдык, маданий, этникалык жүрүмдөрдүн жана шаар менен болгон байланыштын тийгизген таасирлерин аныктоо;

- изилденилген аймактарда дыйканчылыктын, жашылча, жемиш өстүрүүчүлүктүн, багбанчылыктын тамак-аш азыктарына тийгизген таасирин иликтөө;

- совет мезгилинде Чүй жана Талас өрөөндөрүндө жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамактануу тартиптерин жана тамак-аш маданиятын ачып берүү;

- кыргыз үй-бүлөсүнүн тамактануусунун түрлөрүн (*үй-бүлөлүк тамактануу, коомдук тамактануу*) жана алардын Чүй жана Талас аймактарындагы салыштырма түрлөрүн тастыктоо;

- изилденген аймактарда жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданиятынын өнүгүш, өзгөрүш багыттарын далилдөө.

*Изилдөөнүн мезгилдик алкагы* Чүй жана Талас өрөөндөрүндө совет бийлиги орногон мезгилден тартып, СССР расмий түрдө кулаганга чейинки тарыхый мезгилди камтыйт.

*Географиялык алкагы* Кыргызстандын түндүгүндөгү Чүй жана түндүк-батышындагы Талас аймактары менен чектелет.

*Теманын илимий программалары, изилдөө мекемелери аткарып жаткан иштери менен байланышы.* Диссертация И. Раззаков атындагы Кыргыз мамлекеттик техникалык университетинин «Философия жана социалдык илимдер» кафедрасында аткарылган демилгелүү иш болуп саналат.

*Изилдөөнүн илимий жаңычылдыгы.* Кыргызстандын түндүгүндө жайгашкан Чүй жана түндүк-батышында орун алган Талас аймактарында жашаган жергиликтүү калктын мурдатан этнографиялык жана этносоциологиялык нукта атайын изилдөөгө алынбаган тамак-аш маданиятына кайрылууда турат.

Сунушталган изилдөөдө даректүү этнографиялык жана этносоциологиялык маалыматтардын негизинде төмөндөгүдөй илимий жыйынтыктардын жаңычылдыгы чыгарылды:

- кыргыз үй-бүлөлөрүнүн өздүк чарбадагы кайра жаңылануусу, алардын коомдук чарбада башка элдердин өкүлдөрү менен чогуу иштеши, кыштактагы коомдук чарбачылыкта жаңы түрлөрдүн – сугат дыйканчылыгынын, жашылча, жемиш өстүрүүчүлүктүн, жаңы аталыштагы жашылчалардын, өсүмдүктөрдүн тарай башташы;

- XX кылымдын 20-40-жылдарында кыргыз үй-бүлөлөрүнүн салттуу тамак-ашынын өзгөрүшүнө кошуна же чогуу бир кыштакта жашаган башка этностордун тамак-ашынын же азык-заттарынын таасири төмөнкү деңгээлде болгон;

- 1950-1960-жылдарында чарбалык, социалдык, маданий өзгөрүүлөрдүн негизинде кыштактарда жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-ашында аймактык өзгөчөлүктөр жоюла баштап, жалпы кыргыз элине мүнөздүү тамактын мазмуундук белгилери жана аталыштары тарай баштаган;

- кыргыздардын күнүмдүк тамактануусундагы эртең мененки тамак-ашында сүт жана сүт азыктарынан даярдалган тамак-аштар, түшкү тамактануусунда - жашылча, жемиш жана багбанчылыктан алынган азык-түлүктөр, ал эми кечки тамактануусунда - эт жана дан азыктарынан даярдалган ысык тамактар колдонулган;

- каралган мезгилде коомдук тамактануу кыргыз үй-бүлөлөрүнүн күнүмдүк жашоо-турмушунун бир көрүнүшү катары калыптанган.

*Изилдөөнүн теориялык мааниси.* Диссертациялык изилдөөнүн жыйынтыктары жана сунуштары көчмөн мал чарбасынын басымдуулук кылган тармагы болгон кыргыздардын социализм мезгилиндеги тамак-аш маданиятынын өзгөрүшүн, өнүгүшүн изилдөөгө алуу теориялык жаңы тыянактардын пайда болушуна түрткү берет. Диссертациянын мазмунундагы негизги жыйынтыктарды, келтирилген мисалдарды этнографиялык жана этносоциологиялык багыттагы жалпыланган, комплекстүү эмгектерди даярдоодо колдонууга болот.

*Изилдөөнүн практикалык мааниси.* Диссертациялык эмгектин материалдары менен жыйынтыктары этнографиялык, этносоциологиялык

изилдөөлөрдө, маданий мурастын тамак-ашка байланыштуу жактарын чагылдырууда жардамы тийет. Эмгекти, мектептер менен жогорку окуу жайларында «Мекен таануу», «Ата Мекендин тарыхы», «Адеп», «Кыргыз элинин маданияты», «Кыргыз таануу», «Кыргыз этнографиясы» сабактарын өтүүдө пайдаланууга болот. Ошондой эле тамак-аш адистиктерин даярдаган орто жана жогорку окуу жайларында атайы курстарда жана окуу-усулдарын, лекцияларды даярдоо иштеринде колдонсо болот. Мындан сырткары массалык маалымат каражаттарында Чүй жана Талас аймактарында жашашкан кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданиятына байланышкан салттарын таанытып, кеңири жайылтууга чоң көмөкчү материал катары кызмат кыла алат. Улуттук маданияттын бул бөлүгүнүн тынымсыз өнүгүп, өзгөрүлүп, ошол эле мезгилде салттуу насилин сактоо жөндөмүнө байланышкан маселелерди камтыган мындай изилдөөлөр тамак даярдаган технолог адистери үчүн табылгыс булак катары кызмат кылат.

*Коргоого алынып чыгуучу негизги жоболор:*

- кыргыз үй-бүлөсүнүн тамак-аш маданиятынын, тамактануу жөрөлгөлөрүнүн өнүгүшүнө чарбалык, социалдык жана маданий чөйрөдөгү жаңылыктар чоң таасирин тийгизген. Аталган факторлордун негизинде изилденген өрөөндөрдө 1950-жылдардын ортосунан кыргыз үй-бүлөсүнүн тамак-ашында социалдык мааниге ээ болгон айырмачылыктар жоюла баштаган. 1920-1940-жылдардагы оокаттуу бай адамдар күнүмдүк тамак-ашында колдонушкан тамактар кыштак жерлеринде жашаган дыйкандардын басымдуу бөлүгүнүн рационунда орун алгандыгынан көрүнүп турат.

- совет доорунда мурунку салттуу мезгилдерге салыштырмалуу жаңы тамак-аш маданияты калыптанды. Мында тамак-аштын курамына физиологиялык, биологиялык, витаминдик жагынан жогорку калорияга ээ болгон азыктардын, тамак-аштардын түрлөрү, аларды ичип-жегендин жаңы эрежелери жаралды. Тамак-ашты тандап, ден соолукка зыян келтирбеген өлчөмдө колдонуунун тартиптери өкүм сүрө баштады;



- Чүй жана Талас аймактарында жашаган улуттардын этномаданий байланыштарынын (*этникалык интеграциялардын*) натыйжасында, аталган өрөөндөрдө жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш курамы жана тамак ичүү жүрүмү өзгөрдү;

- совет мезгилинде чүйлүк жана таластык кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш курамында кээ бир салттуу элементтердин сакталышы менен катар, алардын тамактануу маданиятында аймактык өзгөчөлүктөр жоюла баштап, жалпы кыргыз элине тиешелүү көрүнүштөр калыптанды;

- кыргыз үй-бүлөлөрүнүн күнүмдүк тамактануусунда сүт, эт, дан азыктары басымдуулук кылса да, жашылча, жемиш өсүмдүктөрү кошумча азык катары кеңири колдонула баштады;

- мурунку салттуу көп адам катышкан чогуу тамактануулардан тышкары уулунун же кызынын орто мектепти аяктагандыгы үчүн коомдук тамактануу, уулунун же кызынын жогорку окуу жайын аяктагандыгы үчүн коомдук тамактануу, “комсомдук үйлөнүү тоюна” арналган коомдук тамактануу, аскерге узатуудагы коомдук тамактануу, уулунун же баласынын аскерден кайтып келгендеги коомдук тамактануу, кой туут мезгилиндеги тамактануу, кой кыркуудагы жана талаа станындагы өткөрүлгөн коллективдүү тамактануунун формалары, жеке инсандын социалдык өсүүсүнө же ар кандай жетишкендиктерине байланышкан тамактануу, жаратылыш кырсыктарына байланышкан коомдук аза күтүү тамак-ашы – “кара жаанды”, селди (*суу каптаганды*), жер титирөөнү токтотуу боюнча коомдук тамактануу; адамдын ден-соолугуна, өмүрүнө байланышкан түрдүү багыттагы түлөөлөрдү өткөрүү жана башка себептерге байланышып дасторкон четинде жамаат менен отуруу көрүнүшү пайда болду. Мындай коомдук сый көрсөтүүлөрдө жалпы кыргыздарга тиешелүү тамактардын курамы менен катар кийин тараган түрлөрү, тамак-ашты сунуш кылуунун жаңы түрлөрү калыптанды.

*Изилдөөнүн апробацияланышы.* Диссертациянын негизги жоболору, идеялары жана жыйынтыктары, Кыргызстанда жана чет өлкөлөрдөгү өткөн

республикалык жана эл аралык илимий конференцияларда, семинарларда, тегерек столдордо доклад, баяндама катары окулду.

*Изилдөөнүн натыйжаларынын жарык көрүшү.* Диссертациялык иштин негизги жыйынтыктары Кыргыз Республикасынын Улуттук аттестациялык комиссиясы тарабынан сунуш кылынган республикалык илимий басылмаларда жарыяланган он бир жана чет өлкөлөрдөгү илимий журналдарда жарык көргөн беш макалада чагылдырылды.

*Изилдөөчүнүн жеке салымы.* Диссертация өз алдынча аткарылган илимий изилдөө болуп саналат. Анын жыйынтыктары жана жоболору автор тарабынан жасалган жеке аракеттин натыйжасында жетишилген. Классикалык этнографиялык изилдөөлөргө кошумча, курамына 100 суроо кирген этносоциологиялык анкета аркылуу кыргыз этнографиясында жана этносоциологиясында азыркы күнгө чейин изилденбеген көйгөйлөргө көңүл бурулган. Баалуу эмпирикалык жана этносоциологиялык материалдар талдоого алынып, ынандуу жыйынтыктар чыгарылган.

Тамак-аш маданиятына байланышкан оригиналдуу жаңы этнографиялык маалыматтар жана түшүнүктөр илимий айлампага киргизилген.

*Диссертациянын түзүлүшү.* Илимий изилдөө иши кириш сөздөн, төрт баптан, он бир параграфтан, корутундудан, курамына илимий монографиялардын, макалалардын, газета, журналдарга жарыяланган популярдык баяндамалардын, авторефераттардын, автордун талаа этнографиялык материалдарынын тизмеси кирген колдонулган адабияттардан, кыскартуулардан, курамына этносоциологиялык сурамжылоонун суроолору, тамак-аштардын жергиликтүү терминдеги аталыштардын сөздүгү, этнографиялык талаа экспедициялар мезгилинде интервью алынган жергиликтүү информаторлордун аты-жөндөрү, туулган жылдары, уруулары камтылган тиркемелерден турат.

БАП I. КЫРГЫЗСТАНДЫН ТҮНДҮК ЖАНА ТҮНДҮК-БАТЫШ  
АЙМАКТАРЫНДА ЖАШАГАН КЫРГЫЗ ҮЙ-БҮЛӨЛӨРҮНҮН СОВЕТ  
ДООРУНДАГЫ ТАМАК-АШ МАДАНИЯТЫН ИЗИЛДӨӨНҮН  
ТАРЫХНААМАСЫ

§1. Кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданияты 1917-1950-жылдарда жарыкка  
чыккан тарыхый-этнографиялык  
изилдөөлөрдө

Азыркы күнгө чейин, Чүй жана Талас өрөөндөрүндө совет мезгилинде жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданияты, этнографиялык жана этносоциологиялык маалыматтардын негизинде атайын изилдене элек маселелердин бири болуп саналат. Мындан да кеңири карасак, аталган аймактарда жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн социалисттик коомдогу социалдык, медициналык, экономикалык, философиялык, маданий, демографиялык өзгөрүүлөрүнө арналып жазылган этнографиялык багыттагы комплекстүү эмгек жок.

Бирок, этнографтар менен этносоциологдор тарбынан жарыяланган илимий эмгектерде аталган өрөөндөрдө жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-ашына байланышкан атайын бул темага арналбаган үзүл-кесил мүнөздөгү маалыматтар чагылдырылган. Алардын катарына тамак-аш маданияты, азыктардын түрдүк курамы жана аларды даярдоодо керектелүүчү татымдар, күнүмдүк тиричиликте, той-аштарда жасалган тамактардын аталыштары, ишенимдери кирет. Айрым эмгектерде калк аралык жакындашуулардын, аралашуулардын (*интеграциянын*) жана коомдук тамак-аш жайларында - ашканаларда, кафелерде жасалган кээ бир тамак-аштар тууралуу чөлкөмдүк (*регионалдык*) айырмачылыктарды көрсөткөн маалыматтар чагылдырылган. Бул багытта жарыкка чыккан илимий изилдөөлөрдө Чүй жана Талас өрөөндөрүндөгү кыштактарды жердеген кыргыз үй-бүлөлөрүнүн советтик коомдогу жашоо турмушунун тигил же бул жагын камтыган социалдык, экономикалык, маданий, үй-бүлөлүк өзгөчөлүктөрү тууралуу жалпы жонунан үстүртөн баяндалган маалыматтар кездешет.

Изилдөөнүн максаты жана ага жетүү үчүн коюлган милдеттерге ылайык, бүгүнкү күнгө чейин жарыкка чыккан илимий изилдөөлөрдү төмөндөгүдөй топторго бөлүк: этнографиялык, этносоциологиялык, тарыхый, социалдык, философиялык, экономикалык, маданий жана технологиялык.

Жогоруда аталган багыттардагы жарыкка чыккан илимий эмгектер төмөндөгүдөй мезгилдерге бөлүнүп талдоого алынды:

- Кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданияты 1917-1950-жылдарда жарыкка чыккан этнографиялык, тарыхый, социалдык жана экономикалык изилдөөлөр;

- Кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданияты 1951-1990-жылдарда жарыкка чыккан этнографиялык, этносоциологиялык, тарыхый, социалдык, филологиялык, философиялык, экономикалык жана тамак-ашты даярдоонун жүрүшүн көрсөткөн технологиялык өңүттөгү эмгектер;

- Кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданияты Кыргыз Республикасы эгемендүүлүктү алган жылдардын ичинде (1991-2020) жарыкка чыккан этнографиялык, этносоциологиялык, тарыхый, социалдык, филологиялык, философиялык, экономикалык, маданий жана технологиялык мүнөздөгү изилдөөлөр.

Ушул күнгө чейин жарык көргөн ар кандай басылмалардагы маалыматтарды, илимий макалаларды жана монографияларды талдоого алууда З.Л. Амитин-Шапиронун [28], Дж.С. Бактыгуловдун [43, 46-49], Д.С. Лосевдин [58, 141], В.П. Шерстобитов менен К.К. Орозалиевдин [197,Б.11] библиографиялык көрсөткүчтөрү, тарыхнаамалык багыттагы монографиялык иликтөөлөрү пайдаланылды.

Изилдөөнүн актуалдуулугуна жана анда коюлган максат, милдеттерге ылайык, этнографиялык өңүттөгү монографиялар, макалалар, брошюралар, илимий-популярдык мүнөздөгү эмгектер, басма сөз каражаттарына жарыяланган баяндамалар маанилүү орунду ээледі.

Өткөн ХХ кылымдын 20-жылдарынын ортосунан тартып жалпы кыргыз элинин салттуу материалдык маданиятына, анын ичинде тамак-ашына арналган

алгачкы илимий баяндамалар жана макалалар жарыкка чыккан. Этнография жана музей таануу илимдерине зор салымын кошкон белгилүү илимпоз Ф.А. Фиельструп совет бийлигинин башкаруу органдарынын буйуртмасы боюнча Чүй, Талас, Нарын, Ысык-Көл жана Фергана өрөөнүнүн чыгыш бөлүгүндөгү кыргыз айылдарын 1920-жылдары кыдырып, абдан кызыктуу этнографиялык маалыматтарды жыйнаган. Музейлерге керектүү кыргыздардын салттуу кийимдерин, турмуш-тиричилик шаймандарын топтоо менен, алардын күнүмдүк тамак-ашына тиешелүү аймактык өзгөчөлүктөрүн көрсөткөн аздыр-көптүр кызыктуу маалыматтарды топтоого жетишкен. Ал көзүнүн тирүүсүндө бир нече макаласын гана жарыкка чыгарууга үлгүргөн [189-191]. Тилекке каршы Ф.А. Фиельструп тарабынан чогултулган маанилүү этнографиялык маалыматтар, автордун массалык репрессияга кабылып, мезгилсиз каза болгондугуна байланыштуу жарыяланбай калган. XXI кылымдын башында Россия Федерациясынын Этнология жана антропология институтунун “Орто Азия жана Казакстан” секторунун илимий кызматкерлери Ф.А. Фиельструп чогулткан маалыматтарды өз алдынча китеп кылып жарыкка чыгарды [192]. Анын оригиналдуу этнографиялык маалыматтар менен байкоо жүргүзүүгө негизделген илимий эмгектеринде совет бийлиги орногондон кийинки 5-7 жыл ичиндеги чүйлүк жана таластык кыргыздардын жашоо-тиричилиги көргөзүлгөн. Ар кандай социалдык абалдагы кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш рационунда сүт жана дан өсүмдүктөрүнүн басымдуулук кылгандыгы, мал чарбасынан, дыйканчылыктан, мергенчиликтен алган азыктардын түрлөрү баяндалган.

Ф.А. Фиельструп өзүнүн илимий эмгектеринде совет бийлиги расмий орногондон тартып, алгачкы он жыл ичиндеги кыргыз үй-бүлөсүнүн тамак-ашы тууралуу этнографиялык маалыматтарды кагаз бетине түшүргөн алгачкы илимпоз деп айтууга толук негиз бар. Анын макалаларында айылдарда, кыштактарда жашаган кыргыздардын 1920-1930-жылдардагы тамак-ашы тууралуу үзүл-кесил мүнөзгө ээ маалыматтар берилген. Ошол эле мезгилде илимий айлампага киргизилген материалдары оригиналдуулугу менен

айырмаланып, совет мезгилиндеги жарыкка чыккан этнографиялык баалуу булак катары колдонулуп келет. Анын артыкчылыктары, кылымдардан бери келе жаткан салттуу маданият анча чоң өзгөрүүлөргө дуушар боло элек мезгилдеги кызыктуу маалыматтарды камтыгандыгынан даана байкалат.

Кыргызстанда советтик этнография илиминин калыптанып өнүгүшүнүн башатында турган С.М. Абрамзондун ишмердүүлүгү 1926-жылдан башталган. Ал кыргыздардын келип чыгышы, алардын салттуу маданиятын тарыхый-этнографиялык багытта изилдөөдө зор эмгек сиңирген. Окумуштуунун этнографиялык илимий диапозонунун курамына талаа этнографиялык материалдарын чогултуу, республикалык маанидеги тарых музейин ачуу жана ага тиешелүү кыргыздардын салттуу материалдык маданиятына, жасалга-колдонмо чеберчилигине арналган буюмдарды топтоо, этнография боюнча улуттук кесипкөй адистерди жана илимий изилдөө иштерин жүргүзүү кирген. 1920-жылдарынын экинчи жарымынан 1940-жылдардын ортосуна чейин жарыкка чыгарган эмгектеринде [2-7] Чүй, Ысык-Көл, Теңир-Тоо, Талас аймактарында жашаган кыргыздардын салттуу материалдык маданиятына өзгөчө көңүл бурулуп, анын ичинде тамак-аштын жана аларга колдонулган азыктардын аймактык өзгөчөлүктөрүнүн кээ бир түрлөрү талдоого алынган [С.М.Абрамзондун Кыргызстандагы илимий ишмердүүлүгүн караңыз - 169].

Өткөн кылымдын 40-жылдардын экинчи жарымынан тартып С.М. Абрамзон өзүнүн илимий эмгектеринде Теңир-Тоо аймагында жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн структуралык түзүлүшүнө, салттуу ырымдарына, өзгөчө көңүл бура баштаган. Анын ушул мезгилде жарыкка чыгарган эмгектеринде [5,Б.91-93, 6,Б.215-216] материалдык маданияттын курамдык бөлүгүнө кирген үй-бүлөлүк тамак азыктарынын аймактык өзгөчөлүктөрүнө көңүл буруу менен этнографиялык багытта талдоо жүргүзгөн.

С.М. Абрамзондун 1946-жылы жарыкка чыккан эмгегинде [7] Чүй жана Талас аймактарында жашаган кыргыздардын салттуу тамак-ашы жөнүндө бир бүтүндүктү түзбөгөн чачыранды мүнөздөгү зарыл маалыматтар берилет. Анын изилдөөсүндө совет бийлигинин алгачкы жылдарында (20-30-жж.) чүйлүк жана

таластык кыргыз үй-бүлөлөрүнүн салттуу тамак-аш рационунда эт жана сүт азыктарынын басымдуулук кылгандыгы талаада чогултулган конкреттүү этнографиялык материалдар аркылуу далилдеген. Бирок, анын эмгеги жалпы эле кыргыз элинин салттуу маданиятын изилдөөгө арналгандыктан, чүйлүк жана таластык кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданиятына кенен, жеткиликтүү даражада көңүл бурулган эмес. Ошондой болсо да автордун эмгектеринде биздин диссертациябыздын темасына тиешеси бар бир катар учкай маалыматтар кызыгууну жаратат. Аларды өз изилдөөбүздө орду менен пайдаланууга аракеттендик.

Изилденип жаткан темага тиешеси бар чарбалык жана социалдык багыттагы айрым маалыматтар 1926-1927-жылдары Араван, Чоң-Кемин, Каракол жана Нарын аймактарынан чогултулган. Топтолгон материалдардын жыйынтыктары үч китептен турган социалдык-экономикалык очеркте чагылдырылган. Ал Ташкент шаарында Б.Б. Карптын жана И.Е. Суслованын редакциялыгы алдында жарык көргөн [178-180]. Аталган очерктердеги маалыматтар ошол мезгилде жогоруда көрсөтүлгөн аймактарда иштеген атайын комиссиянын жыйнаган маалыматтарынын жана мезгилдүү басма-сөздөгү жарыяланган кабарлардын, 1926-жылы жүргүзүлгөн Бүткүл союздук эл каттонун жыйынтыктарынын негизинде жарыкка чыккан. Бул очерктер чарбалык жана социалдык багытта болгондуктан, айылдык кыргыз үй-бүлөлөрүнүн материалдык жана руханий байлыгына жетишээрлик деңгээлде көңүл бурулган эмес.

1973-жылы жарыкка чыккан “Кыргыз ССР тарыхында”, XX кылымдын 20-50-жылдардагы эмгектерде, тарыхый материалды жыйноого, биринчи каттоолорго, статистика-экономикалык жана бюджет маселелерине, айыл-кыштактарды социалисттик жактан изилдөөлөргө көп көңүл бурулгандыгы белгиленет [197,Б.11]. В.П. Шерстобитов жана К.К. Орозалиев тарабынан даярдалган тарыхнаамалык изилдөөдө «Советтик Кыргызстандын тарыхын биринчи изилдөөчүлөрдүн күч-аракети негизинен ... Кыргызстанда социалисттик курулуштун айланасында болду» [197,Б.11] деп көргөзүлөт.

1920-1930-жылдарда жарыкка чыккан изилдөөлөрдүн басымдуу бөлүгү Кыргызстандагы Октябрь революциясына, контрреволюциялык чыгууларга, жер-суу реформаларына, басмачылык кыймылга, уруулук жана социалдык тап күрөшүнө, социалисттик түзүлүштүн патриархалдык-феодалдык жана капиталисттик өндүрүштөргө салыштырмалуу артыкчылыктарын далилдөөгө, көчмөн жана жарым көчмөн кыргыз чарбаларынын отурукташтыруусуна арналган. Ошол эле учурда кыргыз элинин социалдык, экономикалык, саясий, тарыхый жана социалисттик турмушунун өзгөрүшүнө багытталган олуттуу илимий эмгектер жарык көрө баштайт. Алардын катарына И.А. Фатьяновдун [186-188], М.Г. Сахаровдун [174], П. Погорельский жана В. Батраковдун [170], Т. Рыскуловдун [173] жана башкалардын эмгектери кирет.

Аталган эмгектердин авторлору, ошол мезгилдеги кеңеш өкмөтүнүн айылдардагы жана кыштактардагы жетишкен ийгиликтерин жана кыйынчылыктарын, ал ишке байлардын, кулактардын, манаптардын каршылык көрсөтүүлөрүнүн өлчөмүн жана маңызын, отурукташууга өтүүдө жаатташып (*кээ бирде уруулашып*) күрөшүүнү сүрөттөп көрсөтүүгө аракет кылышкан. Аларда факт жүзүндөгү маалыматтарды талдоодо субъективдүү калпыс көз караштарга жол берген, туура эмес ой жүгүртүүлөрдү көбүрөөк учуратууга болот. Мындан сырткары өткөн кылымдын 20-30-жылдарында жарыкка чыккан чакан брошюраларда жана макалаларда кыргыз элинин чарбалык, саясий жана маданий жактан кайра өзгөрүүлөрү жана алардын өнүгүшү начар деңгээлде изилденген. Ошол мезгилде өткөрүлүп жаткан чарбалык, социалдык мамилелердин таасирлери, жалпы кыргыз элинин чарбачылык деңгээли, руханий, материалдык маданияты, анын ичинде тамак-аш маданияты, элдин оозеки жана колдон-жасалган өнөрүнүн абалы тарыхый-этнографиялык изилдөөлөрдүн алкагынын сыртында калган.

Биздин темага тиешеси бар баалуу маалыматтарды П.И. Кушнердин (*Кнышевдин*) илимий эмгегинен [137] табууга болот. Эмгек автордун 1925-1926-жылдары Кыргызстандын Талас, Нарын жана Суусамыр аймактарында жүргүзгөн этнографиялык чалгындоосунун негизинде жазылган. Анда кыргыз



үй-бүлөсүнүн курамы, үй-бүлөдөгү мүлктүк мамилелер, көп аял алуучулук, калың жана көп никелүү үй-бүлөдөгү аялдардын ордуна байланышкан маалыматтар жарыяланган. Ошондой эле кыргыздардын салттык тамак-ашын үч топко бөлүп көрсөтүп (*сүттөн, эттен жана ундан жасалган тамактар*), алардын айрымдарынын жасалуу ыкмаларына кайрылган. Автор, дан азыктарынан даярдалган тамактарды эсепке албаганда, өсүмдүк, анын ичинде жашылча азыктарын жергиликтүү кыргыздар дээрлик колдонбогондугун баса белгилеген.

1940-жылдардын ортосунда жарыкка чыккан С. Ильясовдун тарыхый багыттагы макаласында [101,Б.17-22] алгачкы артелдер, шериктештиктер жана колхоздор уюшулганга чейинки кыргыз айылдарындагы, кыштактарындагы уруулук мамилелер, калыптанып жаткан алгачкы социалисттик коомдук түзүлүштүн мүнөздүү белгилери изилденген. Бул эмгек ошол мезгилдеги өзгөрүүлөрдү элдин материалдык маданияты менен байланышта караганга көмөк бере алат.

Диссертациялык темага тиешелүү кызыгууну жараткан айрым зарыл маалыматтар Кыргызстандын совет доорундагы юбилейлик даталарына арналып басылган отчет түрүндөгү эмгектерден кездешет. Алардын курамына Чүй жана Талас өрөөндөрүнүн статистикалык маалыматтары камтылган жалпы республикалык масштабдагы жыйнактар [78-79,171, 118] кирет. Мындай багыттагы жыйнактар 1970-жылдарына чейин советтик аткаруу органдарынын же партиялык башкаруу аппаратынын көрсөтмөсү же тапшыруусу боюнча жүргүзүлсө, 1980-1990-жылдары ар бир изилдөөчүнүн өздүк демилгеси аркылуу иш жүзүнө ашырыла баштаган.

Чүй жана Талас аймактарында жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданияты ХХ кылымдын 20-50-жылдарында жарыкка чыккан тарыхый, этнографиялык, социалдык-экономикалык изилдөөлөрдө көңүлдүн сыртында кала берген. Себеби, ошол мезгилде өкүм сүргөн кырдаал тарыхчылардын, этнографтардын, экономистердин, жалпы эле социалдык илимдер багытындагы изилдөөчүлөрдүн негизги максаты жаңы орногон социалисттик системанын

капиталисттик жана уруулук-патриархалдык түзүлүштөргө караганда элдин жашоо-турмушундагы прогрессивдүү жактарын ачып берүү болгон. Партиялык органдарда жана совет бийлигинде иштеген инсандардын толугу менен отурукташа элек карапайым кыргыз малчыларына, дыйкандарына көргөзгөн директивалык перспективалары чагылдырылган.

Жогоруда аталган эмгектерде Кыргызстанда колхоз уюшулганга чейинки (1924-ж.) мезгилден 1950-жылдардын аралыгындагы кыргыздардын салттуу маданиятынын абалына жана анын өнүгүп өзгөрүүсүнө этнографиялык жактан жетиштүү көңүл бурулган эмес. Мындан сырткары 1940–1950-жылдарда кыргыз элинин салттуу чарбачылыгы, социалдык мамилелери, материалдык маданияты, оозеки чыгармачылыгы, үрп-адаттары, ишенимдери, каада-салттары, ырымдары, айрым алгачкы аракеттерди эске албаганда, аймактык өзгөчөлүктөрдү чагылдырган этнографиялык багыттагы изилдөөлөр өтө сейрек кездешкен.

## §2. Кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданияты 1951-1990-жылдарда жарыкка чыккан тарыхый-этнографиялык изилдөөлөрдө

XX кылымдын 50-жылдарынын ортосунан тартып, С.М. Абрамзондун илимий ишмердигинде кыргыз элинин совет мезгилиндеги чарбалык, маданий, турмуш-тиричилик, нике жана үй-бүлө байланышындагы кайра жаңылануулар маселелери өзгөчө орунду ээлей баштаган. 1953-1958-жылдары анын кыргыздардын патриархалдык үй-бүлөсүнө арналган макаласы “Этнография институтунун кыскача кабарларына” жарыяланган [8]. Белгилүү илимпоз Кыргызстандын элет жерлериндеги болуп жаткан социалисттик өзгөрүүлөрдү тандалып алган эки кыштактын мисалында изилдеген К.И. Антипина, Д. Сулайманов, Е.И. Махова, Г.П. Васильева сыяктуу окумуштуулардан куралган топтун башында турат. Мында салттуу маданиятка, анын ичинде тамак-ашка байланыштуу маалыматтар да топтолуп, тарыхый-этнографиялык мүнөздө баяндалат. Эмгек СССР Илимдер академиясынын Этнография институтунун

эмгектеринин бир номеринде жарыяланган олуттуу монография болуп калды [9].

«Ворошилов атындагы колхоздун Дархан жана Чычкан кыштактарынын тарыхы» деп аталган бул эмгектин (9,Б.13-58), «Колхозчулардын материалдык жыргалчылыгынын жана жеке чарбачылыгынын өсүшү» (9,Б.113-137), «Үй-бүлө жана үй-бүлөлүк турмуш» (9,Б.208-250), «Коомдук жана маданий турмуш» (9,Б.251-292) деген баптарын С.М. Абрамзон өзү аталган кыштактарда чогулткан талаа этнографиялык материалдарынын, газета, журнал беттерине жарыкка чыккан маалыматтардын жана райондук, областык архивдерде сакталган күндөлүк булактардын негизинде даярдаган.

Жогоруда аталган баптарда К.Е. Ворошилов атындагы колхоздун Дархан жана Чычкан кыштактарында жашаган кыргыздардын совет бийлиги мезгилинде жеке чарбасынын, материалдык жыргалчылыгынын, үй-бүлө жана үй-бүлөлүк мамилелеринин өзгөрүшүн даректүү булактардын негизинде ачып көрсөткөн. Ушул эле эмгектин «Материалдык маданияты» (9,Б.138-207) жана “Тамак-ашы жана тамак-ашты даярдоого керектелүүчү аспаптар” (9,Б.191-207) деген бөлүктөрү Е.И. Махова тарабынан жазылган. Ал, дархандык жана чычкандык кыргыздардын салттуу тамак-аш маданиятынын совет бийлигинин мезгилинде өзгөрүшүнө, эт, сүт, ун, суусундук азыктарынын байышына конкреттүү этнографиялык талаа материалдарына таянып анализ жүргүзгөн. Бөлүмдө салттуу тамак ичүү эрежелери менен катар эле башка элдер менен болгон күнүмдүк, маданий, чарбалык байланыштын, коомдук азык-түлүк дүкөндөрүнүн, ашканалардын тийгизген таасири да чагылдырылган [9-10].

Аталган эмгекте совет мезгилиндеги Кыргызстандын аймагындагы колхоздордун тарыхы, анда жашаган кыргыздардын патриархалдык үй-бүлөсүнүн өнүгүшү, чарбалык, социалдык, маданий абалы жана социализм мезгилиндеги руханий жана материалдык өнүгүүсү илимий талдоого басым жасалган.

С.М. Абрамзондун илимий ишинин негизги багыты кыргыз элинин келип чыгышына, этникалык тарыхына жана алардын курамына кирген руханий,

диний, материалдык, колдонмо-жасалга жана фольклордук өнөрүнүн салттуу түрлөрүн изилдөөгө арналган [12-13]. Ошону менен катар эле, илимпозду кыргыз элинин совет мезгилиндеги турмушундагы чарбачылыгы, маданияттагы, турмуш-тиричилигиндеги, нике жана үй-бүлө байланышындагы кайра жаңылануулар кызыктырып, изилдөөлөрүндө өзгөчө орунду ээлей баштаган.

Кыргызстандын аймагында жашаган өзбектердин, уйгурлардын, татарлардын, тажиктердин, казактардын үй-бүлөлүк турмушундагы, анын ичинде тамак-ашындагы жакындашуулар С.М. Абрамзондун 1962-жылы жарыкка чыккан илимий макаласында [11,Б.18-34] чагылдырылат. Анын кийинки эмгектеринде [12,Б.154-320; 13,Б.152-165, 14,Б.235-248] кыргыз элинин салттуу материалдык маданияты, анын ичинде тамак-ашы илимий талдоого алынган. Мурдагы көчмөн жана жарым көчмөн кыргыздардын социалдык турмушунда, үй-бүлөлүк мамилелеринде жана күнүмдүк маданиятында 1920-1940-жылдар ичинде кандай өзгөрүүлөр болгондугун изилдейт. Г.Н. Симаков жана Л.А. Фирштейн менен чогуу жазган макаласында 1958-жылдан 1973-жылга чейин дархандык жана чычкандык кыргыздардын социалдык, руханий жашоосундагы, материалдык маданиятындагы өнүгүүнүн негизги багыттарына токтолгон [15,Б.29-45].

Этнографиялык багытта даярдалган илимий эмгектердин ичинен Кыргыз ССРинин Илимдер Академиясынын Тарых институтунун этнограф адистери тарабынан 1973-жылы Кетмен-Төбө өрөөнүндө топтолгон талаа материалдарынын негизинде жазылган монография мазмуундук жагынан айырмаланып турат [135]. Аталган коллективдүү эмгектин “Материалдык маданияты” бөлүмүн Б. Алымбаева жазган. Анда Кетмен-Төбө өрөөнүндө совет бийлиги жеңип чыккан мезгилден XX кылымдын 70-жылдарына чейинки кыргыз үй-бүлөлөрүнүн материалдык маданиятындагы, анын ичинде тамак-аш тармагындагы өзгөрүүлөрү жана өзгөчөлүктөрү даректүү материалдардын негизинде изилденген.

Өткөн кылымдын 60-70-жылдарында жергиликтүү этнограф адистери кыргыз элинин совет доорундагы салттуу жана жаңыдан тамак-аш азыктарына кошулуп жаткан азыктардын, ысык тамактардын жана башка азык-түлүктөрдүн түрлөрүнө кененирээк токтоло башташат. Мындай илимий эмгектердин катарына А.С. Бежковичтин [55,Б.32-69], М.Т. Айтбаевдин [16,Б.13-23], А. Джумагуловдун [86], А. Джумагулов, Л. Шинло жана Т. Баялиеванын [87], К.И. Антипина, К. Мамбеталиева жана А. Джумагуловдун [29], Л.А. Фирштейндин [193,Б.55-64] жана башка адистер тарабынан чогуу даярдалган эмгектер [115] кирет.

Жогоруда аталган авторлордун ичинен М.Т. Айтбаевдин көлөмдүү макаласы [16,Б.13-23] айырмаланып турат. Анын эмгегинде улуттук тамак-аш топторго бөлүнүп, алардын жасалуу ыкмалары, колго суу куюу, бешбармакты бышыруунун жана тартуунун жолдору, конокторго тартылуучу устукандардын даражалары, союлган койдун башын жегендин кээ бир эрежелери чагылдырылган. Мындан сырткары М.Т. Айтбаев кыргыз этнографтарынын ичинен алгачкылардан болуп ысык-көлдүк кыргыздардын салттуу аңчылыгына кайрылып, тузакка түшкөн же мылтык менен атып алган кайберендердин этинен ысык тамак даярдоонун ыкмаларын көргөзгөн.

XX кылымдын 70-80-жылдарында этнографиялык жана этномаданий багыттагы фундаменталдык илимий изилдөөлөр Ю.В. Бромлей [65; 66,Б.334-353; 67], М.Н. Шмелева [198,Б.147-148], С.А. Арутюнов [31,Б.24-60; 32,Б.8-16; 34,Б.3-11,232-249; 35,Б.9-20; 39,Б.44-48], С.А. Арутюнов жана Ю.И. Мкртумян [30,Б.29-31; 33,Б.11-19; 37,Б.189-206], Н.Л. Жуковская [97,Б.64-75], М.С. Бердыев [56,Б.54-65; 57], Н. Eidheirin [219], А. Smith [220] тарабынан жарыкка чыгарылды. Аталган адистердин эмгектеринде калктарга (*этносторго*), этникалык жана маданий жүрүмдөргө, элдин өз жашоосун камсыз кылуу маданиятына, анын ичинде тамак-ашка байланыштуу бир катар теориялык мүнөздөгү изилдөөлөр жүргүзүлгөн. Тамак-аш маданиятынын түрдүү фактыларын, кубулуштарын баяндоодо жаңы көз караштар, түшүнүктөр жаралган. Материалдык маданияттын бул түрүнүн мисалында маданияттын

элементтерин классификациялоо, өнүгүү динамикасы, башка элдер менен маданий алакалары сыяктуу дагы башка маселелер боюнча кызыктуу тыянактар чыгарылган.

XX кылымдын 80-жылдарынан тартып Ч.К. Өмүрбековдун илимий изилдөөлөрү жарыкка чыга баштаган [153,Б.192-202; 154; 155,Б.126; 156,Б.73-75; 157]. Ал эмгектерде, автор этнография илиминдеги теориялык жана методологиялык жаңы жетишкендиктерди жакшы колдонгон. 1983-жылы СССР Илимдер академиясынын Этнография институтунда жарыкка чыгарган макаласында [153] кыштактык кыргыздардын тамак-аш рационунун өнүгүшүнө социалдык-маданий факторлордун тийгизген таасирин иликтөөгө алган. Анда Чүй жана Талас өрөөндөрүнөн чогултулган конкреттүү талаа этнографиялык маалыматтары колдонулган. Ч.К. Өмүрбековдун кийинки эки макаласында [160-161] совет доорунда кыштак жерлеринде жашаган кыргыздардын салттуу улуттук тамак-ашынын адамдардын жүрүм-турумунан көз каранды болбогон жактары каралган. Анда отурукташтырууга өтүү, жеке жана коомдук чарбадагы, социалдык- маданий өзгөрүү, кыргыздардын улут катары биригүүсү, коңшу жашаган түрк, славян, калмак, кытай, немец элдери менен болгон маданий байланыш сыяктуу факторлор изилденген. Кыштактарда жашаган кыргыздардын шаарда окуган же иштеген туугандарынын тамак-аш маданиятынын өнүгүшүнө тийгизген таасирлери даректүү материалдардын негизинде тастыкталган.

Ч.К. Өмүрбековдун кийинки изилдөөлөрүндө [155; 156; 161] кыштактарда жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн отурукташтыруу аяктаган мезгилге чейинки (1940-ж.) материалдык маданиятынын, анын ичинде салттуу тамак-аш маданиятынын өзгөчөлүктөрү, колдонулган жапайы өсүмдүктөрдүн орду чагылдырылган. Чүй жана Талас аймактарында жашаган кыргыздардын тамак-аш маданияты жалпы көрсөтүлүп, терең каралган эмес. Анын кийинки макалаларында [157; 159] кыргыздардын дүйнө таануусунда үйдүн ичинде салынган тамак жасоочу салттуу очоктун түрлөрү жана алардын ритуалдык мааниси талдоого алынган.

Бул мезгилде, республиканын тарыхчылары 1920-1930-жылдарда Кыргызстандын аймагында жүргүзүлгөн отурукташтырууга, тап күрөшүнө өзгөчө көңүл бурушкан. Ошол мезгилде жашап, далай социалдык-экономикалык кайра куруулардын күбөсү болгон В.С. Батраковдун илимий иши 1955-жылы Ташкент шаарында жарыкка чыгат [52]. Анын ишине улай эле Д.М. Будянскийдин [69], П.И. Ухвановдун [185], В.П. Шерстобитовдун [195-196], Т.Ф. Кравченконун [135], Ж.С. Бактыгуловдун [44-45], П.К. Алпацкийдин, Б. Байбулатовдун жана башка окумуштуулардын илимий иштери окурмандарга тартууланат. Аталган илимпоздордун иштеринде өлкөдө жүргүзүлгөн агрардык жана маданий кайра жаңылануулар – жер-суу реформалары, жерге көчмөн жана жарым көчмөн кыргыз урууларын отурукташтыруу, маданий багыттагы жалпы жаңылануулар, бай-манап жана кулак чарбаларын чектөөнүн көйгөйлөрү сыяктуу маселелерге көбүрөөк көңүл бурулуп, мурдагы көчмөн элди отурукташуунун маанисинин келечеги зор экендигин далилдөөгө умтулушкан.

Туташ коллективдештирүүнүн тарыхы боюнча жазылган Т. Дуйшемалиевдин [92], И. Ибраимовдун [98], С.И. Ильясовдун [102-104], Ж.С. Бактыгуловдун [44,Б.16-21; 47], М.Р. Рыскулбековдун [172] эмгектеринде Кыргызстанда айыл чарбасын коллективдештирүүнүн бөтөнчөлүгү, республикада колхоз курулушунун өнүгүшүнүн өзгөчөлүктөрү көрсөтүлгөн. Ал эми Ө.Ж. Осмоновдун монографияларында өнүккөн социализм мезгилиндеги Кыргызстандын колхозчуларынын жалпы руханий жана материалдык деңгээлинин, кыштактарда жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн жашоо-турмуш деңгээлинин жогорулашы илимий талдоого алынган [165-166].

Социализмдин соңку мезгилинде Кыргызстандын этносоциологдору А.А. Асанканов [40], А.Р. Жоошбекова [85] жана башкалар жалпы Кыргызстандын кыштак калкынын руханий жашоо шарттарын, кыштактан шаарга жер которуунун деңгээлин изилдөөгө арналган бир катар эмгектерди жаратышкан. Алардын эмгектеринде этносоциологиялык маалыматтар өзгөчө орунду ээлеген.

Этнографиялык материалдарды илимий багытта анализге алууда 1950-1990-жылдарда жарыкка чыккан совет окумуштууларынын изилдөөлөрү маанилүү орунду ээледі. Алардын курамына Т.А. Жданконун [93-94], Г.П. Васильеванын [71-72], В.К. Гарданов, Б.О. Долгих жана Т.А. Жданконун [75], И.С. Гурвичтин [76], Н.Л. Жуковскаянын [97], В.И. Козловдун [123-124], А.Е. Пахутовдун [167], Е.Н. Студенецкаянын [181], М.С. Бердыевдин [56-57], М.Н. Шмелеванын [197], С.И. Вайнштейндин, В.В. Востров жана Х.А. Кауанованын, М.Г. Левин жана Н.Н. Чебоксаровдун эмгектери кирет.

Кыргызстандын бир катар тарыхчы окумуштуулары республиканын кыштактарынын социалдык-экономикалык, маданий, миграциялык, демографиялык өнүгүү маселелерин изилдеген. Натыйжада И.С. Болжурованын [209], Ө.Ж. Осмоновдун [217], Ш.Д. Батырбаеванын [208], А.Т. Абдылдаеванын [207], А.А. Асанкановдун [204-205], К.М. Мамбетованын [214], С.К. Сандыбаевдин [218], Д.Д. Асановдун [206], Н.М. Галкинанын [210], Ч.К. Өмүрбековдун [216], А.Р. Жоошбекованын [211], А.С. Көчкүновдун [213], Д.Т. Молдокулованын [215] кандидаттык жана докторлук диссертациялары корголгон.

Ал эми М.С. Джунусовдун [88-90] жарыялаган эмгектеринде өлкөдө совет мезгилинде калыптанган социалисттик кыргыз улутунун саясий, экономикалык жана социалдык негиздери даректүү материалдардын негизинде философиялык көз-карашта изилденген. Республиканын философия илимине татыктуу салымын кошкон А.А. Алтмышбаев көчмөн жана жарым көчмөн кыргыз элинин социалисттик коомду куруудагы кээ бир өзгөчөлүктөрүн философиялык өңүттө анализге алган [26-27]. Изилденип жаткан тема боюнча кызыктуу маалыматтар Р. Ачылованын [42], А.Т. Балтабаеванын [50], Ө. Козубаевдин [125], А.И. Нарынбаевдин [150] жана башка окумуштуулардын эмгектеринде кездешет.

Республиканын кыштак жерлеринде жашаган кыргыз калкынын социализм мезгилиндеги социалдык өнүгүүсү жана анын өзгөчөлүктөрү С.С.



Борсокбаеванын [60-61], К. Исаевдин [105-106], Ө.Ж. Осмоновдун [166], А. Исмаиловдун, К.К. Орозалиевдин илимий эмгектеринде чагылдырылган.

Диссертациялык темага тиешелүү айрым маселелер, кыштак жерлеринде жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн жеке жана коомдук чарбалары, кооперация тууралуу экономикалык багытта жазылган изилдөөлөрдө талданган. Андай иликтөөлөр А. Орузбаев, К. Жунушев, С. Мансурходжаев [163], Н.Х. Абдуазизова [1,Б.26-31], И. Джангазиев [83], Н.М. Маматов, Т.О. Отамурадов, И.Н. Староверов [142], Б. Джаманкулов [81], Г.Д. Джаманкулова [82] А.Ф. Сидоров, Б.Ш. Чормонов, Х.Л. Лайпанов, Б.Т. Мураталиев, Т.К. Койчуев, К.О. Оторбаев, К.А. Алиев, М.Б. Балбаков, К.С. Лайлиев, К.С. Сыдыков, П.К. Кутуев, К. Идинов, Р. Рахматов ж.б. тарабынан жүргүзүлгөн. Бул эмгектер, жалпы Кыргызстанда болуп өткөн саясий, экономикалык, социалдык жана маданият тармактарындагы өзгөрүүлөрдүн тамак-аш маданиятына тийгизген таасирин аныктоого жардам берди.

Топтолгон этнографиялык маалыматтарды жана этносоциологиялык сурамжылоонун жыйынтыктарын илимий талдоого алууда, автор кошумча материал катары демографиялык жана статистикалык маалыматтарды пайдаланды. Мындай багыттагы эмгектер Ш.Ж. Батырбаева [53], Ж. Жоробеков [95-96], С.И. Брук [68] ж.б. тарабынан жазылган.

Изилдөөнүн географиялык алкагы Чүй жана Талас өрөөндөрү болгондуктан кээ бир тарыхый жана энциклопедиялык маалыматтарды “Чүй облусу” [194], “Талас облусу” [183] жана башка энциклопедиялык жыйнактардан [140] табууга болот.

Чүй жана Талас аймактарында жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданияты ХХ кылымдын 50–90-жылдарында жарыкка чыккан тарыхый, этнографиялык, социалдык жана экономикалык изилдөөлөрдө, 1920-1950-жылдарда жарыкка чыккан эмгектерге караганда мазмундук, методологиялык жана теоретикалык жагынан тереңдиги менен айырмаланып турат. Өзгөчө, биздин темага байланыштуу теоретикалык жана методологиялык негиздер Ч.К. Өмүрбековдун, А.С. Көчкүновдун илимий изилдөөлөрүндө сунуштала баштайт.

Мындан сырткары совет мезгилиндеги чүйлүк жана таластык кыргыз үй-бүлөлөрүнүн салттык тамак-аш маданияты жана анын курамына жаңыдан кире баштаган кошуна жашаган бацка элдердин тамактары, коомдук тамактануу жайларынын, кулинардык мекемелердин таасирлерине көңүл бурула баштаган. Мурунку мезгилге салыштырма аталган өрөөндөрдүн кыштактарында талаа этнографиялык маалыматтары көбүрөөк топтолгон. Алар этносоциологиялык материалдар менен катар жогоруда аталган тарыхнаамалык изилдөөлөрдө чагылдырылган.

### §3. Кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданияты Кыргыз Республи-касы эгемендүүлүктү алган жылдардын ичинде (1991-2020) жарыкка чыккан тарыхый-этнографиялык изилдөөлөрдө

Совет мезгилиндеги жалпы кыргыз элинин материалдык маданиятын, анын ичинде тамак-аш маданиятынын теориялык жана практикалык жактары, Кыргызстан эгемендүүлүккө жетишкенден бүгүнкү күнгө чейин этнографтар тарабынан жарыкка чыгарган илимий иштери аркылуу жүргүзүлүп келүүдө. Бул мезгилдин ичинде Ч.К. Өмүрбековдун [158-162; 216], А.С. Көчкүновдун [127-134; 213], С.Т. Кайыповдун [108-114; 212], Д.Т. Молдокулованын [148-149; 215], Б.Ж. Кожомуратованын [120-122], А.А. Джапановдун [84] этнографиялык багыттагы илимий чыгармалары жарык көрдү. Алардын илимий эмгектери жалпы Кыргызстандын элет жерлеринде жашаган кыргыздардын арасынан топтолгон эмпирикалык баяндамалардын негизинде жазылган жана совет мезгилине мүнөздүү маалыматтардын салыштырмалуу көп колдонгондугу менен айырмаланып турат.

Ч.К. Өмүрбековдун кандидаттык диссертациясы “Азыркы мезгилдеги кыргыздардын материалдык маданияты: этнографиялык изилдөө (1920-1980-жылдар)” [216] деп аталат. Ал эмгектин “Совет мезгилиндеги кыргыздардын тамак-аш рационунун өзгөрүшү” деген бабында (главасында) тамактануу рационана өзгөчө көңүл бурулуп, анын аймактык айырмачылыктары жана жалпы эле улутка мүнөздүү жалпылыктары талдоого алынган.

Автордун “Молоко и молочные продукты в питании кыргызов” [161,Б.47-51] деген макаласында күндөлүк тамак-аштагы сүт жана сүт азыктарынын адамдын денесинин өсүшүнө тийгизген физиологиялык өзгөчөлүктөрүн чагылдырууга илимий аракеттер жасалган. Макалада Чүй жана Талас өрөөндөрүнүн тоолуу жерлеринде жайгашкан кыштактарында чогултулган талаа этнографиялык маалыматтары колдонулган.

Биздин диссертация үчүн Ч.К. Өмүрбековдун дагы бир макаласы [158,Б.119-122] маанилүү орунду ээледі. Анда кыргыз этнографиясында алгачкылардан болуп совет мезгилиндеги кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамактануу адатына өзгөчө көңүл бурулуп, жалпы кыргыз элинин колдонууга даяр тамак-ашын тамактануунун бөлүктөрүнө ажыраткан.

Ал эми “Новое и традиционное в системе питания кыргызов Таласской долины” [160,Б.54-59] деген макаласында совет мезгилинде Талас аймагында жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданиятындагы салттуу жана жаңыдан пайда болуп эл арасында тараган тамактардын түрлөрү талдоого алынат. Макалада кыргыз этнографтарынын ичинен биринчилерден болуп окумуштууларга жана окурмандарга “тамак-аш маданияты”, “тамактануу системасы”, “тамактануу үлгүсү”, “тамак-аш комплекси”, “тамактануу мезгили” деген жаңы этнографиялык терминдерди жалпылаштырган түрдө сунуштайт. Мындан сырткары тамак-аш маданиятына тиешелүү терминдер, түшүнүктөр эл аралык мааниге ээ болгондуктан, алар өзгөртүүсүз кыргыз тилине мазмуну боюнча түзмө-түз которулгандыгын белгилеген. Мисалы, орус тилинде жазылган илимий эмгектерде «*система питания*», «*модель питания*», «*этикет питания*», «*хозяйственно-культурный тип*» түрүндө учураган илимий түшүнүктөр, кыргыз тилинде, «тамактануу системасы», «тамактануу модели», «тамактануу этикети», «чарбалык-маданий тип» деп которулгандыгын белгилеген.

2007-жылы жарыялаган макаласында [162,Б.68-72] Чүй жана Талас өрөөндөрүнүн кээ бир кыштактарында чогултулган этнографиялык

маалыматтардын негизинде кыргыздардын тамактануу мезгилинде колдонгон салттуу жүрүм-турум эрежелери каралган.

А.С. Көчкүновдун жарыкка чыгарган илимий эмгектеринде [127-132] жалпы эле кыргыз элинин салттуу жана азыркы мезгилдеги тамак-аш маданиятын түрлөргө бөлүү (*типологиялык*) анализин жүргүзүп, кыргыз этнографиясынын өнүгүшүнө чоң салым киргизе алган. Анын далилдөөсү боюнча организмди канаттандыруучу азыктар «тамак, тамак-аш, оокат» деп аталып, тамак-ашка керектелүүчү азыктары төрткө; тамак-ашты даярдоо мүнөзү төрткө; даяр тамак-аштын рациона экиге; даяр тамакты кабыл алуу убактысы үчкө бөлүнөрү даректүү материалдардын негизинде далилденген. Анын 2003, 2007-жылдары жарыкка чыгарган макалаларында [127; 131] кыргыз этнографиясына жаңы илимий багыттагы терминдик түшүнүктөр – тамактануу мезгили (*трапезасы*) жана анын түрлөрү – күнүмдүк тамактануу, майрамдык тамактануу, коомдук тамактануу, конокторду сыйлоодогу тамактануу, тамак азыктарын жана тамактарды колдонуунун азыркы мезгилдеги ыкмалары жана башкалар сунушталган.

Ал эми докторлук диссертациясында совет мезгилинде жана эгемендүүлүк жылдарында жалпы эле кыргыз элинин этникалык маданияты социалдык-маданий өңүттө талдоого алынып, айрым элементтердин жаралып, өнүгүүсү изилденген. Кыргыз улутуна тиешелүү салттуулуктун комплекстүү улуттук маданий кубулуш катары сакталуу жараянына өзгөчө көңүл бурулган. Докторлук диссертациянын авторефератында кыргыз элинин тамак-ашы жана аны бөлүктөргө бөлүү, конок тосуу, коноктун статусу, тамак символикасынын “бийлик жана тамак-аш” контекстинде кароо [213,Б.8,30-32,34-38] маселелери коюлган.

2016-жылы Кыргыз Республикасынын Улуттук илимдер академиясынын Тарых жана маданий мурас институту (*азыркы – Б. Джамгерчинов атындагы Тарых, археология жана этнология институту*) менен Россия Илимдер академиясынын Н.Н. Миклухо-Маклай атындагы Этнология жана антропология институтунун илимий кызматкерлери биргелешип “Элдер жана

маданияттар” сериясынын алкагында “Кыргыздар” деп аталган фундаменталдык коллективдүү эмгекти А. Асанкановдун, О.И. Брусинанын, А.З. Жапаровдун жооптуу редакторлугу алдында жарыкка чыгарышат. Андагы “Тамак ичүү маданияты” деген бөлүмү А.С. Көчкүнов тарабынан жазылып, [134,Б.215-229] жалпы кыргыз элинин салттуу тамак-аш маданияты азыктардын курамына жараша: сүт тамак-ашы, эттен жасалган тамак-аш, ботко түрүндөгү тамак-аш жана суусундуктар; жасалуу ыкмасы боюнча: суюк тамак, ысык тамак, муздак тамак, жылытма тамак; тамактануу рациона боюнча: жеңил тамак, мүнөз тамак; тамакты кабыл алуу мезгили боюнча: өзөк жалгоо, түшкү тамак, кечки тамак деген түрлөргө бөлгөн. Мындан сырткары, автор сүт, эт, өсүмдүк азыктарына, нан жана дандан жасалган азыктарга кыскача токтолуп өткөн.

Кыргыз этнография илиминде кыргыз элинин тамак-аш маданиятын этнографиялык жактан изилдеген окумуштуулардын катарына С.Т. Кайыпов кирет. Анын жарыкка чыгарган макалалары [108-111] жана монографиялары [112-114] Түркия Республикасынын Ван дубанына караштуу Эржиш районунун Алтын-Дере өрөөнүндө жайгашкан Улуу-Памир айылында жашаган памирлик кыргыздардын тамак-аш маданиятына арналган.

С.Т. Кайыповдун 2011-жылы жарыкка чыккан эмгегинде кыргыздардын тамак-аш маданияты, системасы, тамактануу модели жана ага байланыштуу этикети, тамактануудагы салт болуп калган адаттары, ырымдары, тамак ичүүгө табыпчылыктын тийгизген таасири даректүү маалыматтардын негизинде баяндалган. Ал эми “Памир кыргыздарынын сүттөн жана эттен жасалган тамак-аштары” деген монографиясында [112] кыргыздардын сүттөн жана эттен жасаган салттуу жана жана кийин өздөштүргөн тамак-ашынын түрлөрүн, аларды колдонуу жолдорун талдоо аркылуу, материалдык маданияттын жекелик жана жалпылык, улуттук жана жалпы адамзаттык өзгөчөлүктөрүн ачууга илимий аракеттерди жасаган.

Аталган автордун “Дан-эгин, мөмө-жемиш жана жашылчалар (памир кыргыздарынын тамак-аш системасында)” деп аталган китебинде [114]

Түркиянын Ван аймагында жашаган кыргыздардын тамак-аш системасында дан-эгин, мөмө-жемиш жана жашылчалардын алган орду диахрондук жана синхрондук ыкмада талдоого алынган.

Диссертациялык иштин темасына керектүү кээ бир маалыматтар жана теориялык маанидеги тыянактар Д.Т. Молдокулованын эмгектеринде [148-149; 215] камтылган. Анын изилдөөлөрү Кыргызстандын түндүк жана түндүк-батыш аймактарында (Тянь-Шань, Ысык-Көл, Чүй жана Талас) жашаган кыргыздардын үй-бүлөлүк мамилелериндеги жана күнүмдүк турмуш-тиричилигиндеги салттык жүрүм-турум маданиятын анализдөөгө арналган. Ал эми Б.Ж. Кожомуратованын эмгектеринде [120-122] совет доорундагы Чүй, Талас, Ысык-Көл аймактарында жашаган кыргыздардын салттуу жана ошол мезгилдеги сүттөн, эттен жасалган тамак-аш маданиятындагы жалпылыктар жана өзгөчөлүктөр анализге алынган. Ушул эле автордун кыргыздарда этти бөлүүнүн салттуу эрежелерине арналган макаласы кызыгууну жаратпай койбойт [121,Б.165-170].

А.А. Джапановдун монографиясында [84] жана макалаларында кыргыз тилиндеги тамак-ашка байланышкан сөздөрдүн лексикалык-грамматикалык жана лексикалык-семантикалык өзгөчөлүктөрү чагылдырылган.

Аталган теманы изилдөөдө этнограф, өнөр таануучу А. Акматалиевдин жарыкка чыгарган эмгектери [18-25] маанилүү орунду ээледі. Ал жалпы кыргыз элинин каада-салтын, үрп-адатын, материалдык жана руханий маданиятын, колдонмо-жасалга өнөрүн изилдөөгө алып, кыргыздардын жүрүм-турум маданияты, тамак-ашы, устукан тартуу жана тамактануу адеби тууралуу кызыктуу маалыматтарды калтырган. Мындан сырткары кыргыздардын турмуш-тиричилигинин ар кандай кырдаалдарында колдонуп келген ырым-жырымдарга, тыюуларга кайрылып, алардын маани-маңызын ачып берүүгө аракеттенген. Белгилей кетүүчү нерсе, башка изилдөөчүлөрдөн айырмаланып, А. Акматалиев өз эмгектерин басма сөз каражаттары жана теле көрсөтүү аркылуу элдин катмарына жеткиликтүү тил менен жеткирип турган.

2002-жылы жарыкка чыккан А. Асанканов менен Б. Осмонованын макаласында [41,Б.98-106] совет мезгилиндеги жалпы кыргыз элинин ырым-жырымдарда жасалуучу тамак-ашынын түрлөрүнө жана алардагы окшоштуктарга басым жасалган.

XXI кылымдын башынан тартып кыргыз элинин тамак-аш маданияты боюнча көңүл кубантаарлык илимий-популярдык бир катар макалалар жарыкка чыкты. Алардын катарына Т.А. Айтбаевдин [17,Б.30-34.], З. Мавланкулованын [77,Б.104-105], К.А. Алымбекова, М.Б. Айтматов, Э.Б. Байтөлөевдин [139], З. Пахырованын [168,Б.36-37] жана В. Тагаеванын [182] ж.б. авторлордун макалалары кирет. Булардан сырткары М.А. Эстебесовдун “Кой союунун ыкмасы” аттуу окурмандардын калың катмарына арналган колдонмосун [199] өзгөчө белгилеп кетсек болот. Аталган эмгекте кыргыздардагы кой союунун, жиликтөөнүн, эт бышыруунун, устукандоонун жана эт салынган табакты тартуунун жалпы салтка айланган эрежелери берилген. Койду мууздагандан тартып жиликтегенге чейинки ырааттуулук өтө түшүнүктүү тил менен жазылып, кой этин жиликтеп мүчөлөөнүн схемасы келтирилген.

XX кылымдын акыркы чейрегинен бүгүнкү күнгө чейин этнографиялык илимий багытта эмес, тамак-ашты даярдоодогу технологиялык багытта бир нече популярдык эмгектер жарыкка чыкты. Алардын басымдуу бөлүгүндө, кыштактарда жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүндө бүгүнкү күнгө чейин колдонулуп келген тамак-аштын түрлөрү кулинардык-технологиялык багытта баяндалган. Алардын катарына Т. Бөрүбаевдин [62-64], К. Акматованын [152], Ж. Тилекееванын [126], Н.А. Кыдыралиева жана А.У. Дейдиевдин [138] жана С.Ш. Ибрагимованын [175] китептери менен макалалары кирет.

Изилдөөдө коюлган максаттарды жана милдеттерди иш жүзүнө ашырууда, топтолгон этнографиялык, этносоциологиялык маалыматтарды ирээтке келтирип, илимий жактан талдоодо, маалыматтын өзгөчөлүктөрүн, жалпылыктарын ачып берүүдө теориялык жана методологиялык негиздер болушу зарыл. Мындай теориялык жана методологиялык негиздерди талдоодо совет мезгилиндеги тарыхнаама багыты боюнча белгилүү адистер М.А.

Баргдын [51], Л.И. Бородкиндин [59], В.В. Быковдун [70], Л.А. Дербовдун [80], Г.М. Ивановдун [99], И.Д. Ковальченконун [119], С.А. Токаревдин [184], Н.Б. Селенскаянын [176], кыргыз тарых наамачылары Ш.Ж. Батырбаева, Т.Т. Чаргынов, Н.Ж. Эсенкуловдун [54] эмгектери, этнографиялык түшүнүктөрдүн жана терминдердин жыйнагы [143] пайдаланылды.

Изилдөөгө алынган өрөөндөрдөгү кыштактардын совет мезгилиндеги социалдык-экономикалык, маданий абалы, калктын турмуш-тиричилиги, үрп-адаты, каада-салты облустардын, райондордун жетекчилеринин, айылдык интеллигенттердин, журналистердин мезгилдүү басма сөз беттеринде басылган маектеринде, макалаларында жарыяланган.

1970-1980-жылдарда совет этнографтары Ю.В. Бромлейдин [65-67], С.А. Арутюновдун [31-32, 34-36, 38-39], Н.Л. Жуковскаянын [97] эмгектеринде жана 1975, 1977-жылдары жарыкка чыккан “Современные этнические процессы в СССР” деген монографияда [177] чагылдырылган теориялык ой-толгоолору, колдонгон категориялары жана принциптери кыргыз этнографтарынын илимий ишине түздөн-түз таасирин тийгизди. Кыргыз окумуштуулары Ч.К. Өмүрбеков, А.С. Көчкүнов, С.Т. Кайыпов сыяктуу илимпоздордун эмгектеринде совет мезгилиндеги кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданиятын изилдөөдө жаңы теориялык түшүнүктөр, терминдер, фундаменталдык принциптер сунушталды. Мындай сунуштарды киргизүүдө Е. Терраунун [221], М. Friedдин [222], А. White Leslieнин [223] өз эмгектеринде сунушталган ой-пикирлери маанилүү орунду ээледі.

Жогоруда талдоого алынган тарыхнаамалык монографияларды, брошюраларды, илимий макалаларды жыйынтыктоодо төмөндөгүдөй тыянактар чыгарылды.

- 1917-1950-жылдарда жарыкка чыккан тарыхый, социалдык жана этнографиялык басылмалардын маанилүү бөлүгү жер-суу реформаларына, граждандык согушка, тап күрөшүнө, көчмөн жана жарым көчмөн кыргыздардын чарбаларын отурукташтырууга, алгачкы түзүлгөн артелдерге, коммуналарга, феодалдык-патриархалдык, капиталисттик



чарбаларга карата социалисттик чарбанын ийгиликтерине, колхоздоштуруунун жана маданий өзгөрүүлөрдүн жүрүшүнө арналса да, Ф.А. Фиельструптун, С.М. Абрамзондун, П.П. Кушнердин жана башка изилдөөчүлөрдүн эмгектеринде кыштак жерлеринде жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн салттуу тамак-ашына чачыранды түрүндө көңүл бөлүнгөн. Жарыкка чыккан илимий басылмаларда ошол мезгилде өкүм сүргөн эттен, сүттөн, дандан же дандын урпактарынан жасалган салттуу тамак-аштар чачыранды түрүндө чагылдырылган;

- 1951-1990-жылдарда жарык көргөн этнографиялык, тарыхый жана кулинардык-технологиялык басылмаларда совет мезгилинде кыштактарда жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданиятынын өнүгүшүнө мурунку баскычка караганда көбүрөөк көңүл бурулган. Ушул мезгилде кыштактарда жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн жалпы эле материалдык маданиятынын, анын ичинде тамак-ашынын өнүгүшү Ч.К. Өмүрбековдун кандидаттык диссертациялык ишинде талаада чогултулган даректүү этнографиялык маалыматтардын негизинде талдоого алынган. Тамак-аштагы жаңы категориялар, терминдер, түшүнүктөр, тамак ичүүнүн мезгили, режими жана башка түрлөрү толук эмес болсо да, ушул мезгилден тартып илимий айланпага алына баштаган.

- эгемендүүлүк мезгилден (1991-2020) бүгүнкү күнгө чейин жарыкка чыккан этнографиялык, этносоциологиялык, тарыхый, социалдык, филологиялык, философиялык, экономикалык, маданий жана технологиялык мүнөздөгү изилдөөлөрдө Чүй, Талас аймактарынын кыштак жерлеринде жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданиятынын курамына, коңшулаш же башка элдер менен болгон байланыштын, шаарларда жашаган элдердин жана ашкана, кафелерде даярдалган тамак-аштардын таасирлерин изилдөөгө анча көңүл бурулган эмес.

Мына ошондуктан, окурмандарга сунушталган изилдөөдө, Чүй жана Талас аймактарынын кыштак жерлеринде жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн совет мезгилиндеги тамак-аш маданиятынын өнүгүшүнө, даректүү этнографиялык жана этносоциологиялык маалыматтардын негизинде өзгөчө көңүл бурулган.

БАП II. КЫРГЫЗСТАНДЫН ТҮНДҮК ЖАНА ТҮНДҮК-БАТЫШ  
АЙМАКТАРЫНДА ЖАШАГАН КЫРГЫЗ ҮЙ-БҮЛӨЛӨРҮНҮН СОВЕТ  
ДООРУНДАГЫ ТАМАК-АШ МАДАНИЯТЫН ИЗИЛДӨӨНҮН ОБЪЕКТИСИ,  
ПРЕДМЕТИ, БУЛАКТАРЫ ЖАНА ЫКМАЛАРЫ (МЕТОДДОРУ)

§1. Изилдөөнүн объектиси жана предмети

Кыргызстандын “түндүгү жана түндүк-батыш аймактары” деген термин ар бир окурманга түшүнүктүү. Себеби, түндүк Кыргызстандын курамына географиялык жагынан Чүй, Ысык-Көл, Нарын аймактары, ал эми түндүк-батыш Кыргызстандын курамына Талас өрөөнү кирери баарыбызга белгилүү.

XX кылымдын биринчи жарымынан азыркы мезгилге чейин Кыргызстандын түздүктүү, бөксө тоолуу жана тоолуу аймактарында жашашкан кыргыз үй-бүлөлөрүнүн мүчөлөрү Кыргызстандын түндүгүндө жайгашкан Чүй өрөөнүндө жана түндүк-батышында орун алган Талас аймагында жашаган кыргыз үй-бүлөлөрү этнографиялык өзгөчөлүктөрү боюнча Кыргызстандын башка аймактарында жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнөн айырмаланып тургандыгын белгилешкен. Мындай ой-пикир этнография илиминде жарыкка чыккан изилдөөлөрдө учкай түрүндө тастыкталган [159; 132]. Ушундай жүйөлүү себептердин негизинде түндүк Кыргызстандын курамындагы Чүй жана түндүк-батыш Кыргызстандын курамындагы Талас аймактары сунушталган изилдөөнүн объектиси катары кабыл алынды.

Мындан сырткары сунушталган изилдөөнүн объектисин жана предметин тандап алууда 2005-жылдын октябрь айында Ош мамлекеттик университетинин базасында И. Арабаев атындагы Кыргыз мамлекеттик университетинин, Кыргыз-өзбек университетинин, Ош гуманитардык педагогикалык институтунун, Баткен мамлекеттик университетинин тарыхчылары, этнографтары, географтары катышкан «Кыргызстандын түштүгүнүн чарбалык-маданий бөлүнүүсүнүн айрым өзгөчөлүктөрү» деп аталган эки күндүк тегерек талкуунун чечими (*резолуциясы*) өзгөчө орунду ээледі. Талкууда коюлган маселе боюнча тарыхый-этнографиялык багытта илимий сунуштар айтылып, атайын чечим кабыл алынат. Сунуштарда жана кабыл алынган чечимде

чарбалык-маданий бөлүктөрдүн физикалык жана географиялык жагынан бирдей болгон тилкелери аныкталган. Аныктоодо жердин ландшафттык жана климаттык шарттары алдыңкы орунга жылдырылып, чарбалык багытка өзгөчө көңүл бурулган. Тегерек талкуунун катышуучулары түштүк Кыргызстандын аймагын (*Ош, Баткен, Жалал-Абад облустары*) төмөндөгүдөй тарыхый-этнографиялык тилкелерге (*аймактарга*) бөлүшкөн:

1. Түздүктүү өрөөндөрдөгү дыйканчылыкка жана малчылыкка ылайыкташкан тилкелер – Араван, Кара-Суу, Ноокат, өрөөндүү аймакта жайгашкан Кадам-Жай, Өзгөн, Сузак, Ноокен, Базар-Коргон райондору;

2. Тоо этектериндеги малчылыкка жана дыйканчылыкка ыңгайлуу аймактар – Аксы, Ала-Бука, Кадам-Жай, Өзгөн, Баткен, Лейлек райондору;

3. Бөксө жана бийик тоолуу жерлерде жайгашкан аймактар – Алай, Чоң-Алай, Кара-Кулжа, Токтогул, Тогуз-Тороо, Чаткал райондору (*тилекке каршы, тегерек талкуунун материалдары азыркы мезгилге чейин басмадан жарыкка чыккан жок*).

Ушундай бөлүштүрүүнү негизги критерий катары кабыл алып, түндүк жана түндүк-батыш Кыргызстандын аймактарын чарбалык, ландшафттык жана климаттык айырмалоочу белгилерине карап төмөндөгүдөй бөлүмдөргө (*классификацияга*) ажыраттык:

1. Түздүктүү өрөөндөрдө (*деңиз деңгээлинен 500-1200 м бийиктикте*) жайгашкан көп улуттуу, дыйканчылык, жер-жемиш өстүрүүчүлүк жана багбанчылык менен эмгектенишкен аймактар – Бакай-Ата, Кара-Буура, Манас (*Талас өрөөнү*), Панфилов, Жайыл, Москва, Сокулук, Аламедин, Кант, Ысык-Ата, Чүй, Кемин (*Чүй өрөөнү*) райондорунун түздүктүү кыштактары;

2. Бөксө тоо арасында деңиз деңгээлинен 1300-1800 м бийиктикте жайгашып, дыйканчылык жана мал чарбачылыгы менен кесип кылган өрөөндөр – Талас (*Талас өрөөнү*), Кемин (*Кемин өрөөнү*), Ысык-Көл, Түп, Ак-Суу, Жети-Өгүз, Тоң (*Ысык-Көл ойдуңу*), Кочкор, Жумгал, Нарын, Ак-Талаа (*Тянь-Шань аймагы*) райондору;

3. Бийик тоо арасында деңиз деңгээлинен 1900-2400 м бийиктикте жайгашып мал чарбачылыгы менен кесип кылган өрөөндөр – Суусамыр (Суусамыр өрөөнү), Кемин (Кемин өрөөнү), Түп, Ак-Суу, Тоң (Ысык-Көл ойдуңу), Нарын, Кочкор, Жумгал, Ак-Талаа, Ат-Башы (Тянь-Шань аймагы) райондору.

*Изилдөөнүн объектиси* катары Кыргызстандын Чүй жана Талас өрөөндөрүндө жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн совет мезгилиндеги тамак-аш маданиятынын өнүгүшү кабыл алынды. Себеби, аталган өрөөндөрдө Кыргызстандын башка аймактарына караганда шаар тибиндеги эл жашоочу пункттары, өнөр жай комплекстери көбүрөөк жайгашып, улуттук курамы көп түрдүү болуп, калк аралык жүрүмдөрдүн (*межэтническая интеграциянын*) негизинде кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданиятынын өнүгүшүнө ыңгайлуу жана өзгөчөлөнгөн шарттар түзүлгөн.

Эмне үчүн изилдөөнүн объектиси катары кыштактарда жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданияты кабыл алынды? Анын себеби, көз алдыбызда болуп өткөн жана өтүп жаткан тарыхый, саясий, чарбалык, руханий, этнографиялык жана башка багыттарда болуп жаткан чыныгы (*объективдүү*) өзгөрүүлөр кыштак шартында жашаган үй-бүлөлөр аркылуу түшүндүрүлөт.

Үй-бүлө – элдик же улуттук биримдиктин же чөйрөнүн кичинекей социалдык, руханий жана материалдык бөлүкчөсү (*компоненти*). Мындай кичинекей улуттук бөлүкчөнүн курамына ата менен эне, чоң ата менен чоң эне, ага менен ини, эже менен сиңди жана башка бир туугандык жагынан жакын турган үй-бүлө мүчөлөрү кирет. Ар бир адам кичинекей чөйрөдө болуп жаткан жакшылыктарды, жамандыктарды, өзгөрүүлөрдү жана башка ушуга окшогон көрүнүштөрдү эң биринчи үй-бүлөдөн алат. Себеби, үй-бүлөдө жаралган кичинекей адамда эң биринчи жолу айлана-чөйрөгө, бир туугандарга, кошуналарга болгон көз караш, аң сезим жана ойлоо жөндөмдүүлүгү пайда болот. Балдарга болгон үй-бүлөлүк тарбиянын өнүгүү жүрүмүндө үй-бүлөдөгү ата менен эненин орду өтө чоң. Себеби, ата-эне балдарды сүйлөгөнгө, басканга, эмгек кылууга, чөйрөсүндөгү бир туугандар жана адамдар менен пикир

алышууга жана алар менен мамиле түзгөнгө үйрөтөт. Мына ушулардын негизинде үй-бүлө - бул коомдогу биринчи социалдык бөлүкчө катары аял менен эркектин, ата менен баланын, апасы менен кызынын байланыш системасын түзүүчү коомдук категория [93,Б.13] катары кабыл алынат.

Ар бир коомдо, үй-бүлө, кыргыз элинин дайыма жаңыланып турушуна маанилүү, кичинекей көлөмдөгү бөлүкчөсү катары кызмат кылат. Себеби, үй-бүлө коомдогу болгон карама-каршылыктардын кичинекей үлгүсү же ажайып көрүнүшү болуп саналат. Мына ошондуктан коомдогу ар кандай маанидеги өнүгүүлөр, өзгөрүүлөр үй-бүлөгө өз таасирин кандай тийгизсе, үй-бүлөдөгү ар кандай көрүнүштөр сөзсүз түрдө коомго ошондой эле деңгээлде таасирлерин тийгизе аларына шек жок.

Ар бир тарыхый доордо үй-бүлөдөгү муундар ортосундагы карым-катыш, байланыш, мамиле, түшүнүктөр ар башкача кабыл алынат. Мына ошондуктан үй-бүлө конкреттүү кубулуш катары [57,Б.4; 93,Б.14] биздин изилдөөдө негизги орунду ээледі.

Совет доорунда жогоруда аталган өрөөндөрдө болуп өткөн этнографиялык кубулуштардын, өзгөрүүлөрдүн комплекстери ошол өрөөндөрдө жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн күнүмдүк турмушунда чагылдырылган.

*Изилдөөнүн этносоциологиялык объектиси.* Чүй жана Талас аймактарынын 30 кыштагында чогултулган этнографиялык баяндамаларга кошумча, 2013-жылы изилдөөнүн этносоциологиялык объектиси аныкталды.

Этносоциологиялык объектини тандоодо изилденген кыштактарда жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн чарбалык, шаар жана башка улуттар менен болгон байланыштарынан сырткары, негизги белги (*критерий*) катары изилденген кыштактардын деңиз деңгээлинен канчалык бийиктикте жайгашышы болду. Аталган мазмуундук себептердин негизинде Кемин районунун тоолуу аймагында жайгашкан Кароол-Дөбө (1924-жылы уюшулган), бөксө тоолуу зонасында орун алган Бейшеке (1885-жылы уюшулган) жана түздүктүү аймакта жайгашкан Жаңы-Алыш (1922-жылы уюшулган)

кыштактары, ал эми Кара-Буура (*Талас өрөөнү*) районунда бийик тоолуу Көк - Сай (*1917-жылы уюшулган*), бөксө тоолуу – Бакайыр (*1934-жылы уюшулган*), түздүктүү - Суулу-Маймак (*1931-жылы уюшулган*) кыштактары тандалып алынды.

2013-жылы Чүй өрөөнүнүн Кемин районунда жайгашкан үч кыштагында – Кароол-Дөбө, Бейшеке, Жаңы-Алыш, ал эми 2014-жылы Талас аймагынын Кара-Буура районунун үч кыштагында – Көк-Сай, Бакайыр, Суулу-Маймакта этносоциологиялык изилдөө иштери жүргүзүлдү.

Жогоруда аталган негизги белгиге (*критерийге*) таянып, Чүй облусунун Кемин районунун тоолуу аймагында жайгашкан Кароол-Дөбө кыштагынан жашы 60тан жогору 32,4%дагы адам, бөксө тоолуу Бейшеке кыштагынан жашы 60тан өткөн 33,8% адам, түздүктүү өрөөндө жайгашкан Жаңы-Алыш кыштагынан жашы 60тан жогору 33,8% адам этносоциологиялык сурамжылоого тартылды. Ал эми Талас облусунун Кара-Буура районунун тоолуу Көк-Сай кыштагынан 60тан жогору жаштагы 33,8%, бөксө тоолуу Бакайыр кыштагынан – 33,8%, түздүктүү Суулу-Маймак кыштагынан – 33,1%дагы адамдар этносоциологиялык анкетанын суроолоруна 2013-2014-жылдарда жооп беришти (*этносоциологиялык сурамжылоонун жыйынтыктары автордо сакталууда*).

Этносоциологиялык сурамжылоону жүргүзүү үчүн автор тарабынан 100 анкеталык суроо түзүлүп, суроолордун маңызы, мазмууну илимий жетекчиси жана кафедрада иштеген профессордук, мугалимдик курам менен макулдашылган. Изилдөөнүн жүрүшүндө ар бир кыштактан бири-биринен жашы, билими, социалдык турмушу боюнча айырмаланган 25тен киши суроо-жооп анкетасына тартылды (*сурамжылоого катышкан адамдардын тизмеси, аты-жөнү, туулган жылы жана уруусу изилдөө ишинин тиркемесине берилди*). Жалпысынан 150 кыштак тургундары анкеталык сурамжылоого катышты. Сурамжылоонун маалыматтары изилдөө ишинин кийинки бөлүктөрүндө (*бантарында*) этносоциологиялык булак катары колдонулду.

Этносоциологиялык объектилерге тиешелүү өзгөчөлүктөр төмөндөгү жадыбалда чагылдырылды (*Караңыз: Жадыбал №1*).

Жадыбал №1

№	объектин аталышы	аймактын деңиз дэңгээлинен бийик-ги	уюш-н жылы	негизги чарбасы	улуттук курамы	шаардан же рай-н борб-нан алыстыгы
	Чүй аймагы					
1	Кароол-Дөбө	тоолуу	1924	мал чарбачылыгы	кыргыздар, казактар	Кеминден 50 км
2	Бейшеке	бөксө тоолуу	1885	мал чарбачылыгы, дыйканчылык	кыргыздар	Кеминден 21 км
3	Жаңы-Алыш	түздүктүү	1922	дыйканчылык	кыргыздар, орустар, чечендер	Кеминден 7 км
	Талас аймагы					
1	Көк-Сай	тоолуу	1932	мал чарбачылыгы	кыргыздар	Кызыл-Адырдан 65 км
2	Бакайыр	бөксө тоолуу	1917	мал чарбачылыгы, дыйканчылык	кыргыздар	Кызыл-Адырдан 12 км
3	Суулу-Маймак	түздүктүү	1931	дыйканчылык	кыргыздар, казактар	Кызыл-Адырдан 37 км

Жогорудагы жадыбалда (*Жадыбал №1*) тандалган объектилердин уюшулган мезгили 1885-жылдан 1932-жылдарды өз кучагына алат. Алардын чарбачылыгында мал чарбачылыгы жана дыйканчылык басымдуулук кылып, 3 объектинин улуттук курамы кыргыздардан турса, 3 кыштагында кыргыздар, казактар, орустар, чечендер чогуу жашашат. Ар бир этносоциологиялык объектин райондун борборунан алыстыгы көргөзүлгөн: Чүй өрөөнүндөгү Кароол-Дөбө кыштагы Кемин шаарчасынан 50 км, Бейшеке кыштагы – 21 км, Жаңы-Алыш кыштагы – 7 км түзсө, Талас аймагындагы Көк-Сай кыштагы райондун бобору Кызыл-Адырдан 65 км, Бакайыр – 12 км, Суулу-Маймак – 37 километрди түзгөн.

Ар бир этносоциологиялык объектиде суроолор камтылган анкетага сурамжылоого дуушар болгон адам өз алдынча жооп берди. Анын суроолорго жооп беришине эч ким тоскоолдук кылган жок.

*Изилдөө ишинин предметин* Чүй жана Талас өрөөндөрүнүн кыштак жерлеринде жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн совет мезгилиндеги тамак-аш маданияты түздү.

“Тамак-аш маданияты” этнография илиминде кенен, мазмуундук жана иштиктик (*фундаменталдык жана конструктивдик*) жагынан тамак-ашта маанилүү орунду ээлеген түшүнүк. Анын курамына даярдалуучу тамакка керек болгон түрдүү чийки эт, сүт, дан, өсүмдүк багытындагы азыктардын топтолушу, топтолунган чийки азыктардан жегенге, ичкенге даяр муздак, ысык түрүндөгү тамактарды жасоонун калыптанган эрежеси жана ыкмалары, даярдалган тамакка кошумча берилүүчү чыктын, туздуктун, уксустун, калемпирдин, мурчтун, майдаланган же кесегирээк тууралган соогандын, пияздын, татымалдардын, жашылчалардын, өсүмдүктөрдүн кошуундук курамынын болушу, жегенге даяр тамактарды даярдоонун ыктары, тамактануучуларга кезек-кезеги менен муздак жана ысык оокаттарды (*тамактарды*) берүүнүн жана аны ичүүнүн калыптанган тартиби кирет.

Сунушталган бөлүмдө тамактануу маданияты илимий изилдөөнүн предмети болгондон кийин, анын курамына кирген этнографиялык сөздөргө, терминдерге, түшүндүрмөлөргө мүнөздөмө берүүнү туура көрдүк.

Тамак-аш маданиятынын компоненттик курамына тамак, аш, жегенге даяр боло элек же толук аягына чейин иштелип, жегенге даярдалып чыга элек жана андан ары иштетилип, даярдалып жасалуучу азыктар, чийки же бышпаган кезинде толугу менен түрдүү тамакка керектелүүчү бир нече азыктардын аягына чейин иштетилип, жегенге даярдалып чыга элек жана андан ары иштетилип даярдалуучу курамы (*азык-түлүк*), чийки же бышпаган кезинде толугу менен тамакка керектелүүчү бир нече азыктардын даярдалган курамы (*азык-түлүк комплекси*), чийки азык заттардан тамак жасоонун жолдору (*ыкмалары*), тамакты даярдоого керектелүүчү түрдүү ашкана куралдары,



жегенге даяр болгон бышырылган, кайнатылган же бууга даярдалган тамак (*даяр тамак*), үй-бүлө мүчөлөрүнө же үйгө келген адамдарга берүүлчү даяр тамактардын түрлөрү (*тамактануу модели*), белгилүү убакытта берилүүчү азыктын өлчөмү (*рацион питания*), тамактанууну белгиленген, туура тартип боюнча жүргүзүү эрежеси (*режим питания*), тамактануу же тамактануунун түрлөрү (*трапеза*), тамак-ашка карата тамактануучулардын мамилелери (*этикети*), тамактанууга байланышкан эрежелер жана талаптар, тамактануу үчүн атайын бөлүнгөн жай жана башкалар кирген.

Кыргыз тилинде, жалпы эле түрк тилиндегидей адамдар азыктануучу нерселер жалпысынан «тамак-аш» [91,Б.61] деген ат менен аталат. «Тамак» термини бүгүнкү күндө «аш» деген сөз кошулбай туруп деле кыргыз тилинде «тамак», «адамдардын биологиялык организмин канаттандыруучу азыктар» маанисинде өтө активдүү пайдаланылат. Мисалы, тамак ичтиңби, тамак жедиңби. К.К. Юдахиндин кыргызча-орусча сөздүгүндө бул сөздүн эки мааниси берилет: 1. пища, продукты питания, продовольствие. 2. глотка, горло [203,Б.199]. Биздин оюбузча бул терминдин келип чыгышы экинчи маанисине байланыштуу болсо керек. Себеби, адамдын тамагынан өткөн түрдүү азыктардын (*коюу, суюк, ботко, бадырак жана башкалар*) бардыгы “тамак” түшүнүгүн билдирет же “тамак” катары ашказанга кабыл алынат. Ал эми “аш” деген сөз байыркы түрк сөздүгүндө – “тамак, аш, оокат” [91,Б.61] деген мааниде колдонулган. Орто кылым жана жаңы тарых мезгилинде Чыгыш Ферганынын түздүктүү аймактарында жашашкан кыргыз урууларынын арасында бул термин “аштык” маанисинде да пайдаланылган. “Аш” термининин мазмуунуна адамдардын биологиялык жана анатомиялык талаптарын канааттандыруучу азыктар кирген. Убакыт өткөн сайын адамдардын өндүрүштүк, чарбалык мамилелери өзгөрүп, алардын тулку боюна, денесине керектүү азыктар «аш» сөзүн сүрүп чыгып, күнүгө колдонулуучу “тамак” сөзү активдүү колдонула баштаган. Мына ушундай өнүгүүнүн (*эволюциянын*) негизинде бүгүнкү күндөгү «тамактануу», «тамак ичүү», «ысык тамак», «муздак тамак», «кечки тамак» сыяктуу сөздөрдүн жасалышына түрткү

болгон. Азыркы мезгилде «аш» термини «тамак» термини менен биригип, кыргыз тилинде жалпы эле тамак-ашты билдирүүдө колдонулат. Окумуштуулардын [100,Б.28-29] белгилөөлөрүнө караганда “аш” термини түрк тилине, анын ичинде кыргыз тилине араб тилинен (*“вакт” деген сөздүн көптүк түрү*) киргендиги тастыкталган. Кыргызстандын Чыгыш Фергана өрөөнүнүн түздүктүү аймактарында жашаган кыргыз үй-бүлөлөрү жалпы эле тамак-аш маанисинде «оокат, авкат» [201,Б.74] деген терминди пайдаланышат. Бирок, мындай маанидеги термин кыргыз тилинин мамлекеттик тилинде жергиликтүү диалектикалык өзгөчөлүк катары колдонулат.

Чүй жана Талас аймактарында жашаган кыргыздардын арасында жалпы эле тамак-аш маданиятын билдирүүдө «азык» [202.Б.27] же “азык-түлүк” сөзү пайдаланылат. “Байыркы түрк сөздүгүндө” “азык” - “азуць” деген мааниде берилип “пища, продовольствие, провиант, корм” [91,Б.73] маанисинде колдонулуп, жалпы эле түрк тилдеринде ушундай маанини сактап калган. Бул сөздөн кыргыздардын арасында “жол азык”, “күл азык”, “түлазык” сыяктуу терминдер пайда болгон. “Азык” сөзү «түлүк» сөзү менен биригип, «азык-түлүк» маанисинде тамак-аш маданиятында туруктуу орун алган. “Азык-түлүк” термининин экинчи компоненти «түлүк» сөзүн Б.Ө. Орузбаева өз алдынча колдонулбагандыгын, лексикалык мааниге ээ эместигин белгилеген [164,Б.47]. Кыргыз тили боюнча кийинки изилдөөлөрдө «түлүк» сөзү өз алдынча мааниге ээ эместиги, тек гана «азык» сөзү менен кошо келип, «продукт», «провизия» манисин берээри көрсөтүлүп, туунду сөз экендиги белгиленген [84,Б.20].

Биздин оюбузча, «тамак-аш», «азык-түлүк» терминдери кыргыз тилинде төмөндөгүдөй конкреттүү маанилерге ээ: тамак-аш дегенде ичүүгө, жегенге бышырылып, кайнатылып же бууга даярдалган жана дасторкондун үстүнө коюлган түрдүү мазмуундагы (*коюу, суюк, куурулган, бууга бышкан жана башкача түрүндөгү*) тамак азык-түлүктөрү (*эт азык, сүт азык, жашылча азык, дан азык, ботко түрүндөгү азык*); азык-түлүк дегенде тамак-ашты даярдоого чыгымдалган, керектелген түрдүү, кенен багыттагы азык заттары. Жалпысынан, жөнөкөйлөтүп айта турган болсок, тамак-аш – бул эт, сүт, дан,

жашылча, жемиш, жапайы чөптөрдөн бышырылып, кайнатылып же бууга даярдалып, адамдын тулку боюн, физикалык организмдин азыктандырып, денени жашатып турган клеткаларды тойгузуу, алардын бузулгандарын кайра калыбына келтирүү, дененин физикалык жана акыл эмгеги менен сарпталган күч-кубатын толуктоо үчүн кызмат кылчу адал түрүндөгү органикалык жана органикалык эмес азыктар болуп саналат. Тамак-аштан алынган калория адамга керектүү күчтүү, кубатты берип, анын денесинин толук кандуу физиологиялык милдетин аткара билүүсүн камсыз кылат. Адамга күч-кубатты берүүчү жогорку калориялуулук тамак-аштын курамындагы табыгый витаминдер (*белоктор, майлар, углеводдор*) аркылуу камсыз кылынат.

Этнография илимине чындыктын жалпы кубулуштарын билдирүүчү илимий түшүнүктүн (*категориянын*) курамына «тамактануу үлгүсү (*модели*) же тамактануунун модели» деген термин 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 [200,Б.363]. Биздин илимий сунушубузда «модель» деген сөздүн уңгусу тамак жасоого керектелүүчү муздак, ысык, суусундук багытындагы табыгый түрүндө жасалган чийки, бышпаган, куурулбаган, кайнатылбаган азыктардын курамдык үлгүсү. Мындай түрдүү азыктардын курамдык тобу изилденип жаткан аймактардын жаратылыш, климаттык, экологиялык шартына, чарбалык-маданий тибине, башка улуттагы элдер менен чогуу бир же коңшулаш кыштактарда жашашына, изилденген кыштактардын же эл жашаган пункттардын шаарга, темир жол бекеттерине жакын же алыс жайгашуусуна, изилденген объектилерде жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн аң сезимдерине, мусулман дининин таралыш баскычтарына түздөн-түз байланышкан.

«Тамактануу үлгүсүнө» 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.

Тарыхый-этнографиялык өсүүнүн ар бир баскычында адамдын организмнин жашап турганына, өсүүсүнө керектүү тамак-аш азыктары талап кылынат. Мындай тамак-аш азыктарынан ысык, муздак, суусундук жана башка багыттагы тамактардын түрлөрү даярдалат. Тамак-аш жасоого керектүү түрдүү азыктардын комплексинин үлгүсү алдын-ала түзүлөт. Мындай 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 режими жана рациону, күнүмдүк, майрамдык жана ритуалдык тамактарга керектүү азыктарды иштетип чыгаруунун жолдору, тамак-аш системасынын бир жерге таандык түрлөрү (*локалдык варианттары*) [113,Б.81] жана башкалар кирген.

Изилденген объектилерде жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн “тамактануу үлгүсүн” түшүндүрүүдө анын курамына “тамакка колдонулуучу негизги азыктардын толугу менен алынган топтому, ошол азык топтомунан колдонулууга (*ичүүгө*) даяр болгон тамактардын түрлөрү, даяр болгон тамакка кошулуучу түрдүү татымалдардын (*приправа*) [«приправа» деген термин К.К. Юдахиндин сөздүгүндө төмөндөгүдөй которулган: приправа – кул, татымал, чык, туздук (*тамакка кошулуучу нерселер, мисалы: калемпир, мурч, пияз ж.б.*). *Караңыз: 200,Б.646*], өсүмдүктөрдүн (*специй*) [«специя» деген термин К.К. Юдахиндин сөздүгүндө төмөндөгүдөй которулган: специя – специя (*тамакка, нанга салынуучу түрдүү өсүмдүктөр, мисалы: дарчын, зире, мурч ж.б.*). *Караңыз: 200,Б.816*] кошуундук курамынын (*компоненттеринин*) [«компонент» деген термин К.К. Юдахиндин сөздүгүндө төмөндөгүдөй которулган: компонент – компонент (*бир нерсенин составдык бөлүгү*). *Караңыз: 202,Б.293*] болушу, азыктарды иштетүүнүн жана жегенге даяр тамактарды даярдоонун ыктары, тамактарды жегенге, ичүүгө чек коюу

(ограничение) жана ошол тамакты башка тамактардан даамдуу деп эсептөө (предпочтение), тамактарды даярдоо жана аны кабыл алуу эрежелери» [33,Б.14; 34,Б.4; 37,Б.189-206] кирет.

Кыргыз үй-бүлөсүнүн тамактануу эрежесинин өнүгүшү түздөн-түз чарбалык жана экологиялык системага байланышкан. Жаратылышка, аба-ырайына (климатка), рельефине, экологиялык системага баш ийген чарбачылык жана анын туундусунан пайда болгон адамдардын үрп-адаты, салт-санаасы, дүйнө таанымы жана башка объективдүү кубулуштары түздөн-түз тамак-аш маданиятына, эрежесине өз таасирин тийгизген.

Мазмууну боюнча «тамак-аш маданияты» абдан кенен түшүнүк. Тамак-аш маданияты тамак-аш системасына караганда мазмуундук жагынан бир калктык (этностик) бирикмеге тиешелүү болуп, ошол калктын мүчөлөрүнүн азык-түлүктөргө, тамак-ашка болгон байланыштарын, эрежелерин өз кучагына алат. Биздин түшүнүгүбүздө анын курамына эт, сүт, дан, жашылча, жемиш жана башка азыктардан даярдалган, адамдын биологиялык жана анатомиялык талаптарын канаттандырган азык заттары катары кабыл алынган. Бирок, анын функционалдык, конструктивдик жана структуралык түзүлүшүндө азыктардын курамына чийки азыктар жана алардын түрлөрү, бышкан тамакты даярдоо жана даярдоонун ыкмалары, коюу тамактар, суюк тамактар, ботко түрөндөгү тамактар, суусундуктар, жер-жемиш салаттар жана алардын түрлөрү, тамактануу системасы, тамактануу үлгүсү, күнүмдүк тамактар, майрамдык тамактар, ырым-жырым тамактары, тамактануу салты жана башкалар кирген.

Чүй жана Талас аймактарындагы кыргыз үй-бүлөлөрүнүн совет мезгилиндеги үй-бүлөлүк тамактануусу экиге бөлүнгөн: күнүмдүк үй-бүлөлүк тамактануу жана коноктор, меймандар келгендеги тамактануу. Күнүмдүк үй-бүлөлүк тамактануу өз ичинен үчкө бөлүнгөн: эртең мененки тамактануу, түшкү тамактануу, кечки тамактануу. Күнүмдүк үй-бүлөлүк тамактанууга үй-бүлөнүн мүчөлөрү толугу менен катышкан. Кээ бир мезгилдерде жакын (бир тууган) аталаш, энелеш бир туугандары, кыйбас достору, теңтуштары катышышы мүмкүн.

Жарыкка чыккан изилдөөлөрдөн айырмаланып, сунуш кылынган изилдөөдө бир деңгээлден экинчи деңгээлге татаал кыйынчылык менен өткөн “конок тосуу тамагы” (*гостевая трапеза*), “майрамдык тамак-аш” (*праздничная пища*), “үйлөнүү тоюнда берилүүчү тамак-аш” (*свадебная пища*), “адамдын өмүрүнө байланышкан жаманчылыкта берилүүчү тамак-аш” (*поминальная пища*), “өкүм сүргөн абалга жараша тамактануу” – талаа станындагы тамактануу, кой туут мезгилиндеги тамактануу, кой кыркын мезгилиндеги тамактануу; жеке инсандын турмуштагы ийгиликтерине байланышкан тамактануу – баласынын же кызынын орто мектепти аяктап аттестат алгандыгы үчүн тамактануу, уулунун аскерге узатуу же аскерден келгендигине байланыштуу тамактануу, уулунун же кызынын жогорку окуу жайын аяктап, диплом алгандыгы үчүн тамактануу, уулунун же кызынын социалдык тепкичтер (*карьера*) боюнча жогорулашына байланышкан тамактануу, уулунун же кызынын окууга өткөндүгүнө байланышкан тамактануу, коомдук же эл чогулган жердеги тамактануу; “мааниси же кадыр-баркы менен (*престижности*) тамактануу” – майрамдык тамактануу, жана үрп-адатка байланыштуу (*ритуалдык*) тамактануулар ажыратылып каралды. Тамактануунун жогоруда саналган түрлөрүнүн негизги көрсөткүчтөрүн, ага катышкандардын саны, дасторкон жаюуну уюштурган адамдын социалдык абалы жана берилген тамактардын материалдык курамы түзөт.

Жогоруда көрсөтүлгөн тамактануулардын негизги көрсөткүчтөрү (*параметрлери*) - ага катышкан адамдардын саны, тамактанууну уюштурган адамдын социалдык абалы жана тамактанууга катышкандарга сунушталган тамактардын материалдык курамы түзгөн.

Мындай классификациялык бөлүнүүлөрдүн негизинде жалпы тамак-аш төмөндөгүдөй түрлөргө бөлүнгөн: тамактанууну белгиленген, туура тартип боюнча жүргүзүү эрежеси, белгилүү убакытта берилүүчү азыктардын өлчөмү, тамактануунун калыптанган тартиби. Тамактануунун аталган квалификациялык схемасы Чүй жана Талас аймактарында чогултулган этнографиялык жана этносоциологиялык талаа маалыматтарынын негизинде талдоого алынды.

Изилдөөнүн “Кириш сөзүндө” коюлган жоболорду, милдеттерди жана максаттарды тастыктоодо, жашап турган чындыктын жалпы кубулуштарын билдирүүчү илимий түшүнүктөрдү (*категорияларды*) бири-биринен бөлүп, илимий талдоого алуу мүмкүн эмес. Эгерде ар бир чындыктын жалпы кубулуштарын билдирүүчү илимий түшүнүктөрүнүн тамак-аш маданиятына түздөн-түз же каймана тийгизген таасирлерин илимий багытта тастыктасак, изилдөө ишинде сөздөрдүн, ойлордун кайталануулары көбөйөөрү бышык. Ошондуктан аталган түшүнүктөргө чогуу, жалпыланып жыйнакталган, айкалышкан мүнөзүндө илимий талдоо жүргүзүлдү.

Сунушталган изилдөөдө айрым автордук терминдерди колдонууга жол берилди. Алсак, азык зат, эт азык, дан азык, сүт азык терминдерин мындай жазылышта кыргыз тили боюнча түзүлгөн эч бир сөздүктөн учуратууга мүмкүн эмес.

## §2. Изилдөөнүн булактары

*Изилдөөнүн этнография тармагындагы булагы.* Диссертацияны жазууда автор тарабынан Чүй облусунун Аламүдүн, Жайыл, Кемин, Панфилов, Сокулук, Чүй, Ысык-Ата райондорунун 21 кыштагында, Талас облусунун Бакай-Ата, Кара-Буура, Талас райондорунун 9 эл жашаган пункттарында 2003-жылдан бери кыргыз үй-бүлөлөрүнүн арасында чогултулган талаа этнографиялык материалдары этнографиялык булак катары колдонулду (*Караңыз: Жадыбал №2*).

Тандалган тема боюнча, талаа этнографиялык маалыматтарын чогултуу максатында автор тарабынан курамына 150 суроо кирген “Талаа этнографиялык маалыматтарын чогултуу” программасын иштеп чыккан. Илимий жетекчисинин макулдугунан кийин, ушул программа боюнча талаа этнографиялык маалыматтарын чогултуу иши башталган. Программанын негизги максаты диссертациялык теманы иш жүзүнө ашыруу үчүн этнографиялык маалыматтарды булак катары чогултуу эле.

Программанын курамына абдан кенен маселелер камтылган – ошол аймакта (*этнографиялык объекте*) совет бийлиги жеңип чыккандан кийин, алгачкы дыйкандардын бирикмелеринин түзүлүшү, социалдык, чарбалык, маданий жана элдин кулк-мүнөзүндөгү жаңы өзгөрүүлөр, салттуу тамак-аштар жана азыктар, алардын өзгөрүшүнө башка элдер менен болгон байланыштын тийгизген таасирлери, тамак рационун, азыктары, тамактануу жөрөлгөсүнүн өзгөрүлүшү, биргелешкен чарбадагы башка уруулардын, элдердин, этникалык бирикмелердин, коомдук ашканалардын кыштактарда ачылып, дүкөндөрдө сатылган азык-түлүктүн жана шаарда окуган же жашаган жакын туугандарынын таасири жана башка суроолор камтылган.

Изилдөө жүргүзүлгөн кыштактардын Айыл өкмөтүнүн жетекчилери, кызматкерлери, кыштактын жана өрөөндүн тарыхын жакшы билген маалыматчылары, тамакты даамдуу жасаган инсандары менен сүйлөшүүлөр болуп, тамак-аш маданиятына тиешелүү азык-түлүктөр, тамактар, салттуу тамактар, башка элдерден жана коомдук тамактануу тармагынан (*системасынан*) алынган тамактар, өсүмдүк салаттары, жашылчалар, жемиштер жөнүндө аңгемелешүүлөр жүргүзүлүп, баяндамалар алынды. Кошумча тарыхый булак катары жергиликтүү авторлордун жөнөкөй (*популярдык*) жана илимий-жөнөкөй түрүндө жазылган макалалары, чыгармалары пайдаланылды.

Он жылдан ашкан мөөнөттүн ичинде автор тарабынан жогоруда көрсөтүлгөн этнографиялык объектилерде (*Караңыз: Жадыбал №2*) көлөмү 7 калың дептерден (*общая тетрадь*) турган этнографиялык маалыматтарды топтоду (*топтолунган маалыматтар диссертациянын авторунда сакталууда*).

#### Жадыбал №2

№	кыштактын аталышы	уюшулган жылы	калкынын саны	чарбачылыгы	рай-дун борборунан алыстыгы	улуттук курамы
1	Чүй өрөөнү Аламүдүн району Байтик	1850	3821	жашылча өстүрүү-чүлүк	25 км	көп улуттуу
2	Беш-Күнгөй	1898	3987	багбанчы-	15 км	көп



				лык, дый- канчылык		улуттуу
3	Жаңы-Жер	1932	7239	мал чарба -чылыгы, жашылча өстүр-лүк	79 км	көп улуттуу
4	Сокулук району Кызыл-Туу	1930	3762	мал чарба -чылыгы, багбанчы- лык	17 км	кыргыз- дар
5	Төмөнкү-Чүй	1929	2958	мал чарба -чылыгы	80 км	көп улуттуу
6	Чат-Көл	1930	2326	үрөнчүлүк, мал чарба- чылыгы	28 км	көп улуттуу
7	Жайыл району Кызыл-Дыйкан	1902	3697	мал чарба -чылыгы	5 км	кыргыз- дар
8	Сары-Булак	1932	2467	мал чарба -чылыгы	20 км	кыргыз- дар
9	Сосновка	1912	6952	мал чарба -чылыгы	18 км	көп улуттуу
10	Панфилов району Күрпүлдөк	1910	2158	дыйканчы -лык, мал чарбачы- лыгы	19 км	кыргыз- дар
11	1-Май	1933	2806	дыйканчы -лык, мал чарбачы- лыгы	19 км	кыргыз- дар
12	Чолок	1924	2739	мал чарба -чылыгы	14 км	кыргыз- дар
13	Ысык-Ата району Кең-Булуң	1921	5247	мал чарба -чылыгы, дыйканчы -лык	10 км	көп улуттуу
14	Интернационал	1927	3702	мал чарба -чылыгы, дыйканчы -лык	14 км	көп улуттуу
15	Сын-Таш	1925	1679	мал чарба -чылыгы, дыйканчы -лык	18 км	кыргыз- дар
16	Чүй району Кош-Коргон	1936	2896	мал чарба -чылыгы, дыйкан- чылык	14 км	кыргыз- дар
17	Сайлык	1929	1628	жүзүм өс- түрүүчү- лүк	9 км	кыргыз- дар
18	Ак-Бешим	1928	3784	мал чарба -чылыгы	12 км	кыргыз- дар

19	Кемин району Кара-Булак	1922	2438	мал чарба -чылыгы	14 км	кыргыз- дар
20	Ак-Түз	1938	4203	мал чарба -чылыгы	45 км	кыргыз- дар
21	Боролдой	1927	5927	дыйканчы -лык	18 км	көп улуттуу
22	Талас өрөөнү Талас району Жон-Арык	1930	4587	мал чарба –чылыгы, дыйкан- чылык	8 км	кыргыз- дар
23	Ак-Сай	1926	5128	мал чарба –чылыгы, дыйкан- чылык	24 км	кыргыз- дар
24	Арашан	1934	1497	мал чарба –чылыгы	15 км	кыргыз- дар
25	Бакай-Атарайону Ак-Дөбө	1891	5631	дыйканчы –лык, мал чарбачы- лыгы	13 км	көп улуттуу
26	Боо-Терек	1891	6127	мал чарба –чылыгы, дыйкан- чылык	25 км	кыргыз- дар
27	Жон-Коргон	1928	1869	дыйкан- чылык	23 км	кыргыз- дар
28	Кара-Буура району Ак-Жар	1929	2648	дыйканчы –лык, мал чарбачы- лыгы	30 км	кыргыз- дар
29	Арчагул	1933	2487	дыйканчы –лык, мал чарбачы- лыгы	50 км	кыргыз- дар
30	Кайнар	1917	3102	мал чарба- чылыгы	52 км	кыргыз- дар

Эми жогорку жадыбалда (№2) берилген маалыматтарды чечмелейли. Чүй аймагында талаа этнографиялык маалыматтары жазылган иштин булагы катары Чүй облусунун 7 районунда жайгашкан 21 кыштакта, Талас облусунун 3 районунда жайгашкан 9 кыштакта жүргүзүлдү. Этнографиялык кыштактарды изилдөөнүн объектиси катары тандоодо төмөнкү кубулуштар негизги орунду ээледі: кыштактын уюшулган жылы, анын негизги чарбачылыгы, калкынын саны, райондун борборунан алыстыгы жана улуттук

курамы. Ушул кубулуштарды эске алуу менен талаа этнографиялык булактары жогоруда берилген кыштактарда топтолунду.

Этнографиялык маалыматтар топтолунган стационардык (*туруктуу*) кыштактардын жашоо мөөнөтү 1850-жылдан 1934-жылга чейинки мөөнөттү өз кучагына алат. Аларда жашаган калктын саны 1497ден 7239ка жетет. Стационардык кыштактар райондун борборунан 5 километрден 80 километрге чейинки аралыкта жайгашкан. Ал эми негизги чарбачылыгында мал чарбачылыгы, дыйканчылык, жашылча өстүрүүчүлүк, багбанчылык, үрөнчүлүк, жүзүм өстүрүүчүлүк үстөмдүк кылган. Объектилердин улуттук курамын түрдүү улуттар жана кыргыздар түзгөн.

*Изилдөөнүн этносоциологиялык булагы. 2013-2014-жылдары көлөмү 100 суроодон турган анкета (анкетанын суроолору сунушталган диссертациянын Тиркемесинде берилди) аркылуу Кемин районунун үч Айыл өкмөтүндө - Көк-Ойрок айыл өкмөтү (Айыл өкмөтү үч кыштактан турат: Кароол-Дөбө, Кайыңды, Тегирменти), Кара-Булак айыл өкмөтү (Айыл өкмөтү үч кыштактан турат: Алтымыш, Кара-Булак, Бейшеке), Жаңы-Алыш айыл өкмөтү (Айыл өкмөтү үч кыштактан турат: Жаңы-Алыш, Ак-Жол, Жаш дыйкан), Кара-Буура районунун үч Айыл өкмөтүндө – Кайнар айыл өкмөтү (Айыл өкмөтү эки кыштактан турат: Кайнар, Көк-Сай), Бакайыр айыл өкмөтү (Айыл өкмөтү үч кыштактан турат: Бакайыр, Кара-Сай, Ак-Башат), Суулу-Маймак айыл өкмөтү (Айыл өкмөтү үч кыштактан турат: Суулу-Маймак, Нуру-Маймак (Сатыкей), Ак-Жар) этносоциологиялык сурап иликтөө иш аракеттери жүргүзүлдү (Караңыз: Жадыбал №3).*

Жадыбал №3

№	кыштактын аталышы	эркек	аял	уруусу	жаш өзгөчөлүгү
	Чүй аймагы				
1	Кароол-Дөбө	10	15	сарыбагыш, солто, молдолдор	1921-1957
2	Бейшеке	10	15	сарыбагыш, жедигер, са-як, кып-чак, кал-	1924-1951

				мак, азык	
3	Жаңы-Алыш	8	17	кытай, сарыбагыш, саяк, кыпчак, моңолдор, солто	1918-1941
	Талас аймагы				
1	Көк-Сай	12	13	саруу, кытай, кушчу	1928-1952
2	Бакайыр	16	9	моңолдор, черик, кытай, саруу, кушчу, багыш	1927-1948
3	Суулу-Маймак	11	14	кытай, кушчу, саруу,	1921-1946

№3-жадыбалда камтылган маалыматтарды чечмелейли. Кемин районунун Кароол-Дөбө кыштагында этносоциологиялык сурамжылоого жооп берген респонденттердин жаш өзгөчөлүгү 1924-1957-жылдарды өз кучагына алып, анын аймагында сарыбагыш, солто, моңолдор урууларынын мүчөлөрү жана казактар жашайт. Этносоциологиялык сурамжылоого тартылган 25 адам жыныстык бөлүнүүсү боюнча төмөндөгүдөй ажыратылат: 10 эркек, 15 аял. Ушул эле райондун Бейшеке кыштагында этносоциологиялык сурамжылоого тартылган 25 адамдын (10 эркек, 15 аял) жаш өзгөчөлүгү 1924-1951-жылдарды өз кучагына алып, алар сарыбагыш, жедигер, саяк, кыпчак, калмак, азык урууларынын мүчөлөрү болушкан. Жаңы-Алыш кыштагында 25 этносоциологиялык респондент (8 эркек, 17 аял) 1918-1941-жылдарда туулушуп, кытай, сарыбагыш, саяк, кыпчак, моңолдор, солто урууларынын курамына киришкен.

Этносоциологиялык сурамжылоого тартылган Талас аймагынын респонденттери төмөндөгүдөй бөлүнгөн: Көк-Сай кыштагынан суралган 25 адамдын (12 эркек, 13 аял) туулган мезгили 1928-1952-жылдарды көргөзүп, алар саруу, кытай, кушчу урууларына бөлүнүшкөн. Бакайыр кыштагынан суралган 25 адам (16 эркек, 9 аял) 1927-1948-жылдары туулушуп, моңолдор, черик, кытай, саруу, кушчу, багыш урууларына киришкен. Суулу-Маймак

кыштагынын 25 респонденти (11 эркек, 14 аял) 1921-1946-жылдары туулушуп, кытай, кушчу, саруу урууларынын курамын түзүшкөн.

Этносоциологиялык китепчени толтурууда сунушталган изилдөөнүн автору жана сурамжылоого тартылган адам гана болду. Үй-бүлөнүн башка мүчөлөрү сурамжылоого катышкан жок.

Сурамжылоонун жыйынтыктары К. Карасаев атындагы Бишкек гуманитардык университетинин «Социология» кафедрасынын этносоциологиялык лабораториясында иштетилип чыккандан кийин, анын жыйынтыктары этносоциологиялык булак катары сунушталган илимий изилдөөдө колдонулду (*этносоциологиялык сурамжылоонун жыйынтыктары диссертациянын авторунда сакталууда*).

Этносоциологиялык изилдөө кыргыздардын тамак-аш курамынын жана тамак ичүү жүрүмүнүн, элдин социалдык түзүмдөрүнө, жаш курамына, жынысына, алган билимине, кылган кызматы боюнча айырмаланган адамдардын жана үй-бүлөлөрдүн ортосундагы айырмачылыктарды так, даана көрсөтүүгө жардам берди.

Мындан сырткары аталган өрөөндөрдөгү райондордун социалдык, экономикалык, маданий, калктын турмуш-тиричилигин чагылдырган материалдар облустардын жана анын курамындагы райондордун жетекчилеринин, кыштактык интеллигенттердин жана журналистердин мезгилдүү басма сөз беттеринде, публистикалык маектеринде, макалаларында жарыяланган. Аталган чыгармалар сунушталган изилдөөнү жазууда колдонулду.

Совет мезгилинде аталган өрөөндөрдүн аймагында беш жолу бүткүл союздук эл каттоолор жүргүзүлгөн. Эл каттоолордун жыйынтыктары [73-74; 107; 151] статистикалык жана демографиялык булак катары сунушталган изилдөөдө пайдаланылды.

1995-жылы “Манас” эпосунун 1000 жылдык маарекеси эл аралык алкакта белгилениши, окуяга байланыштуу “Манас Ордо” тарыхый-маданий, этнографиялык комплексинин курулушу, маарекеге арналган иш-чаралардын

Талас жана Чүй аймактарында өтүшүнө байланыштуу бир нече популярдуу альбомдор, китептер жана макалалар жарык көргөн. Аталган китептерде жана баяндамаларда Талас, Чүй облустарынын тарыхы, социалдык, экономикалык, маданий турмушу жөнүндө маалыматтар жазылган. Диссертацияны жазууда аталган эмгектерде чагылдырылган материалдар пайдаланылды.

### §3. Изилдөөнүн методологиясы жана ыкмалары

Топтолгон этнографиялык, этносоциологиялык маалыматтарды жана жарыкка чыккан баяндамаларды илимий талдоого алууда эки методологиялык ыкма пайдаланылды. Анын биринчисин талаа этнографиялык жана этносоциологиялык маалыматтарды топтоонун ыкмалары түзсө, экинчиси илимий талдоого алынчу даяр баяндамалар, маалыматтар кандай методологиялык ыкма менен иш жүзүнө ашырылат.

*Талаа этнографиялык жана этносоциологиялык материалдарын топтоонун методологиясы.* Сунушталган изилдөөдө этнографиялык жана этносоциологиялык маалыматтарды топтоо иши *жалпы, жеке* жана *өзгөчөлүнгөн* ыкмалар (*методдор*) аркылуу иш жүзүнө ашырылды. Мындай ыкмаларды колдонууда көз салуу же байкоо ыкмасы (*наблюдение*), аңгемелешип сурап иликтөө ыкмасы (*опрос*), суроо-жооп иретинде баяндамаларды жүргүзүү ыкмасы (*интервью*), сурамжылоочу кагазды (*анкетаны*) толтуруу ыкмасы (*анкетирование*), эскини калыбына келтирүү ыкмасы (*метод восстановления*) колдонулду. Эми жогоруда аталгандарга кыскача мүнөздөмө берели.

Аңгемелешип сурап иликтөө ыкмасы – алгачкы этнографиялык маалыматты топтоо ыкмасы. Бул ыкманы иш жүзүнө ашырууда изилдөөчүнүн этнографиялык командировкасы башталганга чейинки, курамына 150 суроо кирген “Талаа этнографиялык маалыматтарын топтоо” программасы колдонулду. Изилдөөчү этнографиялык объекке келгенден кийин, ошол кыштактын Айыл өкмөтүнө жолугуп, кыштакта жашаган кыргыздардын совет мезгилиндеги тамак-ашын, ага колдонулган азыктарын жакшы билген же эсине

туткан адамдардын, ашпоздордун, жашоо-турмушту жакшы билип улгайып бара жаткан инсандардын аты-жөнү тууралуу маалыматтарды өзүнө топтойт. Алынган маалымат боюнча ар бир талаа респондентине (*информаторуна, маалымат берүүчүгө*) жолугуп, эртелеп түзүлгөн программанын негизинде суроо берилет жана ага жооп алынат. Ушундай ыкма талаа этнографиялык маалыматтарын топтоонун негизин түздү.

Көз салуу же байкоо ыкмасы – этнография илиминде тигил же бул маселе боюнча алгачкы эмпирикалык маалыматтарды изилдөөчүнүн көз салуусу же байкоосу аркылуу топтоо ыкмасы. Мындай ыкманы иш жүзүндө ашырууда, изилдөөчү сөзсүз түрдө этнографиялык объектилерде жашаган атуулдардын арасында болуп, ошол маселе боюнча көз алдында өтүп жаткан маалыматтарды кагаз бетине түшүрүү аркылуу маалыматтар топтолот. Көз салуу же байкоо ыкмасы изилдөөчүнүн ошол мезгилдеги шартына, элдин арасында ээлеген ордуна ылайык иш жүзүнө ашырылат.

Суроо-жооп иретинде баяндамаларды топтоо ыкмасы. Талаа этнографиялык маалыматтарын топтоо мезгилинде, изилдөөчү түрдүү этнографиялык жагдайларга, шарттарга дуушар болот. Материал топтоо үчүн ошол кыштакта убактылуу жашап туруп, изилдөөчү өзүнүн алдына койгон максаттарга ылайык капысынан жолугуп калган адам менен аңгемелеше кеткенде, өзүнө керектүү суроолорду берип, ага тиешелүү жоопторду топтойт.

Сурамжылоочу кагазды толтуруу ыкмасы – этносоциология илиминде негизги методологиялык ыкма болуп саналат. Бул ыкманы иш жүзүнө ашырууда курамына 100 суроо кирип эртелеп түзүлгөн этносоциологиялык сурамжылоо кагазы (*анкетасы*) негизги орунду ээледі. Ар бир этносоциологиялык объекте 25 адам сурамжылоочу кагазга жооп берди. Сурамжылоочу кагазды толтурууда сурамжылоого тартылган адамдан (*эркекпи же аялбы*) сырткары, башка адамдар болгон жок. Берилген суроолорго өз алдынча, кошумча маалыматы жок, өзүнүн билгенин объективдүү түрдө кагаз бетине түшүрүлгөн жооптор аркылуу алынды. Ар бир сурамжылоого тартылган адам үчүн 50-60 мүнөт (*минут*) убакыт сарпталынды.

Талаа материалдарын топтоо мезгилинде Улуу Ата Мекендик согуш мезгилине чейинки күнүмдүк, майрамдык, жаманчылыкта көбүрөөк колдонулган тамактардын жана азыктардын кээ бир түрлөрүн тастыктоодо эскини калыбына келтирүү ыкмасы (*метод восстановления*) пайдаланылды. Мындай тамактардын курамына эжигей, ботко, көжө жана анын түрлөрү, гүлазык, нарын, сүт азыктарынын кээ бир түрлөрү кирет.

*Топтолгон маалыматтарды жазуунун методологиясы.* Илимий талдоого алынчу даяр этнографиялык жана этносоциологиялык баяндамаларды, маалыматтарды, тамак-аш маданияты боюнча жарыкка чыккан фрагментардык жана статистикалык материалдарды методологиялык жагынан илимий талдоого алууда төмөндөгүдөй ыкмалар пайдаланылды: чогултулган материалдарды жазууда тарыхый бурмалоодон алыс болуп, чыныгы айкындуулукту (*конкреттүүлүктү*) сактоо ыкмасы, этнографиялык, этносоциологиялык маалыматтарга структуралык, типологиялык, салыштырмалык жана функционалдык туура талдоо жүргүзүү ыкмалары.

Эми ар бир методологиялык ыкмага кыскача токтолуп өтөлү.

Чүй жана Талас аймактарынын кыштактарында жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданияты боюнча топтолгон материалдарды жазууда тарыхый айкындуулук, структуралык сапат жана структуралык сан ыкмалары колдонулду. Себеби, кыштактарда жашаган информаторлордун оозунан жазылган маалыматтар биздин изилдөөнүн негизги булагы болгондуктан, ал маалыматтар өзгөрүлбөстөн, бири-бирине сапат жана сан жагынан салыштырылып, тарыхый диалектиканын негизинде айкындуулук түрүндө талдоого алынды.

Топтолгон маалыматтардын көлөмү абдан көп болгондуктан, изилдөөдө тарыхый, структуралык-типологиялык, тарыхый-салыштырмалык, структуралык-функционалдык жана системалык ыкмалар [54; 117; 147; 198] колдонулду. Этносоциологиялык изилдөөнүн сандык жана статистикалык булактарга математикалык анализ жүргүзүү ыкмалары этносоциологиялык маалыматтарды талдоодо колдонулду.



Мындан сырткары этносоциологиялык маалыматтарды моделдештирүү ыкмасы, талаа этнографиялык маалыматтарын системалаштыруу жана шартка ыңгайлаштыруу ыкмасы, тарыхый таануунун аналогиялары, моделдери жана келечекке прогноз берүү ыкмалары пайдаланылды.

Топтолгон талаа этнографиялык баяндамаларын сандык, социалдык, жаштык жана салыштырма багыттары боюнча толуктоо жана тастыктоо максатында курамына 100 суроо кирген этносоциологиялык сурап иликтөө ыкмасы колдонулду.

Жогорудагыдай методологиялык ыкмаларда тамак-аш маданиятын этнографиялык, этносоциологиялык багытында изилдөө, биздин көз карашыбызда абдан актуалдуу жана пайдалуу. Себеби, кыргыз элинин жалпы турмушундагы социалдык, чарбалык, саясий өзгөрүүлөр кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданиятында да жаңыланууларды алып келген. Мындай жаңылануулар өлкөбүздүн бардык аймактарында бирдей деңгээлде жүрбөстөн тамак-аш маданиятынын аймактык, локалдык жана регионалдык түрлөрүнүн пайда болушуна жана өнүгүшүнө алып келген. Тамак-аш маданиятынын мындай багытта өнүгүүсү изилденүүчү теманын актуалдуулугун арттырып, анын кээ бир аспектилеринин руханий, башка элдер менен болгон байланышка тыкыз экендигин көрсөтөт.

Сунушталган бөлүмдө кыргыз үй-бүлөлөрүнүн совет доорундагы тамак-аш маданиятын изилдөөнүн объектиси, предмети, булактары жана методдоруна (ыкмаларына) тиешелүү автордун көз караштары чагылдырылды. Жыйынтык катары, автордун көз караштары төмөнкүлөрдөн турат:

- изилдөөнүн этнографиялык объектиси катары Кыргызстандын түндүгүндө жайгашкан Чүй өрөөнүндө жана түндүк-батышында орун алган Талас аймагында жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн совет мезгилиндеги тамак-аш маданияты Кыргызстандын башка аймактарында жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданиятынан этнографиялык багытта өзгөчөлөнгөн. Мындай өзгөчөлүктөрдүн пайда болушуна аталган өрөөндөрдө Кыргызстандын башка аймактарына караганда шаар тибиндеги эл жашоочу пункттары, өнөр

жай комплекстери көбүрөөк жайгашып, улуттук курамы көп түрдүү болуп кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш комплексинин өнүгүшүнө ыңгайлуу жана өзгөчөлөнгөн шарттар түзүлгөн. Мына ошондуктан жогоруда аталган өрөөндөрдө жашашкан кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданияты изилдөөнүн этнографиялык объектиси катары кабыл алынды;

- изилдөөнүн этносоциологиялык объектисин талдап чыгууда изилдөөнүчү объектинин ландшафттык, климаттык, чарбалык шарттары жана объектилерде жашаган калктын курамы, объектинин райондун борборунан же шаардан алыстыгына өзгөчө көңүл бурулуп, тоолуу, бөксө тоолуу жана түздүктүү аймактарда жайгашкан этносоциологиялык объектилер тандалды;

- изилдөө ишинин предметин Чүй жана Талас өрөөндөрүнүн кыштак жерлеринде жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн совет мезгилиндеги тамак-аш маданияты, азык-түлүгү, чийки азыктар жана алардын түрлөрү, бышкан тамакты даярдоонун ыкмалары, коюу тамактар, суюк тамактар, ботко түрөндөгү тамактар, суусундуктар, жер-жемиш салаттар жана алардын түрлөрү, тамактануу үлгүсү, тамактануу мезгили, күнүмдүк тамактар, майрамдык тамактар, ырым-жырым тамактары, тамактануу салты, тамак ичүү эрежеси жана башкалар түздү;

- жогоруда аталган ар бир этнографиялык түшүндүрмөлөргө, терминдерге тарыхый-этнографиялык талдоолор жүргүзүлдү;

- диссертацияны жазууда автор тарабынан Чүй облусунун 21 кыштагында, Талас облусунун 9 кыштагында чогултулган, көлөмү 7 калың дептерден турган талаа этнографиялык материалдары изилдөөнүн этнографиялык булагы катары кызмат кылды. Талаа этнографиялык маалыматтары автор тарабынан курамына 150 суроо кирген “Талаа этнографиялык маалыматтарын чогултуу” программасынын негизинде жүргүзүлдү;

- көлөмү 100 суроодон турган этносоциологиялык анкета аркылуу Чүй облусунун Кемин районунун үч Айыл өкмөтүндө (*Көк-Ойрок айыл өкмөтү, Кара-Булак айыл өкмөтү, Жаңы-Алыш айыл өкмөтү*), Талас облусунун Кара-

Буура районунун үч Айыл өкмөтүндө (*Кайнар айыл өкмөтү, Бакайыр айыл өкмөтү, Суулу-Маймак айыл өкмөтү*) этносоциологиялык сурап иликтөө иш аракеттерин жүргүздү. Анкетанын жыйынтыктары этносоциологиялык лабораторияда иштетилип чыккандан кийин, этносоциологиялык булак катары сунушталган илимий изилдөөдө колдонулду;

- тарыхый, статистикалык жана жалпыга белгилүү популярдык маалыматтар аталган өрөөндөрдө облустук, райондук өлчөмдө жарыкка чыккан газеталардан алынды;

- аталган өрөөндөрдүн тарыхый, маданий, социалдык жана экономикалык өнүгүүсү жөнүндөгү булактык маалыматтар “Манас” эпосунун 1000 жылдык маарекесине байланышкан бир нече популярдуу альбомдордон, китептерден жана макалалардан алынды;

- топтолгон этнографиялык, этносоциологиялык маалыматтарды жана жарыкка чыккан баяндамаларды илимий талдоого алууда эки методологиялык ыкма колдонулду – этнографиялык, этносоциологиялык маалыматтарды топтоонун ыкмалары (*көз салуу же байкоо ыкмасы, аңгемелешип сурап иликтөө ыкмасы, суроо-жооп иретинде баяндамаларды жүргүзүү ыкмасы, этносоциологиялык сурамжылоочу кагазды толтуруу ыкмасы, эскини калыбына келтирүү ыкмасы*) жана илимий талдоого алынчу баяндамаларды, маалыматтарды жазуунун методологиялык ыкмалары (*чогултулган материалдарды жазууда тарыхый айкындуулук ыкмасы, этносоциологиялык изилдөөнүн сандык ыкмасы, статистикалык булактарга математикалык анализ жүргүзүү ыкмасы, тарыхый ыкма, структуралык түргө бөлүү ыкмасы, тарыхый салыштырмалык ыкма, этнографиялык функционалдык ыкма, системалык ыкма, чогултулган материалдарга сапаттык жана сандык ыкма, моделдештирүү ыкмасы, структуралык сапат жана структуралык сан ыкмалары, этнографиялык изилдөөдөгү математикалык жана типологиялык ыкмалар, системалык ситуациялык ыкма, тарыхый таануунун моделдери жана башкалар*).

БАП III. КЫРГЫЗ ҮЙ-БҮЛӨСҮНҮН ТАМАК-АШ МАДАНИЯТЫНЫН  
ӨНҮГҮШҮНӨ СОЦИАЛДЫК, ЭКОНОМИКАЛЫК, МАДАНИЙ ЖАНА  
ЭТНОС АРАЛЫК ЖҮРҮМДӨРДҮН (ПРОЦЕССТЕРДИН)  
ТИЙГИЗГЕН ТААСИРИ

§1. Совет доорундагы чарбалык, агрардык, социалдык кайра жаңылануулар  
жана кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданияты

Тигил же бул элдик же этностук бирикменин ичинде өндүрүштүк мамилелер кандай деңгээлде өнүксө, ошол элдик же этникалык бирикмеге тиешелүү атуулдардын жалпы чарбасы, социалдык өнүгүүсү, аң сезими, психологиясы, маданияты, салт-санаасы, адеби, өзүн-өзү алып жүрүү эрежелери, үй-бүлөлүк мамилелери жана башка элдик же этностук белгилери ошондой деңгээлде болоору баарыбызга маалым.

Илимий изилдөөдө коюлган милдеттерге ылайык сунушталган бөлүмдө Чүй жана Талас аймактарында совет мезгилиндеги кыргыз үй-бүлөсүнүн тамак-аш маданиятынын өнүгүшүнө чарбалык, агрардык кайра жаңылануулардын, социалдык, маданий мамилелердин жана этнос аралык жүрүмдөрдүн тийгизген таасиринин жалпылык жана аймактык бир жерге таандык (локалдык) белгилерин даректүү талаа этнографиялык материалдарынын, этносоциологиялык сурамжылоонун жана жарыкка чыккан тарыхый-этнографиялык маалыматтардын [153-161; 120; 126-129] негизинде далилдөөгө аракеттер жасалды.

*Чарбалык (экономикалык), агрардык кайра жаңылануулардын Чүй жана Талас аймактарында жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданиятынын өнүгүшүнө тийгизген таасири.* Чүй жана Талас өрөөндөрүндө жашашкан кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданиятынын совет мезгилинде өнүгүшүнө чарбалык жана агрардык кайра жаңылануулардын тийгизген таасири абдан көлөмдүү. Себеби, тиги же бул улуттун, элдик топтун же улуттун ичиндеги аймактык бөлүгүнүн тамак-аш маданияты чарбалык жана агрардык тармакка ыңгайлашкан абалда болору маалым.

Чүй жана Талас аймактарында совет мезгилинде жашашкан кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданияты табияттын эмес, совет коомунун өнүгүү мыйзам ченемине карата өсүп-өнүксө да, анын жан сактоосун камсыз кылган азык-түлүк каражаттары дайыма курчап турган климаттык, экологиялык жаратылыш чөйрөсүнө жана кылымдар бою элдин жашоо турмушунда үстөмдүк кылган аймактык салттык үрп-адаттарына баш ийип, аларга багыңкы бойдон кала берген. Ушундай чыныгы мыйзам ченемдүүлүктө Чүй жана Талас аймактарынын жаратылышы, топурак кыртышы, климаттык жана экологиялык шарты, чарбалык жана агрардык өзгөчөлүктөрү, изилденилип жаткан аймактарда жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн чарбалык-маданий тиби мүмкүнчүлүктөрдү түзгөн.

Чүй жана Талас аймактарында 1920-1940-жылдарында жарым көчмөнчүлүк мал чарбачылыгы менен коштолгон дыйканчылык чарбалык-маданий тиби үстөмдүк кылган [144,Б.8,17; 145,Б.4,11,21; 153; 155]. Чарбалык-маданий тип өз учурунда ошол аймакта жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн материалдык маданий системасын, ал системаны түзүп турган курамдык түзүлүштөрдүн жана элементтердин ордун, аткарган милдетин, өзгөрүп өнүгүүсүнүн динамикасын аныктаган. Демек, Чүй жана Талас аймактарында жашашкан кыргыз үй-бүлөлөрүнүн 1920-1940-жылдарда тамак-аш маданиятынын өнүгүшү чарбалык-маданий типтин курамдык бөлүгү менен ыңгайлашкан.

1920-1940-жылдарда Чүй жана Талас аймактарынын кыштактарында чарбалык, агрардык социалисттик кайра жаңылануулар өтө татаал жана оор мезгилде өткөрүлгөн. Коомдук жана тарых илимдеринде Кыргызстандын айыл чарбасында социалисттик багыттагы өндүрүштүк формация толугу менен 1930-жылдардын аягында жеңип чыккандыгы [46] тастыкталган.

Чүй жана Талас аймактарында чогултулган тарыхый-этнографиялык баяндамаларга караганда [224-235] кыргыздардын коомдук жана өздүк (*жеке менчик*) чарбасы тез аранын ичинде өзгөрүлгөн жок. Мындай жүрүмдөрдүн жалпы эл массасынын ичинде жүрүшүнө түрдүү багыттагы себептер

тоскоолдуктарды жараткан. Алардын ичинен эң башкысы изилденген аймактарда жашаган кыргыздардын басымдуу бөлүгүнүн көчмөн жана жарым көчмөн мал чарбачылыгында болушу. Жашоодогу мурунтандан калыптанган салттуу көчмөн жана жарым көчмөн мал чарбачылыкты совет бийлигинин 10-15 жылынын ичинде жок кылуу болуп көрбөгөндөй нааразычылыктарды пайда кылган. Жаңы бийликтин жергиликтүү административдик башкаруу органдары көчмөн жана жарым көчмөн кыргыздар үчүн канчалык каржылык (*финансалык*), материалдык, эмгек куралдары менен жабдуу, убактылуу салыктардан бошотуу жана башка түрдөгү материалдык, социалдык багыттагы ыңгайлуу шарттарды түзүшсө да, алар үчүн жаңы социалисттик өндүрүш мамилелерине тез арада өтүү, башка улуттагы элдер менен бир кыштакта отурукташып жашоо абдан чоң кыйынчылыктарды жараткан [225,Б.19; 227,Б.21; 228,Б.11,27; 232,Б.16,34; 235,Б.7,23].

Совет бийлигинин алгачкы жылдары совет өкмөтү бүткүл күчтү жана каражатты Кыргызстанда ички жана тышкы эл душмандарынын карама-каршылыктарын сындырууга, контрреволюциялык чыгуулардан, граждандык согуштан жана басмачылык кыймылдан бүлүнгөн чарбаларды калыбына келтирүүгө жана жер-жерлердеги али күчкө ээ боло элек советтик чарбалык органдарды чындоого жумшаган. Мисалы, азыркы Манас, Кара-Буура, Сокулук, Кемин, Чүй райондорунун башкаруу аппаратына большевиктик партиянын өкүлдөрү болуштук же кантондук саясий, чарбалык жана маданий иштерин башкарууга эмгекчилерди тартуу жумуштарын жүргүзүшкөн. Бул ишти алып баруу калкы мурдатадан көчмөн болуп, сабатсыздыгы жоюла элек Кемин, Жайыл, Талас жана башка алыскы тоолуу аймактарда бир топ оор кыйынчылыктарды туудурган. Ал эми совет өкмөтү чыныгы элдик өкмөт экендигин түшүнүшкөн манастык, кара-бууралык, сокулуктук, кеминдик, чүйлүк карапайым кыргыз дыйкандары анын ар бир кадамына колдоо көрсөтүп жана аны ишке ашыруу үчүн жандарын аябай тургандыктарын билдиришкен [224,Б.22; 226,Б.43; 229,Б.31; 233,Б.19; 234,Б.14].

1920-1930-жылдарда Кыргызстандын, анын ичинде Чүй, Талас аймактарынын жалпы экономикасы өтө төмөнкү деңгээлде болгон. Жергиликтүү сырьёну иштетип чыгуучу кустардык багыттагы өнөр жайынын абалы 1913-жылдагы айыл чарбасын каттоодогу көрсөткүчтөргө караганда 26 %га, ал эми 1920-жылы өткөрүлгөн айыл чарбасынын каттосунун маалыматтарында 1917-жылкы айыл чарбасынын каттосуна салыштырганда Пишпек уездинде (*Чүй, Талас өрөөндөрү Пишпек уездинин курамында болгон*) малдын башынын саны 32.6 %га азайган. 1921-жылдагы ачкачылыкта дан өсүмдүктөрүнүн айдоо аянттары кескин түрдө кыскарган. Жалпы Кыргызстан боюнча 1913-жылдагы айыл чарбасын каттоого салыштырганда айдоо аянтынын өлчөмү 45 %га кемиген [107, Б.165].

Чүй жана Талас аймактарынын кедей жана орто оокаттуу кыргыз түтүндөрү “Кошчу” уюмунун, Дыйкандар комитетинин, Жерге жайгаштыруу кооперативдеринин, партиялык бирикмелердин жана совет бийлигинин аткаруу комитеттеринин жаңы социалисттик чарбага өтүү боюнча ураандарына, жүргүзгөн практикалык иштерине карабастан, мурунтадан бери күнүмдүк салтка айланган байлар, манаптар менен чогуу жер которушуп, жайлоого, күздөөгө, кыштоого жана жаздоого көчүп турушкан. Жарыкка чыккан материалдарга караганда 1926-жылы өлкөбүздүн Чоң жана Кичи Кемин, Ак-Сай, Арпа, Чаткал, Алай, Жумгал, Суусамыр, Сон-Көл, Чатыр-Көл, Каркыра жайлоолоруна төрт миңден он алты миңге чейинки кедей жана орто оокаттуу үй-бүлөлөрү байлар жана манаптар менен чогуу жер которушкан. Жогоруда аталган ар бир жайлоого орто эсеп менен 60 миң ири мүйүздүү мал (*жылкы, топоз, уй, төө*) жана 500 миңге чейинки кой, эчкилер чыгарылып турган [45,Б.46]. Мына ушуга окшогон меридионалдык көчүүлөр жана жер которуулар азыркы Чүй, Ысык-Ата, Кемин, Москва, Жайыл, Талас, Бакай-Ата, Кара-Буура райондорунун аймактарында кененирээк колдонулган [224,Б.51; 225, Б.48 226,Б.49; 227, Б.54].

Карапайым эмгекчил элдин байларга, феодалдарга болгон чарбалык жана туугандык көз карандылыгы Чүй жана Талас аймактарында жашашкан

жергиликтүү элдин агрардык жаңы типтеги өндүрүштүк мамилелерге өтүүсүнө тоскоолдуктарды жараткан. Бул тууралуу 1926-жылдын май айында Орто Азиянын крайлык партиялык жыйналышында Кыргызстандын Айылдык кенештеринде жаңы өндүрүштүк системага өтүү маселеси абдан татаал кырдаалда жүрүп жаткандыгы белгиленип, “Кыргызстандын тоолуу жана бөксө тоолуу аймактарындагы көчмөн райондордо жергиликтүү калктын ичинен чыккан кызматкерлердин өтө аздыгынан, улуттук интеллигенциянын жоктугунан, соода мамилелеринин начар өнүгүшүнөн кыргыз малчылары, дыйкандары өтө караңгылыкта кармалып, алар жашаган аймактардын кээ бир жерлеринде манаптардын бийлиги толугу менен сакталынган” [90,Б.116-117] деп көргөзүлгөн.

Карыя баяндамачылардын берген маалыматтарына караганда 1920-1940-жылдардын аралыгында кыргыз байлары, феодалдары, дин багытындагы кызматкерлер – эшендер, калпалар, молдолор жарым көчмөн абалында болушкан кыргыз урууларынын жана жаңы чарбалык мамилеге өтүп жатышкандардын арасында “түрдүү багыттагы жалган себептерди табышып тоскоолдуктарды жаратышкан”. 89 жаштын курамына келип калган Кара-Буура районунун тургуну А. Таштурдуков (*саруу уруусунан*) “артелдерге же коммуналарга кошулуп, дыйкан чарбачылыгына өтүп отурукташсаңар, чарбачылыгыңарда кармаган малдын үчтөн эки бөлүгүн артелге же коммунага өткөрүп, жаңы артелге мүчө болуп киргендер үчүн беш-алты бөлмөдөн турган, кам кыштан (*чийки кыштан*) узун туруктуу (*стационардык*) там салып, ага эки же үч муундук мүчөлөрдөн турган үй-бүлөлөрдүн түтүндөрү жайгаштырылат. Колунда калган он-он беш коюна, бир же эки уюна тоют даярдаш үчүн, салынган тамга жанаша жыйырма беш-отуз сотыхтан жер участогун бөлүп берет. Артелдеги же коммунадагы башка калктык (*этникалык*) топтун өкүлдөрү менен чогуу бир кыштакта жашайт деген сөздөрдү кыргыз феодалдарын же манаптарын колдогон жан-жөкөрлөрдөн дайыма угуучу элем” деп эскерет [232,Б.12]. Ушуга окшогон туура эмес багыттагы ой-пикирлерди Бакай-Ата, Талас, Жайыл, Чүй, Кемин райондорунун кыштактарында



жолуктурдук. Ал эми кээ информаторлордун баяндамаларында “артелге же колхозго мүчө болуп кирсең, башка улуттун өкүлдөрүнө окшоп кийинип, мусулманга туура келбеген арам тамактарды ичип, коллективдүү чарбада иштеп тапкан маянаңды артелде иштеген аялдын колунан алат экенсиң” [224,Б.13; 226,Б.26; 228,Б.16; 229,Б.21; 230,Б.16; 231,Б.19; 232,Б.13; 233,Б.11] деген туура эмес маанидеги сөздөрдү уктук. Жогоруда айтылган баяндамалар, ошол мезгилде чындыкка жакын болсо керек. Себеби, кылымдар бою калыптанган салттуу чарбалык жана аң-сезимдик кубулуштарды беш-он жылдын ичинде түп-тамырынан бери өзгөртүү өтө зор кыйынчылыктарды туудурган.

Изилденген ар бир аймактын түздүктүү, бөксө тоолуу жана тоолуу райондорунда жүргүзүлүп жаткан чарбалык өзгөрүүлөр – көчмөн жана жарым көчмөн кыргыз үй-бүлөлөрүнө отурукташтырууга өтүү үчүн ыңгайлуу чарбалык (*экономикалык*) шарттардын түзүлүшү, аларга Чүй аймагында 3 жылга, Талас аймагында 5 жылга чейин мамлекет тарабынан төмөнкү пайыздагы жеңилдетилген акча каражат насыясынын, ар бир түтүнгө 30 сотыхтан кем эмес конок, арпа, буудай, сулуу, эспарцет, беде, жашылча өсүмдүктөрүн айдоочу сугат жерлеринин берилиши жана туруктуу турак жай куруу үчүн курулуш материалдарынын төмөнкү баада кара малга (*койго, эчкиге*) алмашылышы, колунда жок кедей чарбаларга дан жана жашылча өсүмдүктөрүнүн үрөндөрү жана жаңыдан түзүлүүнүн багытындагы артелдерге, коммуналарга, коллективдүү чарбаларга мүчө болуп кирген кыргыз үй-бүлөсүнүн түтүндөрүнө бекер пайдаланууга айыл чарба техникалары - трактордун, тырмоонун, атка же эшекке чегилген арабанын камсыз болушу жергиликтүү кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданиятына акырындык менен өз таасирлерин тийгизе баштаган.

Бөксө тоолуу аймакта жайгашкан Бейшеке кыштагынын (*Чүй өрөөнү*) тургуну М. Кармышовдун (*1927-ж. туулган, сарыбагыш уруусунан*) баяндамасына караганда “1930-жылдардын аягынан тартып Бейшеке кыштагынын тургундары өзүлөрүнүн менчик чөп өстүрүлгөн же жашылча

өсүмдүктөрү эгилген аянтына жүгөрү, картошка, сабиз, пияз өстүрө башташкан. Мындай өсүмдүктөр Бейшеке кыштагынын тургундарынын арасында мурунку мезгилдерде кенен тараган эмес» [232, Б.53]. Ушул эле кыштактан отурукташууга 1920-жылдардын аягында өткөн кыргыз дыйкандарынын арасында жеке менчик жер аянттарын сугаруу ыкмасы кенен тарап, жаңы жашылча азыктарын өздөштүрүүгө өзгөчө көңүл бура башташат. Жаңы-Алыш кыштагынын (*Чүй өрөөнү*) тургуну Б. Түмөнбаеванын (1925-ж. туулган, *сарыбагыш уруусунан*) билдирүүсүнө караганда «1930-жылдардын аягынан тартып картошка, сабиз, көк пияз биздин кыштактын тургундарынын арасында салттуу тамактарды – кесмени, шорпону даярдоодо пайдаланыла баштаган. Аталган жашылча өсүмдүктөрүнүн сырткы кабыгы чийки кезинде аачылып, тегерек же чарчы түрүндө майдараак кесилип, ысык тамактарды жасоодо колдонулган» [234, Б.84].

1930-жылдардын экинчи жарымынан тартып Жаңы-Алыш кыштагынын тургундарынын арасында сууга бышырылган дүмбүл картошка, чокко бышырылган картошка, картошка ботко сыяктуу тамактардын жаңы түрлөрү тарай баштаган. Мына ушуга окшогон жүрүмдөр Талас өрөөнүнүн бөксө тоолуу аймагында жайгашкан Бакайыр кыштагында өткөрүлгөн. Аталган кыштактын тургуну К. Абилиевдин (1930-ж. туулган, *кытай уруусунан*) баяндамасына караганда «кыштактын коомдук чарбасында суу менен сугарылган жүгөрүнүн, буудайдын, арпанын айдоо аянттары басымдуулук кылгандыктан, Бакайыр кыштагынын тургундарынын арасында сугат дыйканчылыгы кеңири тарай баштады. Өзүлөрүнүн жеке менчик огороддорунда өстүрүлгөн картошкадан картошка боткону, чокко бышырылган картошканы жана чокко бышырылган дүмбүл жүгөрүнү көбүрөөк колдоно башташкан» [234, Б.68].

1930-1940-жылдарда Чүй жана Талас аймактарынын бөксө тоолуу жерлеринде жайгашкан Бейшеке, Бакыян кыштактарында партиянын жана совет бийлигинин кыргыз үй-бүлөлөрүндө өкүм сүргөн чарбалык жана агрардык мамилелерди өзгөртүү боюнча кээ бир жоболорду, буйуртмаларды

жана мыйзамдарды иш жүзүнө ашырууда “күч колдонуу” ыкмасы аркылуу иш жүзүнө ашырылган. “Күч колдонуу” дегенибиз көчмөн же жарым көчмөн мал чарбачылык мамилесинен отурукташкан дыйканчылыкка өтүүдө сот органдарынын же аскер бирикмелеринин пайдаланышы деген маанини түшүндүргөн.

1940-жылдын башына чейин Чүй жана Талас аймактарында жашаган көчмөн жана жарым көчмөн кыргыз малчылары толугу менен отурукташтырууга өткөрүлүп, алардын арасында социалисттик өндүрүш мамилелери жеңип чыккан [45,Б.247]. Бирок, мындай жеңишке жетүүдө Талас жана Чүй аймактарынын тоолуу, бөксө тоолуу аймактарында жашашкан кыргыз үй-бүлөлөрүнүн арасында жаңы менен эскинин, феодалдык жана социалисттик аң сезимдердин ортосунда айагышкан салгылашуулар аркылуу иш жүзүнө ашырылган.

Изилденген кыштактарда, 1920-1940-жылдарында Чүй жана Талас аймактарындагы чарбалык жана агрардык кайра жаңылануулар татаал тарыхый кырдаалда төмөндөгүдөй чыныгы себептердин жана таасирлердин натыйжасында иш жүзүнө ашырылган: социалисттик өндүрүштүк мамиленин нукура мазмуунун көчмөн жана жарым көчмөн кыргыз атуулдарынын арасында кеңири жайылышы жана алгачкы биргелешкен конуштарды, артелдерди уюштурууда эмгекке жарамдуу калктын биргелешкен социалисттик чарбада иштеши; конуштарда, артелдерде мамлекеттик жумушта иштегенден кийинки бош убактысын өздүк чарбага жумшашы, башкача айтканда мамлекет тарабынан менчикке бөлүнүп берилген өзүнүн жер аянтын жана жеке мал чарбасын өнүктүрүүгө сарпташы; отурукташтырууга өткөн кыргыз дыйкандарына совет бийлиги тарабынан жеңилдетилген насыялардын мүлк (*араба, чийне, трактор, эгин себүүчү машина жана башкалар*), акчалай түрүндө, дыйканчылык шаймандарынын, үрөндөрүнүн бекер берилиши; конуштарга, артелдерге, жерди иштетүү боюнча биримдиктерге мүчө болуп кирген кыргыз дыйкандарынын жеке менчик жерине, сугат суусуна, кыймылсыз мүлкүнө белгилүү мөөнөткө мамлекеттик салыктардан

бошотулушу; совет бийлиги тарабынан атайын түзүлгөн букара, кедей-кембагал союздарынын, жерди биргелешип иштетүү биримдиктеринин, алгачкы социалистик маанидеги артелдердин, коммуналардын, коллективдүү чарбаларынын, жайлоо кеңештеринин, жерди трактор жана ат менен иштетүү (*орусча - МКС*), чөптү трактор менен чабуу (*орусча - МСС*) жана машина-трактор станцияларынын (*орусча - МТС*) кыштак жерлеринде уюштурулушу. [224,Б.78; 226,Б.84; 228,Б.54; 229,Б.44; 230,Б.33; 231,Б.37; 232,Б.39; 233,Б.5; 234,Б.41; ]

Улуу Ата Мекендик согуш жылдарында (*1941-1945-жж.*) Чүй жана Талас аймактарында жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнү тамак-аш маданияты мурунку калыбында кала берген. Коомдук турмушунда социалистик мамилелер канчалык өнүгүүнүн жолуна түшсө да, тамак-аш маданиятынын курамында салттуу тамак-аштын негизги “пай дубалы” (*фундаменти*) белгилүү өлчөмдө өзгөрүүлөргө дуушар болгон эмес.

Ата Мекендик согуш жылдарында жергиликтүү партиялык комитеттин жана совет бийлигинин аткаруу бийлигинин кызматкерлери Мекенди коргоонун идеяларын, тарыхтагы эл массаларынын чечүүчү ролун, Ата Мекендик согушта совет өлкөсүнүн жеңип чыга тургандыгы шексиз экендигин жана мыйзам ченемдүүлүгүн кеңири жайылтышып , эмгекчилерди патриотизмдин, пролетардык интернационализмдин, көп улуттуу Мекендин элдеринин достугунун духунда тарбиялашкан. 1944-1948-жылдары Кара-Буура районунун Бакайыр кыштагында согуш жылдарында колхоз дыйкандарынын аң сезими, саясий активдүүлүгү бир кыйла өскөн. Бир кыштакта жашаган кыргыз дыйкандарынын, ошол кыштакта жашаган башка элдердин өкүлдөрү менен байланышы чындалган. Кыргыз урууларынын (*саруу, кушчу, кытай*) тамак-ашындагы айырмаланган өзгөчөлүктөр жоголо баштаган [235,Б.48]. Талас өрөөнүнүн түздүктүү аймагында жайгашкан Суулу-Маймак кыштагында согуш мезгилинде саруу жана кытай урууларынын курамына кирген самыр, сатыкей, олжо, дос, тордош, богожо, кара кабак жана башка уруктарынын өкүлдөрү жашашкан. Ар бир уруулук топтун өкүлдөрү өзүлөрүнө тиешелүү кийимдердин

түрлөрүн (*чермей, тегерек жакалуу көйнөк*) гана кийишпестен, алардын ботко, көжө, камыр түрүндө жасалган тамак азыктарынын курамында жана аталыштарында айырмачылыктар өкүм сүргөн. Саруу уруусунун курамына кирген олжо, сатыкей, кара кабак уруктарынын мүчөлөрү арпанын жаргылчакка тартылган унунан казанда жасалган нанды тооч дешсе, ушундай эле ундан казанда жасалган нанды кытай уруусунун курамына кирген тордош, самыр, дос, богожо уруктарынын мүчөлөрү казан нан деп аташкан. Согуштун катаал жылдарында саруу уруусунун уруктары дандан жасалган боткону көбүрөөк пайдаланышса, кытай уруусунун уруктары көжөнү басымдуу түрдө колдонушкан [235,Б.89]. Мына ушундай жүрүмдөр Талас жана Чүй аймактарынын башка изилденилген кыштактарында кеңири жайылган.

Коомдук өндүрүш мамилелеринин андан-нары бекемделип чыңдалышына 1950-жылдардын ортосунда жүргүзүлгөн колхоздорду, совхоздорду ирилештирүү маселеси маанилүү орунду ээледі. Изилденген аймактарда 1950-жылдардын аягында жалпы колхоздордун жана совхоздордун саны эки эсеге азайат. Себеби, ирилештирүүдө “андан-наркы өнүгүүдө жыйынтыгы жок же ийгилиги өтө аз” деп эсептелинген колхоздор жана совхоздор өз иштерин токтотушуп, алардын курамына кирген кыштактар өнүгүүсү жагынан жакшы көрсөткүчтөргө ээ болгон колхоздорго бириктирилген. Колхоздордун, совхоздордун жоюлуусу, жоюлган чарбалардын кыштактарынын башка кыштактык бирикмелерге биригүүсү тамак-аш маданиятынын өнүгүүсүнө, өзгөрүшүнө түздөн түз таасирин тийгизбесе да, салттуу тамак-аш маданиятынын байышына жакшы мүмкүнчүлүктөрдү түздү. Ушул эле өрөөндүн Бейшеке кыштагына 50-жылдардын ортосунда сарыбагыш, кыпчак, солто, саяк урууларынан турган эки колхоз кошулган [234,Б.18]. Кыргыз улутунун курамына кирген түрдүү уруулардын жана уруктардын бир колхозго (*чарбага*) топтолушу же бири-бирине жакын жайгашкан эки же үч кыштакта жашашы, ар бир уруунун жана уруктун мүчөсүнүн чарбалык мамилесине, маданиятына, эл топтолунган коомдук жайларда өзүн-өзү алып жүрүүсүнө жаңы өзгөчөлүктөрдү киргизген. Мындай жүрүмдөрдүн таасири Чүй жана

Талас аймактарынын кыштак жерлеринде жашашкан жергиликтүү калктын материалдык байлыгына, анын ичинде тамак-аш тармагына жакшы маанидеги өбөлгөлөрүн тийгизген. 1940-жылдардын аягында Бейшеке кыштагында жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн басымдуу бөлүгү өзүлөрүнүн жеке менчик огороддорунда тамак-ашка жарамдуу помидор, жүзай, бадыраң, пияз, турп, капуста сыяктуу жашылчаларды жана үй канаттууларынын ичинен тоокту багып өстүрүшкөн. Аталган жашылчалардан, үй канаттууларынын этинен тамак-ашка керектүү азыктарды даярдашкан [234,Б.79; 229,Б.78]. Демек, жогоруда аталган жашылчалар жана үй канаттууларынын эттери мурунтадан бери колдонулуп келген салттуу тамак-аштардын жана жаңыдан пайда болуп жаткан тамак азыктарынын сырьёлук жана витаминдик курамын кеңейткен.

1970-1990-жылдарында Чүй жана Талас аймактарында жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданиятынын өнүгүшүнө кыштактык өнөр-жай комплексинин өнүгүшү, айыл чарба өндүрүшүнө жаңы техникалык жана технологиялык өзгөрүүлөрдүн киргизилиши, улуттук тамактар менен башка элдерден кабыл алынган тамактардын айкалуушусунан пайда болгон азыктардын, тамактардын түрлөрү жана коомдук тамак-аш системасында (*ашканаларда, кафелерде*) даярдалган тамактар жана алардын тизмеги (*менюлары*), дүкөндөрдө жарым-жартылай жегенге даярдалып сатылган мамлекеттик чала фабрикат азыктары (*полуфабрикаттары*) [133,Б.281] жакшы өбөлгөлөрдү түзүп берген. 1970-жылдарынын башында Чүй өнөр-жай комплекси уюшулганда, анын курамына Жаңы-Алыш кыштагы кирген. Кыштактын тургундары дан, жашылча багытындагы өсүмдүктөрдү сээп, сугарып, багып өстүрүп, алынган түшүмдү Токмок, Фрунзе (*азыркы Бишкек*) шаарларында иштеп жаткан айыл чарба азыктарын иштетип чыгарчу комбинаттарга жибербестен, Чүй кыштагында (*Чүй районунун борбору*) жаңыдан ачылган дан иштетип чыгарчу комбинатка тапшырышкан. Өнөр-жай комплекси иштегенде коомдук айыл чарбасынын дыйканчылыгында өстүрүлгөн дандардын сандык түрлөрү көбөйүп, аларды өстүрүүнүн технологиясы татаалдашып, жаңы түрдөгү жер семирткичтер колдонулган.

Коомдук дыйканчылыкта пайдаланылган иш-аракеттерди, Жаңы-Алыш кыштагынын тургундары өзүлөрүнүн менчик жер иштетүүчү огороддорунда пайдаланышкан. Аталган кыштактардын тургундарынын арасында жашылча жемиштерин өстүрүү жана багбанчылык маанилүү орунду ээлей баштаган [234, Б.124].

Чүй аймагында изилденген кыштактарга караганда Талас өрөөнүнүн бөксө тоолуу жана түздүктүү аймактарында жайгашкан эл жашоочу кыштактарында (*Бакайыр, Суулу-Маймак айылдары*) 1960-1990-жылдарында коомдук чарбадагы (*колхоздордогу, совхоздордогу*) чарбалык, агрардык жаңы өзгөрүүлөр кыргыз үй-бүлөлөрүнүн өздүк чарбасын жүргүзүүдө абдан ачык байкалган. Бакайыр кыштагында 1960-жылдын ортосунан тартып тамеки, 1980-жылдын аягынан - төө бурчак өстүрүүчүлүк абдан кенен тараган. Тамеки, төө бурчак өстүрүүдө жаңы агрардык жана сугатчылык ыкмалар жалпы элдин арасына тараган. Мындай жаңы агрардык жана технологиялык ыкмалар кыштактын тургундарынын арасында жашылчаларды (*пиязды, чесноктун, сабизди, труптун*) жана жемиштерди (*алманы, алмуруттун, алчаны, өрүктүн*) өстүрүүдө кенири колдонулган [235,Б.78]. 1970-жылдардын ортосунан тартып Бакайыр кыштагында майда тууралган сабизден, кызылчадан, турптан, пияздан, капустадан салаттарды, тоодон терип келинген карагаттан, огороддо өстүрүлгөн алчадан, өрүктөн кыямдарды (*вареньелерди*), жумурткага, кум шекерге жуурулган ундан таттуу печеньелерди, майда токочторду даярдашкан [235,Б.84]. Ал эми Суулу-Маймак кыштагында өткөн кылымдын 70-жылдарынын аягынан аары өстүрүүчүлүккө өтө кызыгышкан. Кыштактын тургуну Ж. Аманжанов өзүнүн жеке чарбасында аарыларды кармап, алардан алынган бал менен айылдын кардарларын гана эмес, райондун күнүмдүк товарларга керектелүүчү бирикмесин (*союзун*) камсыз кылып турган [235,Б.107].

*Социалдык мамилелердин Чүй жана Талас аймактарында жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданиятынын өнүгүшүнө тийгизген таасири.* 1920-1940-жылдарда изилденген кыштактарда кыргыздардын

арасында төмөндөгүдөй социалдык топтор өкүм сүргөн: кедей-кембагалдар, жатактар, малчылар, колунда бар орто материалдык деңгээлдеги малчылар, дыйкандар, орто деңгээлдеги дыйкандар, жазууну окуй билген айыл кызматчылары, молдолор, эшендер, калпалар, байлар. Көрсөтүлгөн социалдык топторго кирген адамдардын ортосундагы мамилелер чүйлүк жана таластык кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-ашына кандай таасирин тийгизген?

Чүй жана Талас аймактарында социалисттик өндүрүштүк мамилелер толук жеңип чыккан мезгилге чейин (1940-ж.) кыштак жерлеринде жашаган кыргыздардын социалдык топторунун арасында тамак-аштын курамдык бөлүктөрүндө айырмачылыктар байкалган.

Изилденген эки өрөөндүн кыштактарында (*деңиз деңгээлинен канчалык бийиктикте жайгашканына, чарбачылыгынын багытына карабастан*) колунда малы, жери бар оокаттуу байлар, манаптар, дин кызматкерлеринин (*эшендер, калпалар, молдолор*) тамак-ашында мурунку мезгилдердей эле салттуу эттүү (*беш бармак, куурдак, чучук, казы, карта жана башкалар*), сүттүү (*кымыз, айран*) жана дандуу (*бозо*) тамак-азыктарынын түрлөрү өкүм сүрсө, материалдык жана малынын саны жагынан орто деңгээлдеги кыргыз дыйкандарынын күнүмдүк турмушундагы азыктарында бир аз өлчөмдө эт кошулган салттуу ысык оокаттар (*эти куурулган же сууга бышырылган сорпо, камыры жайылып, колго кесилген кесме жана башкалар*), бышырылган сүткө түрдүү формада кесилип кошулган жупка (*сүт жупка, сүт кесме жана башкалар*), айран, дан азыктарынан жасалган бозо, ысык жарма, куурма чай колдонулган. Ал эми колунда кармаган малы жана айдаган жери жок кыргыз кедейлеринде, жатактарында негизги тамак катары дандан жасалган салттуу ботколор (*таруу ботко, жүгөрү ботко, арпа ботко*), көжөлөр (*таруу көжө, арпа көжө, жүгөрү көжө*), максым, чалап, куурма чай кененирээк тараган. Күнүмдүк тамак-ашта нанды пайдаланууда социалдык айырмачылыктар ачык байкалган. Малга бай кыргыз үй-бүлөлөрүндө буудайдын унунан жасалган майлуу тоочтор, казанга бышырылган нандар, малдын майына бышырылган боорсоктор колдонулса, орто деңгээлдеги кыргыз үй-бүлөлөрүндө буудай



менен арпанын ундарынан аралаштырылып жасалган калама, тооч, чабаты, жупка колдонулган. Кедей кыргыз үй-бүлөлөрүндө арпанын, жүгөрүнүн ундарынан жасалган көмкөрмө тооч, чокко кактап бышырылган нан, чабаты пайдаланылган [224,Б.18; 225,Б.37; 231,Б.28; 235,Б.34].

1920-1940-жылдарда салттуу тамак-аш азыктарындагы жаңылануулар кедей жана орто катмардагы кыргыз үй-бүлөлөрүндө байкалган. 2014-жылы Чүй жана Талас өрөөндөрүнүн тоолуу (*Кароол-Дөбө, Көк-Сай*), бөксө тоолуу (*Бейшеке, Бакайыр*) жана түздүктүү (*Жаңы-Алыш, Суулу-Маймак*) аймактарында жүргүзүлгөн этносоциологиялык сурамжылоодо кыштактарда жашаган респонденттерге төмөндөгүдөй суроо менен кайрылдык: “Сиз же Сиздин ата-энеңиз кайсы мезгилден баштап өзүңүздүн жеке чарбаңызда картошка айдай баштадыңыз?” Аталган суроого төмөндөгүдөй жыйынтыктарды алдык (*Караңыз №4 жадыбалды*).

Жадыбал №4

#### Изилденген кыштактарда картошканы өстүрүү мезгили

өрөөн	тоолуу	бөксө тоолуу	түздүктүү
Чүй (XX кылымдын 30-40-жылдары)	47.8%	21.7%	30.4%
Талас (XX кылымдын 30-40-жылдары)	41.0%	43.8%	25%

Демек, Чүй өрөөнүнүн тоолуу аймагында жайгашкан Кароол-Дөбө кыштагынын тургундарынын 47.8%ы, бөксө тоолуу Бейшеке кыштагынын 21.7%ы, түздүктүү Жаңы-Алыш кыштагынын 30.4%ы өткөн кылымдын 30-40-жылдарында өзүлөрүнүн жеке чарбасында картошка айдашып, андан түшкөн түшүмдү салттуу ысык оокаттарына (*кесмеге, картошка кошулган сүт кесмеге, картошка боткого*) кошушкан. Ал эми Талас өрөөнүнүн тоолуу Көк-Сай кыштагында – 41.0%ы, бөксө тоолуу Бакайыр кыштагында – 43.8%ы, түздүктүү Суулу-Маймак кыштагында – 25,0%ы картошканы өзүлөрүнүн күнүмдүк тамак-ашында (*картошка кошулган шорпо, картошка кошулган кесме, картошка кошулган сүт жупка*) пайдаланышкан.

1950-жылдын аягынан изилденген аймактардагы кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-ашында социалдык айырмачылыктар жоголо баштаган. Себеби, кыштак жерлеринде мурун социалдык статусту алып жүргөн байлар, манаптар, дин кызматкерлери коомдук жашоого туура келбеген тап катары жоюлуп, дыйкан, малчы, айылдык кызматкер, айылдык жумушчу деп аталынган социалдык катмарлар калыптана баштаган. Кыштак жерлериндеги кыргыз үй-бүлөлөрүнүн салттуу тамак-ашынын өзгөрүшүнө шаарларда үч айлык же алты айлык кыска мөөнөттөгү атайын курстарды окуп келишкен адистердин орду чоң болгон [229,Б.42; 232,21]. Мындай адистер салттуу тамак-ашты жасоодо колдонулган азыктардын курамына кыштак жерлеринде колхозчулардын өздүк чарбасында өстүрүлгөн жашылчаларды (*көк пиязды, кызылчаны, сабизди*) кошуу жолу менен айырмаланган. Азыктардын жаңы түрлөрүн таратуу менен байыртадан нукура болгон кээ бир тамактардын түрлөрүнө – боткого, көжөгө сын көз караш менен кароо жүрүмү башталган. Жаңы-Алыш кыштагынын тургундарынын арасында кээ бир улуттук тамактарды – гүл азыкты, таш кордону жасоонун ыкмалары унутула баштаган. Кээ бир үй-бүлөлөрдө колунда кармаган малдын азайгандыгына байланыштуу, алардын басымдуу бөлүгү кара малдын ордуна үй канаттууларын (*тоокту, өрдөктү, үндүктү*) кармоого өтүшкөн. Аталынган үй канаттууларынын этинен куурулган тоок, картошка менен куурулган өрдөк, куурулган үндүктүн эти кошулуп жасалган жупка жана башкаларды даярдашкан [234,Б.39].

Кыштактарда жашоочулардын коомдук-чарбалык турмушуна айыл чарба адистиктерине байланышкан жаңы технологиялардын киргизилиши менен кыштак жерлеринде жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн салтына, үрп-адатына жаңы өзгөрүүлөр киргизиле баштаган. Мындай жаңы өзгөрүүлөр кыштак турмушунун руханий байлыгына гана таасирин тийгизбестен, материалдык маданияттын баардык компоненттерине өз таасирлерин тийгизген. 1970-1980-жылдарда кыштак жергесинде өткөрүлүп жаткан агротехникалык жана технологиялык жаңылануулар кыштак жерлеринде жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданиятына өзгөрүүлөрдү алып келген.

Жаңы-Алыш (*Чүй өрөөнү*) жана Суулу-Маймак (*Талас өрөөнү*) кыштактарында кыргыз үй-бүлөлөрүнүн түрдүү кубаттуулукта (*калорияда*) жасалган салттуу тамак азыктарына колхозчулардын өздүк чарбаларында өстүрүлгөн дандар, жашылчалар, жемиштер жана үй канаттууларынын эттери, аарычылыктан, багбанчылыктан алынган түшүмдөр азык сырьёсу катары колдонула баштаган. Суулу-Маймак кыштагынын тургундары мурунтадан бери жасалып келе жаткан салттуу оокаттардын курамдык бөлүгүнө дандан жасалып, курамына каймак, кант, жумуртка кошулган жегиликтүү жумшак кондитердик нандарды (*булочкаларды*), ачытылган камыр жука жайылып, тоголок же төрт бурчтук түрүндө кесилип, ортосуна бышырылган картошканы эзип, үстүнө пияз кошуп аралаштырып, кесилген камырдын үстүнө салынып түйүлүп, накталган зыгыр майга же пахта майга даярдалган пирожокторду, бетине сары май сыйпалып, үстүнө майда кесилген пияз чачылып, камырдан оролуп жасалган каттама, суюк камырдан жука кылып табада (*сковорода*) бышырылган жупка (*блинчиктер*) жана башка азыктарды даярдашкан [234,Б.119; 235,Б.79].

Совет бийлигинин 1970-1980-жылдарында, эки өрөөндүн изилденген кыштактарында түрдүү социалдык топторго кирген кыргыз үй-бүлөлөрүнүн салттуу тамак-ашында белгилүү өлчөмдөгү айырмачылыктар болгон эмес.

Бөлүмдө илимий айлампага алынган маалыматтардын негизинде төмөндөгүдөй кыскача жыйынтыктарды чыгарабыз:

- Чүй жана Талас аймактарында өткөн кылымдын 20-40-жылдарында совет бийлиги көчмөн жана жарым көчмөн кыргыздардын тамак-аш маданиятынын өзгөрүшүнө түздөн-түз жогорку органдар төмөндө турган органдарга, жетекчилер өзүнө баш ийгендерге бере турган буюртмалык, жетекчилик (*директивалык*) маанисиндеги жоболорду, көрсөтмөлөрдү, буйруктарды чыгарышпаса да, социалисттик өндүрүш мамилелеринин жеңип чыгышына арналган жоболору, иш-аракеттери, көрсөтмөлөрү кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданиятынын өзгөрүшүнө таасир берүүчү кыймылдаткыч күчү (*фактору*) катары колдонулду;

- чарбалык маанидеги кайра жаңылануунун эң башкысы социалистик багыттагы алгачкы айыл чарба бирикмелеринин – бир нече адамдын, чарбанын бирге иштөө үчүн өз ыктыяры менен биригишинин (*артелдердин*), малды, мүлктү жана эмгекти бириктирип, бирге жашоо үчүн коллективдин (*коммуналардын*) түзүлүшү, колунда кармаган малы, бир танап айдоо аянты жок кедей дыйкандардын бир социалисттик өндүрүштүк чарбага биригигиши (*Кошчу союзу, Эмгек союзу, Жер иштетүү союзу*) жана биргелешкен чарбалардын (*колхоздордун*) уюшулушу болду;

- совет бийлигинин башкаруу органдарынын өкүлдөрүнүн чарбалык, социалдык жана агрардык кайра жаңыланууларынын түпкү пайдубалы катары карапайым элдин арасында жаңы багыттагы социалдык аң-сезимдин алгачкы белгилеринин жеңип чыгышы;

- көчмөн, жарым көчмөн кыргыз дыйкандарынын жаңы түрдөгү социалисттик чарбага өткөндө, аларга акысыз (*бекер*) кара малдан, бодо малдан, жер аянтынан бөлүнүшү, убактылуу мөөнөткө акчанын, үрөндүн, айыл чарба шаймандарынын, унаанын жана башка насыялардын берилиши жана алардын он жылга чейин жер, суу, чарбалык салыктардан бошотулушу;

- чарбалык маанидеги кайра жаңылануунун эң башкысы чогуу иштеген чарбада чарбачылыктын жаңы түрлөрүнүн – сугат дыйканчылыгынын, жашылча, жемиш өстүрүүчүлүктүн жана башка түрлөрүнүн пайда болушу жана жаңы аталыштагы жашылчалардын, өсүмдүктөрдүн тарай башташы;

- социалисттик чарбаны ирилештирүү максатында 1950-1960-жылдардын арасында жүргүзүлгөн айыл-чарба реформалары Чүй жана Талас аймактарынын кыштак жерлеринде жашашкан кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданиятынын өнүгүшүнө ыңгайлуу шарттарды пайда кылды. Аймактык же уруулук айырмачылыктарга ээ болгон салттык тамак-аш маданиятынын өзгөчөлүктөрү, мезгилдик (*жылдын бир мезгилине жароочу*) мүнөзү жоголо баштайт;

- изилденген кыштактарда 1950-жылдардын ортосунан кыргыз үй-бүлөсүнүн тамак-ашында социалдык мааниге ээ болгон айырмачылыктар

жоюлуунун баскычына түшүп, 1920-1930-жылдардагы оокаттуу бай адамдар күнүмдүк тамак-ашында колдонушкан тамактар кыштактык дыйкандардын басымдуу бөлүгүнө тиешелүү боло баштаган;

- кыштак жерлеринде, селолордо мамлекеттик азык-түлүк дүкөндөрүнүн ачылышы жана анда сатылган азык заттардын кыргыз эмгекчилери тарабынан сатылып алынышы;

- ушул мезгилде совет бийлигинин алгачкы баскычына караганда уруулук маанидеги аймактык тамактардын азайышына, кыштак менен шаар калкынын ортосундагы ички байланыштар чындала баштаган.

## §2. Маданий жана этнос аралык жүрүмдөрдүн кыргыз үй-бүлөсүнүн тамак-аш маданиятына тийгизген таасири

Салттуу тамак-аштын 1920-1950-жылдарда өнүгүшүнө маданий жаңылануулар жана мамилелер өз таасирин тийгизген. Совет бийлигинин алгачкы жылдарынан көчмөн жана жарым көчмөн кыргыз дыйкандарын жаңы өндүрүштүк мамилеге тартуу максатында бийлик органдары маданий багыттагы иштерин кыштак жерлеринде жүргүзө баштаган. Ар бир жаңы түзүлгөн жер шериктештерге, артелдерге, бирикмелерге маданий багыттагы өзгөрүүлөрдү киргизүү максатында “Кызыл боз үйлөр”, тамга таануу, тракторду башкаруу боюнча үч айлык, алты айлык курстар ачылган. Отурукташууга өтүп жаткан сарыбагыш, солто, кытай, кушчу, саруу, азык, кыпчак урууларына тиешелүү уруктардын мүчөлөрүнүн ортосунда чарбалык, маданий байланыштар күч алган. Тамак-аш азыктарынын курамдык бөлүктөрү боюнча бири-биринен айырмаланган уруктардын ортосундагы айырмачылыктар акырындык менен жоголуу жүрүмүнө туш болгон. Мисалы, Талас өрөөнүнүн Өзгөрүш кыштагында 1930-жылдардын экинчи жарымында кыштакта жашаган азык уруусунун өкүлдөрү кошуна жашаган сарыбагыш уруусунун ак кийиз уругунун мүчөлөрүнөн союлган койдун өпкөсүн тазалап, ичине сүт куюп, куйган өпкөнү жасаганды үйрөнүшкөн [227,Б.86; 230,Б.47].

Ушуга окшогон ички маданий байланыштар башка изилденген кыштактарда да өкүм сүргөн.

XX кылымдын 20-жылдарынын ортосунан тартып түздүктүү жана бөксө тоолуу аймактарда жайгашкан туруктуу кыштактарда жашаган кыргыз атуулдарынын жалпы эле маданиятына, анын ичинен тамак-аш азыктарына шаарларга күндүзү барып, убактылуу курулуштарда, өнөр-жай цехтеринде иштешип, жумуштан кийин кайра өзүлөрүнүн туруктуу кыштактарына кайтып келгендердин саны көбөйө баштаган. Шаарларга жумуш иштөө үчүн барып, жумуштан кийин кайра кыштактагы үйүнө кайтып келгендердин 90-95%ын эркек жынысындагы адамдар түзүшкөн. Кыштакта туруктуу жашаган адамдардын күнүгө шаарларда (*Кемин, Токмок, Ивановка, Кант, Бишкек, Шопоков, Кара-Балта, Талас, Маймак*) жашаган түрдүү улуттагы адамдар менен жумуш үстүндө аралашуусу, чарбалык, социалдык, маданий, үрп-адат, каада-салт жана башка тармактары боюнча аңгемелешүүлөрү жана шаарда жашаган калктарга тиешелүү жүрүм-турумдардын, өзүлөрүн алып жүрүүлөрдүн, руханий, материалдык байлыктардын таасирлери өзгөчө шаарларга жакыныраак жайгашкан кыштактардын жашоочуларында байкалган [225,Б.63; 231,Б.53].

Жогоруда аталган жүрүмдөр ошол мезгилде шаарларга жакыныраак жайгашкан кыргыз кыштактарында жашашкан кыргыз атуулдарынын турак-жайына, салттуу кийимдерине, үй чарбачылыгынын кеңейишине басымдуу түрдө таасирлерин тийгизген. Кыргыз үй-бүлөлөрү 1930-жылдардын экинчи жарымында дыйканчылык чарбасын өнүктүрүүдө кошумча чарба катары жер-жемиштерди, мөмө жыгачтарын өнүктүрүүгө өзгөчө көңүл бура башташкан. Чарбачылыктын мындай түрүнө өтүүсүнө кошуна жашашкан татар, башкырлардын тийгизген таасири байкалган. Дөң-Арык кыштагынын тургуну К. Асымбеков кыштакта алгачкылардан болуп өзүнүн көмөкчү чарбасында 1935-жылы картөшкө, сабиз айдаганды кошуна жашаган башкыр элинин кулуну Илкам Мухамедьяровдон үйрөнгөн [233,Б.84]. Мына ушуга окшогон маалыматтар Чүй өрөөнүнүн Аламүдүн, Сокулук, Жайыл райондорунда, Талас

өрөөнүнүн Манас, Талас райондорунда топтолгон талаа этнографиялык баяндамаларынан кезиктире алабыз.

Изилденген кыштактарда жашаган баяндамачылардын билдирүүлөрүнө караганда Улуу Ата мекендик согуш (1941-1945-жж.) жана андан кийинки сенектик мезгилде (1964-1985-жж.) Чүй жана Талас өрөөндөрүндө шаар менен болгон байланыштар кыштак жерлеринде жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданиятына күчтүрөөк таасирин тийгизе баштаган. Себеби, бийик тоолуу, бөксө тоолуу жана туруктуу шаарлардан алысыраак географиялык аймактарда жайгашкан райондордун калкы көп улуттуулугу менен айырмалана баштаган. 1970-жылы жүргүзүлгөн Бүткүл союздук эл каттоодо Кемин районунун аймагында 32 улутка жана элге тиешелүү калктын өкүлдөрү жашашса, ушул эле статистикалык маалымат боюнча Манас районунда 26 улутка же элге тиешелүү калктык бирикмелер [151] жашашкан. Мындан сырткары кыштак жерлеринде жашаган кыргыз атуулдары түрдүү жашоо-турмуштук себептерден – орто, жогорку окуу жайларында окуу, шаарларда жайланышкан маданий жана дарылоочу мекемелерге баруу, туугандык, куда-сөөктүк байланыштарды өнүктүрүү максатында башка региондорго тезиреек барып туруу, соода-сатык мамилелеринин талаптарын канааттандыруу максатында кыштак-шаар миграциясына көбүрөөк дуушар боло башташат. Изилденген кыштактарда жашаган баяндамачылардын белгилөөлөрүнө караганда ХХ кылымдын 70-жылдарынын ортосунан тартып Фрунзе (*Бишкек*), Ош, Пржевальск (*Каракол*) шаарларында жайланышкан жогорку окуу жайларын аяктаган адистер шаарлардын кыштактардан айырмаланган урбанизациялык белгилерине көбүрөөк кызыгып, окууну аяктагандан кийин өзүлөрү туулуп, өскөн кыштактарына кайтып келишпей, шаарлардын аймактарында иштөө үчүн калышат. Мындай жараяндар Чүй, Талас облустарынын баардык кыштактарына тиешелүү.

Чүй жана Талас аймактарындагы кыргыз үй-бүлөсүнүн тамак-аш маданиятынын өнүгүшүнө 1970-1980-жылдардын ортосунда аталган аймактарда жаңы пайда болгон шаарлардын (1950-ж. – *Маймак шаарчасы*,

1975-ж. – Кара-Балта, 1985-ж. – Кант шаарлары) таасирлери өзгөчө орунду ээледі. Жогорудагы шаарчалар, шаарлар жаңы түзүлгөн мезгилде, алардын аймагында жашаган кыргыз атуулдарынын турмушунда кыштак жерлерине тиешелүү салттуу, өзгөрүлүп бара жаткан этнографиялык маданияттын комплекстери үстөмдүк кылган. Өндүрүштүн өнүгүшү, жаңы технологиялардын тарашы, шаарга болгон кыштак кыргыз тургундарынын көз карашынын түп тамырынан бери өзгөрүшү кыштактарда жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданиятынын өзгөрүшүнө ыңгайлуу шарттарды түздү.

Изилденген кыштактардагы маданий жаңылануулардын ийгиликтери 1970-1980-жылдарга туура келет. Мурунку баскычтарга салыштырганда бул мезгилде изилденген кыштактардын тургундарынын арасында орто мектептик билим деңгээлин алгандардын саны жогорулаган, кыштак менен шаарда жашоочулардын чарбалык, маданий байланыштары чыңдалган, шаарларда атайын орто, жогорку окуу жайларында окугандардын, шаарлардагы коомдук ишканаларда иштегендердин саны көбөйгөн, кыштак жерлеринде шаарларда атайын орто жана жогорку окуу жайларында билим алып келгендердин саны өскөн. Жогоруда аталган кубулуштардын баардыгы кыштак жерлеринде жашаган тургундардын маданиятынын өнүгүүсүнө түрткү болгон. Мындан сырткары, изилденген кыштактарда мамлекеттик азык-түлүк дүкөндөрүнүн, ашканаларынын, маданият үйлөрүнүн, клубдарынын, библиотекаларынын ачылышы кыштак тургундарынын маданиятынын өнүгүшүнө ыңгайлуу себептерди түзгөн.

Ушундай кубулуштардын негизинде кыштакта жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн салттуу тамак-аштарынын курамы кеңейип, түрдүү ысык, муздак оокаттарынын, суусундуктарынын пайда болушу менен мүнөздөлөт. [224,Б.31; 226,Б.41; 229,Б.54; 230,Б.28; 231,Б.69; 233,Б.38; 234,Б.71]

Тоолуу аймакта жайгашкан Кароол-Дөбө (Чүй өрөөнү) кыштагында жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн салттуу тамак-ашында 1970-1980-жылдары бир топ эле өзгөрүүлөр болгон. Биринчиден, 1950-жылдарга чейин кыргыз үй-бүлөлөрү дандын унунан даярдашкан ботко, көжө, быламык сыяктуу азыктар



колдонулбай калды; экинчиден, кыштактарда ачылган мамлекеттик дүкөндөрдөн тамак-ашка колдонулуучу жарым-жартылай даяр азыктарды (*полуфабрикаттарды*) - *лапша, вермишель, балыктар, консервалар, кулинардык майлар, печеньеелер, момпосуйлар* жана башкаларды сатып алуу көбөйдү; үчүнчүдөн, колхозчулардын жеке менчик чарбаларында өстүрүлгөн жашылчалар жана жемиштер салттуу тамак-аштын курамына кошула баштады; төртүнчүдөн, кээ бир кыштактык интеллигент үй-бүлөлөрдө салттуу ысык тамактарды даярдоого көңүл буруудан баш тарта баштады. Кыштактарда жашашкан 40-50 жаштын курамындагы кээ бир эркектер кара малдын (*койдун же эчкинин*), бодо малдын (*жылкынын, топоздун, уйдун*) этин устукандаганды, жарма менен максымдын айырмачылыгын жана башка салттуу тамактардын өзгөчөлүктөрүн унута башташкан [234,Б.32].

1970-1980-жылдарда кыштактардын тургундары ысык оокат жасаганда бөртөлөп тууралган этти, пиязды, сабизди пахта майга кууруганда, үстүнө дүкөндөн сатып алынган томат пастасын кошушкан. Тамактын сорпосу кайнап чыккандан кийин кесилген камыр гүлчө салынып, татымына жараша кара мурч же кызыл мурч, өздүк чарбада өскөн укроп кошулуп жаркөп тамагын, ошондой эле казанга куюлган пахта майга, майда кесилген пиязды же чеснокку куурушуп, үстүнө дүкөндөн сатылып алынган вермишелди кошушуп, бир аз кууругандан кийин, казандын үстүн жаап демдешип куурулган вермишелди даярдашкан. Кээ бир мезгилдерде жогорудагы тамактарды даярдоодо этти кошуп куурушкан. Бакайыр кыштагынын тургундарынын тамак-аш маданиятына тиешелүү белгилердин бири жука жайылган камырдын бетине сызык, майда тууралган картошка, пияз, сабиз, сууга бышырылып, жанчылган төө бурчакты салышып, жука камырды тегерек кылып кылдаттык менен орошот. Оролгон камырды касканга (*мантышница*) салып, бууга бышырышкан [234,Б.78].

Сунушталган параграфта Чүй жана Талас аймактарынын кыштак жерлеринде жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн совет мезгилиндеги тамак-аш маданиятына этностук жүрүмдөрдүн тийгизген таасирлери маанилүү экендигин

эске алуу менен төмөндөгүдөй максаттарга өзгөчө маани берилди: 1. совет мезгилинде Чүй, Талас аймактарында жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданиятынын өнүгүшүнө этнос аралык жүрүмдөрдүн тийгизген таасирин даректүү материалдардын негизинде тастыктоо; 2. көп улуттуу Чүй жана Талас аймактарында жашаган этностордун ортосундагы соода, достук, жумуштук мамилелердин кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданиятынын өнүгүшүнө тийгизген таасирин аныктоо.

Топтолгон этнографиялык баяндамаларга караганда 1920-1940-жылдарда көчмөн, жарым көчмөн кыргыз чарбаларын отурукташтырууда, биргелешкен кыштак чарба бирикмелерин түзүүдө, изилдөөгө алынган Чүй жана Талас региондорунда ички консолидациялык жана этнос аралык жүрүмдөрдүн жүргүзүлүшүнө ыңгайлуу шарттар түзүлгөн. Өзгөчө отурукташтыруу мезгилинде биргелешкен чарбага бир нече уруулук топторго кирген уруктардын өкүлдөрү биригишип, өзүлөрүнүн жашоо-турмушун улантышкан. Биргелешкен чарбада коомдук чарбаны өнүктүрүү боюнча чогуу бир чарбада иштеши, түрдүү уруктардын ортосундагы ич ара түзүлгөн түрдүү багыттагы мамилелери, куда-сөөктүк байланыштары, түрдүү уруулук жана уруктук топторго биригишкен кыргыз урууларынын ортосунда улуттук (*этникалык*) бириктирүү жүрүмдөрү чүйлүк жана таластык кыргыздардын бирдиктүү тамак-ашын түзгөнгө ыңгайлуу шарттарды түзгөн.

Изилденген кыштактарда колунда малы, бир кулачтай жери жок, материалдык жагынан төмөнкү деңгээлди ээлеген түрдүү уруулардын курамына кирген кыргыз жатакчыларынын, кедейлеринин арасында соодасатык, чарбалык, маданий байланыштары улана берген. Калк ичинде өтүп жаткан ички жүрүмдөрдүн негизинде ошол аймакта калыптанып өнүгүүгө дуушар болгон кээ бир уруктук же уруулук тамак-аштын айырмачылыктары, өзгөчөлүктөрү жоголо баштаган. 1920-жылдарынын аягында азыркы Жайылган кыштагы (*Манас району*) жайгашкан жерде Жайылган жана Сталин атындагы колхоздору уюшулган. Колхоздор уюшулганга чейин эле бири-биринен 20-25 метр алыстыкта жайгашкан туруктуу турак-жайларында, боз үйлөрүндө же

алачыктарында саруу, кушчу, кытай урууларынын социалдык жагынан кембагал өкүлдөрү жайгашкан. Алардын ортосундагы чарбалык маселе боюнча пикир алмашууда бир урууга тиешелүү чарбалык, маданий, салт-санаасындагы жөрөлгөлөр экинчи уруунун арасына тарашына ыңгайлуу шарттар түзүлгөн. Саруу уруусунун өкүлдөрүнүн арасында көбүрөөк колдонулуп жүргөн жумалак шорпо, кам шорпо, чарчылап кесилген түймөч кесме азыктары кытай уруусунун мүчөлөрүнүн арасына тараган [228,Б.32].

Ушуга окшогон жүрүмдөр Чүй, Кемин, Чоң-Кемин өрөөндөрүнүн тоолуу жана түздүктүү аймактарында жашашкан кыргыз атуулдарынын арасында да өкүм сүргөн. 1920-жылдардын аягында, биргелешкен (*коллективдүү*) чарбага өтүү мезгилинде Жаңы-Алыш кыштагы азыркы жайгашкан жеринен түштүгүрөөк 25-30 чакырым алыстыкта Кыргыз Ала-Тоосунун бөксө тоолуу аймагында жайгашкан. Адегенде аталган кыштактын негизги калкын үйүнөн айдап чыгаар малы жана айдоочу жер жок 9 түтүн кыргыз жатактары түзгөн. Материалдык жагынан төмөнкү деңгээлди ээлеген кыргыз атуулдары, кыштакка жакыныраак жайгашкан Орловканын татарларынан, орустардан дыйканчылыкты өндүрүүдөгү жашылчаларды, жемиштерди өндүрүүнүн ыкмаларын үйрөнө башташкан. Кыштактын алгачкы тургундары картошка, сабиз, пияз өсүмдүктөрүн өстүрүүнүн жолдорун (*ыкмаларын*) үйрөнүшүп, аталган жашылчалардан алынган түшүмдөрдү ысык түрүндө жасалган тамак-ашка кошууну өздөштүрүшкөн [234,Б.82,96].

Совет мезгилинин алгачкы жылдарында (1917-1940) Чүй жана Талас аймактарында жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданиятынын өнүгүшүнө калк аралык жүрүмдөр кыргыз элинин социалдык топторуна (*байлар, манаптар, бийлер, казылар, орто дыйкандар, болуштар, кедей дыйкандар, жатактар, сопулар, дин кызматкерлери, соодагерлер, агартуучулар жана башкалар*) бирдей маанидеги таасирлерин тийгизген эмес. Жогоруда көрсөтүлгөн социалдык шатыдагы (*иерархиядагы*) топтордун ичинен этностук жүрүмдөр түрдүү уруулук бирикмелерге тиешелүү социалдык

жагынан кедей дыйкандардын, жатактардын, усталардын, соодагерлердин тамак-ашына басымдуу түрдө таасирлерин тийгизген.

1920-жылдардын ортосунда Жаңы-Алыш кыштагында бир нече түтүн жатакчылык (*жайлоого көчүшпөй*) кылышып, байлардын айдоо аянттарын иштетишип, жакыныраак жайгашкан соода жарманкелеринен соода жүргүзүшкөн. Алардын күнүмдүк тамак-ашында жарманкеге соода кылып чыккан татарлардан сатылып келинген картошка, сабиз, бадыраң, пияз жана жашылчалардын башка түрлөрүн колдонушкан [234,Б.109]. Мына ушуга окшогон жүрүмдөр Чүй жана Талас өрөөндөрүнүн түздүктүү аймактарында жайгашкан кыштактарында кездешкен.

Чүй жана Талас аймактарында кыргыз түтүндөрү отурукташа баштагандагы уюштурган кыштактары башка элдик же улуттук бирикмелердин мүчөлөрүнө жакын, аралаш же коңшулаш жайгашышына совет бийлигинин өкүлдөрү маанилүү орунду беришкен. Баяндамачылардын билдирүүлөрүнө караганда коңшу же аралаш жайгашкан, мурунтадан дыйканчылык, жөнөкөй (*кустардык*) кол өнөрчүлүк менен кызмат кылып келе жатышкан татар, башкыр, дунган, уйгур, өзбек, орус, украин, немец үй-бүлөлөрүнүн таасирлери отурукташканга өткөн кедей кыргыз дыйкандарына жакшы багыттагы таасирлерин тийгизген. 1924-жылы Баймат жергиликтүү Жаңы-Алыш (*Чүй өрөөнү*) артелине мүчө болуп киргенде ошол кыштакта жашаган Кармыш аттуу татардан аялдардын кооздук жасалгарын жасоонун жаңы ыкмаларын үйрөнгөн. Мурда жөнөкөй устачылык (*аттын такасын жасоо жана аны аттын туягына каңдоо, кичинекей балдардын териден оюнчуктарын жасоо*) кылган Байматтын чеберчилиги андан нары узарган [234,Б.57]. Ушуга окшогон кол өнөрчүлүктөгү, дыйканчылыктагы өзгөрүүлөр Чүй [233,Б.18,41], Сокулук [229,Б.34,69], Ысык-Ата [231,Б.21,43], Панфилов [230,Б.28,49], Кара-Буура [232,Б.12,46] жана Манас [228,Б.9,74] райондорунун кыштактарында жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн чарбачылыгында байкалган.

Изилденген кыштактарда башка элдердин өкүлдөрү кыргыз дыйкандарынын чарбачылыгынын өзгөрүшүнө гана таасирлерин

тийгизишпестен, алардын күнүмдүк турмушта колдонулган материалдык маданиятына, анын ичинен салттуу тамак-аш маданиятында колдонулган азыктардын курамынын өзгөрүшүнө салымдуу таасирлерин тийгизген. Бакайыр, Суулу-Маймак кыштактарында (*Талас өрөөнү*) жашаган баяндамачылардын маалыматтарына караганда “өткөн кылымдын жыйырманчы жана отузунчу жылдарынын баштарында казак жергесинде ачарчылык болуп, беш миңдей казак элинин өкүлдөрү биздин аймакка көчүп келишкен. Жергиликтүү элдин жардамы аркылуу тыңыгандан кийин, алардын материалдык байлыгынын, анын ичинде тамак-ашынын кээ бир түрлөрү кыргыз тургундарынын арасында тарай баштаган. Мындай азыктардын курамына бытыра нан (*майда-майда боорсок*), тапанча нан (*көмөчкө салынган камырдын үстүнө экинчи көмөчтү жаап, ысык чокко көмүлүп бышырылган нан*), жапырак жайма гүлчөтөй жана башкалар кирген” [235,Б. 76].

Улуу Ата Мекендик согуштун мезгилинде изилденген аймактарда түрдүү улуттардын, этностук топтордун, биримдиктердин курамына кирген эмгекчилердин арасында жакындашуу, бири-бирине түшүнүү, бир улуттук же этностук топко тиешелүү маданияттын үлгүлөрү экинчи улуттук же этностук топтун арасына таратуу мүмкүнчүлүктөрү түзүлгөн. Талас өрөөнүнүн бөксө тоолуу Бакайыр кыштагынын тургуну Ж.Байсариевдин (*1920-ж. туулган, уруусу саруу*) маалыматы боюнча “согуш жылдарында бир кыштакта жашаган кыргыз дыйкандарынын, ошол кыштакта жашаган башка элдердин өкүлдөрү менен байланышы чыңдалган. Жергиликтүү калктын кошуна жашаган улуттардын маданиятынын уңгусуна, кийимдеринин, тамак-ашынын, турак-жайынын айырмаланган өзгөчөлүктөрүн түшүнүүсү, билүүсү кеңейген” [235,Б.48].

Аймактарда (*Чүй жана Талас*) жашаган түрдүү этностордун (*кыргыздардын, казактардын, немецтердин, орустардын, украиндердин, белорусстардын, чечендердин, татарлардын, башкырлардын, лезгиндердин, курддардын, ингуштардын, карачайлардын, кумыктардын, балкарлардын, түрктөрдүн, кабардиндердин, дунгандардын, уйгурлардын, өзбөктөрдүн жана*

*башкалардын*) ортосунда коомдук чарбалык жумуштарда чогуу иштөөнүн, бир кыштакта коңшулаш жашашынын натыйжасында, алардын ортосунда бирине-бири түшүнүү, достук ымалаштыктар, үй-бүлөлүк байланыштар түзүлө баштаган. Башка тилде сүйлөгөн элдик топтордун материалдык маданиятынын курамына кирген турак-жайлардын, кийимдердин, тамак-аштын кээ бир түрлөрүн жана элементтерин өзүлөрүнүн турмушунда колдоно башташат. Жергиликтүү кыргыз үй-бүлөлөрү мурун тамак-аш маданиятында көбүрөөк колдонулбаган жашылчаларды (*картөшкө, чемичке, түрп, чамгыр, помидор, бадыраң, жүгөрү, пияз жана башкалар*) кененирээк тааный башташкан.

1960-1970-жылдарда Чүй жана Талас аймактарында жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн материалдык жана каржылык абалы акырындап оңоло баштаган. Алар өзүнүн улутуна тиешелүү салттуу тамак азыктары менен чектелбестен кошуна же бир кыштакта жашаган башка улуттардын тамак-аш маданиятына жана мамлекет тарабынан ачылган коомдук ашканаларда даярдалган тамактардын түрлөрүнө көңүл бура башташкан. Ушул мезгилдин аралыгында Чүй өрөөнүндө изилденген кыштактарда күрүчтөн жасалган паллоо (*күрүч*), картошка жана капуста кошулуп жасалган *борщ*, курамына жогорку кубаттуулуктагы жашылча чөптөрү кошулган *щи*, суюк жасалган күрүч сорпо (*рисовый суп*), майда тууралып куурулган эт жана картошкадан жаркөп (*жаркое*), суюк жасалган буурчак сорпосу (*гороховый суп*), майда тууралган бадыраңдан, помидордон, болгар калемпиринен *салат*, куурулган вермишель, куурулган капуста, эттен жасалган мантуу, лагман, дымдама, сууга кайнатылып электр көмүркөйүндө (*духовкасында*) демделген тоок, котлет [224,Б.31; 226,Б.41; 229,Б.54; 230,Б.28; 231,Б.69; 233,Б.38; 234,Б.71] жана башкалар.

Бөксө тоолуу Бакайыр жана түздүктүү аймакта жайгашкан Суулу-Маймак кыштактарында (*Талас өрөөнү*) кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданиятынын курамына сөзсүз түрдө камыр катышкан салттуу оокаттардын түрлөрү басымдуулук кылган. Мындай оокаттардын курамына майга куурулган кол кесме, эттин сорпосуна бышырылган жука жайылган камыр челпек, куурма гүлчөтөй (*тууралган этке томат, пияз, сабиз кошулуп куурулуп, анын*

*сорпосуна бышырылган гүлчөтөй*), куурма кесме (*тууралган этке томат, пияз, сабиз кошулуп куурулуп, анын сорпосуна бышырылган кол кесме*), майда тууралган картошка, пияз, малдын ич майы аралаштырылып жука жайылган камырдын үстүнө салынып, даяр болгон азыктар камырда оролуп, касканда бууда даярдалган (*оромо*), шалдама гүлчөтөй (*калыңыраак жайылып, кесилген гүлчө нак эттин сорпосуна бышырылып, муздагыраак абалында майдаланып тууралып, үстүнө майда тууралып даярдалган эт, пияз чыгы кошулуп, аралаштырылат*) [228,Б.54; 235,Б.36] жана башкалар.

Ушул эле мезгилде Манас районунун Жайылган, Бакай-Ата районунун Кең-Арал кыштактардагы кыргыз үй-бүлөлөрүнүн арасында казактар, орустар, немецтер, курддар жана башка улуттардын, элдердин өкүлдөрү менен болгон этнос аралык байланыштардын негизинде манту, чүчпара, борщ, лагман, эт кошуп куурулган картошка (*рагу*), күрүч сорпо (*рисовый суп*) [227,Б.45; 228,Б.73] жана башкалар колдонула баштаган.

Демек, жогоруда чагылдырылган этнографиялык материалдардын негизинде төмөндөгүдөй кыскача жыйынтыктар чыгарылды:

- XX кылымдын 20-40-жылдарында изилденген кыштактарда жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн салттуу тамак-ашына өзүлөрүнө кошуна жайгашкан же чогуу бир эл жашоочу пунктта жашаган башка элдик же улуттук бирикмелердин тамак-ашынын же азык заттарынын таасири өтө төмөнкү деңгээлде байкалган;

- изилденген кыштактарда жашаган кыргыз элинин табыгый өнүгүшүнүн маданиятка болгон таасирлери Улуу Ата Мекендик согуш жана андан кийинки он беш жылдын ичиндеги мөөнөттө абдан байкалган. Жогоруда аталган убакыттын ченеминде (*хронологиялык мезгилде*) Кароол-Дөбө, Бейшеке, Жаңы-Алыш (*Чүй өрөөнү*), Көк-Сай, Бакайыр, Суулу-Маймак (*Талас өрөөнү*) кыштактарында жашашып, бир өндүрүштүк бирикмеде иштешкен сарыбагыш, солто, моңолдор, азык, саруу, кушчу, кытай урууларынын курамына кирген уруктук топтордун ортосундагы биригүү жүрүмүнүн негизинде (*этноконсолидациялык процесс*) уруулук өзгөчөлүктөргө ээ болгон тамак-

аштын кээ бир түрлөрү жоголууга дуушар болуп, жалпы уруулардын ортосунда кененирээк тараган тамак-аштын түрлөрү үстөмдүк кыла баштаган;

- Улуу Ата Мекендик согуштун мезгилинде Чүй жана Талас өрөөндөрүнө Россиянын, Украинанын, Белоруссиянын, Түндүк Кавказдын фронтко жакыныраак жайгашкан шаарларынан жеңил, жергиликтүү азыкты кайра иштетип чыгаруучу өнөр жайынын жана аларды иштетүүчү атуулдарынын көчүрүлүп келиши жана андан кийинки он-он беш жылдын аралыгында изилденген аймактарда советтик атуулдук сезимдин жогорулашына, башка кошуна жашаган элдер менен түрдүү багыттагы (*анын ичинде тамак-ашындагы*) байланыштардын бекемделишине ыңгайлуу шарттар түзүлгөн;

- 1950-жылдардын экинчи жарымынан тартып изилденген кыштактарда жашаган кыргыздардын арасында “шаар”, “шаардык маданият”, “шаардык тамак-аш” сыяктуу терминдер кененирээк тараган;

- кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданиятына дини бир түрк тилинде сүйлөгөн казактардын, татарлардын, башкырлардын таасирлери күчтүрөөк болгон;

- түрдүү улуттардан, элдерден, элдик бирикмелерден турган кыштак чарба ишканаларын, бирикмелерин ирилештирүүнүн негизинде бир нече улуттан же элдик бирикмелерден турган биргелешкен (*коллективдүү*) чарбалар бир кыштак чарба уюмуна биригишкен. Натыйжада, мындай уюмдардын курамына кирген түрдүү улуттардын, элдердин жана элдик бирикмелердин ортосунда маданий, соода, аң-сезимдик жана башка багыттагы жакындашуулары башталган. Мындай жүрүмдөр Чүй жана Талас аймактарынын кыштак жерлеринде жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданиятына түздөн-түз оң багыттагы таасирлерин тийгизген;

- 1960-жылдардын ортосунан 1990-жылдарга чейин ички улут аралык мамилелердин Чүй жана Талас аймактарында чыңдалышы, кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданиятын кеңейткен. Ушул мезгилде азык-түлүктөрдүн курамы, каллориялуулугу, кубаты, түрлөрү, тамак ичүүнүн



эрежеси, салттык тамактар менен жаңы тамактардын ортосундагы байланыштар чыңдалган.

- 1960-1990-жылдарда изилденген кыштактарда жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданиятында салттуу тамактар менен катар шаарларда жашаган башка элдердин, шаарлардагы тамак ичүүчү жайлардын (*ашканалардын, кафелердин*) тамактары жана тамак ичүүдөгү шаардык эрежелер кененирээк тараган.

### §3. Кыргыз үй-бүлөсүнүн тамак-аш маданияты: тамактануу үлгүсү (*модели*) жана тамактануу системасы

*Кыргыз үй-бүлөсүнүн тамактануу үлгүсү.* Этнографиялык көз карашта «тамактануу үлгүсүнө» күнүмдүк даярдалган даяр тамак-ашка керектелүүчү чийки түрүндөгү бышпаган, кайнатылбаган, куурулбаган генетикалык багыттагы жогорку кубаттуулуктагы, крахмал, углевод жана табыгый минералдык белокторго бай эт, сүт, дан, жашылча, жемиш азыктары кирген.

Чынында, тамак-аш жасоого керектүү түрдүү азыктардын курамынын үлгүсү алдын-ала түзүлөт. Мындай курамдын үлгүсү (*тамактануу модели*) төмөндөгүдөй тамак-аш түшүнүктөрү аркылуу туюнтулат: дайыма пайдаланган азыктардын негизги тобу, алардан тамак жасоо үчүн даярдоонун жолдору, ыкмалары, тамак-аш суусундугунун түрлөрү, тамактануу мезгили жана тамак-ашта колдонулуучу тамактардын, азыктардын түрлөрү, күнүмдүк, майрамдык жана ритуалдык тамактарга керектүү азыктарды иштетип чыгаруунун жолдору, тамак-аш системасынын бир жерге таандык түрлөрү [160,Б.56].

Изилденүүгө алынган эки аймактын – Чүй жана Талас өрөөндөрүнүн жаратылышы, климаты, рельефи, экологиялык өзгөчөлүктөрү жана чарбалык-маданий тиби бири-биринен өтө айырмаланбастан окшошураак багытта болгон. Чүй аймагында жашаган кыргыз үй-бүлөлөрү XX кылымдын 20-40-жылдарында жарым көчмөнчүлүк багытындагы мал чарбачылыгы, анын ичинде кой чарбачылыгы менен кесип кылышкан. Көпчүлүк бяндамачылардын белгилөөлөрүнө караганда Чүй өрөөнүнүн бөксө тоолуу Басбөлтөк,

Шоробашат, Беш-Күнгөй, Байтик, Кичи-Кемин аймактарында (*изилденген Бейшеке кыштагы*) жашаган кыргыздар мал чарбачылыгы менен кызмат кылышып, алардын тамак-ашында тамактануунун *сүт-эт-дан* үлгүсү (*модели*) өкүм сүргөн. Ал эми тоолуу аймактарында жайгашкан Ак-Суу, Ала-Арча, Ысык-Ата, Кегети, Шамшы, Коңорчок, Чоң-Кеминде (*изилденген Кароол-Дөбө кыштагы*) *эт-сүт-дан* багытындагы тамак азыктары колдонулган. Өрөөндүн түздүктүү аймагында жайгашкан Алга, Кызыл-Туу, Ак-Бекет, Көк-Жар, Калдык, Жекен жана башка кыштактарында (*анын ичинде Жаңы-Алыш кыштагында*) кыргыз үй-бүлөлөрү кайрак дыйканчылыгы (*богарное земледелие*) менен кызмат кылышып, алардын күнүмдүк тамактануу азыктарында *дан-сүт-эт* үлгүсү басымдуулук кылган [224,Б.43; 226,Б.56; 230,Б.76; 231,Б.54].

Суусамыр 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, Аташ чапкан, Шилбили-Сай, Кара-Буура, Кара-Арча, Кайыңды, Алмалы сууларынын чаттарында (*изилденген Суулу-Маймак кыштагында*) ХХ кылымдын 20-40-жылдарында кайрак дыйканчылыгы кененирээк тараган. Аталган аймактарда жашашкан кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-ашында *дан-сүт-эт* багытындагы азыктар басымдуулук кылган [225,Б.34; 227,Б.67; 232,Б.52]. Кыргыз-Ала-Тоосу, Эчкили-Тоо, Ак-Таш, Кызыл-Адыр тоолорунун аралыгында жайгашкан бөксө тоолуу жерлеринде (*изилденген Бакайыр кыштагында*) кокту-колоттуу, кургак сайлуу, дөңсөөлөр басымдуулук кылган. Мындай аймактарда жашашкан кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданиятында *сүт-эт-дан* багытындагы үлгүсү үстөмдүк кылган. Себеби, алардын ошол мезгилдеги жашоо-турмушунда мал чарбасына негизделген чарбачылыгы, климаты, жаратылыш чөйрөсү, жердин топурагы жана рельефи адамзаттын организmine керектүү азыкзат муктаждыктарын канааттандырган [225,Б.35; 227,Б.18,26,46; 232,Б.9,41].

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 (*изилденген Көк-Сай кыштагында*) көчмөн жана жарым көчмөн мал чарбачылыгы кеңири тараган. Мындай кичи аймактарда (*микрорегиондордо*) өзгөчө кой чарбачылыгынан алынган азыктарга негизделген *эт-сүт-дан* тамак-аш үлгүсү басымдуулук кылган [235,Б.38].

Демек, 1920-1940-жылдарда 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, талаада этнографиялык, этносоциологиялык жана маданият таануу багытында чогултулган баяндамалардын негизинде тамакка дайыма керектелүүчү азыктардын үлгүлөрүн даректүү материалдар аркылуу тастыктайлык.

Талаада чогултулган этнографиялык баяндамалардын басымдуу бөлүгүндө, адам баласынын тулку боюна (*организмине*) 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 [161,Б.49], алар ар бир адамдын физиологиялык организмине 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*), Кыргыз, Иле, Кызыл-Адыр, Ак-Суу, Күнгөй Ала-Тоолорунун капталдарында кургак сайлуу, дөңсөөлөр басымдуулук кылган. Мындай аймактарда жашашкан кыргыз үй-бүлөлөрү мал чарбачылыгы менен кесип кылышкан. Алардын тамактануусунда *эт-сүт-дан* багытындагы үлгү 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 коюн, эчкисин, уюн, 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*) санынын азайгандыгынан жайлоолордо жана тоолуу аймактарда мал чарбачылыгы менен кесип кылышкан кыргыз үй-бүлөлөрү тамактануунун *сүт-эт-дан* үлгүсү басымдуулук кылган [234,Б.37; 235,Б.67].

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 колдонулган. Чүй жана Талас өрөөндөрүнүн тоолуу аймактарынан топтолгон маалыматтарга караганда кыргыз үй-бүлөлөрүнүн чарбалык-маданий тибинде сүт азыктарынан адамдын тулку боюна керектүү түрдүү азыктардын алынары белгиленген. Мындай белгилердин катарына сүт азыгынын кандай түрү болбосун толугу менен чыгымсыз кайра иштетүүнүн жолуна түшкөндүгү жана алардын тамактануунун үлгүсүнө киргендиги менен сүрөттөлөт. 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 [16,Б.15; 64,Б.151; 63,Б.65; 112,Б.30]. Сүт азыктарынын тынымсыз жана үзгүлтүксүз кайра иштетүүнүн технологиясы Чүй жана Талас өрөөндөрүндө жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнө тиешелүү болгон.

Сүт азыгынан түрдүү витаминдик багыттагы жана кубаттуулуктагы (*калориядагы*) сүт азыктары кайрадан иштетүү технологиясынын негизинде алынат. Сүттү кайрадан иштетүү технологиясы төмөндөгүдөй ыкмаларда жүргүзүлөт: механикалык (*механическая*), ферментациялык (*ферментационная*) жана ысыктык (*термическая*). 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 кириши же өзүнчө сүт тамагы катары колдонулушу; 2. ачытылгандан кийинки кычкыл даамындагы сүт азыктары; 3. ачытылгандан жана механикалык сүзүүдөн (*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 изилденген кыштактарында жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүндө колдонулган.

Сүт азыктарынын курамындагы тамактануунун үлгүсүндө ууз, койдун, эчкинин, уйдун чийки сүтүнөн алынган кам каймак (*Чүй аймагы*) же бал каймак (*Талас аймагы*), бышкан сүттөн алынган каймак жана анын түрлөрү (*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*) [226,Б.31,54; 232,Б.27,46] маанилүү орунду ээлеген.

Чүй жана Талас аймактарында сүт багытындагы азыктардын үлгүсүнө бээнин сүтүнөн даярдалган кымыз кирет. 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 айтышат*) [228,Б.16,31], ал эми калган бөксө тоолуу жана бийик тоолуу өрөөндөрдө уйдун сүтүнөн даярдалган уй кымызды колдонушкан.

Сүт азыктарынын ичинен койдун, кийинчерээк уйдун бышкан сүтүнөн жасалган жуурат, айран тамактануу үлгүсүндө таза, накталай түрүндө пайдаланган. Ал эми калган сүт азыктарына кошумча түрдө майдаланган дандар кошулуп, сүт азыктарынын комплексинин үлгүсүн түзгөн.

Кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш азыктарынын курамы негизинен эт азыктары менен толукталган. Топтолгон этнографиялык маалыматтарга караганда тамак даярдоого керектүү азыктардын биринчи үлгүсүнүн (*эт-сүт-дан*) курамында майда жандыктын (*кой, эчкинин*) эттери басымдуу түрдө колдонулган. Ысык тамактарды (*оокаттарды*) даярдоодо чийки кезинде устукандалган этти бышыруу (*кайнатуу*) жолу менен жүргүзүлгөн. Тамак-аштын мындай үлгүсүн даярдоо бийик жана бөксө 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 пайдаланган. Тамак-аш үлгүсүндө төөнүн жана кайберендин этин колдонуу ыкмалары, аксакал баяндамачылардын белгилөөлөрүнө караганда XX кылымдын биринчи чейрегинде жоголо баштаган. Себеби, төөнү кыргыз үй-бүлөлөрүнүн күнүмдүк жашоосунда

кармоодо, багууда тоют багытында кыйынчылыктарды туудурган [232,Б.63; 235.Б.38].

Эт багытындагы тамак-аш үлгүлөрүндө кылтыракты, килкилдекти (*холодецти*), арашанды, ак шорполорду, кайнатма жана куурма кесмелерди, гүл азыктарды, таш кордолорду, наарындын жана беш бармактын түрлөрүн, ич эттерден жасалган тамактарды, түрдүү аталыштагы шөөлаларды жана камыр оокаттарды, куурдактарды даярдоодо басымдуу түрдө колдонушкан.

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

1920-жылдан Улуу Ата Мекендик согуш башталганга чейин Талас аймагында жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданиятында дан азыктары 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 (*кочевое земледелие*) [18,Б.32-69; 55,Б.36] кеңири тараган. Басымдуу түрдө кайрак дыйканчылыгы менен кызмат кылышкан кыргыз үй-бүлөлөрү арпа, буудай, жүгөрү, конок, таруу, сулуу, шалы, нокот өстүрүшкөн. Аталган өсүмдүктөрдүн дандарынан акшактар, талкандар, ундар алынып, алар муздак, ысык тамактарды даярдоодо тамак-аш азыгы катары колдонулган. Аталаны, көжөнү, жарманы, максымды, чабатыны, көөлөнгөн талканды, мыкчыманы, жупканы, кесмени, куурма түймөчтү, үзмө ашты, күлазыкты, гүлчөтайларды, шөөлаларды, оромолорду, боорсокторду, челпектерди, каттамаларды, тоочторду жана анын түрлөрүн жасоодо дан азыктары негизги азык катары [227,Б.19,51; 228,Б.43,71] колдонулган.

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, Эрктүү*



*жана башкаларда*) жашаган кыргыз үй-бүлөлөрү аз сандагы кара жана бодо малын кармоо менен кайрак дыйканчылыгында 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 XX кылымдын 20-40-жылдарында кайрак дыйканчылыгы көбүрөөк колдонулган. Аталган аймактарда жашашкан кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-ашында дан жана сүт багытындагы азыктар басымдуулук кылган. [224,Б.44; 226,Б.58; 229,Б.53; 230,Б.47; 231,Б.39; 233,Б.55; 234,Б.60]

Даярдалган муздак, ысык, суусундук түрүндө жасалган тамактарга өтө керектелүүчү чийки (*бышпаган, куурулбаган, кайнатылбаган*) түрүндөгү азыктардын комплекстик үлгүсү 1950-жылдардын ортосунан тартып курамдык өзгөрүүлөргө дуушар болду. Мындай өзгөрүүлөргө Чүй жана Талас аймактарында социалисттик чарбанын жеңип чыгышы жана анын курамында өздүк чарбанын – малдын, жер аянтынын (*огороддун*) болушу, биргелешип иштеген чарбанын – колхоздун, совхоздун эмгек кылуудагы артыкчылыктары, түрдүү тилде сүйлөгөн элдик же этностук бирикмелердин ортосунда маданий, соода, бирине-бири ишенүү байланыштарынын бекемделе башташы, райондук социалдык бирикмелер тарабынан көп балалуу кыргыз үй-бүлөлөрүнө материалдык (*ун, шекер*), каржылык жана социалдык акчалардын, алтымыштан ашкан эркек жана элүү бештен ашкан аял жарандарына пенсиялардын бериле башташы жана башкалар кирди. Бул мезгилде Чүй аймагынын кыштак жерлеринде жашаган калктын улуттук курамы татаалдаша баштады. Себеби, Ата Мекендик согуш мезгилинде совет өкмөтү тарабынан Кыргызстандын аймагына көчүрүлүп келген Түндүк Кавказдын элинин басымдуу бөлүгү Чүй жана Талас аймактарына жайгаштырылган эле. Анын үстүнө кыштак

жерлеринде жергиликтүү сырьёну кайра иштетип чыгаруучу комбинаттар жана заводдор Чүй экономикалык аймагына топтолгон. Чүй аймагынын кыштактарында жашаган кыргыз үй-бүлөлөрү кыштактан шаарга баруу миграциясына, улут аралык интеграциясына жана урбанизациясына тартыла баштаган. Чүй аймагынын кыштактарында жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн муздак, ысык, суусундук түрүндө жасалган тамактарга керектелүүчү чийки (*бышпаган, куурулбаган, кайнатылбаган*) түрүндөгү азыктардын үлгүсү өзгөрүлгөн. Кыштак жерлеринде жашаган баяндамачылардын билдирүүлөрүнө караганда Чүй аймагынын түздүктүү бөлүктөрүндө жайгашкан кыштактардын басымдуу бөлүгүндө 1950-жылдарынын ортосунан 1970-жылдардын ортосуна чейин *сүт-дан-эт* багытындагы тамактардын үлгүсү үстөмдүк кылган [225,Б.9,18,27,49,58,74; 228,Б.6,21,37,48,57; 229,Б.8,19,27,59,68,79,83; 230,Б.34,46,53,78,82,91; 232,Б.11,17,28,39,48,59,63; 233,Б.23,34,56,87,94].

Тамактануунун мындай үлгүсүнүн калыптанышына жогоруда көргөзүлгөн коомдук, чарбалык, маданий, этностук байланыштардан сырткары, Чүй жана Талас өрөөндөрүнүн кыштактарында жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн социалдык жана психологиялык жагынан өзгөрүүлөрү аркылуу түшүндүрүлгөн.

Кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамактануу үлгүсүндө бышырылган сүт жана андан алынган каймактардын орду жогорулайт. Мурунку баскычтагы тамактануу комплексинин үлгүлөрүнө караганда бышкан сүткө, быштакка, айранга, каймакка майдаланылган дан азыктары (*талкан, акшак*) кошулган тамак-аштын жаңы түрлөрү эл ичинде тарай баштайт.

Чүй жана Талас аймактарында жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш үлгүсүндө 1920-1950-жылдарга караганда жуурат, сүт атала, сүт көжө, айрандык, аш айран, жайыбаш, жанчымал, иримчик, кабырчык, какырым, сүт кошулган ачкыл, сүт кордо, сүт курутап, көөрчөк, сүт кымыран, сүт чалмакей, шуруган, сүт кырмычык, төө кымыз, сүт эжигей сыяктуу тамак-аштын үлгүлөрү азыраак даярдалып, тамак-аш рационунан чыгып же унутулуп бара жаткандыгы менен мүнөздөлгөн.

Кыргыз үй-бүлөсүнүн тамактануу үлгүсүнүн үчүнчү баскычы 1960-жылдардын башынан 1980-жылдардын аягына (*совет бийлиги кулаган мезгилге*) чейин созулган.

Кыргыз үй-бүлөсүнүн тамактануу үлгүсүндөгү жаңы өзгөрүүлөр аталган өрөөндөрдүн түздүктүү аймактарында жайгашкан Аламүдүн районунун Октябрь, Кара-Жыгач, Жайыл районунун Кызыл-Дыйкан, Сокулук районунун Төмөнкү-Чүй, Кара-Сакал, Панфилов районунун Эркин-Сай, Кум-Арык, Ысык-Ата аймагынын Эпкин, Кең-Булуң, Кемин районунун Жаңы-Алыш [224,Б.23; 226,Б.46; 229,Б.31; 230,Б.53; 231,Б.58; 234,Б.28] жана Талас өрөөнүнүн Талас районуна караштуу Кара-Ой, Орто-Арык, Бакай-Ата районунун Кең-Арал, Өзгөрүш, Манас районунун Жайылган, Кара-Буура районунун Шекер, Суулу-Маймак кыштактарында [225,Б.29,53; 227,Б.18,74; 228,Б.34; 232,Б.34,66] кененирээк тараган. Аталган кыштактарда жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамактануу үлгүсүндө жегенге даяр боло элек чийки азыктарында, толук аягына чейин иштелип, жегенге даярдалып чыга элек жана андан ары иштетилип, даярдалып жасалуучу азыктарында, чийки же бышпаган кезинде толугу менен тамакка керектелүүчү бир нече азыктардын даярдалган курамында жана башка азык-түлүктөрүнүн түрлөрүндө жаңылануулар үстөмдүк кылган.

Тамак-аш үлгүсүнүн өзгөрүшүнө төмөндөгүдөй чыныгы объективдүү себептер түрткү болгон: 1. жеке менчик айдоо жерлерин (*огороддорун*) иштетүүдө жаңы технологиялык ыкмалардын пайда болушу; 2. азык-түлүк дүкөндөрүндө сатылуучу дан, май, крахмал, кант, эт, сүт, жашылча, мөмө-жемиш, конфета, ичимдик, суусундук жана башка түрүндөгү азык заттарынын кенен тарашы; 3. шаардыктардын жана башка улуттардын тамак-аш рационунун тийгизген таасири.

Жогоруда көрсөтүлгөн объективдүү себептердин негизинде Чүй аймагында жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш үлгүсүндө *жашылча-дан-эт* багытындагы азыктар, ал эми Талас өрөөнүндө жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүндө *дан-эт-жашылча* багытындагы азыктар үстөмдүк кылган.

Аталган өзгөрүүлөр бөксө тоо, бийик тоо аймактарында жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш үлгүлөрүнө түздүктүү аймакта жайгашкан кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш үлгүсүнөн 15-20 жыл кечирээк жеткен.

Тамак-аш үлгүсүнүн үчүнчү баскычында (1960-1990-жж.) биринчи баскычта (1918-1940-жылдардын башы) колдонулган салттуу тамактардын үлгүлөрү четтетилип, мурунку баскычтарга (биринчи, экинчи) тиешелүү болбогон тамак-аштын жаңы түрлөрү менен толукталат.

Демек, аталган өрөөндөрдө жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн совет мезгилиндеги тамак-аш үлгүлөрү өзгөрүүлөрдүн үстүндө болгон.

*Кыргыз үй-бүлөсүнүн тамактануу маданияты: эт, сүт, дан, жашылча, жемийи багытындагы тамактары.* Ар бир элдик же улуттук бирикменин материалдык байлыгынын ичинен эң туруктуусу жана узак мөөнөткө сакталганы тамак-аш маданияты болуп саналат [32,Б.67; 115,Б.239,256; 63,Б.64-65].

Сунушталган изилдөөнүн “Изилдөөнүн объектиси жана предмети” деген параграфында “тамак-аш маданияты” деген түшүнүккө аныктама берилген. Ошол аныктаманы негизги белгиси катары кабыл алып, аталган өрөөндөрдөгү кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамактануу системасы даректүү этнографиялык маалыматтардын негизинде талдоого алынды.

Чүй жана Талас өрөөндөрүндө совет бийлиги орногон мезгилден тартып, колхоздоштуруу толугу менен жеңип чыккан мезгилге чейин кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамактануу маданиятында кыргыз кыштактарынын бийик тоолуу, бөксө тоолуу жана түздүктүү аймактарда жайгашуусуна карабастан эт жана сүт багытындагы азык-түлүктөрдөн жасалган салттуу тамактар үстөмдүк кылган.

Аталган мезгилде жаңы уюшулган же мурунтадан өкүм сүргөн кыштактын деңиз деңгээлинен канчалык метр бийиктикте жайгашкандыгы, башка элдер менен аралаш же чогуу тургандыгы, үстөмдүк кылган чарбачылыгынын түрү (*мал чарбасы, дыйканчылык, кол өнөрчүлүк*) чечүүчү орунду ээлеген эмес. Чогултулган баяндамаларга караганда изилденген

кыштактардагы кыргыз үй-бүлөлөрүндө мурунтадан калыптанган тамактануунун салттык [132,Б.866] эрежелери толугу менен сакталган.

Чүй жана Талас өрөөндөрүндө жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн жашоосунда, маданиятында салт, адат, этностук тартип (*традиция*), өтө туруктуу, маанилүү, кайталанма, өзгөртпөй эле кайталана берген (*стереотиптик*) [132,Б.828] маанини ойногон. Ошондуктан, өткөн кылымдын 20-40-жылдарынын ортосунда Чүй жана Талас аймактарында жашашкан кыргыз чарбаларынын басымдуу бөлүгү салттуу көчмөн мал чарбачылыгын отурукташкан дыйкан чарбачылыгына алмаштырышса да, алардын күнүмдүк турмушунда салттуу кездеги тамак-аш маданияты басымдуулук кылган. Бизге чейинки тарыхчылар, этнографтар белгилеп кеткендей, чүйлүк жана таластык кыргыздардын 1920-1940-жылдардагы тамактануу маданиятында салттуу тамактардын жана азыктардын түрлөрү үстөмдүк кылган [25,Б.32-33; 94,Б.174-175; 14,Б.235-236; 12,Б.235-248; 84,Б.7-14]. Мисалы, Талас аймагында жайгашкан кыштактардын кыргыз үй-бүлөлөрүндө жылдын мезгилине жараша тамак-аш азыктарын колдонушкан. Ноябрьдын аягынан декабрдын ортосуна чейин биздин чакан туруктуу кыштакта басымдуу түрдө согум катары бодо малдын бирин – уйду же жылкыны союшкан. Мына ошондуктан тамак-аштын басымдуу бөлүгүн курамына эт жана камыр кошулган коюу (*гүлчө беи бармак, шалдама*) жана суюгураак шорпо түрүндөгү эттүү шорпо, көлөмү бир тоголок эттин сорпосуна бышырылган кайнатма гүлчө жана башкалар түзгөн [218,Б.87]. Ал эми Кара-Буура районунун Суулу-Маймак кыштагында чогултулган маалыматка караганда 1920-1940-жылдарында кыштактын тургундары жаратылыш кубулуштары кандай азык-түлүктөрү сунуш кылса, ошолорду тамак-аш азыгы катары колдонушкан. Кыш мезгилинде эти көбүрөөк кошулган тамак азыктары, жаз мезгилинде түрдүү дандардын негизинде бир аз эт кошулган суюк түрүндөгү көжөлөр, камыр оокаттар, жай мезгилинде кайнатылган сууга талканды салып даярдалган көжө жарма, айран, бышырылган койдун, уйдун же төөнүн сүтү, айранга суу кошулуп даярдалган чалап, кымыз, ал эми күзүндө курамына камыр кошулган тамак-аштын түрлөрү

басымдуу колдонулган [231,Б.78]. Ал эми Чүй өрөөнүндөгү изилденген кыштактарда курамына картошка, пияз, сабиз, тамак катары жегенге жарамдуу көк татым жашыл чөптөрү (*шалгам, көк буурчак*) кошулган, салттуу тамак-ашка караганда жаңы деп эсептелинген картошка шорпо, малдын (*өзгөчө уйдун*) ич майына куурулган кесилген картошка, койдун, жаш малдын (*козу, улак, торпок*), жапайы (*кекилик, чил, кашкалдак, булдурук, каракур*) жана үйдө багылган канаттуулардын (*тоок, өрдөк*) этинен, уйдун томуктуу жилигинен, башынан, чычаңынан, шыйрагынан, омурткалуу аркасынан жасалган кылтырак сорполор, киликилдектер (*студень – азыркы мезгилде бул тамакты орусча холодец деп коюшат*), муздак даам катары табыгый түрдө өскөн кымыздык, чүкүрү, балтыркан (*үчөө тең жапайы жемии чөптөрү*), нокот же маш кошулган ысык оокаттар, жүгөрү талканынан жасалган атала, түрдүү тамак-аш кошундуусунан жасалган шорполор – кам шорпо, арашан шорпо, мээлеген шорпо, ак шорпо, эрмен шорпо, маңыз шорпо жана кайнатылган же куурулган эттен жасалган кесмелер (*түймөч кесме, туурамжы кесме, катыкталган кесме*) [225,Б.86; 231.Б.47; 232,Б.31; 233,Б.51-52] жана башкалар кирген.

Изилдөөгө алынган Чүй өрөөнүнүн Аламүдүн районунун Кара-Жыгач, Беш-Күңгөй; Сокулук районунун Ак-Кашат, Кара-Сакал; Ысык-Ата районунун Эпкин, Кең-Булуң, Сары-Жон; Чүй районунун Онбир-Жылга, Дөң-Арык; Кемин районунун Кароол-Дөбө, Бейшеке, Жаңы-Алыш; Жайыл районунун Кызыл-Дыйкан, Ак-Башат, Сары-Булак; Панфилов районунун Эркин-Сай, Кум-Арык кыштактарында жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүндө эт багытындагы эттүү көжө, беш бармак, куурдак, эттүү кесме, эт шорпо; сүт багытындагы сүт кошулган чай, каймак, айран жана алардын түрлөрү, катыктар, куруттар, кымыз, уй кымыз жана башка сүт кошулган азыктар түзгөн. Ал эми Талас аймагында изилденген Талас районунун Кара-Ой, Ак-Коргон, Орто-Арык; Бакай-Ата районунун Ак-Дөбө, Кең-Арал, Өзгөрүш; Кара-Буура районунун Шекер, Үч-Булак, Арчагул, Кара-Сай, Бакайыр, Суулу-Маймак; Манас районунун Жайылган, Кайыңды, Сарбулак кыштактарында *сүт-дан-эт* багытындагы салттуу тамак-аш азыктары үстөмдүк кылган. Чүй аймагынын

бөксө жана бийик тоолуу кыштактарында топтолгон маалыматтарга караганда 1920-1950-жылдарында жылкыны багуу же жылкычылык иши салттуу мезгилге (*XIX кылымдын аягына*) караганда өтө солгундай баштаган. Жылкычылык ишинин мындай абалга келишине бир аттан же бээден ашык жылкы тукумун жаңыдан уюшулуп жаткан коллективдүү чарбаларга алуу, географиялык жагынан табыгый чөптөргө бай жайлоолордун азайышы, басмачылык кыймылга каршы кызыл атчандар дивизиясын ат менен жабдуу максатында ар бир жергиликтүү кыргыз үй-бүлөлөрүнөн жылкыларды алуу иштери түрткү болгон. Талас аймагынын бөксө жана бийик тоолуу жайларында изилденген кыштактарында жашаган карыя баяндамачылардын айтууларына караганда, алар “жылкыларды Талас жана Кыргыз Ала-Тоолорунун тутумдашкан жериндеги Ак-Суу тоо тоомуна, географиялык жагынан татаал рельефтүү Муз-Бел, Күрүч, Ак-Таш чокулары жана Беш-Таш, Үрмарал, Кеңкол капчыгайларын көздөй айдашкан. Жылкычылык менен кызмат кылган кыргыз түтүндөрүнүн саны азайган” [224,Б.36; 226,Б.9; 227,Б.11,19; 231,Б.53,69].

Тамак-аш маданиятында салттуу азыктар кармалса да, ошол мезгилде өкүм сүргөн баш аламандык, бытырандылык, эски менен жаңынын ортосундагы социалдык, материалдык, аң сезимдик кармаш, эски бийликтин өкүлдөрүнүн жаңы бийликке каршы күрөшү (*контрреволюциялык чыгуулар, басмачылык кыймыл*), жергиликтүү кыргыз элинин салттуу турмушту бекем кармашы жана күнүмдүк тиричиликте калыптанган салттуу адаттарды жоготпогонго аракет кылышы, жергиликтүү чүйлүк кыргыздар менен орус элинин ортосундагы (*куралдуу карама-каршылыкка жетпеген*) түшүнбөстүктөр, славян элинин жергиликтүү калкка карата жасаган билинбеген үстөмчүлдүк саясаты, биргелешкен чарбаны (*артелди, коммунаны, колхозду, ТОЗду*) уюштуруудагы жергиликтүү совет бийлигинин каталары, чүйлүк жана таластык кыргыздардын тамак-аш маданиятынын өзгөрүшүнө жакшы шарттарды түзгөн эмес.

Чүй жана Талас аймактарындагы кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданиятынын совет бийлиги жеңип чыккан мезгилден (*1918-жыл*) көчмөн

жана жарым көчмөн чарбаларды толук отурукташтырган мезгилге чейинки өнүгүшүндө табыгый географиялык, чарбалык, жер шартынын жана климатынын өзгөчөлүктөрү, диний, тил, маданий жана психологиялык аң-сезим факторлорунун орду абдан басымдуу болгон. Анын үстүнө чүйлүк жана таластык кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданияты ошол мезгилде атадан мурас болуп келе жаткан нукура салтына, бардык жагынан курчап турган жаратылыш чөйрөсүнө, экологиялык абалына жана көчмөн жана жарым көчмөн мал чарбачылыгына ыңгайлашкан.

Кыштак жерлеринде жашаган баяндамачылардын билдирүүлөрүнө караганда бул мезгилде Чүй жана Талас аймактарында жарым көчмөн мал чарбачылыгы жана дыйканчылыгы – чарбалык-маданий тип катары үстөмдүк кылган [225,Б.58; 226,Б.62]. Мындай чарбалык-маданий тип өзүнө тиешелүү руханий жана материалдык байлыктын системасын, ал системаны түзүп турган курамдык элементтердин ордун, аткарган милдетин жана өзгөрүү динамикасын аныктаган. Демек, чүйлүк жана таластык кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш тармагы боюнча жан сактоосу же тамак-аш маданиятынын азыктары түздөн-түз өкүм сүрүп турган чарбалык-маданий типке негизделген.

Үстөмдүк кылып турган чарбалык-маданий типтин курамына жарым көчмөнчүлүктөгү мал чарбачылыгы, кайрак, сугарылбаган жерге жүргүзүлгөн дыйканчылыгы, аңчылык, колдонмо жасалга буюмдарын чыгаруучу кол өнөрчүлүгү кирген.

1920-1940-жылдарда Чүй жана Талас өрөөндөрүндө жашашкан кыргыз үй-бүлөлөрү өздөрүнүн регионалдык маанидеги этностук жүзүн көрсөтүүчү тамак-аш маданиятынын үлгүлөрүн жаратышкан, өздөрүн канааттандырган, жан сактоого жарамдуу турак-жайын, кийимдерин түзүшкөн. Мурдатан салт катары таанымал, кимге, кайсы учурда таасир этери белгилүү болгон азыктар тамактануунун же тамак ичүүнүн негизин түзгөн. Карыя баяндамачылардын белгилөөлөрүнө караганда тамактанууга керектүү азыктардын молдугуна же даамынын жагымдуулугуна карата эмес, аны колдоно турган (*иче турган же*



*жсей турган*) адамдын сырткы физикалык түзүлүшүнө жана рухий табыятына карата аныкталган.

Жогоруда аталган мезгилде Чүй өрөөнүнүн Аламүдүн, Жайыл, Кемин, Панфилов, Сокулук, Чүй, Ысык-Ата аймактарында жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамактануу маданиятында койдун, эчкинин, уйдун, азыраак өлчөмдө жылкынын, топоздун, үй канаттууларынын (*тооктун, өрдөктүн, каздын*), кайберендердин (*курамына аркар, кулжа, теке, элик кирген кийиктердин*) этинен жасалып, жегенге даяр боло элек чийки азыктары тамакташты жасоодо колдонулган. Алардын катарына куурма же куурдак, сууга бышырылган эт жана башкалар кирген. Талаада чогултулган этнографиялык баяндамаларга караганда бодо малдын ичинен бөртмөлөнүп же тууралган уйдун, топоздун этинен, кара малдын курамына кирген койдун же эчкинин майдаланып же бөртмөлөнүп тууралган этинен эттүү суюк шорполорду, кесмелерди жасашкан. Кайберендердин, жылкынын, төөнүн, топоздун, уйдун эттери басымдуу түрдө кайнатылган түрүндө колдонулган. Үй канаттууларынын эти (*өзгөчө тооктун*) 40-жылдардын ортосунан тартып кененирээк тарай баштаган [226,Б.16,32; 229,Б.46,61; 233,Б.39,51]. Биздин оюбузча толук аягына чейин иштелип, жегенге даярдалып чыга элек жана андан ары иштетилип, даярдалып жасалган эт азыктары толук эмес даяр азыктардын, ал эми чийки же бышпаган кезинде бөртмөлөнүп же майдаланып тууралган эт азыктары, толугу менен тамакка керектелүүчү бир нече азыктардын даярдалган курамына кирген.

Чүйлүк жана таластык кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамактануу маданиятынын кийинки баскычы Улуу Ата Мекендик согуш башталган (1941-ж.) мезгилден тартып коллективдүү чарбаларды ирилештирүү аяктаганга (1950-жылдардын ортосу) чейинки убакытты өз кучагына алган.

Талаада чогултулган этнографиялык жана маданий таануучулук маалыматтарга караганда жогоруда көргөзүлгөн 15-20 жылдын аралыгында Чүй жана Талас аймактарынын кыштак жерлеринде жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданиятынын курамына кирген жегенге даяр боло элек

чийки азыктардын түрлөрүндө, толук аягына чейин иштелип, жегенге даярдалып чыга элек жана андан ары иштетилип, даярдалып жасалуучу азыктардын курамдык бөлүктөрүндө, чийки же бышпаган кезинде толугу менен тамакка керектелүүчү бир нече азыктардан даярдалган курамдык составдарында, тамак-ашка колдонуучу белгилүү убакытта берилүүчү азыктын өлчөмдөрүндө, тамактанууну белгиленген, туура тартип боюнча жүргүзүү эрежелеринде, тамак ичүүнүн түрлөрүндө, жегенге бышырылып же кайнатылып даярдалган тамактардын курамдык бөлүктөрүндө жана башка тамак-азыктарынын түрлөрүндө унутулуп бара жаткан салттуу тамак-аштардын жандандыруулары байкалган. Тамак-аш маданиятында мындай абалдын үстөмдүк кылышына ошол мезгилде өкүм сүргөн татаал тарыхый кырдаал себеп болгон.

Чүй аймагынын тоолуу Кемин, Чоң-Кемин өрөөндөрүндө жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданиятында жегенге даяр боло элек чийки азыктарында эт жана сүт багытындагы тамак-аштардын азайышы менен мүнөздөлүнүп, майдаланбаган дан азыктары көбүрөөк колдонула баштаган. 40-жылдардын экинчи жарымында Кемин районунун Кароол-Дөбө кыштагынын тургундарынын арасында жаргылчакта же тегирменде тартылбаган бүкүлү жүгөрү тазаланып, сууга же сүткө кайнатылып бышырылган сууга бышырылган жүгөрү же сүткө кайнатылган жүгөрү көбүрөөк колдонулган [233,Б.26]. Ушул эле кыштакта жашаган чоң апалардын баяндамаларына караганда “ал мезгилде бүкүлү буудайды же жүгөрүнү тазалангандан кийин казанга кууруп тамак-ашка даярдоо же алардын майда дандарынан унутулуп бара жаткан сүт көжөнү, маш көжөнү, буудай боткону же жүгөрү боткону даярдоо элдин арасында кененирээк таралган” [233,Б.18,24,32].

Чоң-Кемин өрөөнүндө жайгашкан кыргыз атуулдарынын чарбачылыгында мал чарбачылыгы үстөмдүк кылган. Алардын тамак-аш маданиятында дан азыктарынан сырткары эт жана сүт багытындагы өзгөрүүлөргө (*өтө чоң эмес консервацияга*) туш болгон салттуу тамак-аштардын түрлөрү басымдуулук кылган. Алардын курамына таш кордо, кыйма

боор, чагыр шорпо, сүзмө шорпо, жүгөрү атала, маш атала, ак шорпо, эрмен шорпо, куйкум кесме, сүт кесме, куурма жарма, кесме ботко кирип, күнүмдүк турмушта кеңири колдонулган.

Жогоруда көргөзүлгөн чарбачылык багыттар менен чектелбестен кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-ашында аңчылыктан түшкөн азыктар маанилүү орунду ээлеген. Ар бир кыштакта экиден-үчтөн аңчылык менен кесип кылышкан адамдар жашаган үй-бүлөлөрдө, тоо текенин же эчкинин, аркардын, чилдин, улардын, кыргоолдун эттеринен кайнатылган же куурулган түрүндө тамак азыктарын жасашкан. Алардын ичинен тоо эчкинин, текенин, аркардын эттери кайнатылган түрүндө тамак-ашта колдонулбастан, куурулган түрүндө даярдалынып тоо текенин этинен жасалган куурдак, тоо эчкини этинен даярдалган куурдак, аркардын этинен даярдалган куурдак деген аталыштарга ээ болгон. Мергенчилик менен кесип кылган үй-бүлөлөрдө кайберендин этин сүрсүтүп, кышка даярдыктарын жасашкан. Кыш мезгилинде кайберендин сүрсүгөн этин сууга бышырышып ысык тамак катары колдонушкан. Ал эми чилдин, улардын, кыргоолдун эттери сууга кайнатылган түрүндө көбүрөөк пайдаланылган [233,Б.14].

Талас өрөөнүнүн бийик тоолуу аймагында жайгашкан Көк-Сай кыштагынын тургундарынын билдирүүлөрүнө караганда “өткөн кылымдын 40-60-жылдардын аралыгында көжө талкан, сүт гүлчө, куурулган гүлчө, сорпо жарма, таруу ботко, таруу бозо, гүлчөтайдын түрлөрү – жашаң гүлчөтай, сүр гүлчөтай, туурама гүлчөтай, үч булуң гүлчөтай, көөлөгөн талкан жана башка азыктардын түрлөрү көбүрөөк колдонулган. Талас аймагынын тоолуу өрөөндөрүндө жашашкан кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-ашында дан жана сүт азыктарынан сырткары эт багытындагы тамактардын түрлөрү, ошол мезгилдеги үй-бүлөлөрдүн социалдык жана материалдык деңгээлине жараша эттен жасалган салттуу тамактардын түрлөрү колдонулган. Алардын катарына сызык шорпо, карандай шорпо, беш бармактын түрлөрү – алашак беш бармак, шапшыма беш бармак, чык гүлчө, быжынын түрлөрү – толтурма быжы, өрүлгөн быжы [234,Б.8,14,21,36] жана башкалар кирген.

Ушул эле мезгилге тиешелүү аталган өрөөндөрдүн бөксө тоолуу аймактарында жайгашкан Бейшеке (*Чүй өрөөнү*), Бакайыр (*Талас аймагы*) кыштактарында жашашкан кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданиятында тоолуу аймактарга караганда бир аз өзгөчөлүнгөн түрлөрү байкалган. Аталган кыштактардагы тургундардын негизги чарбачылыгында согуш мезгилине чейинки убакытка караганда коомдук чарбалык турмушунда дыйканчылыкка адистештирилген чарбалар басымдуулук кылган жана ар бир кыштакта жашаган түрдүү калктык же улуттук бирикмелердин арасында материалдык жагынан жакындашуулар байкалган.

1940-1960-жылдардын ортосунда аталган кыштактарда жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданиятында *дан-сүт-эт* багытындагы азык-түлүктөр басымдуулук кылган. Көпчүлүк кыргыз үй-бүлөлөрү өзүнүн тамак-аш рационунда дандан жасалган азыктарды көбүрөөк пайдаланышкан. Алардын курамына чалмакей, каттама, бурама, кыртылдак боорсоктор, жупка жана башкалар кирген [233,Б.48].

Талас өрөөнүнүн бийик тоолуу аймагында жайгашкан Көк-Сай кыштагынын тургундары өзүлөрүнүн тамак-аш маданиятында катыкталган кесменин – сүт катыкталган кесме, айран катыкталган кесме, эзилген сүзмө катыкталган кесме, кымыз катыкталган кесме, нандын түрлөрүн - *оймо (май токочтун түрү)*, тапанча нан (*көмөчтө даярдалган чарчы боорсоктун түрү*), аймактык мааниге ээ болгон беш бармакты – *шалдаманы (калыңыраак төрт бурчтук же чарчы түрүндө эттин шорпосуна бышырылган камырды шалдап туурашкан)* күнүмдүк турмушунда колдонушкан.

Маалыматтарга караганда 1940-жылдардын аягынан Чүй жана Талас өрөөндөрүнүн түздүктүү аймактарында жайгашкан Жаңы-Алыш жана Суулу-Маймак кыштактарында жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданиятында жаңы өзгөрүүлөр байкалат. Жаңы өзгөрүүлөр эки мазмуундук багытта түшүндүрүлөт. Биринчиси, салттуу улуттук тамак-аш маданиятына акырындык менен жаңы өзгөрүүлөр киргизилгени менен, ошол мезгилдеги социалдык-чарбалык кыйынчылыктарга байланыштуу унутулуп бара жаткан

кээ бир эт, сүт, дан багытындагы азыктардын, тамактардын түрлөрү жандана баштайт. Экинчиси, улут аралык (*башка элдер менен интеграциялык*) жүрүмдөрдүн негизинде жашылча (*пияз, картошка, бадыраң, помидор*), мөмө жемиш (*алма, алмурут, алча, чие*) азыктары кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданиятына тереңдеп тарай баштаган. Мындан сырткары кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданиятынын өзгөрүшүнө кыштак жерлеринде ачылган мамлекеттик дүкөндөрдүн таасири көмөкчү жардамдарды тийгизген. Маалыматчылардын баяндамаларына караганда мамлекеттик дүкөндөрдөн туз, бөлкө нан, чай, кант, кум шекер, момпосуй (*конфета*), зыгыр май, тоң май (*комбинаттарда чыгарылган тоңдурулган май*) жана күнүмдүк турмушта керектелүүчү азыктар менен камсыз болуп турушкан [234,Б.34; 235,Б.69].

Дан өсүмдүктөрүнүн курамына кирген буудайдын, арпанын, жүгөрүнүн түшүмдөрү күнүмдүк тамак-ашта басымдуу орунду ээлейт. Баяндамачылардын берген маалыматтарына караганда 1940-жылдардын экинчи жарымы – 1950-жылдардын башында материалдык жагынан төмөнкү деңгээлде болгон кээ бир кыргыз үй-бүлөлөрүнүн күнүмдүк тамак-ашында буудай көжө, жүгөрү көжө, сызык көжө, сүт кесме, калама нан, көмөч нан, казанга бышырылган нан, загара нан, жупка, чабаты, челпек, сүт ботко, жүгөрү ботко, куурулган гүлчө, куурма чай, ак чай (*сүт кошулган чай*), сүзмө чай, мыкчыма (*кошкон талкан*), айран катыкталган жарма, ачитма максым жана башкалар кененирээк колдонулган.

Валюнтаристик реформалардын мезгилинде Чүй жана Талас аймактарында жашаган көп улуттуу калктын арасында улут аралык мамилелер мурунку убактарга караганда жакындашуунун алкагына түшөт. Мындай жакындашуулар алардын руханий маданиятында байкалбастан, материалдык байлыгында көбүрөөк чагылдырыла баштайт.

Маалыматчылардын берген баяндамаларына караганда Чүй жана Талас аймактарынын кыштак жерлеринде жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш азыктарында кошуна жашаган орустардын, немистердин (*немецтердин*), казактардын, украиндердин жана Түндүк Кавказ элдеринин (*курддардын, лезгиндердин, месхетиялык түрктөрдүн*) азыктарынын кээ бир түрлөрү кире

баштаган. Дыйканчылык менен жашоо-турмушун өткөргөн кыргыз үй-бүлөлөрү орус элинин тамак-аш рационунда көбүрөөк колдонулган картошкаларды, жеке менчик чарбаларында өстүрүлгөн пияздарды, жашылчаларды – калемпирлерди, капустаны, сабизди, ашкабакты, түрптү азык-түлүк катары колдоно башташкан [234,Б.79]. Мына ушул мезгилде кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш рационунда жеке менчик чарбаларында өстүрүлгөн жогоруда аталган жашылчалар кошулуп жасалган азыктар кайнатылып даярдалган түрүндө тарала баштаган. Мындай азыктардын курамына картошка көжө, сууга бышырылган картошка, жашылча көжө, ысык тамактардын курамына кирген кылтырак шорпо, кайнатма шорпо, жашылча кесме жана башкалар кирген.

Топтолгон маалыматтарга караганда, кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш азыктарындагы башка улуттардын курамынан келген алгачкы жаңылыктар жана өзгөрүүлөр Чүй өрөөнүнүн түздүктүү аймактарында жайгашкан кыштактарда пайда болгон. Мындай жүрүмдүн пайда болушуна төмөндөгүдөй тарыхый себептер түрткү болгон: түздүктүү кыштактарда жашаган элдин бир нече улуттардан же калктык бирикмелерден (*кыргыздардан, казактардан, немистерден, орустардан, украиндерден, дунгандардан, уйгурлардан, татарлардан жана башкалардан*) турушу; кыштактардын шаардык эл жашоочу пункттарга, темир жол станцияларына жакын жайгашышы, кыштактын жашоочуларынын шаар менен болгон алгылыктуу күнүмдүк байланыштары (*маятниковая миграция*), кыштактык жашоочулардын күнүмдүк өзүн-өзү алып жүрүү эрежелеринде мурунтадан калыптанган салттык адептердин туруктуу сакталбашы жана кыштактыктардын “шаардык маданиятка, тамак-ашка жана дүкөндөрдө жарым-жартылай жегенге, ичкенге даяр болгон азык оокаттарына кызыгышы”.

1940-жылдардын аягы – 1950-жылдардын ортосунда түздүктүү аймактарда жайгашкан кыштактардын ар бирине мамлекет тарабынан күнүмдүк турмушка керектелүүчү буюмдарды сатуучу дүкөндөр ачылган. Дүкөндөрдүн басымдуу бөлүгү азык-түлүк буюмдарын сатуучу тармагында

болгон. Кыштактын жашоочулары мамлекеттик дүкөндөрдөн түрдүү аталыштагы талкаланган (*майдаланган*) дандарды, чайларды, кум шекерлерди, шорпого кайнатканга же өз алдынча кууруганга даяр кесмелерди, момпосуйларды жана башка азык-түлүктөрдү сатып алышкан. Баяндамачылардын белгилөөлөрүнө караганда чайдын түрлөрү (*намил чай, пилита чай, инди чай, грузин чай, көк чай*), кум шекерлердин түрдүү курамдык аталыштары (*чакмак кант, орус кант, кум шекер*), түрдүү аталыштагы суусундуктары жана спирт ичимдиктери (*вино, арак, шампанское, коньяк*) күнүмдүк тамак-аш рационунда колдонула баштаган [227,Б.88; 229,Б.85; 231,Б77].

Чүй жана Талас аймактарындагы изилденген кыштактарда жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданиятында мурунку баскычтарга салыштырганда чоң жана барандуу өзгөрүүлөр 1960-жылдардын башынан 1985-жылдардын ортосуна чейин болуп өттү. Аталган мезгилде изилденген кыштактардын деңиз деңгээлинен канчалык бийиктикте жайгашкандыгына, коомдук жана өздүк чарбасынын өзгөчөлүгүнө, түрдүү калктык бирикмелердин жашагандыгына жана мамлекеттик азык-түлүк дүкөндөрүнүн, ашканаларынын ачылгандыгына карабастан кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданиятынын курамына кирген белгилүү убакытта берилүүчү азыктын өлчөмү, тамактанууну белгиленген, туура тартип боюнча жүргүзүү эрежеси, тамак ичүү же тамак ичүүнүн түрлөрү, жегенге даяр боло элек чийки азыктар, толук аягына чейин иштелип, жегенге даярдалып чыга элек жана андан ары иштетилип, даярдалып жасалуучу азыктар, чийки же бышпаган кезинде толугу менен тамакка керектелүүчү бир нече азыктардын даярдалган курамы, жегенге даяр болгон - бышырылган, кайнатылган же бууга даярдалган тамак жана башка тамак-азыктарынын түрлөрү өзгөрүлө баштайт.

Маалыматтарга караганда кыргыз үй-бүлөлөрүнүн азык-түлүгүндөгү 1960-1980-жылдардагы өзгөрүүлөр өздүк чарбанын өзгөрүшүнө түздөн-түз байланышкан. Кыштак жерлериндеги кыргыз үй-бүлөлөрү өздүк (*үй-бүлөлүк*) мал чарбачылыгы жана сугат дыйканчылыгы менен чектелип калышпастан үй

канаттууларын кармаганга, жашылча, жемиш өстүрүүчүлүккө өзгөчө көңүл бурушкан. Алардын тамак-аш маданиятында мал чарбачылыгынан жана дыйканчылыктан алынган азыктардан сырткары үй канаттууларынын эттерине, жашылчаларга, жемиштерге негизделген жегенге даяр боло элек чийки, бышпаган азыктардын курамы маанилүү орунду ээлей баштайт.

Чүй жана Талас өрөөндөрүнүн бөксө тоолуу аймактарында жайгашкан кыштактарында 1960-жылдардын башынан тартып салттуу ботколор, аталалар, көжөлөр күнүмдүк тамак-аш рационунан чыга баштап, сууга бышырылган же кайнатылган тамактардын түрлөрү - сууга бышырылган картошка, куурулган картошка, малдын майына куурулган гүлчө, чүчпара жана анын түрлөрү (*эттүү чүчпара, ашкабак чүчпара*), жука жайылган камырдын ичине сабиз, ашкабак кошулган оромо, жука жайылган камырдын ичине капуста кошулган оромо, майга куурулган капуста, жашылча куурма сыяктуу тамактар тарай баштаган [227,Б.31; 232,Б.46]. Ушундай аталышта даярдалган ысык, куурума тамактар Талас өрөөнүнүн Бакай-Ата, Кара-Буура райондорунун аймагында жайгашкан Кең-Арал, Өзгөрүш, Суулу-Маймак, Грозный (*азыр Аманбаев*) кыштактарында жашашкан кыргыз үй-бүлөлөрүнүн арасында 5-6 жыл кийинчерээк тараган [226,Б.34; 234,Б.37].

Кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданиятынын өзгөрүшүнө шаар менен болгон байланыш басымдуу таасирин тийгизген. Себеби кыштактарда жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн жалпыга билим берүүчү орто мектепти аяктаган балдары, кыздары шаарда жайгашкан атайын орто (*техникумдар, училищелер, курстар*) же жогорку билим берүүчү (*университеттер, институттар*) окуу жайларына адистиктерди алуу үчүн окууга өтүшкөн. Алардын шаарда окушкан балдары же шаарларда жашашкан туугандары аркылуу шаарларда жашаган кыргыздардын тамак-аш маданияты менен таанышкан. Мындай жүрүмдүн негизинде кыштактарда жашаган кыргыздардын арасында ар түрдүү салаттардын түрлөрү – көк салат, бадыран салат, помидор салат, капуста салат, түрдүү өсүмдүктөр майдаланып кошулган салат (*жашылча салат*), сабиз салат, кызылча салат, жүзай салат, турп салат,



буурчак салат, куурма салат, фунчоза салат; түрдүү ыкмада бышырылган жумурткалар – куурулган жумуртка, кайнатылган жумуртка, чала бышкан жумуртка; кайнатма шорполор – помидор шорпо, тоок шорпо, каз шорпо, индүк шорпо, балык шорпо; куурма шорполор – куурма тоок шорпо, куурулган жашылча шорпо; курамына ар түрдүү азыктар кошулган кесмелер – жашылча кесме, жумуртка кесме; куурма тамактар – жаркөп, куурулган пияз, куурулган жүзай, куурулган капуста, куурма колбаса, колбаса кошулуп куурулган жумуртка [225,Б.32; 226,Б.56; 231,Б.73; 233,Б.43; 234,Б.57] жана башкалар.

Өрөөндөрдө жашаган башка улуттар менен болгон этникалык жүрүмдөрдүн таасири астында кыргыз үй-бүлөлөрүнүн арасында лагман, самса, кошаң, ашлямфу (*баяндамачылардын басымдуу бөлүгү аталынган тамактарды дунгандардыкы деп эсептешет*), чанза, чак-чак (*татарлардыкы*), эткен чай, санза, гянфан, мампар (*уйгурлардыкы*), борщ, пражки (*пирожки*), котлет, картошка кошулуп түйүлгөн камыр вареники (*орустардыкы*), щи (*украиндердики*), дымляма, дымдама, машхордо, мастава, шавля (*өзбектердики*), бууга бышырылган мантуулар (*мантуу*), бууга бышырылган тооктор [225,Б.24; 231,Б.73] жана башкалар тараган.

Жыйынтыктап айтканда Чүй жана Талас аймактарында жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданияты төмөндөгүдөй белгилер менен мүнөздөлгөн:

- 1918-1940-жылдары изилденген аймактарда кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданиятында мурунтадан бери сакталып келе жаткан салттуу тамактардын түрлөрү, алардын аймактык өзгөчөлүктөрү, мезгилдик белгилери толугу менен сакталган. Чүй аймагында *дан-сүт-эт*, ал эми Талас өрөөнүндө *дан-эт-сүт* багытындагы тамактар басымдуулук кылган;

- 1940-1960-жылдарда изилденген өрөөндөрдө кыргыздардын ичиндеги биригүү жүрүмдөрү күч алып, тамак-аштын аймактык өзгөчөлүктөрү жоюлуу мезгилине туура келип, “советтик патриотизм”, “советтик интернационализм”, “бир тууган элдердин достугу” ураандары кенен жайылып, кыштактарда жашаган кыргыз атуулдарынын казак, татар, башкыр, орус жана башка

улуттардын өкүлдөрү менен чарбалык, маданий байланыштары түзүлө баштайт;

- чүйлүк жана таластык кыргыздардын тамак-аш маданиятынын 1960-1991-жылдардагы өнүгүүсүндө тамак-ашка тиешелүү мезгилдик өзгөчөлүктөр толугу менен жоюлуп, эт жана камыр азыктары кошулган кээ бир ысык тамактарды (*шалдама гүлчөтөй, челпек гүлчөтөй*) жасоодо аймактык айырмачылыктар сакталган. Чүй өрөөнүнүн ири шаарларга (*Бишкек, Токмок, Кара-Балта*) жакын жайгашкан кыштактарындагы кыргыз үй-бүлөлөрүнүн кээ бирлеринде союлган койдун этинен салттуу устукандарды чыгаруу тартиби жоюлуп бара жаткандыгы байкалат;

- изилденген кыштактарда кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданиятынын өнүгүүсүнө жаңы чарбалык багыттар (*жемиш өстүрүүчүлүк, багбанчылык, балыкчылык, балчылык*), шаарларда басымдуулук кылган тамактардын түрлөрү (*куурулган балык, үй шартында тортторду жана кондитер азыктарын даярдоо*) жана коңшулаш жашаган элдердин тамак-аш маданияты жетишеерлик деңгээлде таасирлерин тийгизген.

## БАП IV. КЫРГЫЗ ҮЙ-БҮЛӨСҮНҮН ТАМАК ИЧҮҮ АЗЕМИНИН (ТРАПЕЗАСЫНЫН) ТҮРЛӨРҮ

### §1. Үй-бүлөлүк деңгээлдеги тамактануу аземи жана анын Чүй, Талас аймактарындагы салыштырма түрлөрү

Түздөн-түз сунушталган бөлүмгө керектүү этнографиялык жана этносоциологиялык маалыматтарды изилдөөнүн алдында тамак ичүүнүн түрлөрүнө, тамактанууну белгиленген, туура тартип боюнча жүргүзүү эрежесине, белгилүү убакытта берилүүчү азыктардын өлчөмүнө, тамактануунун калыптанган тартибине тиешелүү кээ бир этнографиялык терминдерге, түшүндүрмөлөргө кыскача мүнөздөмө берүүнү туура көрдүк.

Ичүүгө даярдалган тамактарды элге берүүдө, алардын социалдык функцияларына жараша тамак-аштын негизги мазмуундары ачылат. Орус, кыргыз жана башка тилдерде жарыкка чыккан этнографиялык жана маданий таануучулук изилдөөлөрдө “тамактануу”, “тамак ичүү аземи” (*трапеза*) деген термин көбүрөөк колдонулат. “Тамактануу” коомдогу социалдык функциясына жараша эки классификациялык ыкмада илимий талдоого алынат. Биринчи классификациялык ыкманын негизин тамак-аштын өзү түзсө, анын классификациялык белгилерин тамак-аш кимдерге даярдалган жана анын маанилик маңызы (*семантикасы*) эмнеден тургандыгы аркылуу түшүндүрүлөт. Мындай классификациялык бөлүнүүлөрдүн негизинде жалпы тамак-аш төмөндөгүдөй түрлөргө бөлүнгөн: тамактанууну белгиленген, туура тартип боюнча жүргүзүү эрежесине, белгилүү убакытта берилүүчү азыктардын өлчөмүнө, тамактануунун калыптанган тартибине, үй-бүлөнүн мүчөлөрү тамактануучу “күнүмдүк тамак-аш” (*повседневная пицца*), “майрамдык тамак-аш” (*праздничная пицца*), “үйлөнүү тоюнда ичүүлчү тамак-аш” (*свадебная пицца*), “түлөө өткөрүүдөгү тамак-аш”, “адамдын өмүрүнө байланышкан аза күтүү тамак-ашы” (*поминальная пицца*). Изилдөөчүлөрдүн басымдуу бөлүгү “күнүмдүк тамак-аштын” башка түрлөрүн “ырым-жырым тамак-аштары” (*обрядовая пицца*) же “эскиден адат катарында калган үрп-адат тамак-аштары” (*ритуальная пицца*) деп жалпы бир топко бириктиришкен [63; 120; 145; 131].

Экинчи, классификациялык ыкмада нукура тамак-аштын өзү негизги социалдык квалификациялык бүтүндүк катары каралбастан, даяр болгон тамак-ашты кабыл алуудагы тамактануунун ыкмалары кабыл алынган [15,Б.14]. Себеби, мындай ыкманын колдонулушунда тамак-аштын курамдык теги ар түрдүү даамдык абалда болгондуктан, аны түзүүчү биримдиктер майдалануу, түрдүү тамактарга кошулуу абалын ээлешип, чыныгы тамактануу мезгилинде бири-бирине айкалыштыруу сапатында ыңгайы келген тамактануу жүрүмдөрүндө пайдаланылган, башкача айтканда, анын курамына түрдүү аталыштардагы жана мазмуундардагы (*конфигурациялардагы*) даяр тамактардын компоненттери кирип, алар бири-бирин толуктап туруу маанисинде колдонулган.

Жогоруда талдоого алынган квалификациялык топторго ылайык тамактануу төмөндөгүдөй татаалыраак бөлүктөргө бөлүнөт: күнүмдүк тамактануу – эртең мененки тамактануу, түшкү тамактануу, кечки тамактануу; өкүм сүргөн абалга карап тамактануу - үйдөгү тамактануу, кой тууттагы тамактануу, талаадагы тамактануу (*талаа станы*), кыркындагы тамактануу, коомдук же эл чогулган жердеги тамактануу; мааниси же кадыр-баркы менен тамактануу – майрамдык тамактануу, үрп-адат салты боюнча тамактануу. Тамактануунун негизги көрсөткүчтөрү - ага катышкан адамдардын саны, тамактанууну уюштурган адамдын социалдык абалы жана тамактанууга катышкандарга сунушталган тамактардын материалдык курамы болуп саналган.

Үй-бүлөнүн мүчөлөрү тамактануучу “күнүмдүк тамак-аш” Чүй жана Талас аймактарында жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүндө үч түргө (*маалга*) бөлүнгөн – эртең мененки тамактануу, түшкү тамактануу жана кечки тамактануу. Тамакка керектелинген азыктардын биологиялык курамы, физиологиялык составы жана адамдардын организми канааттанчу азыктардын өлчөмү эртең мененки, түшкү жана кечки тамактарда бирдей болбостон, бири-биринен айырмаланган.

“Майрамдык тамак-аш” – чүйлүк жана таластык кыргыз үй-бүлөлөрүнүн турмушунда үй-бүлөнүн же жалпы коомдун (*элдин*) майрамдык күндөрүнө арналып даярдалган салттуу же жаңыдан кабыл алынган тамак-аш. Даярдалган тамак-аштардын биологиялык жана физиологиялык курамы күнүмдүк тамак-аштарга караганда кубаттуу жана ток казыктуу болгон.

“Тойлордо ичүүлчү тамак-аш” – изилденген аймактарда даярдалган тамактардын аталыштарында жана курамдык бөлүктөрүндө айырмачылыктар болсо да, тойго катышкан адамдардын биологиялык талаптарын канааттандырган тамак-аштар.

“Адамдын өмүрүнө байланышкан аза күтүү тамак-ашы” – Чүй жана Талас аймактарында кабыл алынган салт боюнча адамдын өмүрүндө жаманчылыкка (*кара аш - адам кайтыш болгондо, үчүлүк, жетилик, кырк аш, аш*) байланышкан тамактын түрлөрү өкүм сүргөн. Чүй аймагында мындай тамак-аштын курамына кесме кошулган бешбармак же паллоо (*плов*), ал эми Талас аймагында эт кошулган камыр гүлчөтөй кирген.

“Ырым-жырым тамак-аштары” адамдын жашоосуна түздөн-түз байланышкан. Бешик той, жентек той, тушоо кесүү, сүннөт той (*баланы отургузуу*), орто мектепти, атайын орто же жогорку окуу жайын аяктоо, он сегиз жашка чыгуу же атуул катары паспорт алуу, армияга узатуу жана башка белгилүү мааракелерди өткөрүүдө Чүй аймагынын изилденген кыштактарында ысык шорпо, кесме, манту, лагман, кээде беш бармак берилсе, Талас аймагынын кыштактарында гүлчөтөй, шалдама, манту, жаркөп жана башкалар меймандарга сунушталган.

“Салттуу үрп-адат тамак-аштары (*эскиден адат катарында калган*)” же “ритуалдык тамак-аш” – Чүй өрөөнүнүн изилденген кыштактарында мындай тамактардын курамына күрүч (*Кароол-Дөбө кыштагынын тургундары пловду, паллоону “күрүч” деп аташат*) же паллоо, Талас өрөөнүнүн изилденген кыштактарында - май ботко же үстүнө эт көбүрөөк кошулган паллоо (*плов*) кирген.

“Үйдөгү тамак ичүү” – жалпылаштырылган түрүндө айтылып, даярдалган азыкты же оокатты үйдүн мүчөлөрү эртең менен, түштө жана кечинде кабыл алышкан. Мындай тамактардын курамына куурма чай, кара чай (*карандай чай*), сүттөлгөн (*сүт кошулган*) чай, айран, жарма, максым, кымыз, сары май, токоч (*нан*), нават же кумшекер, кыям (*варенье*), сууга бышырылган же куурулган жумуртка, шорпо, куурулган картошка, куурулган кесме (*вермишель*), кесме, манту, гүлчө, шалдама гүлчөтай, беш бармак жана башкалар кирген.

“Талаадагы тамак ичүү” – өндүрүшкө байланыштуу кыштак жерлеринде жашаган үй-бүлөлөрдүн эркектери же аялдары жаз, жай, күз мезгилдеринде талаада коомдук айыл чарба жумушунда жүргөн мезгилдеринде өзүлөрү менен кошо алып барган айрандарын, жармаларын, максымдарын, бетине сары май сүйкөлгөн же сүйкөлбөгөн нандарын жешип, термоско (*термос – изилденилген кыштактарда 1950-жылдардын аягынан тартып тарай баштаган*) куюп барган чайларын ичишкен.

Чүй жана Талас аймактарында жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн күнүмдүк тамак-ашынын эң орчундуу бөлүгүн эртең мененки тамактануу ээлеген. Улуу Ата Мекендик согушка чейинки мезгилде Кароол-Дөбө кыштагынын (*Чүй*) тургундары эртең мененки тамактанууну саар тамак ичүү деп аташкан [224.Б,18; 232,Б.35]. Калган изилденген кыштактарда эртең мененки тамак ичүүнү “эртең мененки тамактануу” деп аташкан. Эртең мененки тамактануу кыргыз үй-бүлөлөрүнүн басымдуу бөлүгүндө жылдын кайсы мезгилине (*кыш, жаз, жай, күз*) карабастан күн жаңыдан таң шоола болуп чыгып келе жаткан мезгилинде өткөрүлгөн.

Эртең мененки тамактанууга берилген тамактардын, азыктардын курамдык, социалдык, материалдык бөлүгүндө ХХ кылымдын биринчи жарымында бийик тоолуу, бөксө тоолуу жана түздүктүү аймактарда жайгашкан изилденген кыштактарында аймактык өзгөчөлүктөр байкалган.

Бийик тоолуу Кароол-Дөбө (*Чүй аймагы*) кыштагындагы кыргыз үй-бүлөлөрү эртең мененки тамактанууда айран, куурма чай, кымыз, сүт катыкталган чай, казан нан, эжигей, көжө, сары май же чий каймак колдонушса,

ушундай эле зонада жайгашкан Көк-Сай (*Талас өрөөнү*) кыштагындагы кыргыз үй-бүлөлөрү айран, сүзмө же айран катыкталган чай, уй кымыз, жуурат, сүттөлгөн чай, көмөч нан, тапанча нан, каймак же сүзмөнү пайдаланышкан [233,Б.39,46,59].

Чүй аймагынын бөксө тоолуу Бейшеке кыштагынын тургундарынын эртең мененки тамагын сүт катыкталган чай, көмөч нан, илис нан, талкан кошулган май, эжигей, чийки каймак, бышкан каймак, айран, кымыз түзсө, Талас өрөөнүнүн Бакайыр кыштагынын жашоочуларында айран, төө кымыз, уй кымыз, көмкөрмө тооч, сүт кошулган чай, бозо, ботко, каймак же сары май түзгөн [233,Б.67,78,89].

Түздүктүү аймакта жайгашкан Жаңы-Алыш кыштагында (*Чүй аймагы*) жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн эртең мененки тамагынын курамын кара чай, памил чай, сүттөгөн чай, куурма чай, максым, уй кымыз, таруу ботко, машак ботко, бышкан каймак же чийки каймак, сары май, сүзмө, көмөч нан, шыбама нан, загыра нан, калама, буудай көжө, жүгөрү көжө түзсө, Суулу-Маймак кыштагында (*Талас өрөөнү*) эртең мененки тамакта сүмөлөк тооч, гүлчө нан, сейдене нан, айран, кымыз, төө кымыз, чөп чай, кара чай, такта чай, сүт кошулган чай, буудай көжө, машак көжө, таруу ботко, жупка [233,Б.96,102] жана башкаларды колдонушкан.

Чүй жана Талас өрөөндөрүнүн бийик тоолуу аймактарында орун алган Кароол-Дөбө жана Көк-Сай кыштактарында жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн түшкү тамактануусунда сүт-эт-дан багытындагы азыктар үстөмдүүлүк кылса, түшкү тамакты даярдоодо сүт же эт багытындагы азыктар көбүрөөк колдонулган. Октябрь төңкөрүшүнөн 30-жылдардын башына чейин Чоң-Кемин өрөөнүндө өткөрүлгөн социалдык, чарбалык, маданий кайра жаңыланууларды өткөрүүдө мурунку замандын талаптарын колдогон байлар, бийлер, манаптар, бектер менен орто, кедей абалындагы кыргыз дыйкандарынын ортосунда таптык күрөш күч алат. Коллективдүү чарбага биригүү мезгилинде (*1920-жылдардын экинчи жарымы*) ар бир түтүндүн колунда болгон кара малдын жана бодо малдын 3/1 бөлүгү чарбалык бирикмеге өткөрүлөт. Ар бир чарбада

малдын саны азайат. Ошого карабастан кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-ашында сүт багытындагы азыктар көбүрөөк колдонулган [233,Б.19]. Мындай азыктардын курамына айран, жуурат, жарма, сүт кошулган же сүзмө кошулган жарма, таруу ботко, машак ботко, буудай көжө, тарткан каймак, шорпо, куурма шорпо, туурама шорпо, кара чай, кесме, сууга бышырылган картошка жана башкалар кирген. 1920-1940-жылдары Талас өрөөнүнүн Бакайыр кыштагында жашаган кыргыз атуулдары үчүн абдан кыйын, ачарчылык, жетишпегендик басымдуулук кылган жылдар болду. Кыштактын тамак-ашында сүт, эт (*өзгөчө кайберендердин эти*) жана дан багытындагы азыктар ээледі [234,Б.6]. Мындай тамак-аштын курамына умач аш, буудай көжө, жүгөрү көжө, кайнатма шорпо, жумшак шорпо, гүлчө (*гүлчөтай*), үлбүрчөк, чоймо тооч, түште, чүрөк нан, чыз-пыз куурдак, таруу ботко, жүгөрү ботко, мыкчыма талкан жана башкалар кирген.

Аталган өрөөндөрдүн бөксө тоолуу аймагында жайгашкан кыштактарында (*анын ичинде изилдөө иши жүргүзүлгөн Бейшеке, Бакайыр кыштактарында*) күндүзгү (*түшкү*) тамактануу чак түш мезгилинде (*күндүзгү саат бир менен экинчи аралыгында*) жүргүзүлгөн. Аталган кыштактарда топтолгон маалыматтарга караганда түшкү тамактануунун курамына кирген азыктар эртең мененки тамактанууда колдонулган азыктардан кубаттуулук, биологиялык жана физиологиялык жагынан айырмаланган. Материалдык, чарбалык жана каржылык жагынан өтө бай эмес кээ бир үй-бүлөлөрдө колдонулган куурулган картөшкө, пияз, үй канаттууларынын эттери кошулган тамактар пайда боло баштаган.

Бейшеке кыштагынын тургундарынын маалыматтарына караганда (*Чүй өрөөнү*) 1940-1950-жылдарда “1920-1930-жылдардагы каатчылык мезгилде көбүрөөк пайдаланылган жуурат, эжигей, төө кымыз, табыгый чөптөрдөн жасалган чай, машак көжө, таруу ботко, машак ботко жана ботколордун ар кандай түрлөрү күнүмдүк тамак-ашта көбүрөөк колдонулбай калган” [233,Б.43,52,68]. Түшкү тамактанууда колдонулган азыктардын курамдык бөлүктөрү белокторго, углеводдорго, витаминдерге бай жашылчалар,



жемиштер менен коштолот. Кыштак тургундарынын арасында жеке чарбалык сугат дыйканчылыгы, менчик жер аянттарында (*огороддорунда*) жашылча (*сабиз, бадыраң, помидор*) өстүрүүчүлүк, жемиш багбанчылыгы (*алма, алмурут, өрүк*) тарап, үй канаттууларын (*тоок, өрдөк, каз, үндүк*) үйдүн шартында кармай башташкан. Кыргызстандын башка аймактарына (*Талас, Ысык-Көл, Теңир-Тоо, Баткен, Жалал-Абад, Ош*) караганда Чүй өрөөнүндө шаар тибиндеги эл жашоочу пункттар, мал чарба жана дыйканчылык азыктарын кайрадан иштетип чыгаруучу өнөр-жай комбинаттары көбүрөөк курула баштайт. Мындан сырткары өрөөндүн аймагында 80ге чукул түрдүү тилде сүйлөгөн улуттук же калктык бирикмелер жайгашкан.

Бейшеке кыштагынын тургундарынын 1920-1950-жылдарда түшкү тамактарынын негизин кара чай, памил чай, сүттөлгөн чай, куурма чай, кара жарма, сүзмө кошулган жарма, чокко бышырылган нан, көмөч нан, казан нан, буудай көжө, акшак ботко, жүгөрү ботко, чийки каймак, бышкан каймак, сары май, куурулган картошка, сүт кесме жана башкалар түзгөн.

Ушул эле мезгилде Талас аймагынын Бакайыр кыштагынын тургундарынын өздүк чарбачылыгында сугат ыкмасы аркылуу дан өсүмдүктөрүн – буудайды, арпаны, жүгөрүнү, тарууну өстүрүү кененирээк тарай баштайт. Дан өсүмдүктөрүнүн өздүк чарбада көбүрөөк өстүрүүнүн натыйжасында, андан алынган дан түшүмдөрү кыргыз үй-бүлөсүнүн тамак-аш маданиятында кененирээк колдонулган. XX кылымдын 20-жылдарынын экинчи жарымында Талас аймагынын Бакайыр кыштагында жаңы чарбалык ыкмага өтүү жараяны башталган. Колунда малы жок, кайрак дыйканчылыгы менен кызмат кылышкан кушчу уруусунун он алты түтүнү отурукташууга өтүүнү каалашып, туруктуу там курушуп, чарбачылыктын жаңы түрүнө өтүшөт. Алардын негизги чарбачылыгы кайрак дыйканчылыгы болгондуктан дан өсүмдүктөрүн (*сулуу, арпа, буудай, таруу, жүгөрү*) өстүрүүгө өзгөчө көңүл бурушкан. Ошол мезгилде эле кара таруу, сары таруу, астыркан буудай, бадыракай буудай жана башка жүгөрүнүн түрлөрүн өстүрүшкөн. Карапайым элдин тамак-ашынын негизги бөлүгүн дан азыктарынан алынган ундар,

акшактар түзгөн [234,Б.23]. 1920-1950-жылдарда бакайырлыктардын түшкү тамагын төмөндөгүлөр түзгөн – чөп чай (*сарыгүл чай*), куурма чай, бозо, жарма, кара жарма, айран, сүт чай, жупка, көөлөгөн талкан, чөбөгө, мыкчыма, жуурат, ботконун түрлөрү (*таруу ботко, арпа ботко, буудай ботко*), көжө (*талканга сары май, сүт кошуп жешкен*) [235,Б.35-36]. Ушул мезгилде аталган тамактар, Кыргызстандын баардык аймактарында жашаган ар бир кыргыз үй-бүлөсүнүн тамактарынын негизин түзгөн. Башкача айтканда бул мезгилде тамактануунун негизги рационун сүт жана дан азыктары түзгөн болсо, ал эми 1950-жылдардын ортосунан тартып респонденттердин белгилөөлөрү боюнча түшкү тамактын курамында көжө, ботко сыяктуу тамактар менен бирге куурма (*куурулган*) тамактар пайда боло баштаган. Алардын курамына куурулган картошка, картошка куурдак, кара куурдак, куурулган кесме, куурулган пияз, эт сорпо, картошка сорпо жана башкалар кирген [235,Б.54-55].

Чүй өрөөнүнүн түздүктүү аймактарында ХХ кылымдын биринчи жарымында көп улуттуу элдердин өкүлдөрү жашаган. Аянты анча чоң эмес кичинекей өрөөндө көп улуттуу элдердин жашашы, алардын чарбасынын, маданиятынын бардык тармактарына жаңы өзгөрүүлөрдү киргизген. Мындай аймакта түрдүү тилде сүйлөгөн, түрдүү динге тутунган атуулдардын ортосунда чарбалык, маданий алмашуулар жүрүп турган. Калк аралык жүрүмдөрдүн жогоркудай багыттарда жүрүшү Чүй аймагында жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданиятына түздөн-түз таасирин тийгизген. 1930-жылдардын ортосунан тартып Чүй аймагынын Жаңы-Алыш кыштагынын тургундарынын арасында бадыраңды жана башка кээ бир жашылчаларды, жемиштерди өстүрүүдө коңшулаш Чым-Коргон кыштагында жашаган татарлардын, Боролдой кыштагында жашаган уйгурлардын жашылча-жемиш өстүрүүчүлүк багытындагы таасирлери байкалган [233,Б.102]. Калк аралык таасирлерден сырткары өрөөндө жайгашкан шаар (*Кемин, Токмок, Кант, Бишкек, Беловодск, Кара-Балта*) тургундарынын, анын ичинде Жаңы-Алыш кыштагынан барып жашагандардын тамак-аш рационау белгилүү өлчөмдө

кыштак жерлеринде жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн өкүм сүргөн салттуу тамак-ашынын өзгөрүшүнө түрткү болгон.

1950-жылдарда кыштак жерлеринде мамлекет тарабынан ачылган азык-түлүк дүкөндөрүндө түрдүү багыттагы азыктардын – канттын, ундун, кесменин, зыгыр майдын жана башка жегенге, ичкенге жарым-жартылай даярдалган толук эмес даяр азыктардын сатылышы күнүмдүк тамак ичүүдө пайдаланган азыктардын өзгөрүшүнө өбөлгөлүү шарттарды түзгөн.

Жаңы-Алыш кыштагынын тургундары 1920-1950-жылдары түшкү тамактанууда төмөндөгүдөй азык заттарын пайдаланышкан – атала, ботко жана анын түрлөрү (*буудай ботко, таруу ботко, арпа ботко, жүгөрү ботко*), көжө жана анын түрлөрү (*арпа көжө, таруу көжө, буудай көжө, жүгөрү көжө, сүт кошулган көжө*), кара жарма, күрүч жарма, максым, айран, уй кымыз, бозо, күрүч сорпо, картошка сорпо, көмөчкө куурулган картошка атала [233,Б.17,24,37,45] жана башкалар.

Түздүктүү аймакта жайгашкан Суулу-Маймак (*Талас өрөөнү*) кыштагында жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн 1920-1950-жылдардагы тамак-аш маданиятында дан жана сүт азыктарынын басымдуулук кылгандыгы менен мүнөздөлгөн. Бул аймакта түшкү тамак рационунун негизин дандан жана сүттөн жасалган тамак азыктары түзгөн. Алардын курамына опурма чай, чөп чай, кара чай, актаган чай, куурма чай, мыкчыма, көөлөнгөн талкан, сүт жупка, калама нан, көмөч нан, май көмөч, май токоч, көк айран, эжигей, жарма, быламык ботко, куурулган картөшкө, куурма сорпо, куурдак [234, Б.21,36,46,57] жана башкалар кирген.

Демек, түшкү тамактанууда Чүй, Талас өрөөндөрүнүн бийик тоолуу (*Кароол-Дөбө кыштагы Чүй аймагы, Көк-Сай кыштагы Талас өрөөнү*), бөксө тоолуу (*Бейшеке кыштагы Чүй өрөөнү, Бакайыр кыштагы Талас аймагы*) жана түздүктүү (*Жаңы-Алыш кыштагы Чүй өрөөнү, Суулу-Маймак кыштагы Талас аймагы*) географиялык аймактарында жайгашкан изилденилген кыштактарында жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамакка керектелүүчү азыктарынын курамында өзгөрүүлөр байкалган.

Салттуу түрдө кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданиятындагы туруктуу стереотип катарында кабыл алынган ысык, кубаттуу жана калориялуу тамактар кечки тамак-аш рационунда берилген.

Чүй өрөөнүнүн Кароол-Дөбө жана Талас аймагынын Көк-Сай кыштактарынын тургундары башка өрөөндөрдөн бир аз айырмаланышып, кечки тамагынын негизин эт азыктары түзгөн. Эт азыктары үйдө багылган кара, бодо малдан жана аңчылыкта тузак менен кармалган же мылтык аркылуу атылган кайберендердин (*элик, теке, улар, чил, кыргоол, бөдөнө*) эттери аркылуу толукталган. Аталган кыштактын тургундарынын тамагынын негизги компонентин эт түзгөн төмөндөгүдөй тамак-аштын түрлөрүн даярдашкан: кесме көжө, күрүч көжө, шорпо, кесме, сызык кесме, куурулган кесме, кайберен куурдак, кара куурдак, жупка, беш бармак, сүр беш бармак, ич эттен жасалган беш бармак, сүт кесме, жаркоп (*Кароол-Дөбө*); катыкталган гүлчө (*сүт гүлчө*), сызык гүлчө, шалдама гүлчөтөй, куурулган гүлчөтөй, сүр гүлчөтөй, ич майдан гүлчөтөй, картошка кошулган куурдак, беш бармак (*Көк-Сай*) [233,Б.24,41,57; 234,Б.11,32,48,59] жана башкалар.

Бөксө тоолуу Бейшеке (*Чүй*) жана Бакайыр (*Талас*) кыштактарында жашашкан кыргыз үй-бүлөлөрүнүн мүчөлөрү 1920-1950-жылдардын аралыгында кечки тамак-аш рационунда басымдуу түрдө ысык, кубаттуу жана калориялуу тамактарды даярдашкан. Аталган кыштактарда жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн кечки тамак-ашынын негизги мазмуунун эт түзгөн [233,Б.49; 234,Б.36]. Чынында, топтолгон этнографиялык маалыматтар жогоруда көргөзүлгөн респонденттердин ой-пикирин тастыктайт. Себеби, суроо-жоопко тартылган информаторлордун басымдуу бөлүгү кечки тамакты жасоодо, үй-бүлөнүн шартына карай, эттин колдонулгандыгы тууралуу маалыматтарды беришти. Бейшеке кыштагынын тургундары аталган мезгилдик мөөнөттө (*1920-1950-жж.*) төмөндөгүдөй тамактын түрлөрүн кечки тамактанууда колдонушкан: картошка шорпо, куурма шорпо, тоок шорпо, айран катык кесме, сүзмө катык кесме, күрүч көжө, сызык көжө, сүт көжө, жүгөрү көжө, буудай көжө, эт кошулган нан, кесме ботко, жаркөп [233,Б.18,23,37,41,58] жана

башкалар. Топтолгон баяндамаларга караганда Бейшеке кыштагынын жашоочуларынын 3/1 бөлүгүндө Ата Мекендик согуштан кийинки жылдарында тамак азыктарынын курамына жашылча өсүмдүктөрүнүн (*бадыраң, помидор*), жыттуу чөптөрүнүн (*укроп, петрушка*) жана үй канаттууларынын азыктарынын (*эптеринин, жумурткаларынын*) киргендиги менен айырмалана баштаган.

Бакайыр кыштагынын тургундарынын кечки тамак-ашынын курамында майдаланган дан өсүмдүктөрү жана камыр өзгөчө орунга ээ болуп, бейшекеликтердин кечки тамак-ашынан өтө чоң өзгөчөлүктөр менен айырмаланбастан төмөндөгүдөй тамактар менен мүнөздөлүнгөн - күрүч көжө, таруу көжө, жүгөрү көжө, куурма шорпо, бозо, ич эттен гүлчөтай, куурулган гүлчөтай, гүлчөтай, шалдама гүлчөтай, катыкталган сүт гүлчө, сүзмө катык кесме, картошка куурдак, жаркөп [234,Б.9,18,26,39] жана башкалар.

Чүй өрөөнүнүн түздүктүү аймагында жайланышкан Жаны-Алыш кыштагынын тургундары, Талас өрөөнүнүн түздүктүү аймагында орун алган Суулу-Маймак кыштагынын тургундарына караганда кечки тамак-аш рационунда жашылча багытындагы өсүмдүктөрдү көбүрөөк колдонушкан. Ал эми Суулу-Маймак кыштагынын тургундарынын кечки тамак-ашында майдаланган дан эгиндеринен – ундан, талкандан куурулуп же кайнатылып жасалган тамак-аштын түрлөрү үстөмдүк кылган. Жаңы-Алыш кыштагынын тургундарынын кечки тамактарынын түрлөрү төмөндөгүдөй болгон – буудай көжө, куурма кесме, куурма тоок кесме, жашылча кесме, жумуртка кесме, картошка шорпо [233,Б.24,36,46] жана башкалар.

Суулу-Маймак кыштагынын тургундары 1920-1950-жылдарда үстөмдүк кылган чарбачылыгына ылайык төмөндөгүдөй азыктарды кечки тамак ичүүдө пайдаланышкан: машак көжө, буудай көжө, күрүч көжө, акшак көжө, буудай ботко, тоок гүлчөтай, сүт кесме, эт кесме, картошка кесме, гүлчөтай [234,Б.68,79] жана башкалар.

Демек, жогоруда талдоого алынган этнографиялык талаа материалдарынын негизинде 1920-1950-жылдарда Чүй жана Талас өрөөндөрүнүн изилденген кыштактарынын ичинен бийик тоолуу (*Кароол-Дөбө*

Чүй аймагы, Көк-Сай Талас өрөөнү), бөксө тоолуу (Бейшеке кыштагы Чүй өрөөнү, Бакайыр кыштагы Талас аймагы) жана түздүктүү (Жаңы-Алыш Чүй өрөөнү, Суулу-Маймак Талас аймагы) кыштактарында эртең мененки тамак ичүүнүн негизги компонентин сүт, айран жана ар түрдүү каймактар түзсө, түшкү тамагында түрдүү дан азыктарынан жасалган ботко, көжөлөр колдонулган. Кечки тамагынын негизги компонентин (үй бүлөнүн шартына карай) эт азыктары кошулган ысык оокаттар түзгөн.

Жогорудагы классикалык этнографиялык ыкма менен алынган маалыматтарды этносоциологиялык сурамжылоонун маалыматтары менен салыштырып көрөлүк. Чүй жана Талас аймактарынын изилденген кыштактарында этносоциологиялык сурамжылоого тартылган 150 адамга «Үй-бүлөлүк тамак ичүүнү кайсы салттуу тамак аштар түзгөн?» деген суроого төмөндөгүдөй жоопторду алдык (Караңыз: Жадыбал №5).

Жадыбал №5

Үй-бүлөлүк тамак ичүүнү кайсы салттуу тамак аштар түзгөн?

№	тамактын аталышы	Кароол-Дөбө (Чүй өрөөнү)	Көк-Сай (Талас өрөөнү)
1	сүтү жок чай жана нан	1.3%	1.1%
2	сүттүү чай жана нан	16%	8.0%
3	куурма чай	33.3%	9.3%
4	максым, жарма, айран жана нан	48%	81.3%
5	көжө, чай жана нан	1.3%	1.3%

Демек, ХХ кылымдын биринчи жарымында изилденген кыштактарда жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн күнүмдүк тамак-ашына (эртең мененки, түшкү жана кечки) керектелген азыктардын басымдуу бөлүгүн салттуу тамак-аштын курамына кирген максым, жарма, айран түзгөндүгүн этносоциологиялык сурамжылоонун жыйынтыктары тастыктайт.

Тамак-аш рационана канчалык жаңы тамак-аш азыктарынын кириши менен Чүй жана Талас аймактарынын изилденген кыштактарында жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн күнүмдүк тамак-ашында салттуу тамак-аштын түрлөрү

(ботко, көжө, эжигей, кулазык, төө кымыз, чөбөгө) 1950-жылдардын ортосунан тартып жоголо баштаган.

XX кылымдын 60-жылдарынан тартып изилденген кыштактарда жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн арасында сугат дыйканчылыгы, жашылча, мөмө жемишин өстүрүүчүлүк, үй канаттууларын (тоок, өрдөк, каз) багуучулук, багбанчылык, аарычылык, балыкчылык кенен тарай баштаган. Мындан сырткары элге керектелүүчү азык-түлүк дүкөндөрүндө кум шекердин, чакмак канттын, наваттын, момпосуйдун, таруунун, буудайдын, жүгөрүнүн, түрдүү кесмелердин (лапшалардын, вермишелдердин), пахта майдын жана башка азыктардын сатылышы салттуу ыкмада даярдалган тамактардын түрлөрүнүн өзгөрүшүнө маанилүү таасирин тийгизген.

Жогоруда жазылган этнографиялык баяндамалар этносоциологиялык сурамжылоолордун жыйынтыктары аркылуу тастыкталат. Сурамжылоого катышкан респонденттерге “Сиздин кыштакта качан багбанчылык, жашылча өстүрүүчүлүк пайда болгон?” деген суроого төмөндөгүдөй жыйынтыкты алдык (Караңыз: Жадыбал №6).

Жадыбал №6

Сиздин кыштакта качан багбанчылык, жашылча өстүрүүчүлүк жана бакчылык (жемиш багын өстүрүүчүлүк) пайда болгон?

№	мөөнөттүк баскычтар	Чүй өрөөнү	Талас өрөөнү
1	XX кылымдын 20-30-жылдарында	8.0%	4.0%
2	XX кылымдын 1931-1940-жылдарында	13.3%	21.3%
3	XX кылымдын 1941-1950-жылдарында	22.7%	32.0%
4	XX кылымдын 1951-1960-жылдарында	32.0%	34.7%
5	XX кылымдын 60-жылдарынын ортосунан	24.0%	8.0%

Демек, Талас өрөөнүнүн түздүктүү жана бөксө тоолуу кыштактарында өткөн кылымдын 1931-40-жылдарында багбанчылыктын, жашылча өстүрүүчүлүктүн жана багбанчылыктын өнүгүшү 21.3%ды ээлесе, 1941-50-

жылдарда – 32.0%ды, 1951-60-жылдарда – 34.7%ды түзгөн. Мындай статистикалык маалыматтарды Чүй өрөөнүнүн Бейшеке жана Жаңы-Алыш кыштактарында чогултулган сурамжылоонун маалыматтарына салыштырганда Талас өрөөнүнүн Бакайыр жана Суулу-Маймак кыштактарында багбанчылык, жашылча өстүрүүчүлүк жана бакчылык абдан жогорку темпте өнүккөндүгү байкалат. Аталган суроону дааналап тастыкташ үчүн сурамжылоого тартылган респонденттерге “Кайсыл элдин өкүлдөрү Сиздин кыштагыңызда багбанчылыктын, жашылча өстүрүүчүлүктүн жана жемиш багын өстүрүүчүлүктүн өнүгүшүнө таасир эткен?” деген суроо берилди. Анын жыйынтыгы № 7-жадыбалда берилди (*Караңыз: Жадыбал №7*).

Жадыбал №7

Кайсыл элдин өкүлдөрү Сиздин кыштагыңызда багбанчылыктын, жашылча өстүрүүчүлүктүн жана жемиш багын өстүрүүчүлүктүн өнүгүшүнө таасир эткен?

№	калктык топтордун аталышы	Чүй өрөөнү	Талас өрөөнү
1	татарлар, башкырлар	1.3%	-
2	орустар, украиндер, немецтер	52.0%	38.0%
3	өзбектер, тажиктер	1.3%	2.7%
4	уйгурлар, дунгандар	1.3%	-
5	чечендер, лезгиндер, курддар, түрктөр	-	50%
6	эч бир калктык топ таасирин тийгизген жок	44.0%	9.3%

Чүй өрөөнүнүнүн изилденген кыштактарында багбанчылыктын, жашылча өстүрүүчүлүктүн жана жемиш багын өстүрүүчүлүктүн өнүгүшүнө орустар, украиндер, немецтер (52.0%) маанилүү таасирин тийгизсе, ал эми Талас аймагынын изилденген кыштактарында - чечендер, лезгиндер, курддар, түрктөр маанилүү оорунду (50%) ээлеген.

Жогоруда белгиленип кеткендей Чүй жана Талас аймактарынын изилденген кыштактарында кыргыз үй-бүлөлөрүнүн жеке менчик чарбасында үй канаттууларын (*тоок, өрдөк, каз*) багуу тамак-аш маданиятынын комплексине жаңы түрдөгү азыктардын кошулушуна шарт түзгөн.



Этносоциологиялык сурамжылоого тартылган респонденттерге “XX кылымдын 30-40-жылдарында Сиздин ата-энеңиз үй канаттууларын бакканбы?” деген суроого төмөндөгүдөй жыйынтыкты алдык (*Караңыз: Жадыбал №8*).

Жадыбал №8

XX кылымдын 30-40-жылдарында Сиздин ата-энеңиз үй канаттууларын бакканбы?

№	суроонун жообу	Чүй аймагы	Талас аймагы
1	ооба, багышкан	8 – 10.7%	47 – 62.7%
2	багышкан эмес	58 – 77.3%	17 – 22.7%
3	жаңыдан бага башташкан	9 – 12.0%	11 – 14.7%

1930-1940-жылдарында Чүй аймагынын изилденген кыштактарында жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн 10.7%ы, ал эми Талас өрөөнүнүн изилденген кыштактарында 62.7%ы үй канаттууларын өзүлөрүнүн жеке менчик чарбасында багышкан. Аталган суроого жаңы толуктоолорду алуу максатында сурамжылоого тартылган информаторлорго “Үй канаттууларынын кандай түрлөрү багылган?” деген суроого төмөндөгүдөй жыйынтыкты алдык (*Караңыз: Жадыбал №9*).

Жадыбал №9

Үй канаттууларынын кандай түрлөрү багылган?

№	суроонун жообу	Чүй аймагы	Талас аймагы
1	тоок	61 – 81.3%	63 – 84.0%
2	каз	1 – 1.3%	2 – 2.7%
3	өрдөк	4 – 5.3%	-
4	индүк	1 – 1.3%	-
5	багышкан эмес	8 – 10.7%	10 – 13.3%

Жогоруда жадыбалда көрсөтүлгөндөй совет мезгилинде кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданиятында колдонулган эт азыктарынын курамына койдун, уйдун, топоздун, төөнүн, жылкынын эттеринен сырткары тооктун, өрдөктүн, каздын, индүктүн эттерин колдонушкан. Үй канаттууларынын

эттеринин ичинен эки аймакта тең тооктун (Чүй – 81.3%, Талас – 84.0%) эттери басымдуулук кылган.

Этнография жана маданий таануу илимдеринде кыргыз элинин чарбачылыгында аарычылык 1950-жылдардын аягы – 1960-жылдардын башында тараган деген ой-пикир үстөмдүк кылууда. Талаада жүргүзүлгөн этносоциологиялык сурамжылоонун жыйынтыктары жогоруда аталган ой-пикирди толугу менен тастыктайт. Сурамжылоого катышкан информаторлорго “Сиздин кыштакта аары багып кесип кылгандар болгонбу?” деген суроого төмөндөгүдөй жыйынтыктарды алдык (Караңыз: Жадыбал №10).

Жадыбал №10

Сиздин кыштакта аары багып кесип кылгандар болгонбу?

	суроонун жообу	Чүй аймагы	Талас аймагы
1	ооба, болгон	50 – 66.7%	41 – 54.7%
2	болгон эмес	24 – 32.0%	31 – 41.3%
3	каалашкан, бирок жасай алган эмес	1 – 1.3%	3 – 4.0%

Жадыбалда көрсөтүлгөндөй Талас аймагындагы изилденген кыштактарга (54.7%) караганда, Чүй өрөөнүнүн изилденген кыштактарында аарычылык 12%га көбүрөөк тараган.

Кыргыз үй-бүлөлөрүнүн жеке менчик чарбасындагы өзгөрүүлөрдү билүү максатында “Сиздин кыштактын элдери ХХ кылымдын биринчи жарымында балык уулоо менен кесип кылышканбы?” деген суроону респонденттерге узаткканда изилденген кыштактардан алынган этносоциологиялык сурамжылоонун жыйынтыгы төмөндөгүдөй көрүнүштү берди (Караңыз: Жадыбал №11).

Жадыбал №11

Сиздин кыштактын элдери ХХ кылымдын биринчи жарымында балык уулоо менен кесип кылышканбы?

№	суроонун жообу	Чүй аймагы	Талас аймагы
---	----------------	------------	--------------

1	ооба, кесип кылышкан	8 – 10.7%	25 – 33.3%
2	кээде кесип кылышкан	4 – 5.3%	2 – 2.7%
3	кесип кылышкан эмес	58 – 77.3%	46 – 61.3%
4	билбеймин (башка ой-пикир)	5 – 6.7%	2 – 2.7%

Жогоруда №11 жадыбалда көрсөтүлгөндөй ХХ кылымдын биринчи жарымында Чүй өрөөнүндө изилденген кыштактарда жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн 77.3%ы, ал эми Талас аймагында жашагандардын 61.3%ы балыкчылык менен кесип кылышкан эмес.

Кемин районунун Жаңы-Алыш кыштагында топтолгон этнографиялык маалыматтарга караганда “совет бийлигинин жетекчилери 1932-жылдан шаардык жана райондук ашканаларда расмий түрдө “балык күнү” киргизилген” деп маалымат беришкен [234,Б.33,57]. Себеби, мындай буйуртманын чыгышына ошол мезгилдеги СССРдин, анын ичинде Кыргыз ССРинин ичиндеги эт азыктарынын кыйын кезенден (*жер-суу реформасы, көчмөн жана жарым көчмөн чарбаларды отурукташтыруу, алгачкы биргелешкен чарбалардын түзүлүшү, кулакка тартуу жана башкалар*) кийинки тартыштыгы түрткү болгон. Советтер Союзунун Коммунистик партиясынын Борбордук комитети 1976-жылы бул буйрукка кошумча катары экинчи токтомду кабыл алат. Токтомдун негизинде ар бир жуманын төртүнчү күнү “балык күнү” деп жарыяланат. Маалыматчылардын кабарларына караганда райондордун борборлорунда жана шаарларда жайгашкан ашканаларда минтайдан, сазандан, трескадан, мойвадан жасалган тамактардын түрлөрү тамак ичкендерге сунушталган. Өзгөчө мындай кырдаал Чүй өрөөнүндөгү түздүктүү аймактарда жайгашкан кыштактарга (*Кара-Жыгач, Кара-Сакал, Жаңы-Алыш*) тиешелүү болгон [224, 229, 234].

1960-жылдардан кийин Чүй жана Талас өрөөндөрүнүн түздүктүү аймактарында жайгашкан Жаңы-Алыш, Суулу-Маймак кыштактарында жашаган кыргыздардын тамак-аш маданиятында жаңыдан пайда болгон азыктардын, дандардын курамына сабиз, турп, алма, алмурут, өрүк, кара өрүк, бадыраң, капуста, помидор, ашкөк, жүзай, көк пияз жана башкалар кирген

[234,Б.21,58; 235,Б.19,38]. Бөксө тоолуу жана бийик тоолуу аймактарда жайгашкан кыштактарга мындай өзгөрүүлөр 10-15 жыл кечирээк жеткен.

Топтолгон маалыматтарга караганда 1960-жылдардын башынан тартып Чүй өрөөнүнүн түздүктүү аймактарында шаардык эл жашоочу пункттарга жакыныраак жайгашкан, түрдүү калктык бирикмелер жашашкан Сокулук районунун Төмөнкү-Чүй, Кара-Сакал; Аламүдүн районунун Кара-Жыгач, Беш-Күңгөй; Ысык-Ата районунун Кең-Булуң; Жайыл районунун Сары-Булак; Панфилов районунун Кум-Арык; Чүй районунун Онбир-Жылга, Дөң-Арык; Кемин районунун Жаңы-Алыш кыштактарында жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-ашында уйгур элинин мантысы, лагманы; өзбек элинин “сай” деп аталган тууралган жашылчалары, күрүч сорпосу (*мастава*), күрүч ашы (*плов*), дунгандардын куурулган капустаcы; татарлардын чак-чагы; орустардын борщу, котлети, картошка жаркөбү (*жаркое*), жашылча салаты [224,Б.14,32,46; 225,Б.32,63; 228,Б.16,27,34; 233,Б.31,43] колдонула баштаган. Аталган тамак-аштын түрлөрү бөксө жана тоолуу аймактарда жайгашкан кыштактарга 70-жылдарынын ортосунан тартып тарай баштаган.

Үй-бүлөлүк тамак ичүүнүн кийинки баскычы өнүккөн социализм мезгилине (*1960-жылдардын ортосу - 1990-жж.*) туура келет. Бул мезгилде Чүй жана Талас өрөөндөрүнүн изилденген кыштактарында жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданиятынын өнүгүшүнө төмөндөгүдөй факторлор даректүү таасирлерин тийгизет: жеке багыттагы чарбанын өнүгүшү, түрдүү улуттардын ортосунда социалдык, маданий жана аң-сезимдик биримдиктин орношу, улутуна, калктык топторуна карай бөлүнүүнүн начарлашы, улутуна карабастан бирдиктүү совет элинин калыптанышы, шаар тибиндеги эл жашоочу жайлардын жана аларда өнөр-жай, социалдык, маданий ишканаларынын көбөйүшү, шаардык агломерациянын уюшулушу, кыштак жерлеринде жашоочулардын шаардык турмушка кызыга башташы, кыштак менен шаарда жашоочулардын ортосунда барып-келүү (*челночная*) миграциясынын күч алышы, шаар турмушунун кыштактык жашоочулардын арасында тарай башташы, жаш өспүрүм курактагы кыштактык жашоочулардын шаардагы

жогорку жана атайын орто окуу жайларында окуусу, окууну бүткөндөн кийин шаардын аймагында иштеп калуу далалаты, дүкөндөрдө, ашканаларда, жашылча-жемиш базарларында тамакка керектелүүчү даяр азыктардын сатылышы, башка элдер менен этникалык мамилелердин туура багытта пайдаланышы жана башка факторлор.

Жогоруда аталган чарбалык, социалдык, маданий, психологиялык, урбанизациялык факторлор биздин изилдөөбүзгө алынган кыштактардын баардыгында жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн жашоо-турмушунда байкалган.

Тоолуу (*Кароол-Дөбө Чүй аймагы, Көк-Сай Талас өрөөнү*), бөксө тоолуу (*Бейшеке кыштагы Чүй өрөөнү, Бакайыр кыштагы Талас аймагы*) кыштактарга караганда, түздүктүү аймактарда жайгашкан Жаңы-Алыш (*Чүй өрөөнү*) жана Суулу-Маймак (*Талас өрөөнү*) кыштактарында жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн күнүмдүк тамактануусунда (*эртең мененки, түшкү, кечки*) жаңы өзгөрүүлөр абдан айкын байкалган. Жаңы-Алыш кыштагынын тургундарынын билдирүүлөрүнө караганда “кыштакта жашаган кыргыздар өзүлөрүнүн жеке чарбасын иштетүүдө кошуна жашаган уйгурлардан, өзбөктерден, дунгандардан кем калбай иштешип, түрдүү багыттагы жашылчаларды (*помидор, бадыраң, капуста, болгар калемпири*), тамакка кошулуучу жашылча чөптөрдү (*жүзай, петрушка, жандоо, укроп, селдерей, көк пияз*), мөмө жемиштерди (*алма, алмурут, өрүк, алча, кара өрүк, малина, куллунай, карагат, жүзүм*) өстүрүшкөн. Аталган жашылчалар, тамакка кошулуучу чөптөр жана мөмө жемиштер жасалынган тамактын түрүнө карата тамак-ашта колдонулган” [233,Б.32,38,54].

Жаңы-Алыш жана Суулу-Маймак кыштактарынан топтолгон этнографиялык маалыматтарга караганда 1960-жылдардын ортосунан тартып кыштактык кыргыздардын тамак-ашында мезгилдик (*сезондук*) белгилер жоюлуп, тамак-аш маданиятында колдонулган азыктар кеңейүүнүн жолуна түшкөн. Салттуу мезгилде өкүм сүргөн тамак-аштардан айырмаланып, 1960-жылдардын аягынан тартып чүйлүк жана таластык кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-ашында эт жана сүт багытындагы азыктардын орду төмөндөй баштаган. Башкача айтканда,

эт жана сүт азыктарын катыштырбай эле башка түрдөгү азыктардан дагы (*мисалы - дандан, жашылчадан*) ысык оокаттарды даярдоого өтүшкөн.

1960-1990-жылдарда изилденген өрөөндөрдүн түздүктүү кыштактарында (*Жаңы-Алыш, Суулу-Маймак*) эртең мененки тамак-ашты илис нан, бөлкө нан, чабаты, калама нан, чай, карандай чай, сүттөлгөн чай, сары май, каймак, жылытма тамак (*мурунку күндүн кечки тамак-ашынан калган тамакты жылытып же ысытып берүү*) түзгөн. Жай жана күз мезгилдеринде жогоруда жазылган азыктарга кошумча алма, жүзүм, кыям (*варенье*) колдонулган [234,Б.44; 235,Б.62].

Аталган кыштактарда жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн түшкү тамагында карандай же сүттөлгөн (*сүт катыкталган*) чайдын курамына кирген каймак, сары май (*1980-жылдардын башынан тартып дүкөндө сатылган сливочное масло*), сууга бышырылган же куурулган жумуртка, куурулган жемиш, борщ, куурулган картошка, пияз кошулган каттама, куурулган капуста кирген. Ал эми түш мезгилинде изилденген кыштактардын кээ бир кыргыз үй-бүлөлөрү үйдүн огородунда өстүрүлгөн жашылчалардан (*кызылчадан, сабизден, помидордон, бадыраңдан*) салат, жука камырга эт оролгон, жука камырга кыям (*варенье*) оролгон, жука камырга быштак оролуп бышырылган тамактарды (*блинчик*) колдонушкан [234,Б.43]. Жаңы-Алыштыктардын түшкү тамагынан айырмаланып Суулу-Маймак кыштагында жашаган кыргыз үй-бүлөлөрү сүт гүлчөнү жана каттаманын түрлөрүн көбүрөөк жасашкан [235,Б.39].

Баяндамачылардын берген маалыматтарына караганда Жаңы-Алыш жана Суулу-Маймак кыштактарында жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн кечки тамагында жогорку калорияларга бай эт кошулган кесме, жаркоп, картошка сорпо, беш бармак, манту, плов, оромо, сарма (*голубицы*), куурдак, лагман, чүппара, манпар жана башкаларды жасашкан [234,Б.32; 235,Б.41]. Чүй аймагынын түздүктүү өрөөнүндө жайгашкан Жаңы-Алыш кыштагында жашаган кыргыз үй-бүлөлөрү 1960-1990-жылдарда кечки тамактанууда өтө чоң эмес өлчөмдө эт кошулуп жасалган жашылча тамак-аштарын көбүрөөк пайдаланышкан. Алар

тооктун, өрдөктүн, индуктүн эттерине көбүрөөк жашылчалар кошулуп куурулган же кайнатылган түрүндө колдонушкан [234,Б.47].

Бөксө тоолуу аймактарда жайгашкан (*Бейшеке - Чүй өрөөнү, Бакайыр - Талас аймагы*) кыштактарда топтолгон даректүү этнографиялык материалдарды илимий талдоого алууда эртең мененки тамактын негизги рационун чайдын түрлөрү (*сүт чай же катыкталган чай, карандай чай же кара чай*) жана нан түзгөн. Мындан сырткары жылытма тамак (*мурунку күндүн кечки тамак-ашынан калган тамакты жылытып же ысытып берүү*) негизги орунду ээлеген [234,Б.67; 235,Б.87].

Аталган кыштактарда жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн түшкү тамагында сүт чай, кара чай, бал чай (*бал кошулган чай*), мурч чай (*мурч кошулуп жасалган чай*), ысык көмөч же калама нан, ысык чабаты, май челпек, сары май, каймак, куурулган жумуртка, быштак оромо, жүзай оромо, ашкабак оромо, куурулган картошка жана башка тамактарды жасашкан. Ал эми кечки тамактанууда Бейшеке кыштагынын тургундары басымдуу түрдө тоок кесме, макарон кошулган сорпо, манту жана анын түрлөрү (*ашкабак манту, жашылча манту, көк пияз манту, куйрук манту*), лагман, буурчак сорпо жана башка ысык тамактарды жасашкан. Бакайыр кыштагынын тургундарынын кечки тамагынын өзгөчөлүгүнө камыр гүлчөтөйлөрүнүн (*куурма гүлчөтөй, тоок гүлчөтөй, тууралган же шалдама гүлчөтөй, челпек гүлчөтөй*) болгондугу менен айырмаланган [234,Б.71; 235,Б.91].

1960-1990-жылдарда бийик тоолуу Кароол-Дөбө (*Чүй аймагы*) жана Көк-Сай (*Талас өрөөнү*) кыштактарынын тургундарынын эртең мененки тамак-ашынын курамына кара чай (*карандай чай*), сүт кошулган чай (*сүт катыкталган чай*), айран, илис нан, бөлкө нан, көмөч нан, чабаты нан, бышкан каймак, сары май, жылытма тамак сыяктуу жеңил тамактардын түрлөрү кирген. Ал эми түш мезгилинде изилденген кыштактардагы кыргыз үй-бүлөлөрү куурма чай, каймак чай, май топоч, мыкчыма, куурулган картошка, куурулган макарон, куурулган вермишель, каттама, куймак, жарма, максым, бозо, айран сыяктуу азыктарды [233,Б.16,34,56; 234,Б.17,24,38] колдонушкан.

Топтолгон этнографиялык маалыматтарга караганда аталган кыштактарда жашаган кыргыз үй-бүлөлөрү кечки тамак мезгилинде төмөндөгүдөй тамак-аштарды пайдаланышкан – жаркөп, оромо жана анын түрлөрү (*ич май менен картошка кошулган оромо, эт менен сабиз кошулган оромо, ашкөк кошулган оромо*), кесме жана анын түрлөрү (*сызык кесме, картошка кесме, жумуртка кесме*), гүлчөтөй жана анын түрлөрү (*шалдама гүлчөтөй, устукандуу гүлчөтөй, чучук гүлчөтөй*), беш бармак, картошка куурдак [233,Б.18,38; 234,Б.21,47] жана башкалар.

Эки аймактын түздүктүү жана бөксө тоолуу кыштактарында жашаган респонденттердин берген маалыматтарына караганда 1960-жылдардын башынан тартып кыштак жерлеринде жашаган, билими жана социалдык жагынан жогорку деңгээлди ээлеген кыргыз тургундары шаардын жашоочулары менен социалдык, чарбалык жана маданий байланыштарын чындай башташат. Шаарларда жогорку же атайын орто окуу жайларында окуган балдары, кыздары; шаарлардын заводдорунда, фабрикаларында иштеген туугандары жана айылдаштары аркылуу шаардык тургундарга тиешелүү тамак-аштын кээ бир түрлөрү кыштак тургундарынын арасында тарай баштайт. Жалпыга тараган мындай тамактардын жана азыктардын катарына котлет, гуляш, куурулган капуста (*жаренная капуста*), буурчак сорпосу (*гороховый суп*), сарма (*голубцы*) [233,Б.18,27; 234,Б.31,44] жана башкалар кирген.

Баяндамачылардын берген маалыматтарына караганда мамлекеттик азык-түлүк комбинаттарында даярдалган түрдүү булочкалар, кесмелердин түрлөрү (*лапша, вермишель, макарон, рожки*), таттуу азык заттары (*кум шекер, кант, печенье, пряник, момпосуй, шоколад*), балыктын түрлөрүнөн жасалган консервалар, колбасалар, газдалган жана газы жок суусундуктар (*лимонад, сок, компот, минералдык суулар*), ичимдиктер (*пиво, вино, арак, коньяк, шампанское*), дан азыктары жана башкалар кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш рационунун өзгөрүшүнө бараандуу таасирлерин тийгизген.

Бөлүмдө коюлган максатка ылайык Чүй жана Талас өрөөндөрүндө



изилденген тоолуу, бөксө тоолуу жана түздүктүү кыштактарда совет мезгилинде кыргыз үй-бүлөлөрү күнүмдүк тамак-ашта колдонушкан тамактардын, азыктардын түрлөрүнө этносоциологиялык сурамжылоонун жыйынтыктары аркылуу салыштырма типологиясына өтөлүк.

Сурамжылоодо “XX кылымдын биринчи жарымында үй-бүлөлүк тамактануу аземин кайсы салттуу тамак-аштар түзгөн” деген суроого (*Караңыз - Жадыбал №12*) Чүй өрөөнүнүн изилденген үч кыштагында (*Кароол-Дөбө, Бейшеке, Жаңы-Алыш*) үй-бүлөлүк тамактануу аземинде (*трапезада*)

Жадыбал №12

XX кылымдын биринчи жарымында Чүй өрөөнүнүн изилденген кыштактарында үй-бүлөлүк тамак ичүү аземин кайсы салттуу тамак-аштар түзгөн?

№	тамактын аталышы	Кароол-Дөбө	Бейшеке	Жаңы-Алыш
1	сүтү жок чай жана нан	1.2%	1.4%	1.3%
2	сүттүү чай жана нан	14%	16%	17%
3	куурма чай	32%	33%	34%
4	максым, жарма, айран жана нан	46%	48%	47%
5	көжө, чай жана нан	1.2%	1.3%	1.5%

пайдаланган тамактардын 1.3%ын сүтү жок чай жана нан түзсө, 16%ын сүттүү чай жана нан түзгөн. Мындан сырткары тамак-аштын 33%ын куурма чай, 48%ын максым, жарма, айран жана нан түзүп, 1.3%ын көжө, чай жана нан түзгөн. Талас аймагынын изилденген кыштактарында (*Көк-Сай, Бакайыр, Суулу-Маймак*) (*Караңыз - Жадыбал №13*) үй-бүлөлүк тамак ичүүдө сүтү жок чай жана нан колдонулган эмес, суралгандардын 8%ы сүттүү чай жана нан, 9.3%ы – куурма чай, 81.3%ы - максым, жарма, айран жана нан, 1.3%ы - көжө, чай жана нан ичишкен.

Жадыбал №13

XX кылымдын биринчи жарымында Талас өрөөнүнүн изилденген кыштактарында үй-бүлөлүк тамак ичүү аземин кайсы салттуу тамак-аштар түзгөн?

№	тамактын аталышы	Көк-Сай	Бакайыр	Суулу-Маймак
---	------------------	---------	---------	--------------

1	сүтү жок чай жана нан	0.0%	0.0%	0.0%
2	сүтгүү чай жана нан	2.1%	1.6%	1.7%
3	куурма чай	9.2%	9.3%	9.4%
4	максым, жарма, айран жана нан	81.2%	81.3%	81.4%
5	көжө, чай жана нан	1.2%	1.3%	1.4%

Топтолгон этнографиялык талаа материалдарына караганда 1920-1950-жылдарда кыргыз үй-бүлөлөрүнүн күнүмдүк тамак-ашында түрдүү майдаланган дандардан жасалган ботко, көжөлөр колдонулган. Изилденген кыштактарда тамак-аш рационунун канчалык пайызын жүгөрү ботко түзгөндүгүн №14 жадыбал аркылуу чагылдырдык (Караңыз: Жадыбал №14).

Жадыбал №14

Изилденген кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш рационунда жүгөрү ботконун түзүшүнүн пайыздык көрсөткүчү

№	суроонун жообу	Чүй өрөөнү	Талас өрөөнү
1	ооба, колдонушкан	81.3%	64%
2	кедей үй-бүлөлөрдө колдонушкан	2.7%	8%
3	жер иштеткендер (дыйкандар) көбүрөөк колдонушкан	4%	2.7%
4	колдонушкан эмес	12%	25.3%

№14 жадыбалда көргөзүлгөндөй Чүй өрөөнүнүн изилденген үч кыштагында жалпы элдин 81.3%ы жүгөрү боткону колдонушкан. Алардын ичинен 2.7%ы материалдык жагынан кедей үй-бүлөлөрдүн катарына кирсе, 4%ын дыйкандар түзүшкөн. 12%ы жүгөрү боткону колдонушкан эмес. Изилдөөгө алынган Талас аймагынын үч кыштагында жашагандардын 64% жүгөрү боткону тамак катары пайдаланышса, 25.3%ы тамак катары колдонушкан эмес.

Сурамжылоодо берилген «Сиздердин тамак-аш рационунузда салат качан пайда болгон?» деген суроого Чүй өрөөнүндө сурамжылоого тартылгандардын ичинен 2 адам өткөн кылымдын 1930-1940-жылдарында, 5 адам – 1941-1950-жылдарында, 8 адам – 1951-1960-жылдарда, 53 адам – 1961-1970-жылдарда, 7 адам – 1980-жылдарынын башынан тартып тарай баштады деген жоопторду

беришти. Талас аймагында бул суроого төмөндөгүдөй жоопторду беришти: «өткөн кылымдын 50-жылдарына чейин биздин кыштактарда «салат» деген терминди билишкен эмес» деп 24 адам, 1951-1960-жылдарда – 3 адам, 1961-1970-жылдарда – 18 адам, 1971-1980-жылдарда – 30 адам салатты күнүмдүк турмушта колдоно баштагандыгын билдиришти.

Изилденген кыштактарда сурамжылоого тартылган адамдарга ысык тамактын, муздак тамактын, мүнөз тамактын, жылымык тамактын, жеңил тамактын, чүйгүн тамактын жана гүл азыктын курамына кандай азык-түлүктөр жана тамактар кирерин билиш үчүн суроо берилди. Алынган жоопторду салыштыруу максатында Чүй өрөөнүндө изилдөөгө алынган кыштактарды өзүнчө, Талас аймагында алынган жоопторду өзүнчө берүүнү чечтик.

Чүй өрөөнүндө изилденген кыштактарда анкеталык сурамжылоого тартылган 75 киши ысык тамактын курамына төмөндөгүдөй азыктардын жана тамактардын кирерин белгилешти: кесме, беш бармак, жаркоп, манту, куурдак, куурма чай, шорпо, челпек, картошка сорпо, эт менен жасалган шорпо, сорпо, эт, жупка, күрүч сорпо. Ал эми муздак тамакты – күрүч сорпо, жарма, максимум, айран, бозо, кымыз, килкилдек (*холодец*), күрүч жарма, сүт түзгөндүгүн белгилешти. Мүнөз тамакка анализ берүүдө, баяндамачылар анын курамына май, күрүч кошулбаган күрүч сорпо, тоок сорпо, тузу, майы жок арпа жарма, таруу жарма, уй эти, шорпо, сүт кесме, сүт ботко, айран, күрүч, сүт, атала, картошка, тооктун этинен жасалган тамактар, сүт азыктарынан жасалган тамактар киргендигин тастыкташты. Төмөндөгү азыктардын жана тамактардын түрлөрү – кесме, жаркөп, картошка сорпо, беш бармак, шорпо, кечеги күнү даярдалган ысык тамактар жылытма тамакты түзсө, жеңил тамактын курамына сорпо, кесме, айран, быштак, сүзмө катыктаган жарма, чай, сүт азыктарынан даярдалган тамактар, ботко, картошка, күрүч сорпо, таруу көжө, уйдун этинин сорпосу, күрүч көжө, кара жарма, тооктун этинен кесме түзгөндүгүн айгинелешти. Чүйгүн тамакты чучук, казы, карта, керчөө, сары жүрмө, уйдун төш эти, жылкынын төш эти, сүрсүгөн эт (*сүр эт*), беш бармак, уйдун желини, куйрук, куурдак түзөөрүн белгилешип, гүл азыктын курамына сүрсүтүлүп

майда кесилген жылкынын жана койдун эти, сары май, талкан, бышырылган (куурулган) таруу, айран, курут, көмөч нан, максым, куурдак, союлган малдын ич майы, майга көөлөнгөн талкан, жупка, боорсок киргендигин тастыкташат.

Ал эми Талас аймагынын изилдөө иштери жүргүзүлгөн үч кыштакта ысык тамактын курамына төмөндөгү тамак-аштын кирерин белгилешти: гүлчөтай, куурулган гүлчөтай, шалдама гүлчөтай, беш бармак, кесме көжө, үзмө көжө, эт шорпо, эт куурдак, кескен көжө, конок көжө. Ал эми айран, жарма, кымыз, бозо, чалап, бышма, эжигей, быштак муздак тамактын курамын түзгөн. Этнографиялык сурамжылоого түшкөн баяндоочулар суу кошулган сүт, улактын этинен шорпо, үй канаттууларынын шорпосу, сүт кесме, көк суу, күрүчтөн жасалган жарма мүнөз тамактын катарына кирерин белгилешти. Жылытма тамактын курамына мурунку күндүн кечки тамагынан калган ысытуучу тамактын калдыгы, кесме, гүлчө, беш бармак, гүлчөсү көбүрөөк кошулган шалдама кирсе, жеңил тамакты сүт кесме, сүт ботко, суюк күрүч көжө, жарма көжө, сүт чай, тоок шорпо, куурма чай, картошка шорпо, айран түзгөн. Респонденттерге «Чүйгүн тамакты жана гүл азыкты кандай азыктардын жана тамактардын түрлөрү түзөт?» деген суроо берилгенде, сурамжылоого түшкөндөрдүн баардыгы аталган суроого түздөн-түз жооп бере алышкан жок. Жаштары 70тен ашып калган аксакал аталар, энелер бул суроого төмөндөгүдөй жоопторду беришти: чүйгүн тамакты жогорку калориялуу эттен, майдан, дан азыктарынан куралган казы, карта, чучук, кургатылган быжы, кургатылган сары жүрмө, кургатылган уйдун желини, сүрсүгөн жылкынын эти, ышталган койдун куйрук майы, карынга куюлган сары май, түймөч түзсө, гүл азыктын курамына көөлөнгөн талкан, куурулуп кургатылган эт, сүзмө, курут, чабаты, чучук, сары май түзөөрүн белгилешти.

Эки өрөөндүн кыштактарында топтолгон маалыматтарга караганда муздак тамактын, мүнөз тамактын, чүйгүн тамактын жана гүл азыктын курамына кандай салттуу азыктар, тамактар кирерин элүү жашка чейинки сурамжылоого алынган баяндамачылар айтып бере алышкан жок. Элүү жаштан жогору өтүп калган 12 респондент жогоруда аталган тамактардын

функционалдык маанисин, бири-биринен айырмачылыгын, өзгөчөлүктөрүн айтып беришти.

Ысык тамактын, муздак тамактын, мүнөз тамактын, жылымык тамактын, жеңил тамактын, чүйгүн тамактын жана гүл азыктын курамына кандай тамак азыктары кирери тууралуу этносоциологиялык жана этнографиялык маалыматтарды жыйынтыктап айтканда изилденген өрөөндөрдүн бийик тоолуу, бөксө тоолуу жана түздүктүү кыштактарында жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн мүчөлөрү бирдей мазмуундагы жоопторду беришкен жок. Мындай түрдөгү жооптордун болушу биздин изилдөө үчүн абдан чоң мааниге ээ. Себеби, респонденттердин берген жооптору аркылуу совет мезгилиндеги чүйлүк жана таластык кыргыздардын тамак-аш маданиятында колдонулуп келе жаткан ысык тамактын, муздак тамактын, мүнөз тамактын, жылымык тамактын, жеңил тамактын, чүйгүн тамактын жана гүл азыктын курамдык бөлүктөрү тууралуу маалыматтарды чагылдыра алдык.

Жогоруда талдоого алынган материалдарга ылайык, биринчи параграфтын жыйынтыгы төмөндөгүдөй:

- тамак ичүүнүн эки квалификациялык ыкмасы аныкталды жана аларга илимий талдоо жүргүзүлдү;

- Чүй жана Талас аймактарында үй-бүлөлүк күнүмдүк тамактануу аземи жана анын түрлөрү аныкталып – эртең мененки тамактануу, түшкү тамактануу, кечки тамактануу; өкүм сүргөн абалга карап тамактануу - үйдөгү тамактануу, талаадагы тамактануу, эл чогулган жердеги тамактануу; мааниси же кадыр-баркы менен (*престижности*) тамактануу – майрамдык тамактануу, үрп-адат салты боюнча (*ритуалдык*) тамактануу, алардын изилденген өрөөндөр боюнча салыштырма түрлөрүн аныктоого илимий аракеттер жүргүзүлдү;

- 1920-1950-жылдарда изилденген этносоциологиялык объектилердин ичинен бийик тоолуу (*Кароол-Дөбө Чүй аймагы, Көк-Сай Талас өрөөнү*), бөксө тоолуу (*Бейшеке кыштагы Чүй өрөөнү, Бакайыр кыштагы Талас аймагы*) жана түздүктүү (*Жаңы-Алыш Чүй өрөөнү, Суулу-Маймак Талас аймагы*) кыштактарында эртең мененки тамактануунун негизги компонентин сүт, айран

жана ар түрдүү каймактар, түшкү тамагында түрдүү дан азыктарынан жасалган ботко, көжөлөр, кечки тамагында эт азыктары кошулган ысык оокаттар түзгөндүгү далилденди;

- изилденген өрөөндөрдүн бийик тоолуу, бөксө тоолуу жана түздүктүү кыштактарында жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн совет мезгилиндеги тамак-аш маданиятында колдонулуп келе жаткан ысык тамактын, муздак тамактын, мүнөз тамактын, жылымык тамактын, жеңил тамактын, чүйгүн тамактын жана гүл азыктын курамдык бөлүктөрүн аныктоого илимий аракеттер жасалды.

## §2. Коомдук жөрөлгөлөр маалындагы тамактануу аземинин түрлөрү

Сунушталган изилдөөдө Чүй жана Талас аймактарынын кыштак жерлериндеги кыргыз үй-бүлөлөрүнүн коомдук тамак ичүүсү тууралуу даректүү этнографиялык маалыматтар илимий талдоого алынды. Чогултулган маалымат булактарына таянып, ар бир өрөөндүн тоолуу, бөксө тоолуу жана түздүктүү кыштактарында совет мезгилиндеги коомдук тамактануу жүрүмүнүн жалпылыктарын, аймактык айырмачылыктарын, түзүлүшүнүн структуралык өзгөчөлүктөрүн ачып берүүгө аракеттер жасалды.

Түздөн-түз даректүү этнографиялык баяндамаларды жана этносоциологиялык маалыматтарды илимий талдоого түшүрүүнүн алдында “коомдук тамак ичүү” деген терминге аныктама берелик.

Бизге чейин жарыкка чыккан этнографиялык жана тамактарды даярдоо боюнча технологиялык эмгектерде “коомдук тамак ичүү” категориясына түрдүү багыттагы түшүндүрмөлөр берилген. Андай түшүндүрмөлөрдүн ийгиликтерине, жетишпей жаткан кемчиликтерине токтолбостон, өзүбүздүн ой-пикирди чагылдырдык.

Коомдук тамактануу – адам баласынын турмушунда кезигүүчү салтанаттуу окуяларды (*жентек той, бешик той, тушоо кесүү, сүннөт той, үйлөнүү той, үй той, дипломду куттуктоо той*), ритуалдык үрп-адаттарды (*адам каза болгондо өткөрүлүүчү кара аш, үчүлүк, жетилик, кырк ашы, аш*), расмий (*юбилейлик*) мааракелерди (*25 жаштык той, 50 жаштык той, 60*

жаштык той, 25 жылдык үйлөнүү тою, 50 жылдык үйлөнүү тою), жашоо-турмушка байланышкан түлөөлөрдү (армияга узатуу жана армиядан кайтып келүү түлөөсү, катуу оорудан сакайып чыгуу түлөөсү, кырсыктан аман калган учурларда өткөрүлүүчү түлөө, жаз чыкканда түшүмдүн молдугун тилеп өткөрүлүүчү түлөө, жаратылыш кырсыктарынан аман-эсен чыккандыгына байланыштуу түлөө), коомдук-чарбалык иш чараларды турмушка ашырууда (жаз мезгилинде сакманга байланышкан иштерди турмушка ашырууда, дыйканчылыкка байланышкан дан эгиндерин, жашылчыларды жана башка өсүмдүктөрдү өстүрүүдөгү жана түшүмдөрүн жыйноодогу талаа станында ичилген коомдук тамактар), өкмөт тарабынан расмий (официалдуу) түрдө белгиленген балыктан жасалган тамактар (балык күнү) жана башкаларды өткөрүүдө колдонулат. Мындай салтанаттуу тойго (мааракеге), тойду уюштуруп жаткан үй-бүлө мүчөсүнүн (күйөөсүнүн же аялынын) бир туугандары, туугандары, таякелери, жээндери, чогуу иштеген адамдары, теңтуштары, достору, коңшулары, айылдаштары, кудалары чакырылат. Салтанаттуу тойго же адамдын аза күтүүсүнө байланышкан (адам каза болгондогу кара аш, үчүлүк, жетилик, кыркын же жылдык ашын өткөргөндө) тамак ичүүгө тууганчылык мамилеси, жаш курагы, коомдо ээлеген социалдык абалы (ээлеген кызматы) жана башка көрсөткүчтөрү боюнча бири-биринен айырмаланган адамдар катышат. Жалпы келген коноктордун (меймандардын) саны ар түрдүү болгон.

Жогоруда аталган коомдук тамактануунун түрлөрү Чүй жана Талас өрөөндөрүнүн бийик тоолуу, бөксө тоолуу жана түздүктүү кыштактарында өткөрүлгөн. Салтанаттуу же аза күтүүгө байланышкан коомдук тамак ичүү аземин (эл көп катышкан) өткөрүүдө эки өрөөндө тең бири-бирине окшош түзүлүштүк (структуралык) белгилер басымдуулук кылган. Бирок, эки өрөөндүн изилденген кыштактарында тамак азыктарын, даяр тамактарды берүүдө айырмачылыктар байкалган. Мындай айырмачылыктар чогултулган даректүү этнографиялык маалыматтардын негизинде илимий талдоого алынды.

Чүй жана Талас өрөөндүрүнүн бийик тоолуу аймактарында жайгашкан Кароол-Дөбө жана Көк-Сай кыштактарынын тургундары 1930-1940-жылдардын аралыгында азыркы мезгилде жалпы кыргыз элинин арасында кеңири айтылып жана өткөрүлүп жүргөн “үйлөнүү тойду” “тигинин баласы үйлөндү”, “тигинин кызы турмушка чыкты” же “тойчук” деп аташкан. Салттуу мезгилде (*XIX кылымдын экинчи жарымы – XX кылымдын башы*) өткөрүлгөн үйлөнүү тойлорго караганда, аталган убакыттык мөөнөттө (*XX кылымдын 30-40-жылдары*) бел куда, бешик куда сыяктуу кудалашуунун түрлөрү азайып, кээ бир салттуу ырымдар колдонулбай калган. Мисалы, сөйкө салмай, кууп бармай, ачуу басар. Кароол-Дөбө кыштагынын тургуну Т. Касымовдун (*1921-ж. туулган, солто уруусу*) белгилөөлөрүнө караганда “Сайпидиндин баласы үйлөнгөндө “тойчук” өткөрүлгөн. Тойчукка Сайпидиндин бир туугандары, жакын туугандары жана аялынын жакын туугандары, коңшулары, тели-теңтуштары, кыштак аксакалдары жакшы тилек менен бата беришкени келишкен. Тойчук өткөрүлгөндө колунда барлары бодо мал (*уй, жылкы*), жетиштүү эмес үй-бүлөлөр кара мал (*кой*) союшуп, кабыл алынган жөрөлгө боюнча салттуу ырымдарды өткөрүшкөн. Куттуктоого келген меймандар дасторконду жээктеп отурушкандан кийин дасторконго коюлган боорсоктон, көмөч нандан ооз тийишип, сунулган чайды, максымды, бозону, кээде кымызды ичишкен. Мындай дасторкондун көркүн кыймалар, сары майлар, куруттар, каймактар ачышкан. Андан кийин беш бармак тартылган. Ысык тамак желип бүткөндөн кийин, отурган меймандар жаш жубайларга жакшылык тилеп батасын беришкен” [233,Б.31]. Ал эми Көк-Сай кыштагынын тургуну С. Султановдун (*1929-ж. туулган, саруу уруусу*) айтуусу боюнча “тойчукка келген жакын туугандарына дасторкон салынып, анын үстүнө боорсок, май топоч, кыйма, жупка, тапанча нан, казан нан, курут, сары май, бышкан каймак коюлуп, коноктон, таруудан жасалган бозо, жарма, кымыз, төө кымыз, сүт катыкталган чай берилип, жаңы союлган койдун этинен беш бармак (*шалдама гүлчөтөй*) тамагы сунушталган” [234,Б.54]. Каралып жаткан мезгилде тойго катышкан



адамдар спирт ичимдиктеринин (*арак жана вино*) ордуна бозо жана кымыз ичишкен.

Аталган өрөөндөрдүн түздүктүү аймактарында жайгашкан Жаңы-Алыш (*Чүй өрөөнү*) жана Суулу-Маймак (*Талас өрөөнү*) кыштактарында 1940-жылдардын биринчи жарымында (*Улуу Ата Мекендик согуштун мезгилинде*) Ата Мекенди коргоого тартылган (*мобилизацияланган*) кыргыз жигиттеринин тигил же бул фронтто каза болгондо туулуп өскөн кыштагына полктун же дивизиянын жетекчилиги тарабынан “каза болду” деген маалымат (“*кара кагаз*”) жиберилген. Ушундай жаман кабарды “кара кагаз” аркылуу билген жоокердин ата-энеси, бир туугандары жоокердин сөөгү бир нече миң чакырым (*километр*) алыстыкта болсо да, аны жоктоп, туугандары, куда-сөөктөрү жана кыштакташтары аза күтүү ырымы аркылуу коомдук (көп эл катышкан) иш чарасын өткөзүшкөн.

Жаңы-Алыш кыштагынын тургуну Ж. Өмүркулова (*1922-жылы туулган, сарыбагыш уруусу*) бизге төмөндөгүдөй маалыматты билдирди – “Бердике таякемдин баласы Амантур 1942-жылы фронтко чакырылып, бир жарым жыл мөөнөтүндө Белоруссия фронтунда башка жоокерлер менен чогуу өз Ата Мекенин Аткачтар дивизиясында коргойт. 1943-жылдын ноябрь айында Дон суусунун жээгинде жайгашкан маанилүү аскердик плацдармды коргоодо курман болду деген “кара кагаз” кыштагыбызга келет. Жашы 60тан өтүп калган Бердике таяке, анын аялы Айша тайжеңе жаман кабарды угушуп, өзүлөрүн жоготушпай, бир туугандарына, куда-сөөктөрүнө, кыштакташтарына, кошуналарына кабар жиберип аза күтүү ырымын өткөзүшөт. Аза күтүүгө Амантурду тааныган, билген туугандары, аз сандагы кыштакташтары, куда-сөөктөрү жана кошуналары катышат. Кыштакта жашаган атасы, бир туугандары Амантурду жоктошуп, үн чыгарып аза күтүшөт. Арасына тайжеңем катышкан кыштактын кемпирлери үн чыгарышып, Амантурду жоктошуп кошок айтышат. Куран окуп, аза күтүү ырымына катышканы келгендерге дасторкон салынып, анын үстүнө арпа менен буудайдын ундарынан аралаштырылып жасалган боорсок, көөкөр, казанга бышырылган токоч, сары

май, курут коюулуп, үйүндө болгон дан азыктарынан (*жүгөрүдөн*) суюгураак көжө жасашып, аза күтүүгө катышкандарга беришип, куран окутушкан” [233,Б.107]. Жаңы-Алыш кыштагында топтолунган этнографиялык маалыматтарга караганда Ата Мекенин коргоп алыста курман болгон жоокерлерди жоктоп үчүлүк, жетилик, кыркы, ашы сыяктуу салттуу ырымдарды өткөзүшкөн эмес. Респонденттердин маалыматтарына караганда, согуш мезгилинде жогоруда аталган салттуу ырымдарды өткөрбөгөнгө төмөндөгүдөй чыныгы себептер түрткү болгон: согуш мезгилинде кыштактарда жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн материалдык жана акчалай каражатынын (мүмкүнчүлүгүнүн) аздыгы, ошондой эле жалпы совет элинин башына катуу кыяматчылык мезгилинде, мындай салттуу ырымдарды өткөрүү туура эмес болгон.

Талас өрөөнүнүн Суулу-Маймак кыштагында топтолгон этнографиялык баяндамаларга караганда сырттан (*башка жактан*) келген газеталар, каттар жана башка маанидеги билдирүүлөр адегенде жергиликтүү партиялык бөлүмдүн жетекчисине түшүп, андан кийин тиешелүү кардарларга таратылган. Фронтко жөнөтүлгөн жергиликтүү кыштактын тургундарынан ата-энесине, туугандарына келген каттар мына ушундай ыкма менен берилген. Суулу-Маймак кыштагынан Ата Мекендик согуштун башталышында отуздан ашык жигит фронтко жөнөтүлгөн. Алардан ата-энесине, туугандарына келген каттар жергиликтүү партиялык уюмдун жетекчиси конвертке жазылган дарегин окугандан кийин кыштактын тургундары аркылуу таркатылган. Эгерде Ата Мекен үчүн фронтко жөнөтүлгөн жигиттердин бирөө курман болсо, ал кишинин өлгөндүгү тууралуу “кара кагаз” келген. “Кара кагаз” жергиликтүү тургундар үчүн “жаманчылыктын”, “аза күтүүнүн” кагазы болгон. Жергиликтүү партиялык уюмдун жетекчиси кагаздагы маалымат менен таанышкандан кийин, ошол курман болгон жигиттин жакыныраак туугандарынын бирине байланышка чыккан. Байланыш түзүлгөндөн кийин, жигиттин тууганына көңүл айтып, психологиялык колдоону көрсөткөн [234,Б.119]. Демек, “кара кагаз” аркылуу “жаман кабар” келгенде, андай кабар

фронтто курман болгон жигиттин ата-энесине түздөн-түз айтылбастан, курман болгон жигиттин жакын туугандары аркылуу ата-энесине кабар жеткирилген.

Суулу-Маймак кыштагында топтолгон этнографиялык баяндамаларга караганда фронтто курман болгон жигиттин ата-энеси, бир туугандары аны жоктоп ыйлашкан. Турмуштун катаалдыгына, азык-түлүктүн жетишпегендигине карабастан Суулу-Маймак кыштагында “кара кагаз” алган түтүндөр (*үй-бүлөлөр*) боз үй тигишип, аза күтүү эрежелерин сакташкан. Курман болгон жоокердин сөөгү Батыш Россияда, Түндүк Кавказда, Белоруссияда, Украинада, Молдавияда, Чыгыш Европанын өлкөлөрүндө болсо да, аны жоктоп аза күтүү салтын өткөрүшкөн.

Топтолгон этнографиялык маалыматтарга караганда маркумду жоктоп келген эркек туугандары, кошуналары, куда-сөөктөрү боз үйгө он-он беш метр калганда маркумду жоктоп “өкүрүшпөстөн, ыйлашпастан”, баштарын ылдый ийишип, курман болгон адамдын атасын, эркек бир туугандарын кучакташып “кудайдын жазыгы ушу экен, сабыр кылыңыз, калган балдарыңыз аман болсун, өзүңүздүн ден соолугуңузду караңыз” деген аза күтүү сөздөрүн айтышкан. Ал эми аялдар боз үйгө киришип, кошок аркылуу маркумду жоктошкон.

Ошол мезгилде өкүм сүргөн материалдык, каржылык абалдын начардыгы жана ири мүйүздүү бодо малдын аздыгы кылымдардан бери сакталып келе жаткан “адамды жоготуу салтына” күчтүү таасирин тийгизген.

Үй-бүлөнүн жана “жети ата бир туугандардын” материалдык жана каржылык абалына ылайык маркумду жоктоо үчүн кара мал (*кой*) союга аракет кылышкан, бирок ошол мезгилдеги кыштак арасындагы материалдык кыйынчылыктар, мындай ойдун ишке ашышына тоскоолдуктарды жараткан. Келген адамдар маркумду жоктошуп куран окушкан. Үй-бүлөнүн каржылык, материалдык жана малдык абалына жараша куран окутканы келгендерге көпчүлүк мезгилдерде ысык оокат (*ысык тамак*) берилбестен, салынган дасторкондун үстүнө кара жана ак ундан аралаштырылып жасалган боорсок, кыйма тооч, жүгөрүнүн унунан жасалган тооч (*кээ бирде аны “зыгыра тооч” деп коюшкан*), кичинекей жыгач чөйчөктөргө салынган сары май

коюлуп, табыгый сары чөптөн даярдалган карандай чай берилген. Материалдык жагынан жөнөкөй колхозчулардын түтүндөрүнөн айырмаланып, колунда бир аз малы, айдаган жери бар суулу-маймактыктар жогоруда жазылган азыктардан сырткары арпа же жүгөрү *көжөнү* сунушташкан [235,Б.38].

Чүй өрөөнүнүн бөксө тоолуу аймагында жайгашкан Бейшеке кыштагында 1950-жылдардын ортосунда адам дүйнөдөн кайтканда үчүлүк, жетилик, кырк ашы, жылдык ашы өткөрүлгөн. Топтолгон этнографиялык маалыматтарга караганда “жаманчылык” болгон түтүндүн материалдык-экономикалык абалы биринчи орунга чыккан. Себеби, жалпы кыргыз элинде кабыл алынган салт боюнча орто жаштан (*50 жаш*) жогору өтүп калган эркектер дүйнөдөн кайтса, жылкы, ал эми ушул эле курактагы аялдар тирүү жашоодон кош айтышса уй (*сыйыр*) союлган. Каза болгон адамдын бир туугандары жана куда-сөөктөрү колдоруна келген акчалай же материалдык (*жылкы, уй, кой*) жардамдарды көрсөтүшкөн. Улуу Ата Мекендик согуш башталган мезгилден тартып, Бейшеке кыштагынын тургундары мурунтадан бери өкүм сүрүп келе жаткан атуулдук салттарды буза башташкан. Атуулдук салттын бузулушуна төмөндөгүдөй себептер түрткү болгон. Биринчиден, кыргыз үй-бүлөлөрүндө жеке менчикте кармалган бодо малдын (*жылкы, уй*) саны азайган; экинчиден, өрөөндө жайгашкан шаар калкынын жана көп улуттуу калктык курамдын таасири күчтүү болгон. 50-жылдардын экинчи жарымынан кээ бир кыргыз үй-бүлөлөрүндө “үчүлүк”, “жетилик” деген үрп-адаттык ырымдарга көңүл бурууну азайта башташкан [233,Б.67]. 1958-жылы Эсен Калмуратовдун жылдык ашын (*ритуалдык үрп-адат*) өткөргөндө уй союлуп, каза болгон адамга куран багыштаганы келген туугандарына, кошуналарына, кыштакташтарына жана куда-сөөктөрүнө камыр кесме - беш бармак тартылган [233,Б.74]. Чогултулган маалыматтарга караганда ритуалдык жаманчылыкка байланышкан ырымдарды өткөрүүдө, каза болгон адамга куран багыштаганы келген адамдар (*туугандар, коңшулар, кыштакташтар, чогуу иштегендер, куда-сөөктөр*) топ-топторго бөлүнүп (*тууганчылык, социалдык*) дасторкондун жээгине жайгашкан. Дасторконго боорсок, көмөч нан, колдо жасалынган илист

нан, сары май, чакмак кант коюшкан. Каза болгон адамдын турмушта ээлеген социалдык ордуна карай, кээ бир үй-бүлөлөрдө жогорудагы азыктарга кошумча кондитердик комбинаттарда даярдалган момпосуйларды (*конфеталарды*), балды кошушкан [233,Б.75].

1950-жылдардын ортосунда бөксө тоолуу Бакайыр кыштагында (*Талас өрөөнү*) каза болгон адамдын жылдык ашын өткөргөндө, ошол адамдын туугандары, кошуналары, достору, куда-сөөктөрү, кыштакташтары катышкан. Куран багыштаганы келген адамдарга дасторкон салынып, дасторкондун үстүнө боорсок, кыйма тооч, тапанча нан, каттама, чакмак кант, сары май, бышкан каймак коюлган. Куран багыштагандарга жылкы союлуп, жылкынын эти бышкандан кийин чыныларга куюлган сорпо берилген. Белгилей кетүүчү өзгөчөлүк куран багыштагандарга нака (*таза*) сорпо же айран катыкталган сорпо сунушталган. Бышкан эт устукандалып жапырак гүлчөтөйдүн үстүнө коюлуп берилген. Окулган куран каза болгон адамга багышталгандан кийин ашка катышкан адамдар бата кылып үйлөрүнө тараган [235,Б.12].

Чүй жана Талас өрөөндөрүнүн изилденген кыштактарында коомдук тамак ичүүнүн жаңы баскычы 1960-жылдардан башталат. Топтолгон этнографиялык маалыматтарга караганда мындай жаңы өзгөрүүлөр коомдук өндүрүш мамилелеринин, социалдык, маданий, психологиялык аң-сезимдин өнүгүшүнүн жаңы баскычына түздөн-түз байланышкан. Ата Мекендин тарыхын изилдеген изилдөөчүлөрдүн ой пикирлерине караганда 1960-жылдардын ортосунан тартып изилденилген аймактарда “өнүккөн социализмге” тиешелүү коомдук тарыхый категориялар үстөмдүк кылган. Мурунтандан бери кыштак жерлеринде жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн арасында колдонулуп келинген адаттар, ырымдар, салттар өзгөрүүнүн жаңы баскычына чыккан.

1960-1990-жылдардын аралыгында Чүй жана Талас өрөөндөрүнүн бийик тоолуу кыштактарында жаңыдан пайда болуп, эл арасына кененирээк тарала баштаган “аскерге узатуу” жөрөлгөсүнө катышкандарга коомдук тамак берүүнүн тартибине илимий талдоо жүргүзөлү.

Аскерге узатуу жөрөлгөсү кыштак жерлеринде жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн арасында 60-жылдардын башынан тартып жүргүзүлө баштады. Карыя баяндамачылардын маалыматтарына караганда 1940-1950-жылдардын аралыгында мындай жөрөлгө “аскерге узатуу түлөөсү” деп аталган. Арадан он-он беш жыл өткөндөн кийин “түлөө” деген сөз көп колдонулбай, “аскерге узатуу” жөрөлгөсү (*ырымы, салты*) деп аталына баштады.

Талас өрөөнүнүн Көк-Сай, Чүй өрөөнүнүн Кароол-Дөбө кыштактарында аскерге чакыруулчу адам (*инсан*), аскерге кетүүчү күнүн бир жума (*апта*) аралыгында эртелеп, райондук аскер бөлүмүнөн (*райондук военкоматтан*) алынган маалыматтар аркылуу билген. Советтик армиянын курамына чакырылып, “өз Ата Мекенине кызмат кылуу кадырлуу, барктуу иш катары” эсептелген. XX кылымдын 60-70-жылдарынын аралыгында аскерге узатуу жөрөлгөсү башка каада-салттардай эле орчундуу мааниге ээ болгон. Мындай жөрөлгөнү өткөрүүгө аскерге чакырылган жигиттин ата-энеси, бир туугандары, жоро-жолдоштору, достору, кыштакта жашаган теңтуштары катышкан. Аскерге чакырылган жигиттин ата-энеси, мындай даңктуу күнгө арнап кой жандыгын байлап, семиртип, эртелеп даярданган. Жигиттин жеңелери, эжелери, карындаштары биринчи сорттогу ундан боорсок, тапанча нан, май токочту даярдашып, дасторкондун үстүнө коюлчу момпосуйларды, пряниктерди, чакмак канттарды, сабизден салатты, суусундуктарды (*лимонаддарды*), кубаттуу ичимдиктерди (*вино, арак*) кыштактын коомдук дүкөнүнөн сатып келишкен. Кээ бир түтүндөрдө (*үй-бүлөлөрдө*) кубаттуу ичимдиктердин ордуна коноктон, таруудан жасалган бозону беришкен [155,Б.49]. Аскерге узатканы келгендерге чай берилип, кичинекей айнек идиштерге (*стакандарга*) кубаттуу алкоголь ичимдиктери куюлуп, үйдүн ээсинин жана аялынын туугандары, достору калоо-тилектерин (*тост*) айтышып, бышырылган эт кошулган гүлчөтай тамагын ысык оокат катары ичишип, “Ата Мекенди жакшы коргоп, аман-эсен кайтып кел!” деген мааниде баталарын беришкен [235,Б.73; 233,Б.64].

Ал эми Чүй өрөөнүнүн Кароол-Дөбө кыштагында “аскерге узатуу” жөрөлгөсү жогорудагыдай эле структуралык түзүлүштө өткөрүлгөн. Узатууга келген меймандардын дасторконуна көк-сайлыктардыкындай эле түрдүү азыктар коюлган. Кыштактан чогултулган маалыматтарга караганда 1969-жылдын ноябрь айынын башында Кароол-Дөбөнүн тургуну Т. Саалиевди армияга узатканда, узатууга келген адамдардын дасторконуна боорсок, илист нан, май тооч, чакмак кант, нават, курут түрдүү аталыштардагы момпосуйлардан, печеньелерден сырткары алма, жашылча көк пияз кошулган сабизден, капустадан жасалган салат, Токмоктун жашылча базарынан сатып келинген алчадан, карагаттан жасалган кыям (*варенье*) коюлган. Келген меймандарды кубаттуу алкоголь ичимдиктери (*арактар, виолор*) менен сыйлоо жогорку орунду ээлеген. Аскерге узай турган баласын узатуу үчүн келген жакын туугандарына, кыштакташтарына, баланын теңтуштарына аскерге кетүүчү жигиттин ата-энеси атайын кой союп, эти көбүрөөк кошулган коюу кесме ботко же жаркөп (*эти куурулуп бышкан шорпого кесме кошуп бышырылат*) беришип, армияга узоочу жигиттин “армияга ийгиликтүү кызмат кылып келишин каалашып” бата алышкан [233,Б.19,23,37].

Изилденген эки кыштакта дасторкондун үстүнө коюлган азыктардын курамы бирдей калориялык деңгээлде болгон. Көк-сайлыктардын дасторконунда дандан жасалынган азыктар басымдуулук кылганы менен, кароол-дөбөлүктөрдөн айырмаланып дасторконго жашылчадан жасалган салатты, жемиштерден даярдалган кыямды коюшпастан, кубаттуу спирт ичимдиктерине анча көбүрөөк көңүл бурушкан эмес.

1970-1980-жылдарда Талас өрөөнүнүн Бакайыр, Чүй өрөөнүнүн Бейшеке кыштактарында өткөрүлгөн коомдук тамактануунун курамына кирген тушоо кесүү тоюнда берилген азыктардын, тамактардын курамдык бөлүктөрүнө токтололу.

Талас аймагынын Бакайыр кыштагында тушоо кесүү тою адам баласынын жашоосунда өткөрүлгөн маанилүү мааракелердин бири болгон. Мындай тойду өткөргөндө кичинекей, жаш кезиндеги бала өзүнүн жашоосунда

“тай-тай” басып, жашоонун жаңы курамдык, экинчи социалдык бөлүгүнө өткөндүгү менен мүнөздөлөт. Мурунтандан кабыл алынган салттык эреже боюнча тушоо кесүү тою эркек бала же кыз бала бир жаштан өткөндөн кийин өткөрүлгөн. Тушоо кесүү тоюн өткөрүүдө тушоо кескенге түшүүчү баланын же кыздын ата-энесинин социалдык абалы, материалдык жана каржылык шарты маанилүү орунду ээлеген.

1980-жылдын ноябрь айында аталган кыштакта “тушоо кесүү” тою өткөрүлгөн. Тойго тушоо кескен үй-бүлөнүн бир туугандары, таякелери, Айылдык кеңеште (*сельсоветте*) иштегендер, тели-теңтуштар жана кошуналар чакырылган. Той кичинекей баланын тушоо кесүүсүнө арналгандыктан белгилүү аралыкта чуркап байгелүү орунду алыш үчүн чакырылган коноктор чуркоого жарамдуу балдарын ээрчитип келишкен. Чакырылган коноктор чоң бөлмөгө салынган жер төшөктөрдүн үстүнө жайгашкандан кийин тасмал (*дасторкон*) салынып, конокторго арналган түрдүү азык оокаттары – боорсок, каттама, көмөч нан, бал кошулуп жасалган чак-чак, конфета, печенье, бал, сары май, сепараторго тартылган каймак, чакмак кант, тоонун карагатынан жасалган кыям, сабизден, түрптөн, капустадан, картошкадан өз-өзүнчө жасалган салаттар, бышырылып кесилген быжы, боор, килкилдек (*холодец*) коюлган. Отурган конокторго карандай (*сүтү жок*) чай берилгенден кийин, келген коноктордун стакандарына спирт ичимдиктери куюлган. Спирт ичимдиктери куюлган стаканды көтөрүп, тушоосу кесилчү балага, анын ата-энесине арналып каалоо-тилектер айтылган. Чай ичилип бүткөндөн кийин, тушоо кесүү салтын өткөрүшкөн. Кабыл алынган салттык эреже боюнча тушоо кесүүгө катышып чуркоочу тестиер балдарды үч топко бөлүшүп чуркаткан. 8-10 жаш курамындагы балдардан биринчи келип, баланын тушоосун кескен бала атайын ушул салтанатка арналып алынган жаңы бычакты жана бир кой өлчөмүндөгү белекти алган. Тушоо кесүүдө чуркаган балдардын баардыгына ырым катары түрдүү оюнчуктар берилген [234,Б.62]. Баланын тушоосу кесилгенден кийин, келген коноктор үйгө киришип, орундарына жайланышкан. Аларга спирт ичимдиктери сунушталып, тушоосу кесилген балага жакшы каалоо-тилектери



айтылган. Конокторго гүлчөтөй беш бармагы тартылардын алдында, кердендерге (*чоң чыныларга*) куюлган карандай (*нукура сорпо*) же ак серке (*айран же сүзмө кошулган*) сорпо жана куйрук боор, жөргөм берилип, камыр гүлчөнүн үстүнө устукандалган эт коюлган гүлчөтөй беш бармагы менен коноктолгон. Ысык тамагы желип бүткөндөн кийин, коноктор тушоосу кесилген балага жакшылыктарды каалап бата беришкен [234,Б.66].

Чүй өрөөнүнүн бөксө тоолуу аймагында жайгашкан Бейшеке кыштагында 1970-1980-жылдардын аралыгында тушоо кесүү тоюна той өткөрүлгөн үйдүн туугандары, кошуналары, теңтуш санаалаштары, достору, чогуу иштегендери, кайын атасы, кайын энеси, таякелери, жээндери чакырылган. Үй ээлери тарабынан тойго даярдык эртелеп башталган – союлчу кара малы (*кой*), дасторконго салынчу боорсогу, тегерек тоочу (*лепёшка*), үйдө бышырылган булочкалары, сары майы, наваты, балы, чакмак канты же кумшекери, момпосуйлары, шоколаддары, кондитердик тоочтору (*печеньелери, пряниктери*), жер-жемиштери (*алма, алмурут, өрүк*), салатка керектелүүчү жашылчалары (*сабиз, кызылча, түрп, картошка, помидор, бадыраң, капуста, көк калемпир*), ичимдиктери (*вино, арак, коньяк*), суусундуктары (*лимонад, минералдык суу, компот*), колдо жасалган бозосу даярдалган. Мындан сырткары чуркап келип, жеңишке жетишкен балдарга (1-орун, 2-орун, 3-орун) акчалай жана товар түрүндөгү (*ар кандай оюнчуктар*) белектерди камдашкан. Тушоо кесүү тоюна чакырылган меймандар тушоосу кесилип жаткан балага же кызга арнап белектерин алып келишкен. Респонденттердин берген маалыматтарына караганда чакырылган коноктордун кээ бирлери (*достору, теңтуштары*) акчалай же мал түрүндөгү белектерди беришкен. Той чакырылган мөөнөттө башталып, үч-төрт саатка созулган. Тойго келген меймандарга үстүнө той боорсогу, үйдө жасалган булочкалар, тегерек тоочу, чакмак канты, наваты, түрдүү кыямдар (*варенье*), түрдүү жашылчалардан жасалган оливье, кызылча, сабиз, капуста, фунчоза, бадыраңга помидор кошулуп даярдалган салаттары, момпосуйлары, кондитердик тоочтору, жер-жемиштери (*алма, алмурут, өрүк, жүзүм*) коюлган дасторконду салышкан.

Мындай тойду өткөрүүдө 1950-1960-жылдарга салыштырганда тойго келген конокторду сыйлоодо түрдүү салаттардын түрлөрү, кондитердик азыктардын (*конфеталардын, шоколаддардын, печеньеелердин, пряниктердин*) көбүрөөк колдонулушу, спирт ичимдиктеринин (*винонун, арактын, коньяктын*) кененирээк тарашы жана бири-биринен биологиялык, физиологиялык жагынан айырмаланган ысык оокаттардын жасалышы менен мүнөздөлгөн. Тойго чакырылган конокторго адегенде чай берилген. Чай берүү мезгилинде тушоосу кесилип жаткан балага же кызга, анын ата-энесине урмат иретинде айтылган сөздөр (*тост*) башталган. Андан кийин тушоо кесүү салтанаты жүргүзүлгөн. Тушоо кесүүдө жашы сегизден он эки жашка чейинки курактагы эркек балдар гана чуркашкан. Чуркоо салтанаты аяктагандан кийин, чакырылган меймандарга кесме камыр кошулган беш бармак тартылган [233,Б.102].

Чүй жана Талас өрөөндөрүнүн изилденген түздүктүү кыштактарында (*Жаңы-Алыш – Чүй өрөөнү, Суулу-Маймак – Талас өрөөнү*) өткөн кылымдын 60-90-жылдарында жалпы элдин ичинде таралган коомдук тамактануу жүрүмү кандай деңгээлде өткөрүлгөн? Мындай жүрүмдү даректүү маалыматтардын негизинде тастыктоо үчүн Талас өрөөнүнүн батышында жайгашкан Суулу-Маймак кыштагында өткөрүлгөн сүннөт той тууралуу даректүү баяндамаларды чагылдырдык.

Суулу-Маймак кыштагында жашаган тургундардан топтолгон этнографиялык маалыматтарга караганда сүннөт тойго чакырылган адамдардын (*туугандары, кошуналары, кыштакташтары, куда-сөөгү, достору*) дасторконуна чигит (*пахта*) майга жасалган боорсок, май тооч, каттама, чакмак кант, сары май, бышкан эт майдаланып, бышкан картошка бөртөлөнүп, пияз тууралып салат түрүндө жасалган куурдак, кондитердик тоочтор (*печенье, пряник*), момпосуйлар, шоколаддар, төө буурчак салат, капуста салат, сабизден жана түрптөн жасалган салат, кызылча салат, ичимдиктер (*вино арак, бозо*), суусундуктар (*лимонад, газдалган суу*), түрдүү аталыштагы кыямдар (*бөрү карагаттан, өрүктөн, алчадан*) коюлган. Келген меймандарга ысык тамагы катары картошка куурдак, союлган кара малдын бышырылган этинин

сорпосу, беш бармак (*шалдама гүлчөтөй*) берилген. Сүннөткө отурган баланын мүчөсүн жергиликтүү молдо ырымдаган. Ушул эле кыштактын тургуну, персоналдык пенсионер, Социалисттик эмгектин баатыры Т. Аманбаев (1939-ж. туулган, *саруу уруусу*) төмөндөгүдөй баалуу этнографиялык маалыматты билдирди – “1980-жылдын жаз айларында биздин кыштактын тургундары кошуна Аманбаев (*совет мезгилинде Грозный кыштагы деп аталган*) кыштагында жашаган түрктөрдөн, лезгиндерден, карачайлардан төө буурчак (*фасоль*) өстүрүүнү үйрөнүшүп, өзүлөрүнүн менчик чарбактарында (*огороддорунда*) айдай (*өстүрө*) башташкан. Кургатылган түшүмдөн ысык тамактын төмөндөгүдөй түрлөрүн жасашкан – сууга бышырылып, пияз кошуп куурулган төө буурчак, сууга бышырылган төө буурчакты чигит майга же кара малдын майына куурулуп жаткан картошкага кошуп ысык оокат даярдоо (*куурулган төө буурчак жана картошка*), сууга бышырылган төө бурчак жанчылып, ага пияз, калемпир, туз кошулуп даярдалган төө буурчак котлет, сууга бышырылган төө буурчак жанчылып, ага туз, пияз, кара малдын ич майы кошулуп даярдалган төө буурчак манты жана башкалар [235,Б.104].

1970-жылдардын экинчи жарымынан кайра жаралуу мезгилине (1985-жылга) чейин Суулу-Маймак кыштагынын тургундарынын күнүмдүк жашоо-турмушу абдан жакшы оңолгон. 1979-жылдын октябрь айында колхоздун кадырлуу ардагери К. Байбосунов небересинин сүннөт тоюн өткөрдү. Тойго өзүнүн туугандарынан, досторунан, кыштакташтарынан сырткары көптөгөн кадырлуу, райондун эмгек жамаатында жакшы көрсөткүчтөрү боюнча белгилүү адамдарды чакырды. Тойго арнап байланган жылкы союлду. Тойго катышкандардын дасторконуна чучук, казы, карта коюлуп, ысык оокат катары жылкынын этинен жасалган беш бармак (*шалдама гүлчөтөй*) тартылган. Келген эркек меймандар эки жаатка бөлүнүшүп, той ээси тарабынан өткөрүлгөн кыргыздын салттуу дене тарбия оюну - улак тартмайга күбө болушкан [235,Б.117].

Чүй аймагынын түздүктүү Жаңы-Алыш кыштагында топтолгон этнографиялык маалыматтарга караганда тоолуу жана бөксө тоолуу

кыштактарда жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнөн айырмаланып, өткөн кылымдын 80-90-жылдарында жергиликтүү кыргыз тургундары салттуу адаттарга жана ырымдарга анчейин маани бербей калышкан. Себеби, жаңы-алыштыктар өзүлөрүнүн күнүмдүк жашоо-турмушунда байыртадан бери журт арасында скталынып келе жаткан салттуу ырымдарга, адаттарга, эрежелерге көп көңүл бурбастан, коомдук жашоо-турмушунда славян элдеринин, шаарларда жашаган атуулдардын таасири астында күнүмдүк жашоо эрежелерин өзгөртүшкөн [234,Б.89]. Жентек той, бешик той, тушоо кесүү, сүннөт той жана башка салттуу ырымдарга негизделген коомдук тамактанууларды өткөрүүдө салтанаттуу түрдө көп эл чакырылбай, мурунтадан бери сакталынып келген салттуу ырымдарды колдонуудан четтешкен. Мындай тамак ичүүлөргө күйөөсүнүн жө аялынын бир же эки бир тууганы, эки же үч жакын досу, бир же эки чогуу иштегендери, эки же үч кошуналары аялдары менен чакырылган.

Ушул эле кыштакта, 1980-1990-жылдардын аралыгында тойлорго жасалуучу дасторконго төмөндөгүдөй керектелүүчү азыктар даярдалган: мамлекеттин уну, пахта май, кондитердик жана арак комбинаттарында даярдалган момпосуйлар, шоколаддар, печеньеелер, арак, коньяк, вино, лимонад, компот, минералдык суулар, түрдүү кубаттулуктагы жашылчалар (*сабиз, пияз, помидор, бадыраң, болгар калемпири, чеснок*, тамак-аш кызылчасы, *капуста, баклажан*), жемиштер (*алма, алмурут, өрүк, алча, куллунай, жүзүм, дарбыз, коон*), ысык тамак катары беш бармак, палоо же тооктун этиненжаркөп, тамакка кошулчу жегиликтүү чөптөр (*укроп, жүсай, петрушка, көк пияз*), өрүк, жаңгак, мейиз, жер жаңгак жана башкалар [233,Б.119].

Жогоруда илимий айлампага алынган баяндамалардын негизинде төмөндөгүдөй кыскача корутундуну белгилейбиз.

- коомдук тамактануунун түрлөрү Чүй жана Талас өрөөндөрүнүн изилденген бийик тоолуу, бөксө тоолуу жана түздүктүү кыштактарында өткөрүлсө да, салтанатка же аза күтүүгө байланышкан коомдук тамактанууда

бири-бирине окшош түзүлүштүк (*структуралык*) белгилер басымдуулук кылган;

- бирдей түзүлүштөгү коомдук тамактанууда изилденген кыштактарда келген конокторго тамак азыктарын, даяр тамактарды берүүдө айырмачылыктар байкалган;

- 1930-1940-жылдардын аралыгында Чүй аймагынын чыгышында жайгашкан Кемин районунун бийик тоолуу Кароол-Дөбө жана Талас өрөөнүнүн бийик тоолуу Көк-Сай кыштактарынын тургундары “үйлөнүү тойду” - “тойчук” деп аташкан. Көк-сайлыктар кароол-дөбөлүктөрдөн айырмаланып, тойго келген конокторго жупка, тапанча нан, төө кымыз, шалдама гүлчөтөй беришип, “өпкө чапмай” ырымын (*жаңы келген келиндин жана үйлөнгөн жигиттин көкүрөк капталдарына жаңы союлган эчкинин же улактын ысык өпкөсү “жаңы турмуш курган адамдардын жашоосу ысык, ынтымактуу, көп балалуу болсун” деген ниет менен чабылган*) өткөрүшкөн. Тойчук өткөрүлгөндө эки кыштакта тең арактын, шараптын ордуна бозо жана кымыз берилген;

- түздүктүү аймактарда жайгашкан Жаңы-Алыш (*Чүй өрөөнү*) жана Суулу-Маймак (*Талас өрөөнү*) кыштактарында өткөн кылымдын 40-жылдарынын биринчи жарымында (*Улуу Ата Мекендик согуштун мезгилинде*) Ата Мекенди коргоого тартылган (*мобилизацияланган*) кыргыз жигиттеринин тигил же бул фронтто каза болгондо туулуп өскөн кыштагына “каза болду” деген маалымат (“*кара кагаз*”) жиберилгенде, жоокердин ата-энеси, бир туугандары, куда-сөөктөрү жана кыштакташтары, жоокердин сөөгү бир нече миң чакырым (*километр*) алыстыкта болсо да, аны жоктоп, көп эл катышкан аза күтүү иш чарасын өткөзүшкөн. Жаңы-Алыш кыштагында аза күтүү ырымына катышканы келгендердин дасторконуна арпа, буудайдын ундарынан аралаштырылып жасалган боорсок, казанга бышырылган токоч, сары май, курут коюулуп, дан азыктарынан (*жүгөрүдөн, арпадан, таруудан*) суюгураак жасалган көжө берилсе, Суулу-Маймак кыштагында маркумду жоктоп “*өкүрүшпөстөн, ыйлашпастан*”, туугандары, куда-сөөгү, айылдаштары

баштарын ылдый ийишип, курман болгон адамдын атасын, эркек бир туугандарын кучакташып “кудайдын жазыгы ушу экен, сабыр кылыңыз, калган балдарыңыз аман болсун, өзүңүздүн ден соолугуңузду караңыз” деген аза күтүү сөздөрүн айтышып, аза күтүү ырымына катышкан адамдардын дасторконунун үстүнө кара жана ак ундан аралаштырылып жасалган боорсок, жүгөрүнүн унунан жасалган тооч (кээ бирде аны “зыгыра тооч” деп аташкан), сары май коюлуп, табыгый сары чөптөн даярдалган карандай чай, арпа же жүгөрү көжө берилген.

- изилденген кыштактарда Ата Мекенин коргоп алыста курман болгон жоокерлерди жоктоп кара аш, үчүлүк, жетилик, кыркы, ашы сыяктуу салттуу ырымдарды өткөзүшпөстөн, ошол күндөрү үйлөрүнөн боорсок, көөкөр (*Жаңы-Алыш*), кыйма тоочтон (*Суулу-Маймак*) “жыт чыгарышып”, курман болгон жигитти эскеришип, куран окутушкан;

- бөксө тоолуу Бейшеке (*Чүй аймагы*), Бакайыр (*Талас өрөөнү*) кыштактарында 1950-1960-жылдарда өткөрүлгөн жылдык ашында төмөндөгүдөй өзгөчөлүктөр өкүм сүргөн: бакайырлыктардын дасторконуна боорсок, бытыра нан (*майда боорсок*), каттама, кыйма тооч (*чоң кесилген боорсок*), тапанча нан, чакмак кант, сары май, бышкан каймак, айран катыкталган сорпо, жапырак гүлчөтөй коюлуп, ашка арналып, куран багыштагандарга жылкы союлган, бейшекеликтердин жылдык ашында бакайырлыктардан айырмаланып дасторконунун үстүнө боорсок, көмөч нан, колдо жасалынган илист нан, сары май, чакмак кант, кондитердик комбинаттарда даярдалган печенье, момпосуй, балды коюшуп, куран багыштаганы келгендерге союлган уйдун этинен колго кесилген кесме беш бармагы берилип, кээ бир материалдык, социалдык жагынан байыраак үй-бүлөлөрдө “көңүл айтуу” (*мамлекеттик комбинаттарда даярдалган кубаттуу арак ичимдигин ичүү*) ырымы кененирээк тараган;

- бийик тоолуу Көк-Сай (*Талас өрөөнү*), Кароол-Дөбө (*Чүй өрөөнү*) кыштактарында 1960-1970-жылдардын аралыгында “аскерге узатуу” жөрөлгөсүн өткөзүшкөн. Көк-Сай кыштгында келген коноктордун

дасторконуна түрдүү аталыштагы момпосуйлар, пряниктер, чакмак кант, сабиз салаты, суусундуктар (*лимонаддар*), вино, арак сыяктуу кубаттуу ичимдиктер (*кээ бир үй-бүлөлөрдө кубаттуу ичимдиктердин ордуна коноктон, таруудан жасалган бозо*), боорсок, тапанча нан, май токоч коюлуп, эт кошулган гүлчөтөй тамагы ысык оокат катары берилсе, Кароол-Дөбө кыштагынын тургундары аскерге узатууга келген меймандардын дасторконуна боорсок, илист нан, май токоч, чакмак кант, нават, курут, түрдүү аталыштардагы момпосуйлар, печеньеелер, курамына тууралган көк пияз, сабиз, капуста кошулган салат, алчадан, карагаттан жасалган кыям (*варенье*), алма, кубаттуу ичимдиктер (*арак, вино*) коюлуп, эти көбүрөөк кошулган коюу кесме боткосу же тооктун эти кошулуп даярдалган жаркөп (*эти куурулуп бышкан шорного кесме кошуп бышырылат*) берилген. Демек, көк-сайлыктардын дасторконунда дандан жасалынган азыктар басымдуулук кылганы менен, кароол-дөбөлүктөрдөн айырмаланып дасторконго жашылчадан жасалынган салатты, алманы, жемиштерден даярдалган кыямды коюшпастан, кубаттуу спирт ичимдиктерине анча көбүрөөк көңүл бурушкан эмес.

- изилденген кыштактарда коомдук тамак ичүүнүн дагы бир түрү “тушоо кесүү” салтын өткөрүүдө колдонулган азыктардын айырмачылыктарына көңүл бурсак. Бакайыр кыштагында (*Талас аймагы*) өткөн кылымдын 70-80-жылдарында өткөрүлгөн “тушоо кесүүдө” келген меймандардын дасторконуна түрдүү азык оокаттары – боорсок, каттама, көмөч нан, бал кошулуп жасалган чак-чак, момпосуй, печенье, бал, сары май, каймак, чакмак кант, тоонун карагатынан жасалган кыям (*варенье*), сабизден, түрптөн, капустадан, картошкадан өз-өзүнчө жасалган салаттар, бышырылып кесилген быжы, боор, килкилдек (*холодец*) коюлуп, гүлчөтөй беш бармагы, кердендерге (*чоң чыныларга*) куюлган нукура сорпо (*таза сорпо*) же ак серке (*айран же сүзмө кошулган*), куйрук боор, жөргөм, камыр гүлчөтөй беш бармагы менен коноктолсо, Бейшеке кыштагында (*Чүй аймагы*) дасторкондун үстүнө боорсок, тегерек токоч (*лепёшка*), той боорсогу, үйдө бышырылган булочкалар, сары май, нават, бал, чакмак кант же кумшекер, момпосуйлар, шоколаддар,

кондитердик тоочтор (*печеньелер, пряниктер*), түрдүү кыямдар (*варенье*), жержемиштер (*алма, алмурут, өрүк*), түрдүү салаттар (*оливье, кызылча, сабиз, капуста, фунчоза, бадыраңга помидор кошулуп даярдалган салат*), ичимдиктер (*вино, арак, коньяк*), суусундуктар (*лимонад, минералдык суу, компот*), колдо жасалган бозо коюлуп, кесме камыр кошулган беш бармак тартылган.

- 1980-1990-жылдарда Суулу-Маймак кыштагында өткөрүлгөн сүннөт тойго чакырылган адамдардын (*туугандары, кошуналары, кыштакташтары, куда-сөөгү, достору*) дасторконуна чигит (*пахта*) майга жасалган боорсок, май тооч, каттама, чакмак кант, сары май, пияз тууралып салат түрүндө жасалган куурдак, кондитердик тоочтор (*печенье, пряник*), момпосуйлар (*конфеттер, шоколаддар*), төө буурчак кошулуп жасалган жашылча салат, капуста салат, сабизден жана түрптөн жасалган салат, кызылча салат, ичимдиктер (*вино арак, бозо*), суусундуктар (*лимонад, газдалган суу*), түрдүү аталыштагы кыямдар (*бөрү карагаттан, өрүктөн, алчадан*), чучук, казы, карта коюлуп, картошка куурдак, беш бармак (*шалдама гүлчөтөй*) берилсе, Жаңы-Алыш кыштагында (*Чүй өрөөнү*) тойго келген коноктордун дасторконуна кондитердик заводдо даярдалган момпосуйлар, шоколаддар, печеньелер, арак комбинатынан чыккан арак, коньяк, вино, лимонад, компот, минералдык суулар, түрдүү кубаттуулуктагы (*калориядагы*) жашылчалардан жасалган салаттар (*сабиз, пияз, помидор, бадыраң, болгар калемпири, чеснок, тамак-аш кызылчасы, капуста, баклажан*), жемиштер (*алма, алмурут, өрүк, алча, кулпунай, жүзүм, дарбыз, коон*), өрүк, жаңгак, мейиз, жер жаңгак коюлуп, ысык тамак катары беш бармак, палоо же тооктун этинен ысык тамак берилген. Демек, өткөн кылымдын 80-90-жылдарында жаңы-алыштыктардын коомдук тамактануусунда, суулу-маймактыктардын коомдук тамактануусуна караганда түрдүү жашылчалардын, жемиштердин жана кургатылган мөмөлөрдүн көбүрөөк колдонгондугу менен айырмаланган.



## КОРУТУНДУ

Совет бийлигинин мезгилинде (1917-1991-жж.) кыргыз элинин улуттук тамак-ашы калыптанып, өнүгүүнүн жолуна түштү. Бирок, улуттук тамак-ашты Кыргызстандын аймагында жайгашкан чөлкөмдүк (регионалдык, зоналдык) кыргыз улутунун бирикмелеринин (чүйлүк кыргыздардын, ысык-көлдүк кыргыздардын, теңир-тоолук кыргыздардын, оштук кыргыздардын, таластык кыргыздардын) тамак-ашынын курамдык бөлүктөрү түздү. Ушундай курамдык бирикменин катарына Чүй жана Талас өрөөндөрүнүн кыштак жерлеринде жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданияты кирет.

Аталган фундаменталдык көйгөй кыргыз этнографиясында бүгүнкү күнгө чейин даректүү маалыматтардын негизинде илимий изилдөөнүн айлампасына түшпөй келүүдө. Сунуш кылынган изилдөөдө совет бийлиги мезгилинде Чүй жана Талас өрөөндөрүнүн кыштак жерлеринде жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданиятынын өнүгүүсү даректүү этнографиялык жана этносоциологиялык баяндамаларынын негизинде комплекстүү илимий талдоого алынды.

Сунушталган иштин “Кириш сөзүндө” тандалып алынган теманын актуалдуулугу, коюлган илимий милдеттер, илимий жаңычылдыктар жана коргоого сунушталган илимий жоболор чагылдырылды.

Изилдөөнүн биринчи бабы үч параграфка бөлүнүп, совет мезгилинде (1917-1991-жж.) жарыкка чыккан этнографиялык, тарыхый, экономикалык, философиялык, этносоциологиялык, статистикалык басылмалар тарых наамалык талдоого алынды. Аталган басылмалардын ичинен этнографиялык багытта жарыкка чыккан илимий чыгармалар өзгөчө орунду ээледі. Чынында совет мезгилинде тарыхый, экономикалык, философиялык, этносоциологиялык, статистикалык багытта жарыкка чыккан илимий изилдөөлөрдө чүйлүк жана таластык кыргыздардын тамак-аш маданияты түздөн-түз илимий айлампага алынган эмес. Мындай багытта жарык көргөн илимий чыгармалардан Чүй жана Талас аймактарынын тарыхына, жалпы этнографиясына, социалдык, чарбалык,

статистикалык өнүгүүсүнө тиешелүү чачыранды маалыматтар сунушталган изилдөөдө пайдаланылды.

Сунушталган иштин экинчи бабында этнографиялык объект катары Чүй жана Талас өрөөндөрүндө жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн совет мезгилиндеги тамак-аш маданиятынын өнүгүшү кабыл алынды. Ал эми этносоциологиялык объектини тандоодо изилденген кыштактарда жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн чарбалык, шаар жана башка улуттар менен болгон байланыштарынан сырткары, негизги аныктоочу белги катары изилденген кыштактардын деңиз деңгээлинен канчалык бийиктикте жайгашышы болду. Жогорудагы принциптердин негизинде Чүй өрөөнүнүн Кемин районунун тоолуу аймагында жайгашкан Кароол-Дөбө (1924-жылы уюшулган), бөксө тоолуу зонасында орун алган Бейшеке (1885-жылы уюшулган) жана түздүктүү аймакта жайгашкан Жаңы-Алыш (1922-жылы уюшулган) кыштактары, ал эми Талас аймагында Кара-Буура районунда бийик тоолуу Көк-Сай (1917-жылы уюшулган), бөксө тоолуу – Бакайыр (1934-жылы уюшулган) жана түздүктүү - Суулу-Маймак (1931-жылы уюшулган) кыштактары тандалып алынды.

Диссертациялык иштин предметин Чүй жана Талас өрөөндөрүнүн кыштак жерлеринде жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн совет мезгилиндеги тамак-аш маданияты жана анын курамына кирген тамак, аш, жегенге даяр боло элек же толук аягына чейин иштелип, жегенге даярдалып чыга элек азыктар, чийки же бышпаган кезинде толугу менен түрдүү тамакка керектелүүчү бир нече азыктардын аягына чейин иштетилип, жегенге даярдалып чыга элек курамы (азык-түлүк), чийки азык заттардан тамак жасоонун жолдору (ыкмалары), жегенге даяр болгон бышырылган, кайнатылган же бууга даярдалган тамактар (даяр тамак), үй-бүлө мүчөлөрүнө же үйгө келген адамдарга берилүүчү даяр тамактардын түрлөрү (тамактануу модели), белгилүү убакытта берилүүчү азыктын өлчөмү, тамактанууну белгиленген, туура тартип боюнча жүргүзүү эрежеси, тамак ичүү же тамак ичүүнүн түрлөрү, тамак-ашка карата тамактануучулардын мамилелери, тамактанууга байланышкан эрежелер жана талаптар түздү.

Тамак-аш маданиятынын компоненттик курамына кирген тамак-аш маданиятына, конок тосуу тамагына, майрамдык тамак-ашка, үйлөнүү тоюнда ичүүлчү тамак-ашка, адамдын өмүрүнө байланышкан жаманчылыкта ичилүүчү тамак-ашка, талаадагы тамактанууга, коомдук же эл чогулган жердеги тамактанууга, үрп-адат салты боюнча тамактанууга өзгөчө көңүл бурулду.

Изилдөөнү жазууда автор тарабынан топтолгон этнографиялык, этносоциологиялык, тарыхый, экономикалык булактар колдонулду.

Чүй облусунун Аламүдүн, Жайыл, Кемин, Панфилов, Сокулук, Чүй, Ысык-Ата райондорунун 21 кыштагында, Талас облусунун Бакай-Ата, Кара-Буура, Талас райондорунун 9 эл жашаган пункттарында кыргыз үй-бүлөлөрүнүн арасында чогултулган талаа этнографиялык материалдары негизги этнографиялык булак катары колдонулду.

2013-2014-жылдары көлөмү 100 суроодон турган этносоциологиялык анкета аркылуу Кемин районунун Кароол-Дөбө (*жашы 60тан жогору 32,4% адам*), Бейшеке (*жашы 60тан өткөн 33,8% адам*), Жаңы-Алыш (*жашы 60тан жогору 33,8% адам*), Кара-Буура районунун Көк-Сай (*60тан жогору жаштагы 33,8% адам*), Бакайыр (*60тан жогору жаштагы 33,8% адам*), Суулу-Маймак (*60тан жогору жаштагы 33,1%дагы адам*) кыштактарынан топтолгон этносоциологиялык сурамжылоонун жыйынтыктары этносоциологиялык булак катары пайдаланылды.

Сунушталган изилдөөнүн ыкмаларын аныктоодо эки методологиялык ыкма пайдаланылды - этнографиялык жана этносоциологиялык маалыматтарды топтоонун ыкмалары (*көз салуу же байкоо ыкмасы, аңгемелешип сурап иликтөө ыкмасы, суроо-жооп иретинде баяндамалар жүргүзүү ыкмасы, этносоциологиялык сурамжылоочу кагазды толтуруу ыкмасы, эскини калыбына келтирүү ыкмасы*) жана илимий талдоого алынчу баяндамаларды, маалыматтарды жазуунун методологиялык ыкмалары (*чогултулган материалдарды жазууда тарыхый бурмалоодон алыс болуп, чыныгы айкындуулукту сактоо ыкмасы, этнографиялык, этносоциологиялык маалыматтарга структуралык, типологиялык, салыштырмалык жана*

*функционалдык туура талдоо жүргүзүү ыкмасы, этносоциологиялык изилдөөнүн сапаттык жана сандык ыкмасы, этносоциологиялык булактарга математикалык анализ жүргүзүү ыкмасы, этнографиялык маалыматтарга систематизацияланган типологиялык ыкмасы жана башкалар).*

Аткарылган иштин үчүнчү бабынын биринчи параграфында төмөндөгүдөй жыйынтыктар чыгарылды:

- Чүй жана Талас аймактарындагы кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданиятынын 1920-1940-жылдардагы өнүгүшүнө жаңы багыттагы аң-сезимдин алгачкы белгилеринин жеңип чыгышы, социалисттик айыл чарба бирикмелеринин (*артелдердин, коммуналардын, колхоздордун*) уюшулушу, чарбалык, агрардык, социалдык жана маданий кайра жаңыланууларды жүргүзүүдө совет бийлиги тарабынан чыгарылган жоболор, көрсөтмөлөр кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданиятынын өнүгүшүнө таасир берүүчү күч катары колдонулган;

- агрардык багыттагы кайра жаңылануунун негизгиси коомдук жана жеке менчик чарбанын жаңы түрлөрүнүн – сугат дыйканчылыгынын, жашылча, жемиш өстүрүүчүлүктүн, багбанчылыктын пайда болушу менен жаңы аталыштагы жашылчалардын, өсүмдүктөрдүн тарай башташы;

- маданий багытында жаңы багыттагы өзгөрүүлөрдү киргизүү максатында изилденген кыштактарда “Кызыл боз үйлөр”, тамга таануу, тракторду башкаруу боюнча үч айлык, алты айлык курстар ачылган. Түрдүү урууларга кирген кыргыз үй-бүлөлөрүнүн мүчөлөрүнүн ортосунда чарбалык, маданий байланыштар күч алган. Тамак-аш азыктарынын курамдык бөлүктөрү боюнча бири-биринен айырмаланган уруктардын ортосундагы айырмачылыктар акырындык менен жоголуу жүрүмүнө туш болгон;

- 1950-1960-жылдардын арасында жүргүзүлгөн айыл-чарба реформалары Чүй жана Талас аймактарынын кыштак жерлеринде жашашкан кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданиятынын өнүгүшүнө ыңгайлуу шарттарды түзүп, анын курамындагы аймактык же уруулук айырмачылыктар, өзгөчөлүктөр жана тамак-аштын мезгилдик мүнөзү жоголуп, мамлекеттик азык-түлүк

дүкөндөрүнөн сатылган азык заттары кыштак тургундарынын арасына тарап, жаңы кабыл алынган тамак-аштардын тарашына ыңгайлуу шарттар түзүлгөн;

- 1970-1990-жылдардын аралыгында изилденген аймактарда айыл чарба өндүрүшүнүн технологиясы татаалдап, кыштак тургундарынын тамак-ашында жашылча, жемиш, түрдүү мөмөлөр басымдуу орунду ээлей баштаган.

Үчүнчү баптын экинчи параграфында талдоого алынган маалыматтарга төмөндөгүдөй *жыйынтыктар* чыгарылды:

- совет бийлигинин алгачкы жылдарында (1917-1930-жылдардын аягы) Чүй жана Талас аймактарында жашаган кыргыз үй-бүлөсүнүн тамак-аш маданиятынын өнүгүшүнө этнос аралык жүрүмдөр маанилүү таасирин тийгизген эмес;

- 1918-1940-жылдары изилденген аймактарда кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданиятында мурунтандан бери сакталып келе жаткан салттуу тамактардын түрлөрү, алардын аймактык өзгөчөлүктөрү, мезгилдик белгилери толугу менен сакталган. Чүй аймагында *дан-сүт-эт*, ал эми Талас өрөөнүндө *дан-эт-сүт* багытындагы тамактар басымдуулук кылган;

- Улуу Ата Мекендик согуштун мезгилинде Чүй жана Талас өрөөндөрүнө Россиянын, Украинанын, Белоруссиянын, Түндүк Кавказдын фронтко жакыныраак жайгашкан шаарларынан жеңил, жергиликтүү азыкты кайра иштетип чыгаруучу өнөр жайынын жана аларды иштетүүчү атуулдарынын көчүрүлүп келиши жана андан кийинки он-он беш жылдын аралыгында изилденген аймактарда советтик атуулдук сезимдин жогорулашына, башка кошуна жашаган элдер менен түрдүү багыттагы (*анын ичинде тамак-ашындагы*) байланыштардын бекемделишине ыңгайлуу шарттар түзүлгөн;

- 1940-1960-жылдарда изилденген өрөөндөрдө кыргыздардын ичиндеги биригүү жүрүмдөр күч алып, тамак-аштын аймактык өзгөчөлүктөрү жоюлуу мезгилине туура келип, “советтик патриотизм”, “советтик интернационализм”, “бир тууган элдердин достугу” ураандары кенен жайылып, кыштакта жашаган

кыргыз атуулдарынын казак, татар, башкыр, орус жана башка улуттардын өкүлдөрү менен чарбалык, маданий байланыштары түзүлө баштайт;

- XX кылымдын 60-жылдарынын ортосунан тартып изилденген аймактарда жашаган кыргыз атуулдарынын ичинде “шаардык өндүрүш, шаардык турмуш, шаардык маданият” деген маалыматтар кененирээк тарап, алардын арасында шаар менен болгон байланыш чыңдала баштаган;

- кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданиятына дини бир түрк тилинде сүйлөгөн казактардын, татарлардын, башкырлардын таасирлери күчтүрөөк болгон;

- түрдүү улуттардан, элдерден, элдик бирикмелерден турган айыл чарба ишканаларын, бирикмелерин ирилештирүүнүн негизинде бир нече улуттан же элдик бирикмелерден турган биргелешкен чарбалар бир айыл чарба уюмуна биригишкен. Натыйжада, мындай уюмдардын курамына кирген түрдүү улуттардын, элдердин жана элдик бирикмелердин ортосунда маданий, соода, аң-сезимдик жана башка багыттагы жакындашуулары башталган. Мындай жүрүмдөр Чүй жана Талас аймактарынын кыштак жерлеринде жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданиятына түздөн-түз оң багыттагы таасирлерин тийгизген;

- 1960-жылдардын ортосунан 1990-жылдарга чейин ички улут аралык мамилелердин Чүй жана Талас аймактарында чыңдалышы, кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданиятын кеңейткен. Ушул мезгилде азык-түлүктөрдүн курамы, калориялуулугу, кубаты, түрлөрү, тамак ичүүнүн эрежеси, салттык тамактар менен жаңы тамактардын ортосундагы байланыштар чыңдалган.

- 1960-1990-жылдарда изилденген кыштактарда жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданиятында салттуу тамактар менен катар шаарларда жашаган башка элдердин, шаарлардагы тамак ичүүчү жайлардын (*ашканалардын, кафелердин*) тамактары жана тамак ичүүдөгү шаардык эрежелер (*этикеттер*) кененирээк тараган.

Ушул эле баптын үчүнчү параграфына чыгарылган *жыйынтыктар*:

- тамактануу үлгүсүнө даярдалган даяр тамак-ашка керектелүүчү курамына чийки түрүндөгү бышпаган, кайнатылбаган, куурулбаган генетикалык багыттагы жогорку кубаттуулуктагы, крахмал, углевод жана табыгый минералдык белокторго бай эт, сүт, дан, жашылча, жемиш азыктары кирип, даяр тамак-ашты даярдоонун алдында түзүлгөн;

- XX 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;

- даярдалган муздак, ысык, суусундук түрүндө жасалган тамактарга керектелүүчү чийки (*бышпаган, куурулбаган, кайнатылбаган*) түрүндөгү азыктардын комплекстик үлгүсү өткөн кылымдын 50-жылдарынын ортосунан тартып курамдык өзгөрүүлөргө дуушар болду. Чүй, Талас аймактарынын түздүктүү жана бөксө тоолуу бөлүктөрүндө жайгашкан кыштактарында 1950-жылдардын ортосунан 1970-жылдардын ортосуна чейин *сүт-дан-эт* багытындагы тамактардын үлгүсү үстөмдүк кылган;

- ал эми 1970-жылдардын ортосунан 1990-жылдардын башына чейин Чүй аймагында жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш үлгүсүндө *жашылча-дан-эт* багытындагы азыктар, ал эми Талас өрөөнүндө жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүндө *дан-эт-жашылча* багытындагы азыктар үстөмдүк кылган. Аталган мөөнөттө мурунку баскычтарда колдонулган салттуу тамактардын үлгүлөрү четтетилип, тамак-аштын жаңы түрлөрү менен толукталган.

Чүй жана Талас аймактарында жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамактануу системасы төмөндөгүдөй белгилер менен мүнөздөлүндү:

- 1918-1940-жылдары изилденген аймактарда кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданиятында мурунтадан бери сакталып келе жаткан салттуу тамактардын түрлөрү, алардын аймактык өзгөчөлүктөрү, мезгилдик белгилери

толугу менен сакталган. Чүй аймагында *дан-сүт-эт*, ал эми Талас өрөөнүндө *дан-эт-сүт* багытындагы тамактар басымдуулук кылган;

- 1940-1960-жылдарда изилденген өрөөндөрдө кыргыздардын ичиндеги биригүү жүрүмдөрү күч алып, тамак-аштын аймактык өзгөчөлүктөрү жоюлуу мезгилине туура келип, “советтик патриотизм”, “советтик интернационализм”, “бир тууган элдердин достугу” ураандары кенен жайылып, кыштактык кыргыз атуулдарынын казак, татар, башкыр, орус жана башка улуттардын өкүлдөрү менен чарбалык, маданий байланыштары түзүлө баштайт;

- изилденген кыштактарда кыргыз үй-бүлөлөрүнүн тамак-аш маданиятынын өнүгүүсүнө жаңы чарбалык багыттар (*жемиш өстүрүүчүлүк, багбанчылык, балыкчылык, балчылык*), шаарларда басымдуулук кылган тамактардын түрлөрү (*куурулган балык, үй шартында тортторду жана кондитер азыктарын даярдоо*) жана коңшулаш жашаган элдердин тамак-аш маданияты жетишеерлик деңгээлде таасирлерин тийгизген;

- чүйлүк жана таластык кыргыздардын тамак-аш маданиятынын 1960-1991-жылдардагы өнүгүүсүндө тамак-ашка тиешелүү мезгилдик өзгөчөлүктөр толугу менен жоюлуп, эт жана камыр азыктары кошулган кээ бир ысык тамактарды (*шалдама гүлчөтөй, челпек гүлчөтөй*) жасоодо аймактык айырмачылыктар сакталган. Чүй өрөөнүнүн ири шаарларга (*Бишкек, Токмок, Кара-Балта*) жакын жайгашкан кыштактарындагы кыргыз үй-бүлөлөрүнүн кээ бирлеринде союлган койдун этинен салттуу устукандарды чыгаруу тартиби жоюлуп бара жаткандыгы байкалат.

Изилдөөнүн акыркы бабында Чүй жана Талас аймактарында үй-бүлөлүк тамактануу аземи жана анын салыштырма түрлөрү талдоого алынып, төмөндөгүдөй *жыйынтыктар* чыгарылды:

- тамактануунун эки квалификациялык ыкмасы аныкталып аларга даректүү материалдардын негизинде илимий талдоо жүргүзүлдү;

- үй-бүлөлүк тамактануунун түрлөрү даректүү маалыматтар менен аныкталып, төмөндөгүдөй түрлөргө бөлүндү: күнүмдүк тамактануу (эртең мененки тамактануу, түшкү тамактануу, кечки тамактануу); өкүм сүргөн абалга



карап тамактануу (үйдөгү тамактануу, талаадагы тамактануу, сакмандагы тамактануу, талаа станындагы тамактануу, эл чогулган жердеги тамактануу); мааниси же кадыр-баркы менен тамактануу, майрамдык тамактануу, үрп-адат салты боюнча тамактануу жана алардын изилденген өрөөндөр боюнча салыштырма түрлөрүн аныктоого илимий аракеттер жүргүзүлдү;

- 1920-1950-жылдарда изилденген этносоциологиялык объектилердин ичинен тоолуу (*Кароол-Дөбө Чүй аймагы, Көк-Сай Талас өрөөнү*), бөксө тоолуу (*Бейшеке кыштагы Чүй өрөөнү, Бакайыр кыштагы Талас аймагы*) жана түздүктүү (*Жаңы-Алыш Чүй өрөөнү, Суулу-Маймак Талас аймагы*) кыштактарында эртең мененки тамактануунун негизги тамак компонентин сүт, айран жана ар түрдүү каймактар, түшкү тамагында түрдүү дан азыктарынан жасалган ботко, көжөлөр, кечки тамагында эт азыктары кошулган ысык оокаттар түзгөндүгү далилденди;

- изилденген өрөөндөрдүн тоолуу, бөксө тоолуу жана түздүктүү кыштактарында жашаган кыргыз үй-бүлөлөрүнүн совет мезгилиндеги тамак-аш маданиятында колдонулуп келе жаткан ысык тамактын, муздак тамактын, мүнөз тамактын, жылымык тамактын, жеңил тамактын, чүйгүн тамактын жана гүл азыктын курамдык бөлүктөрүн аныктоого илимий аракеттер жасалды.

Изилденген аймактарда коомдук жөрөлгөлөр маалындагы тамактануу аземи төмөндөгүдөй түрлөргө бөлүнгөндүгү *тастыкталды*:

- майрамдык тамактануу (*жаңы жылды тосуу, советтик армиянын, аялдардын 8-март, эл аралык тилектештиктин 1-май, советтик армиянын Улуу Ата мекендик согуштагы жана Улуу Октябрь социалисттик революциясынын жеңиш күндөрүн белгилөө*);

- адам баласынын турмушунда кезигүүчү салтанаттуу тойлордогу тамак-аш (*жентек той, бешик той, тушоо кесүү, сүннөт той, үйлөнүү той, үй той, дипломду куттуктоо тою*);

- адамдын өмүрүнө байланышкан ритуалдык үрп-адаттардагы, “жаманчылыктардагы” тамак-аш (*адам каза болгондо өткөрүлчү кара аш*

*азыктары, үчүлүк, жетилик, кырк ашын, жылдык ашын өткөрүүдөгү тамак-аш);*

- үй-бүлөлүк ырымдардагы тамак-аш (*орто мектепти, атайын орто же жогорку окуу жайын аяктоо, он сегиз жашка чыгуу, атуул катары паспорт алуу);*

- салттуу ритуалдык үрп-адаттарды өткөрүүдөгү тамак-аш (*бешик той, жентек той, тушоо кесүү, сүннөт той*), расмий (*юбилейлик*) мааракелерди (*25 жаштык той, 50 жаштык той, 60 жаштык той, 25 жылдык үйлөнүү тою, 50 жылдык үйлөнүү тою);*

- жашоо-турмушка байланышкан ырымдарды, түлөөлөрдү (*советтик армияга узатуу түлөсү, советтик армиядан кайтып келүү түлөөсү, катуу оорудан сакайып чыгуу түлөөсү, кырсыктан аман калган учурларда өткөрүлүүчү түлөө, жаз чыкканда түшүмдүн молдугун тилеп өткөрүлүүчү түлөө, жаратылыш кырсыктарынан аман-эсен чыккандыгына байланыштуу түлөө);*

- коомдук чарбалык жумуштарды аткаруудагы тамактануу (*сакмандагы коомдук тамактануу, талаадагы коомдук чарбалык жумуштарды аткаруудагы тамактануу*) жана өкмөт тарабынан расмий түрдө кабыл алынган балык күнү жана балык азыктарынан жасалган тамак-аш.

- коомдук тамактануу аземинин түрлөрү Чүй жана Талас өрөөндөрүнүн изилденген бийик тоолуу, бөксө тоолуу жана түздүктүү кыштактарында өткөрүлсө да, салтанатка же аза күтүүгө байланышкан коомдук тамактанууда бири-бирине окшош түзүлүштүк белгилер басымдуулук кылган;

- бирдей структуралык түзүлүштөгү коомдук тамактанууда изилденген кыштактарда келген конокторго тамак азыктарын, даяр тамактарды берүүдө айырмачылыктар байкалган;

- коомдук тамактанууда колдонгон азыктарынын түрлөрүн тастыктоо максатында тоолуу аймактарда жайгашкан Кароол-Дөбө (*Чүй өрөөнү*), Көк-Сай (*Талас өрөөнү*) кыштактарында ХХ кылымдын 30-40-жылдарында өткөрүлгөн “тойчук”, 60-жылдардын аралыгында – “аскерге узатуу”, бөксө тоолуу Бейшеке (*Чүй өрөөнү*), Бакайыр (*Талас өрөөнү*) кыштактарында 50-жылдарда өткөрүлгөн

“аш”, 70-80-жылдарында – “тушоо кесүү”, түздүктүү аймактарда жайгашкан Жаңы-Алыш (*Чүй өрөөнү*), Суулу-Маймак (*Талас өрөөнү*) кыштактарында 40-жылдарынын ортосунда өткөрүлгөн “кара кагаз”, 80-90-жылдарда – “сүннөт той” мааракелерине келген меймандарга берилген тамак азыктарын салыштыруу аркылуу эки өрөөндүн бири-биринен айырмаланган өзгөчөлүктөрү, жалпычылыктары (*окишоштуктары*) илимий талдоого алынды.

Илимий иштин корутундусунда чыгарылган жыйынтыктар аркылуу төмөндөгүдөй *практикалык сунуштар* чыгарылды:

1. Улуттук Илимдер академиясынын Б. Джемгерчинов атындагы Тарых, археология жана этнология институтунун “Этнология жана археология” бөлүмүндө иштеген илимий кызматкерлердин республиканын аймактарына кыргыз элинин салттуу жана азыркы тамак-аш маданиятын изилдөө боюнча экспедицияларды уюштуруу;

2. Жогорку жана атайын окуу жайларынын окуу программаларына кыргыздын салттык жана азыркы тамак-ашы тууралуу атайын тандоо курстарын киргизүү;

3. Совет мезгилинде өкүм сүргөн кыштак жерлеринде жашаган кыргыздардын салттуу тамак-ашынын түрлөрүнүн өнүгүшүнө чек койбоо;

4. Жети административдик облустук бөлүнүүлөргө дуушар болгон кыргыздардын салттуу жана азыркы тамак-ашы тууралуу фундаменталдык этнографиялык жана маданий таануучулук маанисиндеги изилдөө иштерин жүргүзүү;

5. Массалык маалымат каражаттарында, радио уктурууда жана телевизордук берүүлөрдө аймактык тамак-аштын түрлөрүн жалпы окурмандарга жеткирүү үчүн кенен маалыматтарды жайылтуу.

## КОЛДОНУЛГАН АДАБИЯТТАР:

### I. ИЛИМИЙ МОНОГРАФИЯЛАР ЖАНА МАКАЛАЛАР:

1. Абдуазизова, Н.Х. Из истории подготовки массового колхозного движения на юге Киргизии (1924-1928 гг.) [Текст] / Н.Х. Абдуазизова. // УЗ Ошского педин-та. - 1957. - Вып. 1. - С. 26-31.
2. Абрамзон, С.М. Алайлык кыргыздар [Текст] / С.М. Абрамзон. // Жаңы маданият жолунда. - 1928. - № 2. - 44-53-бб. (в латинской графике на кыргызском языке).
3. Абрамзон, С.М. Алайлык кыргыздар [Текст] / С.М. Абрамзон. // Жаңы маданият жолунда. - 1928. - № 5. - 33-38-бб. (в латинской графике на кыргызском языке).
4. Абрамзон, С.М. Творчество киргизского народа [Текст] / С.М.Абрамзон. // СЭ. Сборник статей. – 1940. - № 3. - С.77-88.
5. Абрамзон, С.М. Странички из истории киргизской семьи [Текст] / С.М.Абрамзон. // Академику К.И.Скрябину в день 40-летия его научной деятельности. - Фрунзе: Изд-во КиргФАН СССР, 1945. - С.91-93.
6. Абрамзон, С.М. Этнографическая работа в Киргизии [Текст] / С.М.Абрамзон. // СЭ. - 1946. - № 4. - С.215-216.
7. Абрамзон, С.М. Очерк культуры киргизского народа [Текст] / С.М.Абрамзон. - Фрунзе: Изд-во КиргФАН СССР, 1946. - 122 с.
8. Абрамзон, С.М. К вопросу о патриархальной семье у кочевников Средней Азии [Текст] / С.М.Абрамзон. // КСИЭ. - М.: Изд-во АН СССР, 1958. – Вып. XXVIII. - С.28-34.
9. Абрамзон, С.М. и др. Быт колхозников киргизских селений Дархан и Чичкан. Колхоз им. К.Е. Ворошилова («Ала-Тоо») Покровского района Иссык-Кульской области Киргизской ССР [Текст] / С.М. Абрамзон, К.И. Антипина, Г.П. Васильева, Е.И. Махова, Д. Сулайманов. // ТИЭ АН СССР. - НС. – М.: Изд-во АН СССР, 1958. - Т. 37. - 324 с.

10. Абрамзон, С.М. Глава «Семья и семейный быт» [Текст] / С.М. Абрамзон. // Абрамзон С.М. и др. Быт колхозников киргизских селений Дархан и Чичкан. Колхоз им. К.Е. Ворошилова («Ала-Тоо») Покровского района Иссык-Кульской области Киргизской ССР // ТИЭ АН СССР. – НС. – М.: Изд-во АН СССР, 1958. - Т. 37. - С. 208-250.
11. Абрамзон, С.М. Отражение процесса сближения наций на семейно-бытовом укладе народов Средней Азии и Казахстана [Текст] / С.М. Абрамзон. // СЭ. - 1962. - № 3. - С. 18-34.
12. Абрамзон, С.М. Киргизы [Текст] / С.М. Абрамзон. // Народы Средней Азии и Казахстана. - М.: Изд-во АН СССР, 1963. - Т. II. - С. 154-320.
13. Абрамзон, С.М. Киргизы и их этногенетические, и историко-культурные связи [Текст] / С.М. Абрамзон. - Л.: Наука, 1971. - 403 с.; - 2-е изд. – Фрунзе: Кыргызстан, 1991. - 479 с.
14. Абрамзон, С.М. Влияние перехода к оседлому образу жизни на преобразования социального строя, семейно-бытового уклада и культуры прежних кочевников и полукочевников (на примере казахов и киргизов [Текст] / С.М. Абрамзон. // ТИЭ. - НС. (Очерки по истории хозяйства народов Средней Азии и Казахстана). – Л.: Наука, 1973. - Т. 98. - С. 235-248.
15. Абрамзон, С.М. Новь киргизского села [Текст] / С.М. Абрамзон, Г.Н. Симаков, Л.А. Фирштейн. // СЭ. - 1974. - № 5. - С. 29-45.
16. Айтбаев, М.Т. Пища киргизов XIX и начала XX веков [Текст] / М.Т. Айтбаев. // ИАН КиргССР. - Серия общественных наук. - 1963. - Т. 5. - Вып. 1. - С. 13-23.
17. Айтбаев,Т.А. Кыргыздардагы кой союунун жана эт бышыруунун салттуу ыкмасы [Текст]/Т.А.Айтбаев.//ОшМУнун жарчысы.-2016.-№3.-I-чыг.-30-34 - бб.
18. Акматалиев, А.С. Баба салты, эне адеби: Элдик салт [Текст] / А. Акматалиев. - Б.: Баласагын, 1993. - 223 б.

19. Акматалиев, А. Элдик тамак-аш [Текст] / А. Акматалиев. // Ала-Тоо. – 2002. - № 1. - 145-159 - бб.
20. Акматалиев, А.С. Каада-салт, үрп-адат, адамдык оң, терс сапаттар [Текст] / А. Акматалиев. - Б.: Кыргыз билим берүү ин-ту, 2002. - 400 б.
21. Акматалиев, А.С. Беш түлүк күтүү салтыбыз: Колдонмо [Текст] / А. Акматалиев. - Б.: Кыргыз билим берүү ин-ту, 2002. – 34 б.
22. Акматалиев, А.С. Конокту урматтоо [Текст] / А. Акматалиев. // Ата-бабалар табериги: Кыргыздын адеп-ахлак, салт-санаа, үрп-адат, ырым-жырым жана жөрөлгөлөр жыйнагы. - Түзүүчү: М.Каримов. - Б.: Бийиктик, 2011. – 114-115 - бб.
23. Акматалиев, А.С. Дасторкон үстүн сыйлоо [Текст] / А. Акматалиев. // Ата-бабалар табериги: Кыргыздын адеп-ахлак, салт-санаа, үрп-адат, ырым-жырым жана жөрөлгөлөр жыйнагы. - Түзүүчү: М. Каримов. - Б.: Бийиктик, 2011. – 115–135 - бб.
24. Акматалиев, А.С. Тамактын нукуралыгы [Текст] / А. Акматалиев. // Ата-бабалар табериги: Кыргыздын адеп-ахлак, салт-санаа, үрп-адат, ырым-жырым жана жөрөлгөлөр жыйнагы. - Түзүүчү: М. Каримов. - Б.: Бийиктик, 2011. - 135-136 - бб.
25. Акматалиев, А.С. Той-аш берүү салты [Текст] / А. Акматалиев. // Ата-бабалар табериги: Кыргыздын адеп-ахлак, салт-санаа, үрп-адат, ырым-жырым жана жөрөлгөлөр жыйнагы. - Түзүүчү: М.Каримов.-Б.: Бийиктик, 2011. - 193-206 - бб.
26. Алтмышбаев, А.А. О некоторых особенностях формы перехода народов Средней Азии и социализму [Текст] / А.А. Алтмышбаев. - Фрунзе: Изд-во АН КиргССР, 1959. - 98 с.
27. Алтмышбаев, А.А. Борьба КПСС за социалистическую сознательность трудящихся масс Средней Азии в условиях диктатуры пролетариата [Текст] / А.А. Алтмышбаев. // Алтмышбаев А.А. Октябрь и развитие общественного сознания киргизского народа. - Фрунзе: Илим, 1980. - С. 101-143.

28. Амитин-Шапиро, З.Л. Библиография Киргизии. Литература о Киргизии (1925-1936 гг.). Аннотированный указатель. - Т. II. - Вып. 1 [Текст] / З.Л. Амитин-Шапиро. - Фрунзе: Тип. Хоз.управ. СМ КиргССР, 1965. - 783 с.
29. Антипина, К.И. Народные традиции в современной материальной культуре и прикладном искусстве Киргизии [Текст] / К.И. Антипина, К. Мамбеталиева, А. Джумагулов. - М.: Наука, 1964. - 10 с.
30. Арутюнов, С.А., Мкртумян Ю.И. К проблеме типологической классификации хозяйственно-культурных компонентов [Текст] / С.А. Арутюнов, Ю.И. Мкртумян. // ВСПИПЭАИ 1976-1977 гг. - ТД. - Ереван: Изд-во АН АрмССР, 1978. - С. 29-31.
31. Арутюнов, С.А. Этнографическая наука и изучение культурной динамики [Текст] / С.А. Арутюнов. // Исследования по общей этнографии. - М.: Наука, 1979. - С. 24-60.
32. Арутюнов, С.А. К проблемам этничности и интерэтничности культуры [Текст] / С.А. Арутюнов. // СЭ. - 1980. - № 3. - С. 8-16.
33. Арутюнов, С.А., Мкртумян Ю.И. Проблема классификации элементов культуры (на примере армянской системы питания) [Текст] / С.А. Арутюнов, Ю.И. Мкртумян. // СЭ. - 1981. - № 4. - С. 11-19.
34. Арутюнов, С.А. Введение и заключение // Этнография питания народов стран зарубежной Азии. Опыт сравнительной типологии [Текст] / С.А. Арутюнов. - М.: Наука, 1981. - С. 3-11, 232-249.
35. Арутюнов, С.А. Процессы и закономерности вхождения инноваций в культуру этноса [Текст] / С.А. Арутюнов. // СЭ. - 1982. - № 1. - С. 8-21.
36. Арутюнов, С.А. Проблемы исследования культуры жизнеобеспечения этноса [Текст] / С.А. Арутюнов, Э.С. Маркарян, Ю.И. Мкртумян. // СЭ. - 1983. - № 2. - С. 12-19.
37. Арутюнов, С.А. Система питания. Введение и классификация [Текст] / С.А. Арутюнов, Ю.И. Мкртумян, И.А. Барсегян, С.Е. Енгибарян. // Культура жизнеобеспечения и этнос. Опыт этнокультурологического

исследования (на материалах армянской сельской культуры). - Ереван: Изд-во АН АрмССР, 1983. - С. 189-270.

38. Арутюнов, С.А., Мкртумян Ю.И. Проблемы типологического исследования механизмов жизнеобеспечения в этнической культуре [Текст] / С.А. Арутюнов, Ю.И. Мкртумян. // Типология основных элементов традиционной культуры. - М.: Наука, 1984. - С. 19-33.
39. Арутюнов, С.А. Инновации в культуре этноса и их социально-экономическая обусловленность [Текст] / С.А. Арутюнов. // Этнографические исследования развития культуры. - М.: Наука, 1985. - С. 43-49.
40. Асанканов, А. Социально-культурное развитие современного киргизского сельского населения (опыт этносоциологического исследования [Текст] / А. Асанканов. - Фрунзе: Илим, 1989. - 212 с.
41. Асанканов, А., Осмонова Б. Обрядовые пища кыргызов и их этнографические параллели [Текст] / А. Асанканов, Б. Осмонова. // Вестник Ошского гос-го ун-та. Серия гуманитарных наук. - 2002. - № 5. - С. 98-106.
42. Ачылова, Р. Роль семьи в развитии общества [Текст] / Р. Ачылова. // Ачылова Р. Семья и общество. - Фрунзе: Кыргызстан, 1986. - С. 85-138.
43. Бактыгулов, Дж.С. Из истории перехода киргизского крестьянства к оседлости и социалистическим способам хозяйствования [Текст] / Дж.С. Бактыгулов. - Фрунзе: Кыргызстан, 1971. - 112 с.
44. Бактыгулов, Дж.С. Социалистическое преобразование киргизского аила (1928-1940) [Текст] / Дж.С. Бактыгулов. - Фрунзе: Илим, 1978. - 273 с.
45. Бактыгулов, Дж.С. Историография индустриализации и формирования рабочего класса Советского Киргизстана [Текст] / Дж.С. Бактыгулов. // Бактыгулов Дж.С. Историография истории Советского Киргизстана (1918-1940 гг.): Учебное пособие. - Фрунзе: Изд-во КГУ, 1986. - С. 62-98.
46. Бактыгулов, Дж.С. Историография социалистического преобразования сельского хозяйства Киргизии [Текст] / Дж.С. Бактыгулов. // Бактыгулов



- Дж.С. Историография истории Советского Киргизстана (1918-1940 гг.): Учебное пособие. - Фрунзе: Изд-во КГУ, 1986. - С. 99-121.
47. Бактыгулов, Дж.С. Историография культурной революции в Киргизии [Текст] / Дж.С. Бактыгулов. // Бактыгулов Дж.С. Историография истории Советского Киргизстана (1918-1940 гг.): Учебное пособие. - Фрунзе: Изд-во КГУ, 1986. - С. 122-145.
48. Бактыгулов, Дж.С. Историография истории Киргизии периода 1941-1960 гг.: Учебное пособие [Текст] / Дж.С. Бактыгулов. - Фрунзе: Изд-во КГУ, 1990. - 78 с.
49. Бактыгулов, Дж.С. Историография Кыргызстана периода 1961-1991 гг. [Текст] / Дж.С. Бактыгулов. - Б.: Изд-во КНУ, 1994. - 250 с.
50. Балтабаева, А.Т. Межэтнические отношения в Кыргызстане: Философский анализ [Текст] / А.Т. Балтабаева. - Б.: Илим, 2010. - 174 с.
51. Барг, М.А. Категории и методы исторической науки [Текст] / М.А. Барг. - М.: Наука, 1984. - 342 с.
52. Батраков, В.С. О разделении труда между кочевыми и оседлыми районами [Текст] / В.С. Батраков. // ТСАГУ. - Вып. IXXV. - Экономические науки. - Кн. I. - Ташкент: Изд-во Среднеазиат-го гос.ун-та, 1955. - С. 36-47.
53. Батырбаева, Ш.Дж. Население Кыргызстана в 20-50-е годы XX века: историко-демографический анализ [Текст] / Ш.Дж. Батырбаева. - Б.: Без вых. данных, 2003. - 272 с.
54. Батырбаева, Ш.Д. Методы исторического исследования: Методические указания для студентов дневного и заочного обучения [Текст] / Ш.Д. Батырбаева, Т.Т. Чаргынов, Н.Ж. Эсенкулов. - Б.: Изд-во КНУ, 2010. - 51 с.
55. Бежкович, А.С. Историко-этнографические особенности киргизского земледелия [Текст] / А.С. Бежкович. // ТИЭ АН СССР. - НС. - Л.: Наука, 1973. - Т. 98. - С. 32-69.
56. Бердыев, М.С. Система питания [Текст] / М.С. Бердыев. // Новое и традиционное в быту туркменской сельской семьи (на примере населения Южного Туркменистана). - Ашхабад: Ылым, 1989. - С. 54-65.

57. Бердыев, М.С. Традиционная система питания туркмен (этнокультурный аспект) [Текст] / М.С. Бердыев. - Ашгабат: Ылым, 1992. - 196 с.
58. Библиография Киргизии. - Т. 3. - Вып. 3. - Ч. 2. Промышленность. Транспорт. Связь (1946-1955 гг.). Указатель литературы. - Составитель: Д.С. Лосев [Текст]. - Фрунзе: Без вых. данных, 1965. - 242 с.
59. Бородкин, Л.И. Многомерный статистический анализ в исторических исследованиях [Текст] / Л.И. Бородкин. - М.: Изд-во МГУ, 1986. - 187 с.
60. Борсокбаева, С.С. Социология питания: методология и проблемы [Текст] / С.С. Борсокбаева. - Б.: Учкун, 2004. - 274 с.
61. Борсокбаева, С.С. Социально-гигиенический мониторинг питания населения Кыргызстана в условиях трансформации общества [Текст] / С.С. Борсокбаева. - Б.: Изд-во КРСУ, 2011. - 185 с.
62. Борубаев, Т. Киргизская кухня [Текст] / Т. Борубаев. - Фрунзе: Кыргызстан, 1982. - 176 с.
63. Борубаев, Т. Киргизская кухня [Текст] / Т. Борубаев. - Фрунзе: Кыргызстан, 1986. - 170 с.
64. Бөрүбаев, Т. Кыргыз даамы. -Толукталып, кайра иштелип басылышы [Текст] / Т. Бөрүбаев. - Фрунзе: Кыргызстан, 1984. - 156 б.
65. Бромлей, Ю.В. Этнос и этнография [Текст] / Ю.В. Бромлей. - М.: Наука, 1973. - 283 с.
66. Бромлей, Ю.В. Современные проблемы этнографии (очерки теории и истории) [Текст] / Ю.В. Бромлей. - М.: Наука, 1981. - 390 с.
67. Бромлей, Ю.В. Очерки теории этноса [Текст] / Ю.В. Бромлей. - М.: Наука, 1983. - 412 с.
68. Брук, С.И. Этнодемографические процессы [Текст] / С.И. Брук. // Этнические процессы в современном мире. - Отв. ред. Ю.В. Бромлей. - М.: Наука, 1987. - С. 417-426.
69. Будянский, Д.М. Киргизское дехканство в борьбе за проведение земельноводной реформы 1927-1928 гг. в Южной Киргизии [Текст] / Д.М.

- Будянский. // Участие трудящихся Киргизии в социалистическом строительстве. - Фрунзе: Илим, 1965. - С. 42-47.
70. Быков, В.В. Методы науки [Текст] / В.В. Быков. - М.: Наука, 1974. - 215 с.
71. Васильева, Г.П. Некоторые тенденции развития современных национальных традиций в материальной культуре народов Средней Азии и Казахстана [Текст] / Г.П. Васильева. // СЭ. - 1979. - № 3. - С. 18-30.
72. Васильева, Г.П. Отражение этносоциальных процессов в материальной культуре современной сельской семьи (на примере народов Средней Азии и Казахстана) [Текст] / Г.П. Васильева. // СЭ. - 1982. - № 5. - С. 41-51.
73. Всесоюзная перепись населения 1926 года. Киргизская АССР. - Т. VIII. – М.: Наука, 1928. - 256 с.
74. Всесоюзная перепись населения 1939 года: Основные итоги. - Под ред. Ю.А. Полякова. - М.: Наука, 1992. - 254 с.
75. Гарданов, В.К., Долгих Б.О., Жданко Т.А. Основные направления этнических процессов у народов СССР [Текст] / В.К. Гарданов, Б.О. Долгих, Т.А. Жданко. // СЭ. - 1961. - № 4. - С. 9-29.
76. Гурвич, И.С. Общее и особенное в этнических процессах у разных народов СССР [Текст] / И.С. Гурвич. // Современные этнические процессы в СССР. - М.: Наука, 1977. - С. 500-533.
77. Дан азыктарынан жасалган улуттук тамактар. - Даярдаган: З. Мавланкулова [Текст] // Жетиген. - 2012. - № 6. - 104-105-бб.
78. 20 лет со дня образования Киргизской ССР [Текст]. - Фрунзе: № 1 Типолит, 1946. - 42 с.
79. 25 лет Киргизской ССР [Текст]. - Фрунзе: Киргизгосиздат, 1951. - 207 с.
80. Дербов, Л.А. Введение в изучение истории [Текст] / Л.А. Дербов. - М.: Высшая школа, 1981. - 184 с.
81. Джаманкулов, Б. Социально-экономическое развитие села. Вопросы теории и методологии [Текст] / Б.Джаманкулов. - Фрунзе: Илим, 1985. - 108 с.

82. Джаманкулова, Г.Д. Социально-экономические преобразования и пути дальнейшего развития Киргизии [Текст] / Г.Д. Джаманкулова. - Фрунзе: Кыргызстан, 1969. - 432 с.
83. Джангазиев, И.Дж. Экономика и новый быт на селе [Текст] / И.Дж. Джангазиев. - Фрунзе: Кыргызстан, 1969. - 118 с.
84. Джапанов, А.А. Кыргыз тилиндеги тамак-ашка байланышкан сөздөр [Текст] / А.А. Джапанов. - Б.: Жанызак басма, 2012. - 304 б.
85. Джоошбекова, А.Р. Миграционные процессы в среде кыргызов (на материалах этносоциологических исследований юга Кыргызстана) [Текст] / А.Р. Джоошбекова. - Б.: Максат, 2012. - 193 с.
86. Джумагулов, А. Семья и брак у киргизов Чуйской долины [Текст] / А. Джумагулов. - Фрунзе: Изд-во АН КиргССР, 1960. – 96 с.
87. Джумагулов, А. Культура и быт рабочих конезавода №54 [Текст] / А. Джумагулов, Л. Шинло, Т. Баялиева. - Фрунзе: Илим, 1969. - 43 с.
88. Джунусов, М.С. К вопросу о формировании киргизской социалистической нации [Текст] / М.С. Джунусов. - Фрунзе: Киргизгосиздат, 1952. – 204 с.
89. Джунусов, М.С. О некапиталистическом пути развития киргизского народа к социализму [Текст] / М.С. Джунусов. - Фрунзе: Киргизгосиздат, 1958. - 192 с.
90. Джунусов, М.С. О некоторых особенностях перехода Киргизии к социализму [Текст] / М.С. Джунусов. // Минуя капитализм (О переходе к социализму республик Средней Азии и Казахстана). - М.: Без вых. данных, 1961. - С. 114-139.
91. Древнетюркский словарь [Текст]. - Л.: Наука, 1969. - 681 с.
92. Дуйшемалиев, Т. Очерк истории коллективизации сельского хозяйства Киргизии [Текст] / Т. Дуйшемалиев. - Фрунзе: Изд-во АН КиргССР, 1965. - 204 с.
93. Жданко, Т.А. Национально-государственное размежевание и процессы этнического развития у народов Средней Азии [Текст] / Т.А. Жданко. // СЭ. - 1972. - № 5. - С. 13-29.

94. Жданко, Т.А., Васильева Г.П. Влияние индустриализации и урбанизации на переустройства быта народов Средней Азии и Казахстана [Текст] / Т.А. Жданко, Г.П. Васильева. // Вопросы народонаселения и демографической статистики. - М.: Статистика, 1966. - С. 172-181.
95. Жоробеков, Ж. Кыргызстандагы этнодемографиялык процесстер [Текст] / Ж. Жоробеков. - Ош: КР Улуттук ИАнын Түштүк кыргыз бөлүмү, 1994. – 152 б.
96. Жоробеков, Ж. Этнодемографические процессы в Кыргызстане (вчера, сегодня, завтра) [Текст] / Ж. Жоробеков. - Б.: Баис, 1997. - 247 с.
97. Жуковская, Н.Л. Пища кочевников Центральной Азии (К вопросу об экологических основах формирования модели питания) [Текст] / Н.Л. Жуковская // СЭ. - 1979. - № 5. - С. 64-75.
98. Ибраимов, И. Развитие сельскохозяйственной кооперации в республике [Текст] / И. Ибраимов. // Труды Пржевальского педагогического института. - Вып. V. - 1957. - С. 8-14.
99. Иванов, Г.М. Исторический источник и историческое познание [Текст] / Г.М. Иванов. - Томск: Изд-во Томского ун-та, 1973. - 224 с.
100. Икрамова, Н.М. Узбекская кулинарная лексика.-Автореф. дис. на соиск. уч. степени к.и.н. / 10.02.02. [Текст] / Н.М. Икрамова. - Ташкент: Фан, 1983. - 19 с.
101. Ильясов, С. Пережитки патриархально-родовых и феодально-буржуазных отношений у киргизов до проведения сплошной коллективизации [Текст] / С.И. Ильясов. // ТИЯЛИ КиргФАН СССР. - 1944. - Вып. 1. – С. 17-22.
102. Ильясов, С. Кооперативно-колхозное строительство Киргизии (1918-1929 гг.) [Текст] / С. Ильясов. - Фрунзе: Изд-во АН КиргССР, 1959. - 152 с.
103. Ильясов, С.И. Победа социалистических отношений в сельском хозяйстве Киргизии [Текст] / С.И. Ильясов. - Фрунзе: Изд-во АН КиргССР, 1961. - 83 с.
104. Ильясов, С.И. Переход к оседлости и его значение в преобразовании культуры и быта киргизов [Текст] / С.И. Ильясов. - М.: Наука, 1964. - 10 с.

105. Исаев, К. Социальные проблемы деревни (Деревня Киргизии вчера, сегодня, завтра) [Текст] / К.И. Исаев. - 2-е изд. - Фрунзе: Кыргызстан, 1976. - 148 с.
106. Исаев, К.И. Социально-классовые изменения сельского населения Киргизской ССР [Текст] / К.И. Исаев. - Фрунзе: ИНТИ, 1980. - 46 с.
107. Итоги Всесоюзной переписи населения 1959 года. Киргизская ССР. - М.: Госстатиздат, 1963. - 150 с.
108. Кайыпов, С.Т. Памир кыргыздарынын тамактануу этикети жөнүндө [Текст] / С.Т. Кайыпов. // Известия вузов. - 2010. - № 8. - 8-13-бб.
109. Кайыпов, С.Т. Ритуалдар жана аларды аткарууда колдонулган тамак-аш түрлөрү (талаа материлдарынын негизинде) [Текст] / С.Т. Кайыпов. // Кыргызстан тарыхынын маселелери. - 2011. - № 4. - 122-139-бб.
110. Кайыпов, С.Т. Мал союу, эт сактоо жана мүчө тартуу салттары: (Памир кыргыздарынын мисалында) [Текст] / С.Т. Кайыпов. // Наука и новые технологии. - 2011. - № 4. - 201-206-бб.
111. Кайыпов, С.Т. Кыргыз тамактануу салты жана табыпчылык (Памир кыргыздарынын мисалында) [Текст] / С.Т. Кайыпов. // И.Арабаев атындагы КМУнун жарчысы. Филологиялык илимдер. - 2011. - Чыг. № 6. - 75-84-бб.
112. Кайыпов, С.Т. Памир кыргыздарынын сүттөн жана эттен жасалган тамак-аштары: Этнографиялык изилдөө [Текст] / С.Т. Кайыпов. - Б. Бийиктик, 2011. - 216 б.
113. Кайыпов, С.Т. Памир кыргыздарынын тамактануу системасы: ритуал жана турмуш, салттуулук жана жаңылануу. Этнографиялык изилдөө. [Текст] / С.Т. Кайыпов. - Б.: Бийиктик, 2011. - 193 б.
114. Кайыпов, С.Т. Дан-эгин, мөмө-жемиш жана жашылчалар (Памир кыргыздарынын тамак-аш системасында): Этнографиялык изилдөө [Текст] / С.Т. Кайыпов. - Б.: Бийиктик, 2011. - 153 б.
115. Карл Маркс атындагы колхоздун тарыхый-этнографиялык очерки [Текст]. - Фрунзе: Илим, 1965. - 164 б.

116. Кармышева, Б.Х. Этнографическое изучение народов Средней Азии и Казахстана в 1920-е годы: Полевые исследования Ф.А.Фиельструпа [Текст] / Б.Х. Кармышева. // ТИЭ. - НС. - М.: Наука, 1988. - Т. 114. - С. 38-62.
117. Качкынова, А.Т. Кыргыз элинин жашоо турмушун изилдөөнүн методологиялык аспекти [Текст] / А.Т. Качкынова. // Ж. Баласагын атындагы КУУнун жарчысы. - 2012. - Чыг. 5. - 134-137-бб.
118. Киргизия за 30 лет Советской власти [Текст]. - Фрунзе: Киргосиздат, 1948. - 101 с.
119. Ковальченко, И.Д. Методы исторического исследования. - 2-е доп. изд [Текст] / И.Д. Ковальченко. - М.: Наука, 1987. - 386 с.
120. Кожомуратова, Б.Ж. Традиционная молочная пища кыргызов [Текст] / Б.Ж. Кожомуратова. // Вестник КГПУ им. И. Арабаева. ОН. - Серия I. – 2004. - Вып. 4. - С. 116-118.
121. Кожомуратова, Б.Ж. Мясная пища в традиционной системе питания кыргызов [Текст] / Б.Ж. Кожомуратова. // Вестник КГПУ. - Серия общ. наук. - Вып. 5. - 2004. - С. 95-99.
122. Кожомуратова, Б.Ж. Традиционная трапеза распределения мяса у кыргызов [Текст] / Б.Ж. Кожомуратова. // БЖТ. - № 1-2 (5-6). - 2005. - С. 165-170.
123. Козлов, В.И. Изменения в расселении и урбанизация народов СССР как условия и факторы этнических процессов [Текст] / В.И. Козлов. // Современные этнические процессы в СССР. - 2-е изд. - М., 1977. - С. 137-158.
124. Козлов, В.И. Этническая демография [Текст] / В.И. Козлов. - М.: Статистика, 1977. - 240 с.
125. Козубаев, О. Становление и развитие советской киргизской семьи [Текст] / О. Козубаев. – Фрунзе: Илим, 1986. - 113 с.
126. Кочевая кухня=Көчмөн ашкана. - Составитель: Ж. Тилекеева [Текст]. – Б.: Мага, 2011. - 48 с.

127. Кочкунов, А.С. Ф.А. Фиельstrup – этнограф-киргизовед: (из истории этнографической науки в Киргизии) // Исторические чтения. ТД и сообщений науч. конф., посвящ. 75-летию акад. АН КиргССР А.Х. Хасанова и 80-летию чл.-корр. АН КиргССР А.Г. Зимы [Текст] / А.С. Кочкунов. –Фрунзе: Без вых. данных, 1989. - С. 89-90.
128. Кочкунов, А.С. Традиционная пища кыргызов (Некоторые вопросы типологии) [Текст] / А.С. Кочкунов. // БЖТ. - Б., 2003. - № 1. - С. 7-14.
129. Кочкунов, А.С. Традиционная пища кыргызов (Некоторые вопросы типологии) [Текст] / А.С. Кочкунов. // БЖТ. - Б., 2003. - № 2. - С. 53-59.
130. Кочкунов, А.С. Система питания кыргызов (опыт этнологического анализа соотношений традиций инноваций) [Текст] / А.С. Кочкунов. // Manasuniversiteti. Sosyal-bilimlerdergisi. - Б., 2003. - № 8. - С. 213-233.
131. Кочкунов, А.С. Ритуал гостеприимства в традиционной культуре кыргызского народа [Текст] / А.С. Кочкунов. // Этносоциальные и этнокультурные процессы в Кыргызстане с древнейших времен до наших дней. Материалы I республиканского этнологического семинара, посвященного 70-летию этнографа К. Мамбеталиевой. - Б.: Акыл, 2007. - С. 113-123.
132. Кочкунов, А.С. Пищевая символика в традиционной потестарно-политической культуре кыргызского народа [Текст] / А.С. Кочкунов. // ВИК. – 2012. - № 1. - С. 105-114.
133. Кочкунов, А.С. Система питания в период советских трансформаций (опыт анализа соотношений традиций и инноваций) [Текст] / А.С. Кочкунов. // Кочкунов А. Этнические традиции кыргызского народа (социокультурные аспекты и некоторые вопросы генезиса). - Б.: Зээн, 2013. – С. 272-296.
134. Кочкунов, А.С. Культура питания [Текст] / А.С. Кочкунов. // Кыргызы. – Отв. ред. А.А. Асанканов и др. - М.: Наука, 2016. - С. 215-229.
135. Кравченко, Т.Ф. Источники и формы пополнения рабочего класса Киргизской ССР в годы довоенных пятилеток [Текст] / Т.Ф. Кравченко. // Вопросы истории. - 1982. - № 3. - С. 3-16.



136. Культура и быт Кетмень-Тюбинских киргизов: (По материалам этнографической экспедиции 1973 г.) [Текст]. - Фрунзе: Илим, 1979. - 105 с.
137. Кушнер (Кнышев), П.П. Горная Киргизия: (Социологическая разведка) [Текст] / П.П. Кушнер (Кнышев). - М.: Изд-во Коммунистического университета трудящихся Востока им. И.В. Сталина, 1929. - 135 с.
138. Кыдыралиева, Н.А., Дейдиев А.У. Технологические основы производства национального напитка «бозо» [Текст] / Н.А. Кыдыралиева, А.У. Дейдиев. - Б.: Изд-во КЭУ, 2010. - 117 с.
139. Кыргыз элинин уюткулуу сырлары: Нукура кыргыз даамы. – 3 - китеп. – Түзүүчүлөр: К.А. Алымбекова, М.Б. Айтматов, Э.Б. Байтөлөев ж.б. [Текст]. - Б.: Кут -Бер, 2013. - 64 б.
140. Кыргыз этнографиясы боюнча сөздүк. - Түзүүчүлөр: Каратаев О.К., Эралиев С.Н. [Текст]. - Б.: Бийиктик, 2005. -466 - б.
141. Лосев, Д.С. 30 лет Киргизской ССР (1926 -1956). Указатель литературы [Текст] / Д.С. Лосев. - Фрунзе: Без вых.данных, 1956. - 27 с.
142. Маматов, Н.М., Отамурадов Т.О., Староверов И.Н. Агропромышленная интеграция и социальная структура сельского населения СССР [Текст] / Н.М. Маматов, Т.О. Отамурадов, И.Н. Староверов. - М.: Наука, 1988. - 159 с.
143. Материальная культура: Свод этнографических понятий и терминов. - М.: Наука, 1989. - Вып.3. - 221 с.
144. Махова, Е.И. Материальная культура [Текст] /Е.И. Махова. // Абрамзон С.М., Антипина К.И., Васильева Г.П., Махова Е.И., Сулайманов Д. Быт колхозников киргизских селений Дархан и Чичкан. Колхоз им.К.Е.Ворошилова («Ала-Тоо») Покровского района Иссык-Кульской области Киргизской ССР // ТИЭ АН СССР. - НС. - М.: Изд-во АН СССР, 1958. - Т.37. - С. 138 - 207.
145. Махова, Е.И. Раздел «Пища и утварь» [Текст] / Е.И. Махова. // Абрамзон С.М., Антипина К.И. и др. Быт колхозников киргизских селений Дархан и

- Чичкан. Колхоз имени К.Е.Ворошилова («Ала-Тоо») Покровского района Иссык-Кульской области Киргизской ССР // ТИЭ АН СССР. - НС. - М: Изд. АН СССР, 1958. - Т.37. - С.191 - 207.
146. Махова, Е.И. Материальная культура киргизов как источник для изучения их этногенеза [Текст] / Е.И. Махова. // ТКАЭЭ. - Фрунзе: Изд-во АН Кирг ССР, 1959. - Т.Ш. - С. 44 - 58.
147. Методические аспекты археологических и этнографических исследований в Западной Сибири [Текст]. - Томск: Изд-во Томского ун-та, 1981. - 191с.
148. Молдокулова, Д.Т. Кыргыздардын салттык тамактануу этикети (Талас аймагынан чогултулган этнографиялык маалыматтардын негизинде) [Текст] / Д.Т.Молдокулова. // И.Арабаев атындагы КМПУнун или – мий журналы. - 2004. - Чыг.1. – 125 – 129 - бб.
149. Молдокулова, Д.Т. Кыргыздарда койдун башын устукан катары тартуу жана ага байланышкан салттык эрежелер менен ырым-жырымдар (Нарын областынан чогултулган этнографиялык материалдардын негизинде) [Текст] / Д.Т. Молдокулова. // Этносоциальные и этнокультурные процессы в Кыргызстане с древнейших времен до наших дней. Материалы I республиканского этнологического семинара, посвященного 70-летию этнографа К. Мамбеталиевой - Б.: Акыл, 2007. - С. 234 - 241.
150. Нарынбаев, А.И. Совет коомунун социалдык структурасы [Текст] / А.И. Нарынбаев. - Фрунзе: Кыргызстан, 1981. - 150 б.
151. Население Кыргызстана. Итоги Всесоюзной переписи населения 1989 года в таблицах (пересчитанные в границах Первой национальной переписи населения Кыргызской Республики 1999 года) [Текст]. - Б.: ГВЦ Нацстат. комитета КР, 2003. - 263 с.
152. Обряды кочевья=Көч ырымдары. - Составитель: К. Акматова [Текст]. - Б.: Мага, 2011. - 67 с.
153. Омурбеков, Ч.К. Роль социально-культурных факторов в развитии пищевого рациона киргизов [Текст] / Ч.К. Омурбеков. // Взаимосвязь

- социальных и этнических факторов в современной и традиционной культуре. - М.: Изд-во Ин-та этнографии АН СССР, 1983. - С.192 - 202.
154. Омурбеков, Ч.К. Трансформация традиционной пищи киргизов в советское время [Текст] / Ч.К. Омурбеков. // Материалы VIII Межреспубликанской научной конференции молодых ученых. - Фрунзе: Изд-во АН КиргССР, 1986. - С. 314 - 316.
155. Омурбеков, Ч.К. Особенности материальной культуры киргизов до массовой коллективизации сельского хозяйства (1917 – середина 1930-х гг.) [Текст] / Ч.К. Омурбеков. // Великий Октябрь и некоторые вопросы исторической науки. - ТД. - Фрунзе: Изд-во АН КиргССР, 1987. - С. 46 - 51.
156. Омурбеков, Ч.К. Дикорастущие растения в традиционной пище киргизов [Текст] / Ч.К. Омурбеков. // Научные чтения, посвященные памяти академика АН КиргССР С.И. Ильясова. - Фрунзе: Изд-во АН КиргССР, 1989. – С. 73 - 75.
157. Омурбеков, Ч.К. Ритуальное значение домашнего очага в традиционном мировоззрении киргизов [Текст] / Ч.К. Омурбеков. // Кавказскосреднеазиатские чтения. - Л.: Наука, 1989. - С.78 - 83.
158. Омурбеков, Ч.К. Трапезы в системе питания у кыргызов (теоретический аспект) [Текст] / Ч.К. Омурбеков. // Обычаи, традиции и обряды народов Востока. - Вып.1. - Б.: Без вых.дан.1999. - С.119 - 122.
159. Омурбеков, Ч.К. Традиционные очаги и печи в жилище кыргызов [Текст] / Ч.К. Омурбеков. // Вестник КГПУ им.И.Арабаева. - Научный сборник. - Серия «История». - 2001. - №4. - С.79 - 86.
160. Омурбеков, Ч.К. Новое и традиционное в системе питания кыргызов Таласской долины [Текст] / Ч.К. Омурбеков. // Вестник КГПУ. - Серия «История». Посвящается 50-летию юбилею КГПУ им.Э.Арабаева. – Сборник научных трудов профессорско-преподавательского состава ЦПСО. - 2002. - №2. - С. 54 - 59.

161. Омурбеков, Ч.К. Молоко и молочные продукты в питании кыргызов [Текст] / Ч.К. Омурбеков. // Вестник ИСИТО. - 2006. - №7. - С. 47 - 52.
162. Өмүрбеков, Ч.К., Молдокулова Д.Т. Кыргыздардын тамактануу мезгилинде колдонгон салттуу жүрүм-турум эрежелери (этнографиялык талаа материалдарынын негизинде) [Текст] / Ч.К. Өмүрбеков, Д.Т. Молдокулова. // КМУнун жарчысы. - Серия: Коомдук илимдер. - 2007 - Чыг. №7. – 68 – 72 - бб.
163. Орузбаев, А., Джунушев К., Мансурходжаев С. Народное хозяйство Киргизии в период Октябрьской революции, гражданской войны и иностранной интервенции (1917-1920 гг.) [Текст] / А. Орузбаев, К. Джунушев, С. Мансурходжаев. – Фрунзе: Изд-во АН КиргССР, 1962. - 118 с.
164. Орузбаева Б.Ө. Кыргыз тил илиминин маанилүү маселелери [Текст]/ Б.Ө. Орузбаева. - Б.: Илим,1995. - 398 б.165. Осмонов, О. Дж. Повышение благосостояния колхозников Киргизии в условиях развитого социализма (1966-1975 гг.) [Текст] / О.Дж. Осмонов. // Сверяя по Марксу и Ленину шаг. ТД и выст. на науч. конф-ции. - Фрунзе: Изд-во АН КиргССР, 1983. - С.13 - 14.
166. Осмонов, Ө.Ж. Кыргызстандын айыл чарбасы жана айыл кыштактардын социалдык турмушу [Текст] / Ө.Ж. Осмонов. - Б.: Кыргыз айыл чарба институтунун басмаканасы,1994.- 286 б.
167. Пахутов, А.Е. Связь системы питания монголоязычных народов с их хозяйственно-культурным типом [Текст] / А.Е. Пахутов. // Материальная и духовная культура калмыков. - Элиста: Калм. НИИ ист., фил. и экономики при Совете Мин.Калм. АССР,1983. - С. 27 - 36.
168. Пахырова, З. Улуттук суусундуктар [Текст] / З. Пахырова. // Жетиген. - 2012. - №5. – 36 – 37 - бб.
169. Пиримбаева Ж.Ж. Вклад С.М.Абрамзона в изучении этнографии кыргызского народа. - Автореф. дис.на соис.уч.степени к.и.н. / 07.00.07. [Текст] / Ж.Ж. Пиримбаева. - Б.: Изд-во КРСУ, 2005. - 23 с.

170. Погорельский, П., Батраков В. Экономика кочевого аула Киргизстана [Текст] / П. Погорельский, В. Батраков. - М.: Совнарком К.А.С.С.Р., 1930. - 383 с.
171. XV лет Киргизской ССР [Текст]. - Фрунзе: Кызыл Кыргызстан, 1941. - 55 с.
172. Рыскулбеков, М.Р. Переход киргизов от кочевого к современному социалистическому хозяйству [Текст] / М.Р. Рыскулбеков. - М.: Изд-во вост. лит-ры, 1960. - 11 с.
173. Рыскулов, Т.Р. Киргизстан [Текст] / Т.Р. Рыскулов. - М.: Центр. бюро краевния, 1935. - 76 с.
174. Сахаров, М.Г. Оседание кочевых и полукочевых хозяйств Киргизии [Текст] / М.Г. Сахаров. - М.: Центр. бюро краев-ния, 1934. - 227 с.
175. Современная киргизская кухня. Сборник рецептур [Текст]. - Составитель: С.Ш. Ибрагимова. - Фрунзе: Гл.ред.КСЭ, 1989. - 224 с.
176. Селенская, Н.Б. Проблемы методологии истории [Текст] / Н.Б. Селенская. - М.: Наука, 2003. - 187 с.
177. Современные этнические процессы в СССР [Текст]. - М.: Наука, 1975. - 543 с.; - 2-е изд. - М.: Наука, 1977. - 562 с.
178. Современный аул (кыштак) Средней Азии (социально-экономические очерки). - Под ред. Б.Б. Карп и И.Е. Сулова. - Вып. VII (Араванская волость Наманганский уезд [Текст]. - Ташкент: Изд. Сред. Аз. бюро ЦК ВКП (б), 1926. - 109 с.
179. Современный аул Средней Азии (социально-экономические очерки). - Вып. VIII. - Под ред. Б.Б. Карп и И.Е. Сулова. Быстрореченская волость Фрунзенский кантон [Текст]. - Ташкент: Изд. Сред. Аз. бюро ЦК ВКП (б), 1927. - 118 с.
180. Современный аул Средней Азии (социально-экономические очерки). - Вып. X. Загорная волость Каракол-Нарынский округ. - Под ред. Б.Б. Карп и И.Е. Сулова [Текст]. - Ташкент: Изд. Сред. Аз. бюро ЦК ВКП (б), 1927. 214 с.

181. Студенецкая, Е.Н. Пища и связанные с ней обряды и обычаи как показатель национального своеобразия и межнациональных связей [Текст] / Е.Н. Студенецкая. // АЭС. - Нальчик: Эльбрус, 1974. - Вып.1. - С.156 - 165.
182. Тагаева, В. Нукура кыргыз тамактары=Исконно кыргызские блюда [Текст] / В.Тагаева. - Б.: Без вых.дан., 2009. - 48 б.
183. Талас облусу-Таласская область: Энциклопедия [Текст]. - Б.: КЭнин Башкы ред-сы, 1995. - 317 б.
184. Токарев, С.А. К методике этнографического изучения материальной культуры [Текст] / С.А. Токарев. // СЭ. - 1970. - №4. - С. 8 - 15.
185. Ухванов, П.И. Земельно-водная реформа в Киргизии в 1921-1922 годах [Текст] / П.И. Ухванов. - Фрунзе: Киргизгосиздат, 1957. - 51 с.
186. Фатьянов, И.А. Итоги и задачи хозяйственного строительства в Киргизстане [Текст] / И.А. Фатьянов. // Народное хозяйство Средней Азии.-1926.- №10. - С. 81 - 95.
187. Фатьянов, И.А. Сельское хозяйство и промышленность Киргизии за 1924-1926 гг. [Текст] / И.А. Фатьянов. // Экономическое обозрение. -1927.- №1.- С. 67-72.
188. Фатьянов, И.А. Хозяйственное и культурное строительство в Киргизии [Текст] / И.А. Фатьянов. - Фрунзе: Киргосиздат, 1927. - 55 с.
189. Фиельструп, Ф.А. Кара-космос Рубрука [Текст] / Ф.А. Фиельструп. // Этнография. - 1926. - №1 - 2.
190. Фиельструп, Ф.А. Исследования среди каракиргиза. Этнографические экспедиции 1924-1925 гг. [Текст] / Ф.А. Фиельструп. - Л.: Изд-во Гос. русс.музея, 1926. - 48 с.
191. Фиельструп, Ф.А. Молочные продукты питания турков-кочевников [Текст] / Ф.А. Фиельструп. // Казаки. Сборник статей антропологического отряда Казахстанской экспедиции АН СССР. Исследование 1927 г. (Материалы Комиссии экспедиционных исследований. – Серия казахстанская. - Вып.15.). - Л.: Изд-во АН СССР, 1930. – С. 263 - 301.

192. Фиельструп, Ф.А. Из обрядовой жизни киргизов начала XX века [Текст] / Ф.А. Фиельструп. - Отв.ред. Б.Х. Кармышева, С.С. Губаева. - М.: Наука, 2002 - 300 с.
193. Фирштейн, Л.А. Материалы по пище киргизов Иссык-Кульской области [Текст] / Л.А. Фирштейн. // Новое в этнографии и антропологии: (Итоги полевых работ Ин-та этнографии в 1973 году). - М.: Ин-т этнографии АН СССР, 1975. - С. 55 - 64.
194. Чүй облусу-Чуйская область: Энциклопедия. - Башкы ред. А. Карыпкулов [Текст]. - Б.: КЭнин Башкы ред-сы,1994. - 720 б.
195. Шерстобитов, В.П. Новая экономическая политика в Киргизии (1921-1925 гг.) [Текст] / В.П. Шерстобитов. - Фрунзе: Илим,1964. - 611 с.
196. Шерстобитов, В.П. Эволюция социально-экономических укладов Киргизии в переходный период [Текст] / В.П. Шерстобитов. // К истории социально-экономических укладов Киргизстана. - Фрунзе: Илим, 1972. - С. 88 - 109.
197. Шерстобитов, В.П., Орозалиев К.К. Историография [Текст] / В.П. Шерстобитов, К.К. Орозалиев. // Кыргыз ССР тарыхы. - II том. - Фрунзе: Кыргызстан, 1973. - 11- б.
198. Шмелева, М.Н. Вопросы типологии и классификации при сравнительном изучении пищи народов СССР [Текст] / М.Н. Шмелева. // ВСПИПЭАИ 1976 - 1977 гг. - ТД. - Ереван: Изд-во АН АрмССР, 1978. - С. 147 - 148.
199. Эстебесов, М.А. Кой союунун ыкмасы [Текст] / М.А. Эстебесов. - Б.: Белгисиз,1992. - 14 б.
200. Этнография и смежные дисциплины. Этнографические субдисциплины. Школы и направления. Методы [Текст] / . - М.: Наука,1988. - 226 с.
201. Юдахин, К.К. Русско-киргизский словарь [Текст] / К.К. Юдахин. - М.: Без. вых.дан., 1957. - 992 с.
202. Юдахин, К.К. Кыргызча-орусча сөздүк [Текст] / К.К. Юдахин. – Фрунзе: Советская энциклопедия,1985. - 975 б.

203. Юдахин, К.К. Киргизско-русский словарь.-Кн.2. Л-Я [Текст] / К.К. Юдахин. - Фрунзе: Советская энциклопедия,1985. - 474 с.

## II. АВТОРЕФЕРАТТАР:

204. Асанканов, А. Изменения в культурно-бытовых условиях киргизского сельского населения в 1960-1970-е гг. [Текст]: Автореф. дис. на соиск. уч. степени к.и.н. - 07.00.07. [Текст] / А. Асанканов. - М.:Ин-т этнографии АН СССР, 1984. - 25 с.
205. Асанканов, А. Социально-культурное развитие киргизского селского населения [Текст]: Автореф. дис. на соиск. уч. степени д.и.н. - 07.00.07. [Текст] / А. Асанканов. - М.: Изд-во Ин-та этнологии и антропологии РАН,1993. - 41 с.
206. Асанов, Д.Д. Социально-экономическое развитие села Кыргызстана (конец 50-х-60-х гг.) [Текст]: Автореф. дис. на соиск. уч. степени к.и.н. - 07. 00.02. [Текст] / Д.Д. Асанов. - Фрунзе: Изд-во АН КиргССР, 1987. - 24 с.
207. Абдылдаева, А.Т. Деятельность компартии Киргизии по подъему культурного уровня села (1966-1970 гг.) [Текст]: Автореф. дис. на соиск. уч. степени к.и.н. - 07.00.01. [Текст] / А.Т. Абдылдаева. - Фрунзе: Изд-во АН КиргССР, 1985. - 23 с.
208. Батырбаева, Ш.Дж. Население Кыргызстана в 20-50-е годы XX века: историко-демографический анализ [Текст]: Автореф. дис. на соиск. уч. степени д.и.н. - 07.00.07. и 07.00.09. [Текст] / Ш.Дж. Батырбаева. - Б.: Без вых.дан. 2003. - 36 с.
209. Болджурова, И.С. Социально-экономическое развитие колхозного села Киргизской ССР в годы 8-ой и 9-ой пятилеток. 1966-1975 гг. [Текст]: Автореф. дис. на соиск. уч. степени к.и.н. - 07.00.02. [Текст] / И.С. Болджурова. - М.: Изд-во МГУ,1976. - 25 с.
210. Галкина, Н.М. Материальное благосостояние и уровень культуры сельского населения Киргизии (1970-е годы) [Текст]: Автореф. дис. на



- соиск. уч. степени к.и.н. - 07.00.02. [Текст] / Н.М. Галкина. - Фрунзе: Изд-во АН КиргССР, 1990. - 27 с.
211. Жоошбекова, А.Р. Миграционные процессы в среде кыргызов (на материалах этносоциологических исследований юга Кыргызстана): Автореф. дис. на соиск. уч. степени д.и.н. - 07.00.07. [Текст] / А.Р. Жоошбекова. - Б.: Максат, 2014. - 47 с.
212. Кайыпов, С.Т. Түркияда жашаган Памир кыргыздарынын тамак-аш маданияты: тарыхый-этнографиялык изилдөө (XX кылымдын аягы – XXI кылымдын башы): Тарых илим-нин доктору окумушлук даражасын изденип алуу үчүн жазылган дисс-нын авторефераты - 07. 00.07. [Текст] / С.Т. Кайыпов. - Б.: Чүй ун-нин басма борбору, 2012. - 58 б.
213. Кочкунов, А.С. Этнические традиции кыргызского народа (социокультурные аспекты и некоторые вопросы генезиса): Автореф. дис. на соиск. уч. степени д.и.н. - 07.00.07. [Текст] / А.С. Кочкунов. - Б.: Максат, 2014. - 47 с.
214. Мамбетова, К.М. Организационно–политическая работа партийных организаций Киргизии по улучшению условий жизни трудящихся в 70-е годы (опыт и проблемы): Автореф. дис. на соиск. уч. степени к.и.н. - 07.00.01. [Текст] / К.М. Мамбетова. - Фрунзе: Изд-во АН КиргССР, 1990.- 24 с.
215. Молдокулова, Д.Т. Кыргыздардын үй-бүлөлүк мамилелеринде жана турмуш-тиричилигинде колдонулган салтык жүрүм-турум маданияты (XIX кылымдын аягы – XX кылымдын башы): Тарых илим. кандидаты окумуштуулук даражасын изденип алуу үчүн жазылган дисс-нын авторефераты - 07.00.07 [Текст] / Д.Т. Молдокулова. - Б.: Махprint, 2014. - 27 б.
216. Омурбеков, Ч.К. Современная материальная культура кыргызов: этнографическое исследование (1920-1980 гг.): Автореф. дис. на соиск. уч. степени к.и.н. - 07.00.07. [Текст] / Ч.К. Омурбеков. - М.: Изд-во Ин-та этнографии АН СССР, 1990. - 24 с.

217. Осмонов, О.Дж. Повышение материального благосостояния и культурного уровня колхозного крестьянства Киргизии в условиях развитого социализма (1966-1975 гг.): Автореф. дис. на соиск. уч. степени к.и.н. – 07.00.02. [Текст] / О.Дж. Осмонов. - Фрунзе: Изд-во АН КиргССР, 1983. - 20 с.
218. Сандыбаев, С.К. Повышения материального благосостояния и культурно - го уровня сельского населения Киргизии в период развития социалистического общества (1950-1960 гг.): Автореф. дисс. на соиск. уч. степени к.и.н. - 07.00.02. [Текст] / С.К. Сандыбаев. - М.: Изд-во МГУ, 1987. - 22 с.

### III. Латын жазмасындагы адабияттар:

219. Eidheim H. When Ethnic Identity is a Social Stigma//Ethnic Groups and Boundaries [Tekst] / H. Eidheim. - Boston, 1969.
220. Smith A. Ethnic Revival [Tekst] / A. Smith. - Cambrid, 1981.
221. Terray E. Le marxisme devant les sosietes primitives [Tekst] / E. Terray. - Paris, 1972.
222. White Leslie A. The evolution of culture [Tekst] / A. Leslie White. - New-York, 1959.
223. Fried M. The Notion of Tribe. Menlo Park [Tekst] / M. Fried. - Galifornia, 1975.

### IV. Автордун талаа материалдары:

224. АТД. - Т. - 1. - 2003. - Октябрь, Кара-Жыгач, Беш-Күңгөй кыштактары Аламүдүн району Чүй облусу.
225. АТД. - Т. - 2. - 2004. - Кара-Ой, Ак-Коргон, Орто-Арык кыштактары Талас району Талас облусу.
226. АТД. - Т. - 3. - 2005. - Кызыл-Дыйкан, Ак-Башат, Сары-Булак кыштактары Жайыл району Чүй облусу.

227. АТД. - Т. - 4. - 2006. - Ак-Дөбө, Кең-Арал, Өзгөрүш кыштактары Бакай-Ата району Талас облусу.
228. АТД. - Т. - 5. - 2007. - Жайылган, Кайыңды, Сарбулак кыштактары Манас району Талас облусу.
229. АТД. - Т. - 6. - 2008. - Ак-Кашат, Төмөнкү Чүй, Кара-Сакал кыштактары Сокулук району Чүй облусу.
230. АТД. - Т. -7. - 2009. - Ойронду, Эркин-Сай, Кум-Арык кыштактары Панфилов району Чүй облусу.
231. АТД. - Т. 8. - 2010. - Эпкин, Кең-Булун, Сары-Жон кыштактары Ысык-Ата району Чүй облусу.
232. АТД. - Т. 9. - 2011. - Шекер, Үч-Булак, Арчагул кыштактары Кара-Буура району Талас облусу.
233. АТД. - Т. 10. - 2012. - Карагул, Онбир-Жылга, Дөң-Арык кыштактары Чүй району Чүй облусу.
234. АТД. -Т.11.-2014. - Кароол-Дөбө, Бейшеке, Жаңы-Алыш кыштактары Кемин району Чүй облусу.
235. АТД. - Т.12. - 2014. - Көк-Сай, Бакайыр, Суулу-Маймак кыштактары Кара-Буура району Талас облусу.

## КЫСКАРТУУЛАР:

- ААС – Азия и Африка сегодня  
АПОН. СНМТ – Актуальные проблемы образования и науки. Сборник научно-методических трудов  
АЭС – Археолого-этнографический сборник  
БЖТ – Билим жана тарбия. -М.Кашгари атындагы Чыгыш университети-нин журналы  
ВГО – Всесоюзное географическое общество  
ВИК – Вопросы истории Кыргызстана  
ВИКПК - Вопросы истории Коммунистической партии Киргизии  
ВКБНИИ – Вестник Кабардино-Балкарского научно-исследовательского института  
ВСПИПЭАИ – Всесоюзная сессия, посвященная итогам полевых этнографических и антропологических исследований  
ЗК – Здравоохранение Кыргызстана  
ИАН КазССР. -СОН. – Известия АН Казахской ССР. -Серия общественных наук  
ИАН КиргССР – Известия АН КиргССР  
ИООН АН ТаджССР – Известия Отделения общественных наук АН ТаджССР  
ИАЭСА – История, археология и этнография Средней Азии  
ИСИТО – Институт стратегических исследований технологии образования  
КГУ – Киргизский государственный университет  
КМУ – Кыргыз Мамлекеттик университети  
КНУ – Кыргызский Национальный университет  
КСДСКЧ – Краткое содержание докладов среднеазиатско-кавказских чтений  
КСИЭ – Краткие сообщения Института этнографии  
КУУ – Кыргыз Улуттук университети  
МКАЭН – Международный конгресс антропологических и этнографических наук  
МКНСАК – Материальная культура народов Средней Азии и Казахстана  
МПИЭК – Методологические проблемы исследования этнических культур  
НАА – Народы Азии и Африки  
НЖ – Наука и жизнь  
НР – Наука и религия  
НК – Научный коммунизм  
НС – Новая серия  
ОН – Общественные науки  
ОНУ – Общественные науки в Узбекистане  
ОСЗЧ – Окружающая среда и здоровье человека  
ОшМУ – Ош Мамлекеттик университети

ПИИЭ – Полевые исследования Института этнографии  
ПГУ – Павлодарский государственный университет  
РН – Расы и народы  
СА – Советская археология  
СИ – Социологические исследования  
СК – Советская Киргизия  
СМАЭ – Сборник Музея антропологии и этнографии им.Петра Великого  
АН СССР  
СНВ – Страны и народы Востока  
СЭ – Советская этнография  
ТД – Тезисы докладов  
ТИИ АН КиргССР – Труды Института истории АН Киргизской ССР  
ТИИАЭ АН КазССР – Труды Института истории, археологии и  
этнографии АН Казахской ССР  
ТИЭ АН СССР – Труды Института этнографии АН СССР  
ТИЭ АН СССР. -НС – Труды Института этнографии АН СССР. -Новая  
серия  
ТКАЭЭ – Труды Киргизской археолого-этнографической экспедиции  
ТКГПИ – Труды Киргизского государственного педагогического  
института  
ТКГУ.-СИН – Труды Киргизского государственного университета.-Серия  
исторических наук  
ТСАГУ – Труды Среднеазиатского государственного университета  
ТТГУ – Труды Ташкентского государственного университета  
ХКТНСАК – Хозяйственно-культурные традиции народов Средней Азии  
и Казахстана  
УЗИЮФ - Ученые записки историко-юридического факультета  
УЗКЖПИ – Ученые записки Киргизского женского педагогического  
института.

## ТИРКЕМЕЛЕР:

ЭТНОСОЦИОЛОГИЯЛЫК СУРАМЖЫЛОО ЖҮРГҮЗҮЛГӨН КЫШТАКТАР,  
ЭТНОСОЦИОЛОГИЯЛЫК СУРАМЖЫЛООГО КАТЫШКАН  
АДАМДАРДЫН ТИЗМЕСИ, ЭТНОСОЦИОЛОГИЯЛЫК СУРАМЖЫЛООНУН  
(АНКЕТАНЫН) СУРООЛОРУ, ЖЕРГИЛИКТҮҮ ТАМАК-АШТЫН  
АТАЛЫШЫНЫН СӨЗДҮГҮ

## ЭТНОСОЦИОЛОГИЯЛЫК СУРАМЖЫЛОО ЖҮРГҮЗҮЛГӨН КЫШТАКТАР:

Чүй өрөөнүндө чогултулуучу этносоциологиялык материалдардын  
объектилери:

Чүй облусу Кемин району:

### I. ТООЛУУ АЙМАК

1. Кароол-Дөбө кыштагы 1924-жылы уюшулган. Калкынын саны 900 адамга чукул. Райондун борбору Кемин шаарчасына 50 км. Көк-Ойрок айылдык округуна баш ийет.

### II. БӨКСӨ ТООЛУУ АЙМАК

2. Бейшеке кыштагы 1885-жылы уюшулган. Калкынын саны 900 адамга чукул. Райондун борбору Кемин шаарчасына 21 км. Кара-Булак айылдык округуна баш ийет.

### III. ТҮЗДҮКТҮҮ АЙМАК

3. Жаңы-Алыш кыштагы 1922-жылы уюшулган. Калкыны саны 2 миң адам. Райондун борбору Кемин шаарчасына 7 км. Жаңы-Алыш айылдык округуна баш ийет.

Талас өрөөнүндө чогултулуучу этносоциологиялык материалдардын  
объектилери:

Талас облусу Кара-Буура району

### I. ТООЛУУ АЙМАК

1. Көк-Сай кыштагы Көк-Сай айыл өкмөтүнө баш ийет, калкынын саны 1641, райондун борбору Кызыл-Адыр кыштагынан 65 км алыстыкта Чаткал району тарапта жайгашкан. Көк-Сай кыштагы 1932-жылы уюшулган.

### II. БӨКСӨ ТООЛУУ АЙМАК

2. Бакайыр кыштагы Бакайыр айыл өкмөтүнө баш ийет, калкынын саны 1093, райондун борбору Кызыл-Адыр кыштагынан 12 км алыстыкта Казак Республикасына жакын аймакта жайгашкан. Бакайыр кыштагы 1917-жылы негизделген.

### III. ТҮЗДҮКТҮҮ АЙМАК

3. Суулу-Маймак кыштагы Аманбаев айыл өкмөтүнө баш ийет, калкынын саны 1547, райондун борбору Кызыл-Адыр кыштагынан 37 км алыстыкта Манас району тарапта жайгашкан. Суулу-Маймак кыштагы 1931-жылы уюшулган.

### ЭТНОСОЦИОЛОГИЯЛЫК СУРАМЖЫЛООГО КАТЫШКАН АДАМДАРДЫН ТИЗМЕСИ ЖАНА АЛАРДЫН СҮРӨТТӨРҮ:

#### КЕМИН РАЙОНУНУН БАЯНДАМАЧЫЛАРЫ (ЧҮЙ ОБЛУСУ):

Көк-Ойрок айыл өкмөтү үч кыштактан турат: Кароол-Дөбө, Кайынды, Тегирменти (тоолуу аймак) Кароол-Дөбө кыштагынын баяндамачылары:

1. Абдылдаева Уулбала – 1930-жылы туулган, сарыбагыш
2. Абдыраева Бурул – 1932-жылы туулган, саруу
3. Айткулов Муктар – 1935-жылы туулган, сарыбагыш
4. Байсултанова Бейшебүбү – 1936-жылы туулган, сарыбагыш
5. Батырканов Асанбек – 1929-жылы туулган, сарыбагыш
6. Дүйшалиев Мукай – 1932-жылы туулган, сарыбагыш
7. Имирова Самса – 1935-жылы туулган, сарыбагыш
8. Калматаев Алтымыш – 1937-жылы туулган, сарыбагыш
9. Касымов Турдунияз – 1921-жылы туулган, солто
10. Мажинов Турганбай – 1940-жылы туулган, сарыбагыш
11. Мажинова Рыскүл – 1944-жылы туулган, сарыбагыш
12. Молдожанов Асылташ – 1930-жылы туулган, сарыбагыш
13. Молдожанова Зулайка – 1932-жылы туулган, сарыбагыш
14. Мырзатаева София – 1946-жылы туулган, моңолдор
15. Осмонова Бурул – 1932-жылы туулган, моңолдор
16. Сабитова Токтобүбү – 1940-жылы туулган, сарыбагыш
17. Сагынова Нина – 1936-жылы туулган, сарыбагыш
18. Садыкова Калича – 1929-жылы туулган, саруу
19. Сайпидинова Сейнеке – 1932-жылы туулган, сарыбагыш
20. Сариев Өмүр Асан – 1939-жылы туулган, сарыбагыш
21. Сулайманов Жумабек – 1927-жылы туулган, сарыбагыш
22. Сулайманова Кайыр – 1935-жылы туулган, сарыбагыш
23. Султаналиева Айымкан – 1937-жылы туулган, сарыбагыш
24. Тажиев Болот – 1930-жылы туулган, сарыбагыш

25. Шайыкова Гүлмира – 1957-жылы туулган, сарыбагыш

Кара-Булак айыл өкмөтү үч кыштактан турат: Алтымыш, Кара-Булак, Бейшеке (бөксө тоолуу) Бейшеке кыштагынын баяндамачылары:

1. Абдыкадырова Набира – 1939-жылы туулган, сарыбагыш
2. Акынова Дикей – 1937-жылы туулган, сарыбагыш
3. Асанова Кишимжан – 1932-жылы туулган, сарыбагыш
4. Ачакеев Эмил – 1937-жылы туулган, сарыбагыш
5. Баятова Алина – 1936-жылы туулган, сарыбагыш
6. Боромбаева Сайрабүбү – 1939-жылы туулган, сарыбагыш
7. Жекшеналиев Жаныбек – 1939-жылы туулган, жедигер
8. Жумабаев Жаныш – 1942-жылы туулган, сарыбагыш
9. Карасартова Жибек – 1949-жылы туулган, сарыбагыш
10. Карасартов Ильичбек – 1937-жылы туулган, саяк
11. Кармышов Мукаш – 1927-жылы туулган, сарыбагыш
12. Керимкулова Балыкбүбү – 1930-жылы туулган, кыпчак
13. Кулболдиев Медер – 1940-жылы туулган, азык
14. Мамбеталиева Зина – 1941-жылы туулган, сарыбагыш
15. Мамбетова Канымбүбү – 1945-жылы туулган, калмак
16. Мусаева Аписа – 1924-жылы туулган, сарыбагыш
17. Оморов Бекиш – 1932-жылы туулган, кыпчак
18. Оморова Жумаш – 1941-жылы туулган, кыпчак
19. Рысалиев Жүкөш – 1941-жылы туулган, сарыбагыш
20. Рысалиева Кызылтуу – 1940-жылы туулган, сарыбагыш
21. Сабитов Балыкчы – 1938-жылы туулган, сарыбагыш
22. Сыдыкова Бермет – 1951-жылы туулган, сарыбагыш
23. Чагатаева Майрамкан – 1938-жылы туулган, кыпчак
24. Чакиева Жаңыл – 1947-жылы туулган, сарыбагыш
25. Үмөталиева Балкаш – 1941-жылы туулган, сарыбагыш

Жаңы-Алыш айыл өкмөтү: (түздүктүү) Жаңы-Алыш кыштагынын баяндамачылары:

1. Абдыжапарова Жаңыл – 1933-жылы туулган, кытай
2. Абиров Эсенгул – 1939-жылы туулган, сарыбагыш
3. Айтиалиев Шаршенбай – 1941-жылы туулган, сарыбагыш
4. Айтиалиева Какин – 1937-жылы туулган, кыпчак
5. Амураева Тааны – 1935-жылы туулган, сарыбагыш
6. Бегалиева Асбүбү – 1934-жылы туулган, сарыбагыш
7. Бекбоева Самара – 1939-жылы туулган, сарыбагыш
8. Дүйшөналиев Макибай – 1937-жылы туулган, сарыбагыш
9. Жапаркулова Асыл – 1936-жылы туулган, сарыбагыш
10. Качкынбаев Нурболот – 1937-жылы туулган, саяк
11. Курманов Зарылбек – 1935-жылы туулган, сарыбагыш



12. Оморов Сатыбалды – 1940-жылы туулган, сарыбагыш
13. Оморова Бүбүайша – 1930-жылы туулган, моңолдор
14. Орозалиева Алиман – 1939-жылы туулган, сарыбагыш
15. Осмоналиев Илеспек – 1940-жылы туулган, сарыбагыш
16. Өмүркулова Жамал – 1922-жылы туулган, сарыбагыш
17. Сарбалиева Бурул – 1935-жылы туулган, солто
18. Сатыбалдиева Гүлай – 1918-жылы туулган, сарыбагыш
19. Сулайманов Кепчигул – 1939-жылы туулган, сарыбагыш
20. Сулайманова Айсалкын – 1940-жылы туулган, сарыбагыш
21. Сулайманова Жакин – 1935-жылы туулган, саяк
22. Сыдыкова Нуртай – 1930-жылы туулган, сарыбагыш
23. Туралиева Күлжакан – 1936-жылы туулган, сарыбагыш
24. Түмөнбаева Батый – 1925-жылы туулган, сарыбагыш
25. Чонмурунова Бермет – 1936-жылы туулган, сарыбагыш

**КАРА-БУУРА РАЙОНУНУН БАЯНДАМАЧЫЛАРЫ  
(ТАЛАС ОБЛУСУ):**

Көк-Сай айыл өкмөтү 2 кыштактан турат: Кайнар, Көк-Сай (тоолуу)  
Көк-Сай кыштагынын баяндамачылары:

1. Абиров Кален – 1939 -жылы туулган, саруу
2. Ажыканова Сатарбү – 1942-жылы туулган, кушчу
3. Аракеев Умарбек – 1936-жылы туулган, кытай
4. Аракеева Кеңеш – 19336-жылы туулган, саруу
5. Барпиев Нуркан – 1943-жылы туулган, саруу
6. Барпиева Нурзада – 1943-жылы туулган, саруу
7. Баялиева Салиш – 1930-жылы туулган, саруу
8. Бокубаев Сүйөркул – 1938 -жылы туулган, саруу
9. Жаманкулов Зааркул – 1937-жылы туулган, саруу
10. Жаманкулова Курманжан – 1942-жылы туулган, саруу
11. Жолдошов Ашыр – 1937-жылы туулган, саруу
12. Жолдошова Гүланда – 1938-жылы туулган, саруу
13. Кулбаев Накей – 1929 -жылы туулган, саруу
14. Кулбаева Тумаркүл – 1938-жылы туулган, саруу
15. Курманкулов Нурмухамбет – 1935-жылы туулган, саруу
16. Мусурманкулов Төлөгөн – 1930-жылы туулган, саруу
17. Нарбеков Орозбай – 1939-жылы туулган, саруу
18. Нарбекова Майрам – 1941-жылы туулган, саруу
19. Өзгөнов Камчыбек – 1934-жылы туулган, саруу
20. Райымбекова Кеңеш – 1943-жылы туулган, саруу
21. Султанов Сатымкул – 1929-жылы туулган, саруу
22. Султанова Күкөн – 1928-жылы туулган, саруу
23. Ташиева Таажыгүл – 1929 -жылы туулган, саруу
24. Урестемова Асел – 1952-жылы туулган, кушчу

25. Эдилбаева Салкынбү – 1945-жылы туулган, саруу

Бакайыр айыл өкмөтү 3 кыштактан турат: Бакайыр, Кара-Сай, Ак-Башат  
(бөксө тоолуу) Бакайыр кыштагынын баяндамачылары:

1. Абдраимов Айылчы – 1939-жылы туулган, моңолдор
2. Абдраимова Батыйна – 1941-жылы туулган, черик
3. Абилиев Касымкул – 1930-жылы туулган, кытай
4. Боромбаев Медет – 1948-жылы туулган, саруу
5. Жолдошев Умар – 1936-жылы туулган, моңолдор
6. Жолдошева Анаркан – 1948-жылы туулган, моңолдор
7. Жоробекова Бүбүжан – 1927-жылы туулган, черик
8. Жумабаев Рахмадилде – 1939-жылы туулган, кушчу
9. Жумабаева Акылбүбү – 1939-жылы туулган, кушчу
10. Жээнбаев Акбар – 1932-жылы туулган, багыш
11. Жээнбаева Курманбүбү – 1941-жылы туулган, багыш
12. Израилов Тууганбай – 1932-жылы туулган, кытай
13. Израилова Бүбүсара – 1937-жылы туулган, саруу
14. Иманбеков Темиркул – 1934-жылы туулган, кушчу
15. Кудайбергенов Нуркул – 1930-жылы туулган, багыш
16. Кудайкулов Токтоназар – 1938-жылы туулган, кушчу
17. Кудайкулова Каныкей – 1938-жылы туулган, саруу
18. Миңбаева Бурмакүл – 1938-жылы туулган, черик
19. Мырсыраимов Жапаш – 1930-жылы туулган, кушчу
20. Нышанбаева Накей – 1938-жылы туулган, моңолдор
21. Тыналиев Абдылда – 1938-жылы туулган, кушчу
22. Тургуналиев Козубек – 1931-жылы туулган, кушчу
23. Усупбеков Кудайберген – 1938-жылы туулган, багыш
24. Чоокбаев Дүйшөнбек – 1936-жылы туулган, кушчу
25. Чормонкулов Жаманкул – 1938-жылы туулган, кытай

Аманбаев айыл өкмөтү 4 кыштактан турат: Аманбаев, Суулу-Маймак, Нуру-  
Маймак (Сатыкей), Ак-Жар (түздүктүү)  
Суулу-Маймак кыштагынын баяндамачылары:

1. Абашев Кудайберген – 1941-жылы туулган, саруу
2. Абдылдаева Дилдебүбү – 1937-жылы туулган, кушчу
3. Аманбаев Төлөбек – 1939-жылы туулган, саруу
4. Аманбаев Төлөбай – 1939-жылы туулган, саруу
5. Аманбаева Бурул – 1946-жылы туулган, саруу
6. Бекзаков Азим – 1936-жылы туулган, саруу
7. Дүйшөмбиева Кутбүбү – 1942-жылы туулган, кушчу
8. Дүйшөмбиева Салиш – 1935-жылы туулган, саруу
9. Жобданова Көкүм – 1949-жылы туулган, саруу
10. Жолдошева Рыскүл – 1941-жылы туулган, саруу

11. Жумагулова Сарамбүбү – 1939-жылы туулган, саруу
12. Жуматаева Толмо – 1937-жылы туулган, саруу
13. Жунусалиева Майрамкүл – 1940-жылы туулган, саруу
14. Иманбаев Азимкан – 1942-жылы туулган, саруу
15. Иманбаева Роза – 1939-жылы туулган, саруу
16. Исабаева Асылкан – 1932-жылы туулган, саруу
17. Исабаева Асыл – 1941-жылы туулган, саруу
18. Казакбаев Турар – 1935-жылы туулган, кытай
19. Көчөрбаев Асанбек – 1940-жылы туулган, саруу
20. Кудайкулов Аскар – 1942-жылы туулган, саруу
21. Нурмамбетов Рахимбек – 1935-жылы туулган, саруу
22. Осмонов Бердалы – 1921-жылы туулган, саруу
23. Осмонова Күмүш – 1926-жылы туулган, саруу
24. Султанова Айымбүбү – 1929-жылы туулган, саруу
25. Урманов Садык – 1931-жылы туулган, саруу

### ЭТНОСОЦИОЛОГИЯЛЫК СУРАМЖЫЛООНУН (АНКЕТАНЫН) СУРООЛОРУ:

Этносоциологиялык сурамжылоонун суроолору диссертациянын кол жазмасын баштаганга чейин түзүлүп, тандалып алынган кыштактардагы баяндамачылардын арасында этносоциологиялык сурамжылоо иштери жүргүзүлгөн. Тиркемеде этносоциологиялык сурамжылоонун мамлекеттик тилде түзүлгөн варианты берилди.

1. Сиздин жашыңыз канчада?
 

а) 40-45	б) 46-50
в) 51-60	г) 60тан жогору
  
2. Кайсыл жерде туулгансыз?
 

а) айылдын же кыштактын аты	б) шаар тибиндеги селодо (кайсы?)
в) шаарда (кайсы?)	г) башка жерде (кайсы жерде?)
  
3. Сиз канча жашыңыздан баштап иштей баштагансыз?
 

а) 18 жашка чейин	б) 19-21
в) 22-24	г) 25тен жогору
  
4. Сиз кайсыл кесип менен иш жолуңузду баштагансыз?
 

а) кызматчы	б) квалификациясы бар күч эмгеги
в) квалификациясы жок күч эмгег	г) колхозчу
  
5. Сиздин билимиңиз?
 

а) жалпы орто билимдүү	б) сегизинчи класстык билим
в) атайын орто кесиптик билим	г) жогорку билим
6. Азыркы мезгилде Сиз кайсыл жерде иштейсиз?

- а) мектепте, жеке фирмада  
в) айыл чарбасында
- б) Айыл өкмөтүндө  
г) пенсионер

7. Совет мезгилинде Сиздин пенсияңыз канча болгон?

- а) 25 рублге чейин  
в) 50-74 рубль
- б) 26 дан 49 рублге чейин  
г) 75тен жогору

8. Сиздин аялыңыздын же күйөөңүздүн билими?

- а) жалпы орто билимдүү  
в) орто- кесиптик билим
- б) сегиз класстык билим  
г) жогорку билим

9. Сиздин үй-бүлөдө канча балаңыз бар?

- а) бир-эки  
в) алты-тогуз
- б) үч-беш  
г) ондон жогору

10. Сиздин кыштак качан негизделген?

- а) революцияга чейинки мезгилде (1917-жылга чейин)  
б) жер-суу реформасынын мезгилинде (1923-1924, 1926-1927-жж.)  
в) коллективдештирүү мезгилинде (1929-1939-жж.)  
г) көчмөн, жарым көчмөн кыргыздардын отурукташуу мезгилинде (1929-1941-жж.)

11. Сиздин кыштактын аймагына башка улуттун, элдин өкүлдөрү качан көчүп келе баштаган?

- а) XX к. 50-60-ж.  
в) XX к. 71-80-ж.
- б) XX к. 61-70-ж.  
г) XX к. 81-90-ж.

12. Көчүп келгендер кайсыл элдин же улуттун өкүлдөрү болгон?

- а) орустар, украиндер, белорусстар  
в) казактар, уйгурлар, дунгандар
- б) өзбектер, тажиктер, татарлар  
г) жана башкалар

13. Сиздин кыштакка Түндүк Кавказ элдеринин өкүлдөрү көчүп келди беле?

- а) даргиндер аварлар  
в) чечендер, ингуштар
- б) лезгиндер, карачайлар  
г) балкарлар, кабардиндер

14. Кыштактын жашоочуларынын негизги салтуу чарбасынын багытын белгилеп кетсеңиз?

- а) мал чарбачылыгы  
б) дыйканчылык  
в) мал чарбачылыгы жана дыйканчылык  
г) дыйканчылык жана жашылча, жемиштерди өстүрүү



24. Үй-бүлөлүк тамак ичүүнү (трапезаны) кайсы салттуу тамак аштар түзгөн?

- а) сүтү жок чай, нан
- б) сүттүү чай, нан
- в) куурма чай, нан
- г) максым, жарма, айран, нан

25. Кайсыл мезгилден баштап Сиздин тамак-аш рационунузда салатты колдоно баштагансыз?

- а) XX кылымдын 30-40-жылдары
- б) XX кылымдын 41-50-жылдары
- в) XX кылымдын 51-60-жылдары
- г) XX кылымдын 61-70-жылдары

26. Кышкыга даярдык (согум) кайсыл малдын этинен даярдалган?

- а) жылкынын этинен
- б) уйдун этинен
- в) топоздун этинен
- г) койдун этинен

27. Сиздин кыштакта азык-түлүк дүкөнү качан ачылган?

- а) XX кылымдын 20-30-жылдарында
- б) XX кылымдын 31-40-жылдарында
- в) XX кылымдын 41-50-жылдарында
- г) XX кылымдын 51-60-жылдарында

28. Сиздин кыштакта койдун этин устукандаганда экиге бөлүү салты барбы?

- а) ооба, салтта бар
- б) устукандын сөөгүн бизде экиге бөлбөйт
- в) эт көпчүлүккө жетсин деп бөлөт
- г) жана башка ой-пикир

29. Сиздин кыштактын тургундары кайсы мезгилден тартып заводдон чыккан спирт ичимдиктерин иче башташкан?

- а) XX кылымдын 30-40-жылдарында
- б) XX кылымдын 41-50-жылдарында
- в) XX кылымдын 51-60-жылдарында
- г) XX кылымдын 61-70-жылдарында

30. Коллективдештирүүдөн кийин Сиз кайсыл жаңы үй чарбасынын түрү менен тааныштыңыз?

- а) жаңы дан азыктарын айдай баштадык (түрлөрүнүн аталыштарын жазыңыз)
- б) огороддо жашылча өсүмдүктөрүн өстүрө баштадык (түрлөрүнүн аталыштарын жазыңыз)
- в) бакча өсүмдүктөрүн өстүрө баштадык (түрлөрүнүн аталыштарын жазыңыз)
- г) башка ой-пикир

31. Улуу Ата Мекендик согуш мезгилине чейин Сиздер кайсы улуттук тамак-ашты көбүрөөк колдондунар? (информатордун баяндамасы боюнча)

- а)
- б)
- в)
- г)

32. XX кылымдын 50-90-жылдарында Сиздер кайсы улуттук тамак ашты көбүрөөк колдонгонсунар? (информатордун баяндамасы боюнча)
- а) б)  
в) г)
33. Сиздин кыштагыңызда кайсыл жылы ашкана ачылган?
- а) XX кылымдын 60-жылдарында б) XX кылымдын 70-жылдарында  
в) XX кылымдын 80-жылдарында г) ачылган эмес
34. Сиздин тамактануу рационунузга коомдук тамактануу жайлары таасир эттиби?
- а) таасир эткен б) таасирин деле тийгизген жок  
в) орточо таасир этти г) башка ой-пикир
35. Сиздин кыштактын тургундары кайсы шаарлардын атайын орто жана жогорку окуу жайларында билим алышкан?
- а) Фрунзе (Бишкек) шаарында б) Ош шаарында  
в) Пржевальск (Каракол) шаарында г) Ташкент шаарында  
д) Россиянын Москва, Санк-Петербург шаарларында
36. XX кылымдын биринчи жарымында Сиздин кыштактагы колхозчунун айлык акысы канча болгон?
- а) 10 рубль б) 11-25 рубль  
в) 26-40 рубль г) 41-60 рубль
37. XX кылымдын 50-60-жылдарында Сиздин кыштактагы колхозчунун айлык акысы канча болгон?
- а) 30-40 рубль б) 41-50 рубль  
в) 51-60 рубль г) 61 рубль же андан жогору
38. Сиздин кыштагыңызда совет мезгилинин кайсы жылдарында чайкана ачылган?
- а) 30-40-жылдарында б) 50-60-жылдарында  
в) 70-80-жылдарында г) чайкана болгон эмес
39. Кайсыл элдин өкүлдөрү Сиздин кыштагыңызда багбанчылыктын, жашылча өстүрүүчүлүктүн өнүгүшүнө таасир эткен?
- а) татарлар, башкырлар б) орустар, украиндер  
в) өзбектер, тажиктер г) уйгурлар, дунгандар
40. Кайсыл элдин өкүлдөрү Сиздин кыштагыңызда балчылык жана балык уулоочулуктун өнүгүшүнө таасир эткен?
- а) немистер б) орустар  
в) еврейлер г) татарлар

41. XX кылымдын биринчи жарымында Сиздин кыштактын элдеринин тамак-аш рационунун өзгөрүшүнө кайсыл экономикалык факторлор таасир эткен?

- а) биринчи коллективдүү чарбалардын пайда болушу
- б) жер-суу реформаларынын жүргүзүлүшү
- в) көчмөн жана жарым көчмөн кыргыз чарбаларынын отурукташууга өтүшү
- г) жана башка ой-пикирлер

42. Сиздин кыштактын жашоочуларынын тамак-аш рационана Улуу Ата Мекендик согуштун мезгилинде Түндүк Кавказдан эвакуацияланып келген элдердин өкүлдөрү (балкарлар, кабардиндер, лездер, чечендер, даргиндер жана башкалар) таасир эттиби?

- а) ооба, таасир этти
- б) алар менен эч кандай байланыш болгон эмес
- в) колхоздун, совхоздун жетекчилиги кээ бир тамак-аштын түрүн үйрөнүштү
- г) таасир эткен жок

43. Сиздин кыштагыңыздагы элдердин жашоочуларынын арасында ички миграция качан башталган?

- а) XX кылымдын 50-60-жылдарында
- б) XX кылымдын 60-70-жылдарында
- в) XX кылымдын 70-80-жылдарында
- г) XX кылымдын 80-90-жылдарында

44. Ички миграциянын негизги себептерин атап бере аласызбы?

- а) шаарларда билим алуу
- б) ооруканаларга каттоо
- в) дүкөн, базарларга каттоо
- г) шаарларга иштеп кетүү

45. XX кылымдын экинчи жарымында Сиздин кыштакта «челноктук» миграция болгонбу?

- а) ооба, болгон
- б) бай адамдар гана челноктук кыла алышкан
- в) челноктук миграция менен билимдүү адамдар кесип кылышкан
- г) болгон эмес

46. XX кылымдын 20-40-жылдарында Сиздин кыштактын тургундары курутту кайсы малдын сүтүнөн даярдашкан?

- а) койдун
- б) эчкинин
- в) уйдун
- г) топоздун

47. Курутту даярдоодо сүт азыктары кандай түрүндө колдонулган?

- а) бышырылбаган сүттөн
- б) ачытылган сүттөн
- в) бышырылган сүттөн
- г) кычкыл сүттөн



48. XX кылымдын 20-40-жылдарында Сиздин кыштактын тургундары эжигейди кайсы малдын сүтүнөн даярдашкан?

- а) уйдун сүтүнөн
- б) койдун сүтүнөн
- в) топоздун сүтүнөн
- г) эчкинин сүтүнөн

49. XX кылымдын биринчи жарымында Сиздин кыштактын жашоочулары сары майды жасоодо май чыгарчуу куралды колдонушканбы?

- а) ооба, колдонушкан
- б) кээде колдонушкан
- в) колдонушкан эмес
- г) башка жооп

50. Бышпаган сүттүн үстүнөн алынган каймак кандай аталынган?

- а) бал каймак
- б) шир каймак
- в) чийки сүттөн алынган каймак
- г) каймак

51. Бышкан сүттүн үстүнөн алынган «каймакты» эмне деп аташчу?

- а) бышкан каймак
- б) каймак
- в) кам каймак
- г) шир каймак

52. XX кылымдын 20-40-жылдарында Сиздин кыштактын тургундары «ууз жарма» деген салттуу суусундукту колдонушканбы?

- а) ооба, колдонушкан
- б) колдонушкан эмес
- в) кээ бир үй-бүлөлөр жасашкан
- г) ууздан жарма жасалган эмес

53. XX кылымдын 20-40-жылдарында Сиздин кыштактын тургундары салттуу сүт суусундугу - уй кымызды колдонушканбы?

- а) ооба, колдонушкан
- б) орто жана бай адамдар гана колдонушкан
- в) базарлардан сатып ичип калганбыз
- г) колдончу эмеспиз

54. XX кылымдын 20-40-жылдарында Сиздин кыштактын тургундары өздөрүнүн тамактануу рационунда «нарынды» - майда тууралган этти колдонушканбы?

- а) ооба, колдонушкан
- б) бай адамдар көбүрөөк колдонушкан
- в) ушундай тамак бар экенин укканбыз
- г) эч ким колдонушкан эмес

55. XX кылымдын 20-40-жылдарында Сиздин кыштактын тургундары эттүү тамак-ашты даярдаган мезгилде шорпого муздак суу кошуп (кара дөң) ичишкенби?

- а) ооба, ичишкен
- б) баары эле иче беришкен эмес
- в) бай адамдар көп ичишкен
- г) ичишкен эмес

56. XX кылымдын 20-40-жылдарында Сиздин кыштактын тургундары койдун өпкөсүн сүткө толтуруп сууга бышырылганын кандайча аташкан?
- а) сүт жана май кошулган өпкө                      б) куйган өпкө  
в) олобо    г) сүт кошулган өпкө
57. XX кылымдын 20-40-жылдарында Сиздин кыштактын тургундары чучукту тамак ашта колдонушчу беле?
- а) ооба, колдонушчу                                      б) кээде колдонушчу  
в) бай адамдар гана колдонушчу                      г) колдонушчу эмес
58. XX кылымдын 20-40-жылдарында Сиздин кыштактын тургундары бээнин сүтүнүн тундурмасын (гүл) ичишкенби?
- а) ооба, ичишкен    б) кээде ичишкен  
в) бай адамдар гана ичишкен                              г) ичишкен эмес
59. XX кылымдын 20-40-жылдарында Сиздин кыштактын тургундары өздөрүнүн тамак-аш рационунда жарманы жана максымды колдонушканбы?
- а) ооба, колдонушкан  
б) көп колдонушпаган  
в) согуштан кийинки мезгилде гана колдоно башташкан  
г) биздин айылда максым деген суусундук колдонулган эмес
60. XX кылымдын 20-40-жылдарында Сиздин кыштактын тургундары өздөрүнүн тамак-аш рационунда буудайдан жасалган көжөнү (суюк шорпону) колдонушканбы?
- а) ооба, колдонушкан                                      б) кээде колдонушкан  
в) күзүндө көбүрөөк колдонушкан                      г) колдонушкан эмес
61. XX кылымдын 20-40-жылдарында Сиздин кыштактын тургундары нандын кандай түрлөрүн даярдашкан?
- а) көмкөрмө токоч    б) көмөч нан  
в) тандыр нан    г) жапма нан
62. Сиздин кыштакта боорсок бышырганга пахта майды качан колдоно башташкан?
- а) XX кылымдын 20-30-жылдарында  
б) XX кылымдын 40-50-жылдарында  
в) XX кылымдын 60-70-жылдарында  
г) XX кылымдын 80-90-жылдарында
63. Чокто бышырылган нанды кандайча аташкан?
- а) токоч    б) көмөч нан  
в) чокко бышырылган нан                                      г) чокко бышырылган көмөч

64. Кайсы убакытка чейин Сиздин кыштакта чокко бышырылган нанды колдонушкан?

- а) XX кылымдын 30-жылдарына чейин
- б) XX кылымдын 40-жылдарына чейин
- в) XX кылымдын 50-жылдарына чейин
- г) XX кылымдын 60-жылдарына чейин

65. Сиздин кыштакта катталып майга бышырылган нандын түрүн кандайча аташкан?

- а) куймак
- б) май токоч
- в) каттама
- г) катталган нан

66. Майда бышырылган нандын түрүн кандай аташкан?

- а) каттама
- б) көмкөрмө токоч
- в) май токоч
- г) ширин токоч

67. Куймакты Сиздин кыштакта кандай сүттөн даярдашкан?

- а) койдун сүтүнөн
- б) уйдун сүтүнөн
- в) эчкинин сүтүнөн
- г) топоздун сүтүнөн

68. XX кылымдын биринчи жарымында Сиздин кыштактын тургундары өздөрүнүн тамак-аш рационунда таруу боткону колдонушканбы?

- а) ооба, колдонушкан
- б) кедей үй-бүлөлөрдө колдонушкан
- в) жер иштеткендер (дыйкандар) көбүрөөк колдонушкан
- г) колдонушкан эмес

69. XX кылымдын биринчи жарымында Сиздин кыштактын тургундары өздөрүнүн тамак-аш рационунда жүгөрү боткону колдонушканбы?

- а) ооба, колдонушкан
- б) кедей үй-бүлөлөрдө колдонушкан
- в) жер иштеткендер (дыйкандар) көбүрөөк колдонушкан
- г) колдонушкан эмес

70. XX кылымдын биринчи жарымында Сиздин кыштактын тургундары өздөрүнүн тамак-аш рационунда күрүч боткону (шооланы) колдонушканбы?

- а) ооба, колдонушкан
- б) көпчүлүк учурда күрүч айдагандар колдонушкан
- в) кедей үй-бүлөлөрдө колдонушкан
- г) колдонушкан эмес

71. XX кылымдын биринчи жарымында Сиздин кыштактын тургундары бозо жасап ичишкенби?

- а) ооба, ичишкен

- б) бозону кээде гана жасашкан
- в) белгилүү күндөрү гана жасап ичишкен
- г) эч ким жасаган эмес

72. XX кылымдын биринчи жарымында Сиздин кыштактын тургундары өздөрүнүн тамак-аш рационунда жүгөрүнүн улпагынан суюк аталаны колдонушканбы?

- а) ооба, колдонушкан
- б) кедей үй-бүлөлөрдө колдонушкан
- в) жер иштеткендер (дыйкандар) көбүрөөк колдонушкан
- г) колдонушкан эмес

73. XX кылымдын биринчи жарымында Сиздин кыштактын тургундары өздөрүнүн тамак-аш рационунда кордону (суюк күрүчтү) колдонушканбы?

- а) ооба, колдонушкан
- б) кээде гана колдонушкан
- в) колдонушкан эмес
- г) мындай тамак биздин рациондо болгон эмес

74. XX кылымдын биринчи жарымында Сиздин кыштактын тургундары кайсыл чөптүн түрүнөн чай даярдашкан (информаторлордун малыматтары боюнча)

- а) б) б)
- в) г) г)

75. XX кылымдын биринчи жарымында Сиздин кыштактын тургундары өздөрүнүн тамак-аш рационунда куурма чайды колдонушканбы?

- а) ооба, колдонушкан
- б) малчылык кылгандар көбүрөөк колдонушкан
- в) кедей үй-бүлөлөрдө көбүрөөк колдонушкан
- г) колдонушкан эмес

76. Куурма чайды Сиздин кыштакта башкача ат менен аташканбы?

- а) куурма чай б) шир чай
- в) ак чай г) кайнатылган сүт чай

77. XX кылымдын биринчи жарымында Сиздин кыштактын тургундары өздөрүнүн тамак-аш рационунда калмак чай деп аталган чайды колдонушканбы?

- а) ооба, колдонушкан
- б) кээде колдонушкан
- в) андай аталыштагы чайды уккан эмеспиз
- г) колдонушкан эмес

78. Сиздин кыштактын тургундары кайсы мезгилден баштап чайды дүкөндөрдөн сатып ала башташкан?

- а) XX кылымдын 20-30-жылдарында
- б) XX кылымдын 30-40-жылдарында
- в) XX кылымдын 50-60-жылдарында
- г) XX кылымдын 60-70-жылдарында

79. Сиздин кыштактын тургундары кайсы мезгилден баштап көк чайды колдоно башташкан?

- а) XX кылымдын башынан эле
- б) XX кылымдын 20-30-жылдарында
- в) XX кылымдын 40-50-жылдарында
- г) XX кылымдын 60-70-жылдарында

80. «Салат» деген терминди кыргызча түшүндүрүп бере аласызбы (информаторлордун маалыматтары боюнча):

- а) б)
- в) г)

81. Сиздердин тамак-аш рационунузда салат качан пайда болгон?

- а) бала чактан эле б) 16-21 жашта
- в) 22-25 жашта г) 30 жаштан кийин

82. Көжөнү Сиздин кыштагыңызда кандай азык-түлүктөрдөн даярдашкан?

- а) эт менен жасалган суюк тамак, айран кошулат
- б) буудайдан жасалган суюк тамак, сүт кошулат
- в) сүттөлүп жасалган суюк тамак
- г) билбеймин

83. Сиздин кыштакта суюк тамакка кайсыл мезгилден баштап кесме кошулуп жасала баштаган?

- а) XX кылымдын 20-30-жылдарында
- б) XX кылымдын 30-40-жылдарында
- в) XX кылымдын 40-50-жылдарында
- г) XX кылымдын 50-60-жылдарында

84. Сиздин кыштакта көөлөнгөн талканды тамак-ашта колдонгонбу?

- а) ооба, колдонушкан б) айрым убактарда гана
- в) колдонушкан эмес г) мындай тамактын түрү болгон эмес

85. Көөлөнгөн талканды Сиздин кыштакта кандай даярдашкан (информаторлордун баяндамалары боюнча)

- а) б)
- в) г)

86. XX кылымдын биринчи жарымында Сиздин кыштактын тургундары өздөрүнүн тамак-аш рационунда жууратты колдонушканбы?

- а) ооба, колдонушкан
- б) малчылар көбүрөөк колдонушкан
- в) колдонушкан эмес
- г) биздин айылда мындай тамактын түрү болгон эмес

87. Жууратты Сиздин кыштакта кандай даярдашкан (информатордун баяндамалары боюнча)?

- а) б)
- в) г)

88. XX кылымдын биринчи жарымында Сиздин кыштактын тургундары эчкинин сүтүнөн кандай сүт тамактарын жасашкан (информаторлордун баяндамалары боюнча)?

- а) б)
- в) г)

89. XX кылымдын биринчи жарымында Сиздин кыштактын тургундары топоздун сүтүнөн кандай сүт тамактарын жасашкан (информаторлордун баяндамалары боюнча)?

- а) б)
- в) г)

90. XX кылымдын биринчи жарымында Сиздин айылдын тургундары төөнүн сүтүн кандай аташкан (информаторлордун баяндамалары боюнча)?

- а) б)
- в) г)

91. Сиздин кыштакта кайсы мезгилден баштап чай күнүмдүк тамак катары колдонула баштаган?

- а) 1917-жылга чейин
- б) XX кылымдын 20-30-жылдарында
- в) XX кылымдын 30-40-жылдарында
- г) XX кылымдын 50-60-жылдарында

92. Сиздин кыштакта кайсы мезгилден баштап нан бышырган «тандыр» колдонула баштаган?

- а) 1917-жылга чейин
- б) XX кылымдын 20-30-жылдарында
- в) XX кылымдын 30-40-жылдарында
- г) XX кылымдын 40-50-жылдарында



**ЖЕРГИЛИКТҮҮ ТАМАК-АШТЫН АТАЛЫШЫНЫН  
СӨЗДҮГҮ:**

аш берүү азыгы ( <i>поминальная пицца</i> )	адам каза болгондо жана ага байланыштуу үчүлүгүн, жетилигин, кырк ашын, жылдык ашын жана эстелик тургузулушуна арналган тамак-аш. Мындай тамак-аштын курамына беш бармак, паллоо (күрүч ботко, плов ), гүлчө кирген.
азык	тамак-ашты даярдоого чыгымдалган эт, сүт, дан, жашылча, өсүмдүк багытындагы сырьёлор же адамдын ашказанына жагымдуу нерселер “азык” деген түшүнүктү туюндурат. Бул сөз “түлүк” сөзү менен биригип, “азык-түлүк” ( <i>продовольствие</i> ) маанисинде колдонулат. азык-түлүк - тамак-ашты даярдоого кургак, суюк, жашылча, көк-татым, дан түрүндөгү чыгымдалган чийки, түз эле жегенге даяр болбогон адамдын ашказанына жагымдуу биологиялык заттар (тамак-ашты даярдоого чыгымдалган, керектелген түрдүү, кенен багыттагы биологиялык азык заттары).
айран	суу кошулбай койдун, уйдун, эчкинин же топоздун бышырылган накта сүтүнөн уютулган сүт азыгы.
айран катыкталган чай	айран кошулуп даярдалган чай.
айрандык	ичкенге даяр айранды жыгач кашык менен жети-сегиз жолу чалып, үстүнө бир аз бышырылган сүттү кошуп, суюгураак буламык абалына жеткенге чейин кашык менен чалынган айран.
айран май	даяр айрандан күү аспабы аркылуу бышырылып алынган май
ак	кыргыздын салттуу турмушунда сүт азыктары “ак” деген сөз менен туюнтулган
акшак	жаргылчакка же тегирменге майдаланылган дандын (сулуунун, арпанын, буудайдын, жүгөрүнүн) кесегиреек бөлүкчөлөрү
ак шорпо	бир аз этке туз, калемпир кошулуп, анча чоң эмес жалындын алдында казанга кайнатып, щорпонун бышып жетилерине 10-15 минута калганда үстүнө көк сүт куюлуп бышырылат
арашан шорпо	сүт жана табыгый дары өсүмдүктөрү кошулуп даярдалган, дарылык касиетке ээ болгон суюк шорпо
атала	курамына накта сүт же көк сүт, суу жана ун кошулган суюк же коюу түрүндөгү сүт азыгы
ачкыл каймак	үстүнө сүт же суу кошулуп аралаштырылган, ачып бара жаткан каймак
аш	термини кыргыз тилинде өтө пассивдүү (аша, ашайт,



	ашайм) колдонулуп, көбүнчө “тамак” сөзүнө кошумча туунду сөз катары пайдаланылат. Бүгүнкү күндө «аш» деген сөз кошулбай туруп деле кыргыз тилинде «тамак», адамдардын биологиялык организимин канаттандыруучу азык же азыктар маанисинде өтө активдүү пайдаланылат. “Аш” термини “тамак” термини менен биригип, кыргыз тилинде жалпы эле тамак-ашты билдирүүдө колдонулат
аш айран	уйдун же койдун сүтүнөн «куймактай» кылып ачытылган, токоч же нан менен жегенге ылайыкташтырылып жасалган айран бал каймак (Талас аймагы) – чийки сүттүн үстүнөн алынган каймак
беш бармак	үстүнө майлуу чык куюлуп, кесилген кесме менен аралаштырылган майда тууралган сулп эт
боорсок	жуурулуп ачытылган камырдан уйдун же койдун ич майында, зыгыр майда же пахта майда бышырылган төрт бурчтуу, үч бурчтуу, чарчы бурчтуу май токоч (малдын майы бышырылган, сырты түрдүү формада жайылып кесилген камырдын бөлүкчөлөрү). Кыргыздардын тамак-аш маданиятында боорсоктордун төмөндөгүдөй түрлөрү колдонулган: көөкөр боорсок, чий боорсок, чарчы боорсок, төрт бурчтуу боорсок, үч бурчтуу боорсок, сайма боорсок, кыртылдак боорсок, картөшкө боорсок
ботко	белгилүү өлчөмдөгү сууга же сүткө бышырылган, майдаланылган же жанчылган дан
быламык, буламык	малдын майына (койдун же уйдун) демделип бышырылган дандын бөлүкчөлөрү бышкан айран – ачыгандан кийин чалгыч менен жакшылап аралаштырылган (бышырылган) айран
быштак	ууздан, ириген сүттөн, иримчиктен, сүтөмүк айрандан ботко сыяктуу жасалган сүт тамагы
гүлчө, күлчө	гүлчө же кесме үчүн даярдалган жука камыр
гүлчө (Талас аймагы)	тамактанууга пайдаланылган жука жайылып, түрдүү формада кесилген камыр
гүлчө нан	буудайдын, арпанын, жүгөрүнүн майдаланылган дандарынан даярдалынган тегерек нан
гүлчөтай, күлчөтай	эттин шорпосуна кичинекей жалында демделип бышырылган борчолонгон эт, кертилген сабиз, картошка жана гүлчө
жайыбаш	суу кошуп суюлтулган айранга бышырылган жука камырдын бөлүкчөлөрү
жанчымал	үстүнө малдын майы кошулуп, сүткө кайнатылган

	куурул-ган буудай
жарма	сууга кайнатылып, туз кошулуп бышырылган талкан
жупка	сүткө же эттин шорпосуна чарчы түрүндөгү жука жайылып бышырылган камыр
жууган май же каймак май	каймактын, кам каймактын же бал каймак-тын суусун ажыратуу жолу менен даярдалган май
жуурат	чийки же бышырылган сүттү ачытуу жолу менен даярдалган сүт тамагы
ириген сүт	эки-үч күнгө чейин тамактанууга колдонулбай, өзүнүн ал-гачкы минералдык курамын жоготкон накталай сүт
иримчик	бышырылган нак сүттөн жасалган «сыр» сыяктуу сүт тамагы
иримчик быштак	бышырылган быштактан жасалган «сыр» сыяктуу сүт тамагы
ич эттери	бодо малдын (жылкы, топоз, уй, төө) же кара малдын (кой, эчки) союлгандан кийинки ич эттеринин жалпы курамы (кекиртек, өпкө, боор, жүрөк, карын, тогуз карын, ичеги, бөйрөк)
кабырчык	кайнап жаткан сүттүн үстүндөгү жука каймак бөлүкчөлөрү
каймак	бышырылган сүттүн үстүндөгү муздак кезиндеги май бөлүк-чөлөрү
кайнатма кесме	ысык тамакка даярдалынган кесмени щорпого же сүткө кайнатып даярдоо
кам айран	уйдун чийки кезиндеги нак сүтүнөн уютулган айран
кошкон май	ээритилген сары майга бал кошулуп даярдалган коютмак же коютмак айран - нак айранга жаңы саалган кам (чийки) сүттү жана бир жаңкеп (ууч) талканды кошуу жолу менен даярдалган
күнүмдүк тамак-аш (повседневная пища)	үй-бүлөнүн мүчөлөрү күнүгө үч маал – эртең менен, түштө жана кечинде ар түрдүү азык-түлүктөрдөн турган азыктарды тамак катары колдонушкан. Тамакка керектелинген азыктардын биологиялык курамы, физиологиялык составы жана адамдардын организми канааттанчу азыктардын өлчөмү эртең мененки, түшкү жана кечки тамактарда бирдей болбостон, бири-биринен айырмаланган
майрамдык тамак-аш (праздничная пища)	кыргыз үй-бүлөлөрүнүн салттык жана совет мезгилиндеги турмушунда үй-бүлөнүн туугандарынын же жалпы коомдун (элдин) майрамдык күндөрүнө арналып даярдалган тамак-аш. Даярдалган тамак-аштардын биологиялык жана физиологиялык курамы күнүмдүк тамак-аштарга

	караганда кубаттуу жана ток казыктуу болгон
нак сүт	койдун, уйдун, эчкинин, топоздун, жылкынын, төөнүн бышырылган табыгый, нак сүтү
саар тамак ичүү	эртең менен күн жаңыдан шооласын чачып келе жаткан мезгилдеги тамак ичүү
сейдене нан	бетине бир жылдык сейдене чөбүнүн уругу себилип, бышкандан кийин үстүнө сүт шыбалып жасалат
сүмөлөк сүмөлөк нан	токоч, буудайдын машагынан даярдалган сүмө-лөктү жылуу сууга аралаштырып, үстүнө эзилген ачыткы, туз, ун кошулуп жуурулат. Ачытылган камырдан токоч же нан даярдалат
сүрсүгөн эт	койдун, уйдун, топоздун, жылкынын салттуу ыкма менен кургатылган эти талаадагы тамак ичүү - ошол мезгилде өкүм сүргөн абалга ( <i>ситуацияга</i> ) карап, айыл чарба талааларында иштеп жүргөндө тамак ичүү
талкан	жаргылчакка же тегирменге майдаланылган дан (сулуу, арпа, буудай, жүгөрү)
тамак	адамдын биологиялык, физиологиялык жана витаминдик та-лаптарын канааттандыруучу эт, сүт, жашылча, мөмө, жемиш жана дан түрүндөгү сырьё булактары
тамак-аш	азык-түлүктөрдүн комплекстик курамынан - эттен, сүттөн, дандан, жашылчадан, жемиштен, жапайы чөптөрдөн бышырылып, кайнатылып же бууга даярдалып, адамдын тулку боюн, физикалык организмдин азыктандырып, денени жашатып турган клеткаларды тойгузуу, алардын бузулгандарын кайра калыбына келтирүү, дененин физикалык жана акыл эмгеги менен сарпталган күч-кубатын толуктоо үчүн кызмат кылчу адал түрүндөгү органикалык жана органикалык эмес азыктар болуп саналат. Тамак-аштан алынган каллория адамга керектүү күчтү, кубатты берип, анын денесинин толук кандуу физиологиялык милдетин аткара билүүсүн камсыз кылат. Адамга күч-кубатты берүүчү жогорку каллориялуулук тамак-аштын курамындагы табыгый витаминдер (белоктор, майлар, углеводдор) аркылуу камсыз кылынат; ичүүгө, жегенге бышырылып, кайнатылып же бууга даярдалган жана дасторкондун үстүнө коюлган түрдүү мазмуундагы (коюу, суюк, куурулган, бышкан жана башкача түрүндөгү) тамак азык-түлүктөрү (эт азык, сүт азык, жашылча азык, дан азык, ботко түрүндөгү азык)
тамак-аш системасы	курамына тамак-аш катары колдонулган негизги

	азыктардын бүтүндөй түрлөрү жана алардан даярдалган тамактардын типтери, мүнөздүү түрдө кошулган кошумча компоненттери, азык-түлүктөрдү тамак-аш катары жана муздак же ысык тамактарды (окаттарды) даярдоонун ыкмалары, тамак-ашка чек коюу жана жогору баалоо, тамакашты даярдоого жана ичүүгө байланышкан өзүн-өзү алып жүрүү адептери (эрежелери)
тапанжи боорсок	кичинекей төрт бурчтук түрүндө жасалган боорсоктооч (нан) – кемегеде, меште, тандырда бышырылган, майдаланылган дан азыгы. Анын ортосу манжа менен бастырылган тегерек нан
түрмөк	айрандын аймактык-диалектологиялык аталышы (Чүй өрөөнүнүн батыш жагы)
уйутма	айрандын аймактык-диалектологиялык аталышы (Талас өрөөнү)
ууз	мал туугандан кийинки алгачкы сүтү
үйдөгү тамак ичүү	үй-бүлө мүчөлөрүнүн үй шартында азык-түлүктөрдөн даярдалган азык заттары
үйлөнүү тоюнда ичүүлчү тамак-аш (свадебная пицца)	үйлөнүү туюна катышкан адамдардын биологиялык талаптарын канааттандырган тамак-аштар: суюк шорпо, дымдама, манты, беш бармак, гүлчө, шалдама шырман нан – сүткө жуурулган камырдан жасалган нан
ырым-жырым тамак-аштары (обрядовая пицца)	адамдын жашоосуна түздөн-түз байланышкан. Коомдук турмушта бешик той, жентек той, тушоо кесүү, сүннөт той (баланы отургузуу), орто мектепти, атайын орто же жогорку окуу жайын аяктоо, он сегиз жашка чыгуу же гражданин катары паспорт алуу, армияга узатуу жана башка белгилүү мааракелерди өткөрүүдө жасалынган ысык шорпо, кесме, манты, лагман, беш бармак, гүлчөтөй, шалдама, манты, жаркөп жана башкалар
эскиден адат катарында калган үрп-адат тамак-аштары (ритуальная пицца)	изилденилген аймактардын айылдарында мындай тамактардын курамына күрүч, паллоо, гүлчө же үстүнө эт көбүрөөк кошулган плов кирген.