

УДК 392.51(575.2)

ТРАДИЦИОННАЯ ПИЩА ПАМИРСКИХ (САРЫКОЛСКИХ) КЫРГЫЗОВ НА СВАДЬБЕ (В КОНЦЕ XIX – НАЧАЛЕ XX ВВ.)

М.М. Ташалиева

Рассматривается тождественность семейных свадебных блюд, используемых этническими кыргызами, столетиями проживающих в сложных климатических условиях долины Сарыкол восточной части Республики Таджикистан, относящейся к Мургабскому району Горно-Бадахшанской автономной области, расположенной на 4,7 тысячи метров над уровнем моря. Каждое почетное блюдо на свадьбе сопровождается пожеланиями молодым достойной, благополучной жизни. Также одной из целей свадебного торжества считалось укрепление уважения и взаимоотношений между родственниками невесты и жениха.

Ключевые слова: чий боорсок (печенье в виде жаренных в жире кусочков теста); тесто; сливочное масло; чабаты (тонкая лепешка из пресного теста); каттама (сдобные слоеные лепешки); атала талкан (толокно); чылама; челпек (большая тонкая лепешка, печенная в жире); сапыртма.

ПАМИР (САРЫКОЛ) КЫРГЫЗДАРЫНЫН ҮЙЛӨНҮҮ ТОЙГО КОЮУЛУУЧУ САЛТТУУ ТАМАК-АШЫ (XIX КЫЛЫМДЫН АЯГЫ – XX КЫЛЫМДЫН БАШЫ)

М.М. Ташалиева

Илимий макалада Тажикистан Республикасынын Тоолуу Бадахшан автономиялуу облусунун аймагына тиешелүү болгон Мургаб району, Тажикистандын Чыгыш жагында жайгашкан бийик тоолуу климаттык шарты өтө татаал, деңиз деңгээлинен 4,7 миң метр бийиктикте орун алган Сарыкол деп аталган өрөөндө жүздөгөн жылдар бою жашап келген этностук кыргыздардын үй бүлөлүк үйлөнүү тойдогу тамак аштын өзгөчөлүгүн ушул күнгө чейин сактап келишкендиги жана коңшу жашаган тажик элинин кээ бир күнүмдүк жашоодо колдонуучу тамактары менен окшоштугу каралган. Үйлөнүү тойдогу ар бир сый тамак жаштардын бардар жана байгерчиликте жашоосун калыптаткан, белгилүү бир салттар шайкештирилген. Буга ылайык үйлөнүү тойдун максаттарынын бири болуп колукту менен күйө баланын туугандарынын ортосундагы өз ара карым-катнашын, биримдигин чыңдоо жана бири бирине карата сый урматын бекемдөө болуп эсептелген.

Түйүндүү сөздөр: чий боорсок; камыр; мешке май; чабаты; каттама; атала талкан; чылама; челпек; сапыртма.

TRADITIONAL WEDDING FOOD OF PAMIR-SARYKOL KYRGYZ (ON THE EXAMPLE OF THE MURGAB KYRGYZ IN THE LATE XIX EARLY XX CENTURIES)

M.M. Tashalieva

In the article considered identity of family wedding dishes, used by ethnic Kyrgyz, living centuries in the difficult climate conditions of Sarykol valley of eastern part of Republic Tajikistan, referring to Murgab district Gorno-Badakhshan autonomy region, situated on 4,7 thousand meters above sea level with some daily dishes of Tajik, dwelling in neighborhood. Every respectful dish at the wedding follows by wishes to young couple deserving, successful life. Also one of the aims of wedding ceremony considered strengthening respect and interrelationship between relatives of bride and groom.

Keywords: chiy borsok (biscuit fried in oil in small pieces of dough); dough; butter; chabaty (thin bread from strong dough); kattama (eatable many layers bread); atala talkan (out flour); chylama; chelpek (wide thin bread, baked in fat).

Долина Памир (Сарыкол) является высокогорной зоной, расположенной на высоте 4,7 тыс. метров над уровнем моря, с жесткими климатическими условиями, непригодными для обширного

ведения земледелия, территорией, где невозможно выращивать овощи и плодовые деревья из-за холодной и долгой зимы, сопряженной с тяжелыми жизненными обстоятельствами. Люди здесь

в основном занимаются животноводством. В соответствии с этим сформирована и их материальная культура, частью которой является пища. В результате самопознания, взаимоотношения с окружающим миром возникла потребность в приготовлении и употреблении разных блюд в концепции развития от простого до сложного их вида. В этой связи для сарыколских кыргызов, живущих в тяжелых жизненных условиях, подача на свадебное торжество разнообразных блюд, само оформление трапезы имеют важное этнологическое значение. Блюда готовятся в основном из муки, говядины, молока. Почетными блюдами считаются мясо яка, козы, баранина, хлеб, каттама (сдобные слоеные лепешки), чий боорсок (печенье в виде жаренных в жире кусочков теста), чабаты (тонкая лепешка из пресного теста) и другие блюда. Готовятся они исходя из авторитета и степени родства гостя. В системе продуктов питания памирских кыргызов очень много видов блюд, основу которых составляет тесто (или хлеб) и масло (сметана, сливочное масло, топленое масло).

Сарыколские кыргызы располагают богатым этнокультурным опытом по части приготовления из муки разнообразных яств и их употребления на свадебных торжествах. Подавали на свадебный пир каттаму (сдобные слоеные лепешки печеные на углях), челпек (большая тонкая лепешка, печеная в жире), топоч (подобие печенья), хлеб, боорсок, чий боорсок (печенье в виде жаренных в жире кусочков теста), созмо (жареные тонкие хлебцы), жарма (напиток из кукурузных и пшеничных отрубей), кесме (суп с лапшой), торпок кулак, атала (суп-пюре из жареной муки и молока или воды), талкан (отруби жареные), куурулган аш (жареный плов), нан жалчиман (горячие лепешки с топленным маслом), нан толго, сүт орогон, чылама, үзүп салган аш (плов с отрывными кусочками теста), сапыртма, тундурма, митан аш (разновидность плова). Восточно-памирские кыргызы на свадьбах и других торжествах при встрече гостей подавали к дасторхону (к столу) блюда из мяса и молока. Блюда из молока также входили и в повседневный рацион питания, составляли основную массу блюд, загатавливаемых на зиму.

Кыргызы, проживающие в долине Сарыкол, за несколько дней до свадебного торжества в обязательном порядке начинали подготовку к его проведению – раскрывали большую специальную скатерть, используемую при готовке мучных изделий (супра) и проводили обряд “супра жайды” (раскрытие скатерти). Готовили для свадебного пиришества кыргызскую национальную еду: нан, май топоч, чий боорсок, боорсок, каттама. Вся родня и многодетные женщины села были обязаны участвовать в данном

мероприятии. Смысл обряда “супра жайды” заключался в том, чтобы достойно, совместно с близкими и дальними родственниками, провести свадьбу, подготовить приданое невесте и разную необходимую для такого случая пищу.

Поэтому мы решили подробнее рассказать о том, как готовятся некоторые блюда, падаваемые на свадебное торжество.

Просеивают муку для *каттамы*, добавляют молоко и масло. Замешивают тесто, раскатывают, смазывают топленным маслом, нарезают на 10 узких полосок. Все собирают вместе слоями и закатывают в круг наподобие лепешки, снова раскатывают скалкой, жарят в котле на раскаленном топленном масле. Разрезанные полоски образуют слой (кат). Каттама – производное слово от “кат”, что значит “слой”. В молоко добавляют сахар и подают к столу. Каттама, приготовленная из тонко раскатанного теста, среди сухих блюд занимает особое место. Также каттама является одним из почетных блюд, украшающих свадебный дасторхон. До сегодняшнего дня ни одно свадебное торжество не обходится без каттамы, и данная традиция сохраняется в культуре народа.

Тесто для *чабаты* замешивают не очень крутое, делают 30–40 небольших кругляшков, раскатывают сразу несколько штук вместе. После нагревают котел и смазанные сметаной хлебцы очень основательно обжаривают на сметане. Сарыколские кыргызы используют чабаты как пищу, которая украшает стол. Среди кыргызов слагались песни о превосходной пище – чабаты, которые были собраны автором в период этнологической экспедиции.

Орогон аштын осолу,
Жалмичан аштын жамани,
Каттама катык,
Нан калың, мына чабаты жумшак кол салың.

В переводе на русский язык звучит так:

Чем плов неугоден наш,
Хуже, чем Жалмичан аш,
Каттама и простокваша,
Грубая лепешка.
А вот мягкая чабаты,
Руки протягивайте.

Для *көмөч каттама* замешивают тесто, раскатывают, смазывают маслом или сметаной, заваривают, закладывают в специальный казан, закладывают сверху и снизу угольки и пекут до готовности. Когда каттама зарумянится, подают к дасторхону. Она всегда готовится для свадеб и преподносится почетным гостям.

Боорсоки – мелко резанные кусочки теста, имеющие формы квадрата или ромба – обязательный

атрибут дасторхона, который готовится для свадьбы. Механизм подготовки очень прост. Замешивают тесто для боорсоков, раскатывают, нарезают мелкими кусочками и жарят в кипящем масле. Сарыколские хозяйки обращают внимание не только на многообразие видов хлеба, выставляемых на свадебный стол, но и на его внешний вид и оформление. Для сарыколских кыргызов пища всегда являлась не только материальной культурой, но и эстетической. Традиционно накануне свадьбы в доме хозяина готовятся свадебные боорсоки для гостей. Об этом через специально назначенного человека доводится до сведения всех женщин-сельчанок. Некоторые, в особенности соседки или родственницы, добровольно принимают участие в приготовлении боорсоков, поскольку их готовят очень много. Приготовление и подача боорсоков на свадебную церемонию имеет важное значение в обществе.

Чий боорсок относится к разновидности боорсоков со своеобразным внешним оформлением. Для чий боорсоков замешивают кругое тесто с добавлением масла, сахара, нарезают на мелкие кусочки и жарят в кипящем масле. Готовят для украшения свадебного стола. Чтобы угодить гостям, по мере возможности жарят в топленом масле или жире. Считается одним из статусных, высокоцитимых блюд восточнопамирских народов. Чий боорсок готовится и ценится ими по сей день. Разновидности боорсоков, их приготовление и употребление связаны с убеждениями, эстетическими взглядами сарыколских кыргызов.

Май токооч, кроме того, что им запасались в дорогу, в обязательном порядке подается на стол сватам. В него добавляется топленое масло, сливочное масло, жир, мука, молоко и дрожжи. По объему и массе относительно небольшой. Для свадебного торжества май токооч украшали узорами.

Карынга салынган май (масло в брюшине) – засоленное и засушенное коровье брюхо. Масло, хранящее подобным образом, является почетным угощением свадебного торжества. Использовалось баранье или козье брюхо. Состоятельные кыргызы мыли, солили и высушивали коровье или ячье брюхо, закладывали в него топленое масло. Такое масло в большинстве случаев предназначалось для хранения на зиму, также для подачи на стол. В день свадьбы сватов угощали этим маслом. Данный обряд называется «ооз жоолар» – угощение топленым маслом яка.

Топленое масло в ряду продуктов питания сарыколских кыргызов занимает значимое место. На любой свадьбе топленое масло является украшением стола. Ни одно блюдо кыргызов не готовилось без топленого масла. Его особенность заключается в его разновидностях. Натуральное ячье, овечье,

козье топленое масло. Кроме этого кипятили ячье молоко, готовили сырую сметану и подавали на свадебный стол.

Первое блюдо, которое сарыколские кыргызы преподносили на свадьбе сватам, был *курут*. Чтобы приготовить курут из ячьего, козьего или овечьего молока квасили простоквашу, процеживали в мешке, получалось *сузмө*. Сузмө варили в котле, добавляя в него молоко и масло. Варили, пока из жидкого состояния не превратится в густое. После снимали с огня, перекладывали на другую посуду и сушили. Курут растворяли, готовили горячее блюдо «*эзген курут*» (толченый). Курут в основном пьют на свадьбах или употребляют как колорийную пищу зимой.

Нарин – это еда, которая есть у всех кыргызов – мелкокрошенное мясо плюс мелко резанное тесто с добавлением лука и бульона. У кыргызов северной части Кыргызстана нарин в последующем стали называть «бешбармаком». Относится к числу горячих блюд, подаваемых после прихода сватов, благословения молодых, после того как зарежут барана.

Самой важной частью этнического питания остается один из видов горячих блюд – *шорпо* (суп). *Кара шорпо* (буквальный перевод – темный суп). Это суп, который готовится из мяса, вареного в воде. Оно подается без мяса, картошки, только в чистом виде бульон, из-за чего называется кара шорпо. Кыргызы подавали шорпо перед тем, как подавать мясо. Мясо подавали в конце свадьбы, как самое почетное блюдо. Тем самым завершалось угощение гостей на свадьбе. Подачей мяса давали «сигнал» гостям о том, что заканчивается свадьба у дома невестки.

Традиционно на свадьбе церемонией подачи мяса занимались мужчины. На свадьбу резали яков и овец. Разделкой мяса занимались мужчины, которых назначали из числа самых опытных. Их называли «бөкөлчү» или, по рассказам сарыкольцев, «жасоочу», они и управляли процессом разделки мяса, приготовлением блюд из него и его подачей. После варки мяса «жасоочу» вынимали из котла печень и курдюк, резали кусочками («боор-куйрук», то есть «печень-курдюк») и преподносили гостям. После распределения мяса подавали шорпо. Мясо распределяли по усмотрению хозяина или одного из «жасоочу», исходя из статуса каждого гостя, выделяли ему устукан. В связи с этим распространены в народе крылатые выражения «Кокнон тойбодум дебейт, сойбоду дейт» (Гость не скажет не наелся, а скажет не зарезал), «Эрдик кылып кой сойду, иттик кылып төш тартты» (Зарезал барана – подвиг совершил, угостил грудинкой – пособачьи поступил). Мясо распределяли исходя из

численности гостей, их возраста и статуса. По таким критериям готовили устуканы. Чтобы никого не обидеть, каждый мужчина кыргыз должен был уметь распределять и подавать мясо.

Жамбаш (повздохная кость), буйрак – крестец, куймулчак (копчик), жото жилик (хребет), кашка жилик (бедренная кость), кары жилик лучевая кость, далы (лопата) имеют особое значение. *Жамбаш* предназначался свату, его отцу, *куймулчак* – свахе или другой женщине старше нее. Следующим после них сватам подавали *жото жилик* (ашыктуу жилик). Последующим *кашка жилик*. *Кары жилик* называли еще и «жолдош жилик». Считалось, если выскоблить с такого куска все мясо и хранить кость в доме, то он защищает его.

Далы (лопатная часть мяса) подавалось более почетной женщине среди сватов, самой старшей в числе главных сватов с добавлением еще одного жилик. Каждому устукану добавлялось ребро. Шея предназначалась тем, кто трудился на кухне. Челюсть переходила тем, кто варил мясо и кочегару. Челюсть не варили вместе с мясом, ее после разделки жарили на углях.

Куски, которые нельзя было подавать сватам, назывались *куң жилик*, *моюн*, *боконо*, *жүрөк*, *бөйрөк шыйрак*. Их давали девушкам или невесткам, которые жили в доме, с пожеланиями им стать вышивальщицами, умелицами. Овечий язык давали младенцу, чтобы он сосал его и скорее начал говорить, был красноречивым.

Традиционно в котел сначала клали *кары жилик*, потом *кашка жилик*, после *карчыга*, сверху *грудинку*, и в конце голову. Бараньи части состоят из головы, курдюка, двух боков, 2 кашка жилик, 2 жото жилик, 2 далы, 2 токмок жилик, 2 кары жилик, карчыга 12, моюн сеер 18, боконо 4, томук 2, долорсук 2, дөш 12, мөөрсүн 2, кабырга 12. Общее количество 78. По правильной раздаче и подаче утуканов-костей животных слагались песни, о чем свидетельствуют нижеследующие строки.

Кыргыз болсон кой сойгун,
Мүчөлөй билип тез сойгун,
Аки забин болбосун,
Мүчөсүн туура мүчөлөп,
Катары менен тең койгун.

В переводе на русский язык звучит так:

Если кыргыз ты, барана режь.
Умей разделить гостей промеж,
Чтоб не прохлопать зря,
Частей устуканов целый ряд,
Умей построить хит-парад.

Когда мясо сварится, его подают приглашенным, сватам. Вместе с мясом преподносят печень и сало курдючное, их нарезают тонкими

слоями. Каждая часть имеет свое место и предназначение и подается по порядку. От головы отрезают морду и ставят на блюдец, сверху один из кусков, обычно *токмок мыкый жилик*. Челюсти не подаются, чаще всего остаются хозяину дома.

Буйрак в основном подается женщинам. Бока подаются или целиком или делятся на две части. Если родители приглашают новобрачных в гости, то зятю, его друзьям, дочери подается по одному жамбаш и далы. Зятю жамбаш, дочери другая целая сторона, а ребра спины друзьям зятя. Поэтому сарыколские кыргызы говорили: «Жамбаштын эти каттык, каттык болгону менен татык, далынын эти жумшак, жумшак болгону менен сумсак», что значит «Мясо повздохной кости хоть и жесткое, но вкусное, мясо лопаток хоть и мягкое, но безвкусное». На свадьбах близкой родни друзьям, товарищам не давали кары жилик и токмок жилик, потому что в народе говорилось, что «Кары жилик каалабаганга, токмок жилик тоотпогонго берилет» (Кары жилик – кого не желаешь, токмок жилик – кого не признаешь подают). Если человек знает об этой поговорке и вдруг вспомнит об этом, то может обидеться. Поэтому эти куски мяса не давали никому.

Сарыколцы готовили «быжы», наполнив коровью толстую кишку фаршем из мяса, жареной муки, лука и соли. В кухне сарыколских кыргызов внутренности занимали почетное место. «Быжы» считалось почетным горячим блюдом для потчевания гостей. Этим блюдом угощали гостей, пока варилась баранина. Еще одним угощением, которое готовилось из внутренностей, являются легкие, наполненные молоком яка. Оно подается на свадьбе сватам.

Поскольку кыргызы Памира не одно столетие живут в соседстве с таджиками, многое в приготовлении пищи переняли друг у друга. А у соседних таджиков за два дня до свадьбы проводится мероприятие по выпечке лепешек. Этот хлеб называется «кулча». Вместе с невестой в дом жениха отправляют 100 штук топоч («кулча») и наполненное жидкой и сладкой халвой деревянное блюдо. Этот обряд имеет двоякий смысл: во-первых, согласно их убеждениям, чтобы совместная жизнь молодых была сладкой; во-вторых, чтобы девушка, которая выходит замуж, в первые дни жизни в доме мужа могла питаться продуктами, принесенными из дома родителей.

Для того, чтобы испечь хлеб на свадьбу, приглашаются все женщины села. Сначала их угощают, потом переходят к делу. Этими делами руководят опытные женщины, самые уважаемые среди населения. Если мать невесты вмешивается в их дела своими указаниями, то это воспринимается как неуважение и позор. После выпечки хлеба всем

женщинам раздают по две лепешки («кулча»), по немногу халвы («сихц») и в маленьких чашках чай.

Таким образом, на свадебных церемониях сарыколских кыргызов на стол ставили блюда из молока, мяса и теста. Имелось очень много видов блюд из теста. Приготовление пищи из муки являлось своеобразным обрядом, который сохранился до наших дней. При распределении говядины каждому гостю причитался свой устукан, их получение было незыблемым.

Фруктов и овощей не было. Во время свадьбы преподнесение угощения сватам, жениху и его друзьям считалось особой культурой, а его исполнение было долгом каждой семьи. Подача блюд заключалась не только в том, чтобы накормить гостей, а как торжественная и ответственная церемония передавалась из поколения в поколение.

Список использованных источников

Асанканов А. Жунго Шинжаң кыргыздары / А. Асанканов. Бишкек, 2013.

Ата-бабалар табериги: Кыргыздардын адеп ахлак, салт-санаа, үрп-адат, ырым жырым жана жөрөлгөлөр жыйнагы. Бишкек, 2011.

Акматалиев А. Кыргыздардын көөнөрбөс дөөлөттөрү / А. Акматалиев. Бишкек., 2000.

Аттокуров С. Кыргыз этнографиясы / С. Аттокуров. Бишкек, 1997.

Кыргыздардын үрп-адаттары жана каада салттары. Бишкек, 2009.

Акматалиев А. Балдарга арналган ырым-жырымдар үйлөнүү үлпөт салты жана ыры / А. Акматалиев. Бишкек, 2000.

Кыргыздардын улуттук маданияты. Бишкек, 2012. Мургаб мурастары. Бишкек, 2009.

Үйлөнүү салт ырлары. Кыргыз элинин оозеки чыгармачылык тарыхынын очерки. Фрунзе, 1973.

Осмонова С.К. Договор о браке малолетних детей (бел куда, бешик куда) кыргызов юго-запада Ферганы (конец XIX – начало XX вв.) / С.К. Осмонова // Актуальные проблемы истории Кыргызстана: материалы респ. науч. конф., посвящ. 80-летию профессора С.А. Аттокурова. 12 апреля 2012 г. Бишкек, 2013.

Автордун өздүк талаа дептери (АДТ-1).

Автордун өздүк талаа дептери (АДТ-3).

Фиельструп Ф.А. Из обрядовой жизни киргизов начала XX века / Ф.А. Фиельструп. М.: Наука, 2002.