

ҚЫМЫЗ

Қымыз — жылқы сүтінен алынатын кышқыл сүт өнімі.^[1]

Қымызсыз қазақ асханасын елестету мүмкін емес. Бұл ғажайып сусын қырғыз, қазақтардың барлық салтанатты думандарымызда бірінші кезекте беріледі. Ол туралы өлеңдерде, мақал-мәтелдерде айтылады, әйел адамның қабілетін ең алдымен оның қымыз әзірлеуіне қарап бағалаған. Ыдыс түбінде ішілмей қалған қымызды төгіп тастау күнә болған. Қазақтар жүздеген жылдар көлемінде қымызды айырықша ыдыста - торсық және сабада дайындаған.

Қымыздың сапасы ең алдымен ұйытқыдан басталады. Қазіргі кезде қымыздың микрофлоры құрғақ түрде жақсы сақталады. Қымыздық ұйытқы ретінде көктемде, қымыздық мезгілдің басында ұйытқы қолданылады.

Ұйытқыны күзде дайындау үшін қымызды бірнеше тәулікке қалдырады және ол екіге - жоғарғы мөлдір және төменгі ірімшіктік қабатқа бөледі. Бұл тұнбаны селдір матада сығып алады да, күнге кептіреді және келесі маусымға (мамыр) дейін жабық ыдыста, салқын жерде сақтайды.



Дастарқан басында ұсынылған қымыз көрінісі



Құтыға құйылған қымыз

Ұйытқыны тірілту үшін ұнтаққа буландырылған **бие** сүтін 3-4 ас қасығына есептей отырып, 5 литр сүтке араластырады және дүркін-дүркін араластырып отыру арқылы жылы жерде бір тәулік сақтайды. Бір тәуліктен соң ұйытқыны қымыз дайындау үшін пайдаланады. Одан әрі қарай қымызды жасап шығару үшін енді ұйытқыны емес, кәрі қымызды 1 литр қымызға 6-7 литр бие сүтін есептей отырып пайдаланады. Қымызды әзірлеу үшін булы бие сүтін ұйытқымен бірге сабаға құяды да, түнге қалдырады. Келесі күні әрбір сауыннан аши бастаған сүтке бірнеше жаңа бөліктерін қосады, жақсылап араластырады да, 10-15 сағат сақтайды. Дегенмен, мұндай әдіспен алынған қымыз әлі әлсіз және аз газдалған, қою, тағы да мұқият араластырады да бір күн қоя тұрады. Мұндай өндеудің нәтижесінде екі күндік орташа қымыз пайда болады. Дайын қымызды басқа ыдысқа құяды. Айта кету керек, сабадан барлығын емес, оның бөлігін (шамамен $\frac{1}{5}$) қымызды ғана құйып алып, қалғанын ұйытқыға қалдырады. 10-15 күн өткеннен кейін саба толығымен босатылады, қосымша сүрленеді және маймен сыланады. Сабаны қымыз дайындау үшін бір-ақ маусым пайдаланады. Сабада әзірленген қымыз жоғары дәмдік сапамен ерекшеленеді. Қазақтар қазымен үйлес майлы қымызды жақсы көреді.

«Ауруға ем, сауға қуат дәрі қымыз»,— деді Жамбыл атамыз. Қымыз қазақ халқының ұлтық тағамдарының ішіндегі ең құрметті дастарқан дәмінің бірі. Ол тек қана бие сүтінен ашытылады. Әдетте сауылатын биелер сақа бие, құлық бие, қысырақ бие деп үшке бөлінеді.

Сақа бие — бірнеше құлындаған, бұрыннан сауылып келген бие.

Құлық — құнажын немесе дөнежін жасында алғаш құлындаған бие.

Ал, қысырақ бие деп, өткен жылы кейбір себептермен қысыр қалған, құлын орнына тайы (былтырғы құлыны) еміп жүрген биелерді айтады. Биыл құлындамағанмен тайы еміп жүргендіктен ондай биелер сауыла береді.



Жыл мезгілдеріне, шөп шығымына, малдың күйіне қарай сауылатын биелерді мал иесі мен жылқышы іріктеп алады. Онда биелердің ауру-сырқаудан амандығы, құлындардың ширақылығы еске алынады. Жадау биелер немесе қарақұлақ болып марқаймаған құлындар белгілі бір мерзімге дейін байланбайды. Бие байлау деп енелері сауылатын құлындарды нокталап, желіге байлап ұстауды айтады. Құлыны байланған биелер қашан құлыны ағытылғанға дейін ауыл маңына жайылады. Сондықтан тозған қоныс жиі-жиі ауыстырылып отырылады.

Жыл сайын алғаш бие байлаған күн «Бие байлар». «Желі майлар» деген дәстүрмен мереке сияқты өткізілген. Әдетте бұл күні сүр асып, мол табақ тартылады, желінің қазығына, айғырдың жалына май жағылады.

Бие байлау ел жазғы жайлауға шығып, шөптің нәрі толған кезде басталған. Дәлірек айтсақ бие байлау мерзімі — көкек (апрель) айының аяғы мен мамырдың (май) басы. Бұл кез құлындар әбден марқайып жетіледі, 5—6 сағат байлауда ұсталады, сауым сайын емізіп, жетектеп жүріп сергітіледі. Көктемде және шілде айларында биелер жиі сауылады. Биені бие көнекке немесе ағаштан істеп ысталған бие шелекке сауады, әдетте бие саууға бұрыннан үйренген әйелдер ғана шығады. Жаңа сауылған бие сүтін сүзгіден өткізіп, жылы кезінде күбідегі немесе сабадағы саумалдын үстіне құяды. Содан соң оны міндетті түрде 30—40 минут пісіп аузын байлап не тығындап ұстаған. Алғаш рет қымыз ашытарда бие сүті сабаға арнаулы ашытқының немесе қордың үстіне құйылады. Ашытқыны көбінесе сүр жаянын, қазынын сынық сүйегін салып сүттен, ол жоқ болғанда сүтке нан ашытқысын езіп әзірлейді. Қор дегеніміз ескі қымыз, ол жақсы ашыған қымыздың саба түбінде қалатын, арнайы сақталған сарқыны.



Сары қымыз дертке шипа, денеге күш. Қымыз ерекше дәмді, құнарлы, жан сарайыңды ашып, адамның зауқын келтіретін хош иісті және өте сіңімді сусын. Оның бұлай болу себебі жылқы жануардың өзіне ғана тән асыл қасиетінен болса керек. Адымы кең, өрісі ұзақ сәйгүлік санлақтар қазақ даласының кек байтақ жайлауын емін-еркіндеп, дәмдіден-дәмдіні, коректі мен құнарлыны ғана тереді, өсімдіктің шұрайлысын ғана үзеді. Сөйтіп кең даланың сан алуан гүл-бәйшешектері мен мың түрлі дәрі-дәрмектік шөптерінен жылқы жарықтық адамға шипалы, жағымды тамақтық заттар әзірлейтін болса керек.

Қымыздың атам заманнан бергі өзіне тән ыдысының бірі — қазақтың *қара сабасы* тек қана жылқы терісінен тігіледі. Бұл бұдан бірнеше ғасыр бұрын, көшпелі дәуірде игерілген ыдыс болса керек. Сабаға ашытқан қымыз бір жағынан сүйкімді, дәмді болса, екінші жағынан көші-қон жағдайында алып жүруге өте қолайлы.



Қымыз саба, торсық, көнектер әзірлеуге көп мінілмеген, тер сіңбеген, ауырмаған, арқасы жауыр болмаған, семіз жылқының терісі таңдап алынады. Ол қыс бойы от жағылатын асхананың (шошаланың) төбесіне кептіріліп, жаз шыға қайтадан жібітіледі де, құрымға салынады. Құрым дегеніміз — шошаланың төбесіне жиналған қара күйе, ыс. Саба, торсық жасайтын шеберлер қара күйені сыпырып алып қайнатады да, әрі ащы, әрі қышқылы мол, қою шай сияқты сұйық зат әзірлеп, теріні соған батырады. Ол құрымда 20—30 күн ұсталып, жүні, шелі, ет қалдықтары тазартылады. Осыдан кейін тері ширап, шымырланып және коныр-қошқыл түске енеді. Осындай әдіспен иленген тері шуда жіппен көктеліп, ішіне құм толтырып керіледі де, кептіріледі. Кебуі жеткен саба шерткенде сыңғырлап тұрады. Бұл саба жасау әдісінің бірінші сатысы. Ал, екінші сатысында әлгі кептірілген ыдыстар жылқының сүр етінің және қымыздың майымен сіндіре майланады. Майлаудың нәтижесінде сабаның тігістері кірігіп, бекіне түседі.



Саба жасау әдісінің үшінші сатысы оны ыстау. Бұл жауапты істі маман, әдетте жұртқа танымал болған, осы іске қабілеті бар адам ғана жүргізген. Өйткені тәжірибесіз, шалағай адамдардың өрт шығарып алуы, сабаны күйдіріп алуы немесе шала-шарпы ыстауы мүмкін. Ысты көбінесе үй іргесінен аулақ, шөп-шаламы жоқ, суы жақын өзен жағасында, құдық басына салады. Мысалы, жарқа-бақтан отын салатын оттық ойып алады да, оның төріне жалғастыра ұзын өңеш 15—20 метр, кеңдігі 50—60 см ор қазып, ішін жалын жетпестей етіп, кірпішпен астарлайды. Осы өңештің екінші басында құдықша етіп қазған ыс-ошағы болады. Оның беті темір тормен жабылып, әр жерінен арнаулы тесік қалдырып сыланады. Осы «ошақтың» үстіне балшықтан шошала қалайды немесе киіз күрке тігеді. Сонда ыс түтіні өңештен ошаққа келіп күркенін ішінде булығып, үнемі бықсып жататын болады. Ысқа жағылатын отын бүрі түспеген жас тобылғы мен қараған. Кейбір ысшылар сабаға, торсыққа ерекше иіс беру үшін отынға аздап арша, кекпек, күрғақ көк пішен қосып жағады. Қымыз ыдыстарының енді бір негізгі түрі — күбі, ол отырықшылық жағдайға бейімделген. Күбі ауыз жағы тарлау, түп жағы кеңірек етіп еменнен жасалады. 60—70 және 100 литр қымыз сиғандай, әр түрлі мөлшерде болады. Оның іші де апта сайын жуып кептіріліп, сүр еттің майымен, қойдың құйрығымен майланып, тобылғы дүзгін, құлмұрын ағаштарының, қоғажай дейтін шөп түбінің түтінімен ысталып отырады. Күбіні баптай білген үйдің қымызы да дәмді болады. Қымыз еш уақытта темір ыдысқа құйылмайды. Саба, күбі піспегінің басы аршаның қызылынан ойылып, саба да жақсы ағаштан жасалған және сүйек, күміспен өрнектелген. Піспек, бие сауатын шелек, қымыз тегене, шөміштер де жиі-жиі ысталып отырған.

Қымыздың бабы пісу мен сапыруға байланысты. Жиі-жиі піскен қымыздың дәмі кіре береді. Ал, пісуі жетпеген қымыз ірімтікпеніп, суы бір бөлек, тұнбасы бір бөлек болып, бұзылып, сапасын жояды. Көбірек пісілсе тіпті күшті деген қымыздың өзі жұмсап, ішуге сүйкімді бола береді. Бал татыған барқыт қымыз осындай баппен дәмді. Қымыз — халқымыздың бірнеше ғасырлар бойы үздіксіз пайдаланып келе жатқан ұлттық тағамы. Ол тек тағам емес, сонымен қатар халықтың қасиетін, дәулетін, салтанатын, байлығын, мырзалығын, дастарқан берекесін білдіретін ырыс белгісі. Басқа тағамдарға карағанда қымызды дайындаудың әдіс, тәсілдері, салт-дәстүрлері, ырымдары мен кәде-жоралары көп. Көктем туып, құлындаған бие байланып, сауылады. Биенің ашымаған сүтін саумал дейді. Оған арнайы ашытқы қосылып, екі-үш күннен кейін ашиды. Алғашқы қымызды үй иесі өзі ішпейді, дәстүр бойынша үлкендерін шақырып, ауыз тигізіп, батасын алады. Мұны "қымызмұрындық" дейді. Дайындау әдісіне, қасиетіне, сапасына және сақталу уақытына байланысты халқымыз қымызды бірнеше түрге бөлелі. Және оларлыш әр түрін жылқы жасы атауымен атайлы.



Бал қымыз — бал, қант, өрік-мейіз қосылып ашытылған **қымыз**; сырқат адамға, балаларға, жас босанған әйелдерге беріледі.

Сірге жияр қымызы — күздігүні бие ағытарда бірнеше күн жиналған **қымыз**; салт бойынша сірге жияр қымызға ел шақырып, бөліп ішкен.

Уыз қымыз — бие сүтінің уыз дәмі тарамаған кезде ашытылған қою **қымыз**. Май қымызы деп те аталады.

Сары қымы — жаздың ортасында, шоп әбден піскен, буыны қатқан кездегі **қымыз**. Кош-қоннан қымыз коп шайқалып, коп пісіледі де, ірімшігі жақсы жазылып, ашуы білінбей, қымыздың күші оз бойына сіңген сарғылт болады. Сары қымыз өте жұғымды, шипалық қасиеті мол.

Емдік қасиеттері

Бие сүті ең алдымен қазақтарды кеңінен жайлаған аурудың бірі болып отырған құрт ауруына бірден-бір ем. Қазіргі кезде қымыз бен шұбаттың көптеген ауруларды, атап айтқанда өкпе ауруларын емдеуде, қан айналу жүйесіндегі қан тамырларының жұмсақтығы мен беріктігін қамтамасыз ететіні, қандағы қызыл қан түйіршіктерімен (эритроцит) гемоглобин синтезіне әсер ететіні, ағзада жүретін зат алмасу процестерін жақсартып, жалпы иммунитетті күшейтетіні анықталған.



Қымызға арналған тері және ағаш ыдыстар

- Ожау
- Күбі
- Бұлқыншақ
- Көнек
- Шара
- Тегене
- Тостақ
- Тостаған
- Самар
- Сүйретпе
- Сапта
- Саба (піспегімен)
- Торсық:

шимай торсық
мүйіз торсық
өрме торсық
өркеш торсық
жан торсық



Торсық



Екібас ожау



Ожау



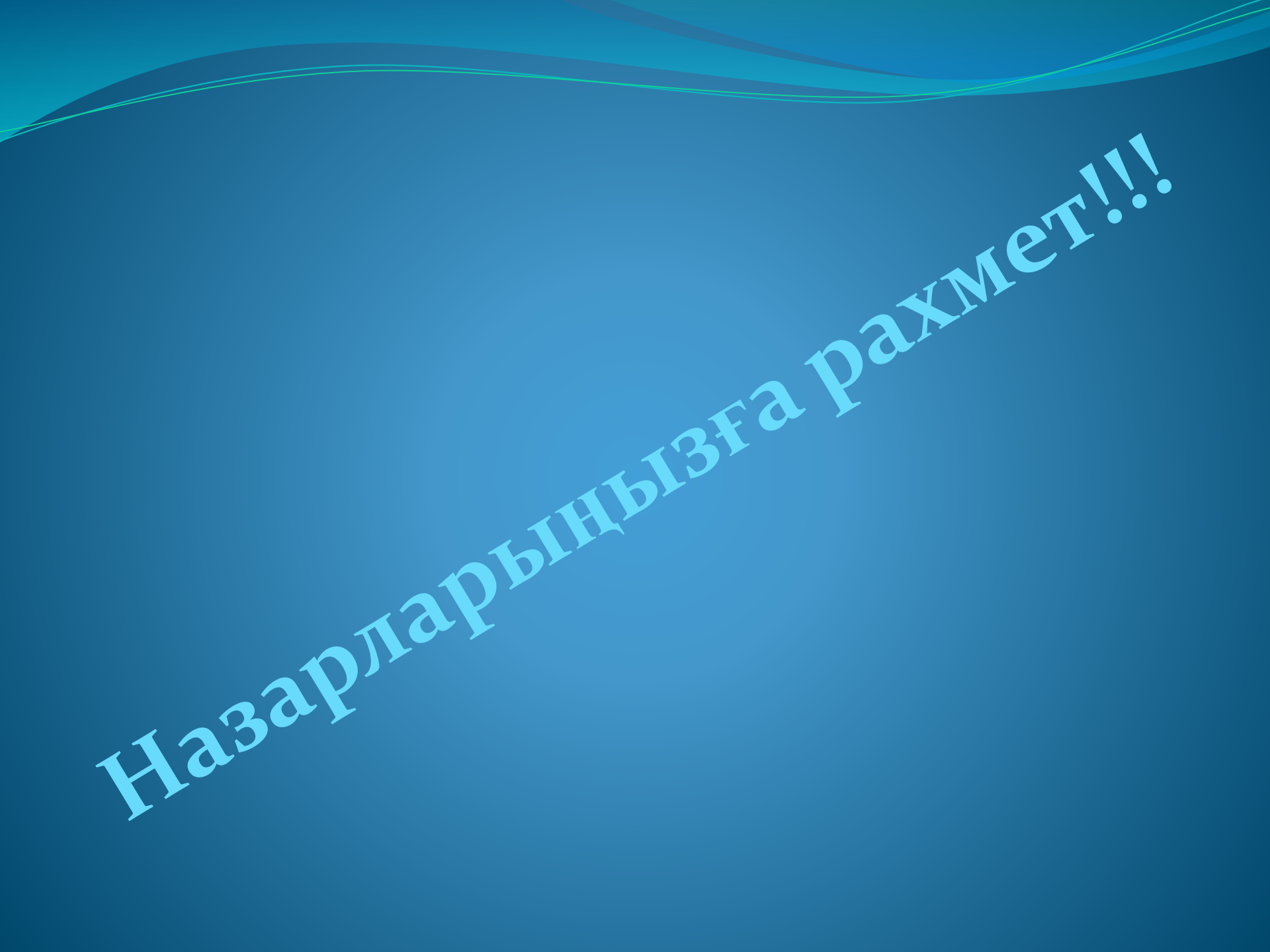
Шимай торсық



Өркеш торсық



Жан торсық



Назарларыңызға рахмет!!!