

ҚАРАҚАЛПАҚЛАРДЫҢ ДӘН ӨНИМЛЕРИНЕН ТАЯРЛАНАТУҒЫН ТАҒАМЛАРЫ

Жолдасбаева Г.Р.

ӨзРИАҚҚБ Қарақалпақ гуманитар илимлер илим изертлеу институты, Нөкис қаласы

DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.20309060>

Қарақалпақ халқының дәстүрий аўқатлары әсирлер даўамында кәлиплесип, тәбийий шәраят, хожалық тәризи хәм мәдений дәстүрлер менен үзиликсиз байланыслы жағдайда раўажланған. Әсиресе, дән өнімлеринен исленген тағамлар халқымыздың азық-аўқат мәдениятында айрықша орын ийелейди. Бул түрдеги тағамлар тек күнделик турмыста емес, бәлки түрли мәресим хәм дәстүрий байрамларда да кең қолланылады. Дәнли өнімлерден исленген тағамлар халқымыздың турмыс тәризи, мийнет искерлиги хәм климат шәраятна сәйкес түрде жүзеге келгени менен әхмийетли. Соның менен бирге олар витамин хәм минералларға бай болып, инсан саламатлығына жүдә пайдалы болып есапланады.

Қарақалпақ халқының дәстүрий аўқатлары ҳаққындағы ең дәслепки мағлыўматлар Орта Азияға келген Европалы хәм рус саяхатшылары тарепинен жазып қалдырылған. Қарақалпақлардың дийқаншылық пенен шуғылланлығы ҳаққында Россия империясы әскерий хызметшиси Г.И. Данилевский [2, 62-139] мағлыўмат береді. XX әсир даўамында қарақалпақлардың шуғылланған кәсиплери хәм дәстүрий аўқатлары ҳаққында изертлеўшилер А.С.Морозова [9, 188-234], У.Х.Шалекенов [11, 269-372], Т.А.Жданко [3, 146-171], С.К.Камалов [4, 93-95], Р.Қосбергенов [8, 56-63] хәм А.В.Бекмуратовалар [1, 112-142] мийнетлеринде келтирилген. Кейинги дәўир изертлеўшилеринен Р.С.Камалова, З.И.Курбанова [5, 99-103], Г.У.Сейдаметова хәм басқалар [10, 98-111], сондай-ақ, З.И.Курбанова [6, 58-61] изертлеўлеринде қарақалпақлардың дәстүрий аўқатлары хәм олардың трансформациясы анализ етилген. Дәнли егинлердин айырым түрлериниң мәресим хәм үрп-әдетлерде пайдаланылығы ҳаққында З.И. Курбанова хәм Ш.Ш. Амировлардың изертлеўлеринде келтирилген [7, 94-111].

Қарақалпақ халқының дәстүрий азық-аўқат өнімлерин бир неше топарларға бөлиўге болады: дән өнімлер, сүт өнімлери, гөш хәм балық өнімлери, сондай-ақ, мийўелер хәм палыз егинлери [1, 112-142]. Соның ишинде дән өнімлеринен таярланған тағамлар қарақалпақ халқының турмысында үлкен орын ийелеген.

XIX әсирлерде Хийўа ханлығында бийдай жетистирілгенлигин, сондай-ақ, бийдай ерте гүзде егилип хәм июнь айының басында жыйнап алынғанлығы ҳаққында рус әскерий хызметшиси Г.И. Данилевский жазып

қалдырған. Сондай-ақ, арпа хәм тары аз муғдарда, тийкарынан ханлықтың арқа бөлиминде қарақалпақлар тәрәпинен жетистирилген. Булар апрел айында егиледи хәм сентябрь айының басында жыйнап алынады. Жүўери апрел айының басында егиледи, сентябрь ақырында яки октябрь айының басында жыйнап алынады [2, 62-139]. Жүўериниң еки түри егилген: найман хәм бой. Қарақалпақларда бириншиси көбирек егилген, себеби, ол мол өним берген [4, 93].

Хожалықтың жетекши тармағы дийқаншылық болған аймақларда халықтың тийкарғы азық-аўқат өнимлери бийдай, тары, жүўери, салы хәм шигиннен таярланған. Сол тийкарда қарақалпақлардың тийкарғы аўқатлары жүўериден исленген. Қарақалпақлар арасында «жүўери гүртик» яки «дуўрама гүртик» деп аталған тағам жүдә танықлы болған. Гөш сорпа әдеттегидей етип писирилип, кейин қайнап атырған гөшли сорпа менен кеселерге жүўери уны салынып, қатты-қатты қарылады. Үй бийкеси қатты қамырдың бөлеклеринен қамырды алақанында қатты қысып, қатты узынша кесиндилерди соқты хәм оларды қайнап атырған сорпаға салды. Қамыр писемен дегенше үй бийкеси дузлық таярлады: бир неше пиязды майда қылып туўрады хәм пиязды кесеге салып, үстинен сорпадан алынған майды қуяды [9, 189-225].

Және бир тағам «жарма» ушын халық жүўери дөнин мақул көрген, соның ушын жүўериниң арқа аймақларда, әсиресе ерте жазда, айырым ўақытлары бийдайдан қымбатрақ болған. Жарма әдетте азанда писириледи. Хәтте семья тоқ жасаса да үйде аўқат ушын гөш хәм басқалар болса да, жарма бәрибир писирилген хәм оны үйде жасаўшы адамлар барлығы жеген. Жармадан басқа унлы ботқалар да таярланған. Хәр қыйлы унлардан (жүўери, тары хәм бийдай) исленген суйық ботқа – «быламық», қойыўрағы – «қатты быламық» деп аталған. Барлық унлы ботқалар торақ яки сүт пенен араластырылған. Унлы ботқалардан тысқары хәр қыйлы ботқалар – «гөже» жүдә кең тарқалған еди. Ботқалар хәр қыйлы дәнлерден писирилген хәм қосылатуғын өнимлерге қарап: «жүўери гөже», «гүриш гөже» хәм «сөк гөже» деп аталған. Мәштен исленген быламық арнаўлы «мәшаба» деп аталған. Қарақалпақларда гөшсиз исленетуғын тағамлар қатарына «ақ саўлақ» киреди. «Ақ-саўлақ» аўқатының таярланыўы бираз қурамалырақ. Оны бийдай унынан таярланған таза қамырдан таярлаў ушын жүдә жуқа үлкен нанлар жайылып, қыздырылған қазанда писириледи. Кейин қуўырылған жуқа нанлар майда бөлеклерге бөлинеди ямаса узын төртмүйешлик етип кесип, үстине қатық ямаса айран хәм май қуйылады [9, 216-219].

Дәстүрий қарақалпақ нанларынан бири «зағара» деп аталады хәм жүўери унынан таярланады: жүўери унына қайнатылған хәм езилген гешир,

дуз хәм ашытқы қосылады, кейин қайнатылған ыссы суў қосылады хәм тез араластырылады. Қыста қамырға қайнатылған қабак да қосылады. Ийленген қамыр ашыўы ушын қалдырылады. Кейин қамыр зуўала етилип, ыссы тандырда жабылады хәм мәлим ўақыт даўамында писириледи. Зағара әпиўайы бийдай нанына қарағанда көбирек ўақытта писеди. Және бир «ийжан» тағамы майлы өсимлик гүнжиден исленеди. Буның ушын тазаланған гүнжи қуўырылады, соң келиде түйиледи. Бираз ўақыт өткеннен кейин жўўери уны ямаса тарыдан исленген ыссы зағара келиде түйиледи хәм гүнжи менен қосып және түйиледи. Нәтийжеде мазалы араласпа пайда болады [5, 99-103].

Қарақалпақлар аўқатланыўында нан тийкарғы орынды ийелейди, бийдай унынан шөрек хәм қатырма писириледи [11, 269-372]. Дәстүрий қарақалпақ дәстүрханындағы ең әхмийетли дән өними шөрек нан миллий нанның ең кең тарқалған түри болып, домалақ формада болады. Ол дәстүрий тандырларда бийдай унынан писириледи [5, 99-103]. Пүткил Орта Азия халқы сыяқлы қарақалпақларда да нан хәр қашан муқәддес есапланған; хәтте нан менен ант ишиў (нан урсын) да бар еди. Хәзир де нанға хұрмет пенен қарайды. Әдетте нанды жерге таслаўға хәм полға түсириўге болмайды. Дәстүрханға нанларды төмен жағын жоқары қаратып қойыўға болмайды, нанларды абайлап сындырыў керек, усақлары бәрқулла жақсылап жыйнап алынып, отка тасланады ямаса жаптағы ағып турған суўға тасланады. Усындай сыйласық қарақалпақларда дузға хәм улыўма аўқатқа да болған [1, 112-142]. Информатордың мағлыўмат бериўинше: «Хаял адам нан жаўып турған ўақытта жаўған нанын биреўге берсе, бул оның үлкен садақасы яғный үлкен саўабы есапланады. Аўылымызда сондай дәстүр бар бир шөрек нанды алып өлини жерлеў ушын алып шығылып атырғанда сол шөректи мейиттиң басына тийдирилип қалынады. Бул өлген адамның ырысқы-несийбеси, дәўлети, байлығы өзи менен кетпесин балаларына қалсын деген мақсетте исленеди хәм сол нанды балалары хәм ақлықлар бөлишип жейди» [15]. Және бир информатордың мағлыўмат бериўинше: «Айырым хожалықлар аз муғдарда жўўери хәм бийдай унын ийлеп, қазанға салып «пәтирек» писирип жейтуғын еди» [13].

Қамыр салынған сорпа түрли атамалар менен аталған: егер қырқылған қамыр бөлеклери көринисинде болса, сорпа «узбен» деп аталған. Бирақ, сорпаның екінши түри де болған – «сықпан», бунда қайнап турған сорпаға (яки сүтке) жүдә суйық қамыр салынған. Таярлаў усулы: үй бийкеси бир қысым қамыр алып, оны қолында сорпалы қазан үстине езеди хәм қамыр бармақлар арасынан сығып шығарылған хәм узын тамшылар формасында қазанға түседи [9, 224].

Тары қаралпақлар арасында жүйери сыяқлы әқмийетли хәм кең тарқалған еди. Тарының артықмашылығы соннан ибарат, ол басқа егинлерге карағанда тезирек писеди хәм суўғарыўдан басқа күтимди талап етпейди [4, 94]. Оннан көп тағамлар таярланған. Ең сүйикли тағамлардан бири «сөк», бунда тары суўда қайнатылады хәм аз ғана қуўырылады. Буның ушын тары алдын қуўырылады, кейин майдаланады, тазаланады хәм келешекте пайдаланыў ушын сол формада сақланады. Айырым ўақытлары оннан сүт, еритилген сарымай яки қуўырылған пияз бенен май араластырылған «сөк гөже» таярланады. Айырым ўақытлары гөже суўына аз ғана ун қосылады хәм нәтийжеде «белбайлы» деп аталған қойыў аўқат алынады [11, 269-372]. Тарыны тартып, нан жапқан, оны «тары зағара» деп атаған. Сөкти сары май менен араластырып уўып жеген, оны «май сөк» деп атаған. Кемпир-ғаррыларға, тиси шықпаған балаларға сөкти тартып берген, оны «тақан» деп атаған [8, 59]. Айырым аймақларда баланы биринши мәрте бесикке жатқызыў мүнәсибети менен қоңсыларға мазалы затлар менен бирге кеседеги тары саўға сыпатында бериледи [7, 94-111]. Информатордың мағлыўмат бериўинше: «Хәзирги күнде қонақлар келгенде жүйери гүртик тағамы писирилиўи дәстүрге айланып атыр. Хәтте жәмийетлик аўқатланыў орынларында да бул тағам тансық тағам ретинде таярланады. Бурынлары жүйери, тары хәм мәккеден «зағара» ислеген» [16].

Гүриштен «шәўле», «сүтбурыш» хәм айырым ўақытлары «палаў» писириледи. Қойыў гүришли сорпа – «шәўле» писирилген. Сорпа ушын көбирек мал гөши пайдаланылған, бирақ айырым ўақытлар таўық гөшинен де сорпа таярланған. Гөшли сорпа араластырылған өнимине қарап, екінши атамаға ийе еди. «Кеспас сорпа» - бийдай унынан жуқа, узыншақ етип туўралған қамыр салынған гөшли сорпа, «қайыс сорпа» (бийдай гүртик) - жуқа төртмүйеш хәм басқаша усылда таярланған [9, 223]. Дала жазыўлары мағлыўматлары бойынша: «1996-жыллары жүйери хәм шигин күнделикли турмысымызда үлкен орын ийеледи. Жүйерини тартып зағара қылдық, және де шигинди тартырып ун қылып, оннан да нан жаўып жедик. Кеспас сорпа күнделикли турмыста тийкарғы аўқатымыз болды» [12]. Буннан басқа да информатордың мағлыўматы бойынша: «Суўсызлық дәўиринде жүйери егип, жүйериден зағара таярлап жедик. Күнделикли турмыста көбинесе сорпа, гүртик, палаў сыяқлы аўқатларды писирип жейтуғын едик» [14]. Улыўмаластырып айтқанда, Қарақалпақстан аймағында жасаған халықлар турмысында жүйери, тары, бийдай хәм гүриштен исленген тағамлар тийкарғы орынды ийелеген. Әлбетте, хәзирги күнде де бул өнимлерден таярланған тағамлар халықымыз тәрeпинен сүйип желинеди.

Жуўмақлап айтқанда, қарақалпақ халқының дән өнімлери күнделік турмыста әҳмийетли орын ийелеп, халқымыздың көп әсирлик мәдений қәдириятларын өзине сәўлелендиреди. Дән өнімлеринен таярланған тағамлар тек азық-аўқат мүтәжликлерин қанаатландырып қоймастан, ал миллий дәстүрлерди сақлаў хәм келешек әўладқа жеткерийде де жүдә үлкен әҳмийетке ийе. Бундай тағамларды изертлеў хәм анализ қылыў арқалы қарақалпақ халқының мәдений мийрасын және де тереңирек түсиний, оны сақлаў хәм раўажландырыў имканиятын бередиди.

ӘДЕБИЯТЛАР:

1. Бекмуратова А. Пицца. // В кн.: Этнография каракалпаков. XIX начало XX века (материалы и исследования). Ташкент, 1980. с. 112-142.
2. Данилевский Г.И. Описание Хивинского ханства. // Записки Императорского Русского географического общества. Кн. V. СПб., 1851. с. 62-139.
3. Жданко Т.А. Работы Каракалпакского этнографического отряда Хорезмской экспедиции в 1957 г. // Материалы Хорезмской экспедиции. Вып 4. Москва, 1960. с. 146-171.
4. Камалов С.К. Каракалпаки XVIII- XIX веках. – Ташкент, 1968.
5. Камалова Р.С., Курбанова З.И. Трансформационные процессы в традиционной пище каракалпаков в XX веке. // Өзбекстан Республикасы Илимлер Академиясы Қарақалпақстан бөлиминиң Хабаршысы, №2 (255). Нукус, 2019. с. 99-103.
6. Курбанова З.И. Позитивные и негативные аспекты влияния глобализации на традиционное питание каракалпаков. // Өзбекстан Республикасы Илимлер Академиясы Қарақалпақстан бөлиминиң Хабаршысы, 2023, № 4 (273). с. 58-61.
7. Курбанова З.И., Амиров Ш.Ш. Символика проса в ритуалах и обрядах каракалпаков: историко-этнологические аспекты. // Этнографическое обозрение, 2026, № 1. с. 94-111.
8. Қосбергенов Р. Қарақалпақ халқының колониаль дәўирдеги мәденияты хәм турмысы (1873-1917). Нөкис, 1970.
9. Морозова А. С. Культура домашнего быта каракалпаков начала XX века (к вопросу этногенеза). Диссертация на соиск... канд. ист. наук. Ташкент, 1954 // Рукописный фонд фундаментальной библиотеки АН РУз. Инв. № РД-247. 255 с.
10. Сейдаметова Г.У., Курбанова З.И., Акимниязова Г.А. Традиционное питание в повседневных практиках жителей Каракалпакстана в 1960-1970 гг. // Вопросы истории, 2022, № 5 (2). с. 98-111.
11. Шалекенов У.Х. Быт каракалпакского крестьянства Чимбайского района в прошлом и настоящем. // ТХАЭЭ, том III. Москва, 1958. с. 269-372.
12. Автордың дала жазыўлары, 2025, №1. Шоманай районы Дийқанабад АПЖ. Информант: Тоқымбетова Айзада.
13. Автордың дала жазыўлары, 2025, №2. Шоманай районы Дийқанабад АПЖ. Информант: Палўашова Орал.
14. Автордың дала жазыўлары, 2025, №4. Шоманай районы Дийқанабад АПЖ. Информант: Қурбаниязова Збира.
15. Автордың дала жазыўлары, 2025, №13. Эллиқкала районы Жасорат АПЖ. Информант: Жаншукурова Райхан.
16. Автордың дала жазыўлары, 2026, №2. Тахтакөпир районы Атакөл АПЖ. Информант: Қаллибекова Нурсулыў.