

УДК: 39.(575.2)
DOI 10.33514/1694-7851-2022-4-204-207

Идирисова С.О.
аспирант
И. Арабаев атындагы Кыргыз мамлекеттик университети
Идирисова С.О.
аспирант
Кыргызский государственный университет имени И. Арабаева
Idirisova S.O.
Graduate Student
Kyrgyz State University named after I. Arabaev

ДАН ЭГИНДЕРИНЕ БАЙЛАНЫШКАН КЫРГЫЗ ЭЛИНИН ЫРЫМ-ЖЫРЫМДАРЫ

ОБРЯДЫ КЫРГЫЗОВ, СВЯЗАННЫЕ СО ЗЛАКАМИ

KYRGYZ RITUALS ASSOCIATED WITH CEREALS

Аннотация: Бул макалада кыргыз элинин салттуу маданиятындагы дыйканчылыгы жана дан эгиндеринен жасалган тамак-аштар жана аларга байланышкан ырым-жырымдары жөнүндө баяндалат.

Негизги сөздөр: салттуу маданият, дан эгиндери, буудай, нан, тамак, ырым-жырымдар, кыргыз эли, камыр, ун, арпа, дыйканчылык.

Аннотация: В статье описывается традиционная культура кыргызов, касающаяся земледелия, еды из зерна, и связанные с ними ритуалы.

Ключевые слова: традиционная культура, злаки, пшеница, хлеб, пища, обряды, кыргызы, тесто, мука, ячмень, земледелие.

Annotation: The article describes the traditional culture of the Kyrgyz concerning agriculture, grain food, and related rituals.

Keywords: traditional culture, cereals, wheat, bread, food, rituals, Kyrgyz, dough, flour, barley, agriculture.

Аппак күндөй нан керек,

Амач карма, жер айда.

Ай талааны чиймелеп,

Арпа, буудай, дан айда.

(Элдик ыр)

Дан эгиндери дегенде адамдын көз алдына тынчтык жана токчулук тартылат. Элибиз бата берип жатканда “кырманьң толо данга толсун” деп бекеринен айтпаган. Бул макалада кыргыз элинин жоголуп бара жаткан дан эгиндерине байланышкан ырым-жырымдары, дыйканчылыгы жана дан эгиндеринен жасалган тамак-аштары жөнүндө учкай кеп кылабыз. Кыргыздарда жаратылыштык шарты дыйканчылыкка ыңгайлуу болбогонуна байланыштуу XIX кылымдын үчүнчү чейрегине чейин алардын тамак-ашы мал чарбачылыгынын үстөмдүк кылып турушу менен аныкталган: аларда сүт азыктары жана эт басымдуулук кылган. Тарыхый маалыматтарга караганда, XIX кылымдын орто ченинде түндүктүк кыргыздар, таруудан ботко жасашканы менен негизинен “сүт жана адалданган малдын эти менен” тамактанышкан. Бул мезгилде, мисалы, Памирдин жана Каратегиндин кыргыздарына ун деген түшүнүк белгисиз болгон: алардын колуна ун тийип калган күндө деле андан нан жабышпастан анын ордуна ундан атала-жарма жасашкан.

Кыргызстандын территориясынан табылган археологиялык көп сандаган эстеликтер бул жерде байыркы мезгилде эле бай жана ар тараптан өнүккөн маданият болгондугун айгинелеп турат, ал маданият Орто Азия кош өзөнүнүн аймагында, ага канаатташ жаткан тоо-талаа жерлеринде жашашкан уруулардын жана элдердин маданияты менен тамырлаш. Байыркы мезгилде жана орто кылымдарда Тянь-Шанды жана Памир-Алайды мекендеген уруулардын урпактары тигил же бул даражада кыргыз элинин курамына кирген, ушундан улам бул территорияларда мурда жашап өтүшкөн элдин чарбачылык турмуш, тиричилик жана маданият салттары менен азыркы кыргыз калкынын бул жагынан белгилүү бир улантуучулугу бар экендиги байкоого болот. Кыргыздардын чарбачылыгы бир беткей өнүккөн эмес. Кыргыздардын мал чарбачылыгы дыйканчылык жана анча-мынча аңчылык менен да айкалыштырылган, чындыгында ал комплекстүү мүнөздө болгон. Анткен менен кыргыздардын ар түрдүү топторунун чарбачылык багыт алуусу бирдей болгон эмес. Азыркы кездеги кыргыздар мекендеп турган аймакта дыйканчылык маданияты алда качантан эле болгон. Ал байыркы мезгилде Ферганада кыйла өнүгүүгө жетишкен; биздин заманга чейинки I-миң жылдыктын экинчи жарымында дыйканчылык маданияты Чүй өрөөнүндө гүлдөө мезгилин башынан өткөрүп, ага Согддан келген дыйкандардын таасири тийген. Моңголдор мезгилинен кийин түндүк Кыргызстанда дыйканчылыктын толук кедери кеткен. Көл кылаасынын, Чүй өрөөнүнүн аймактарында жана Түндүк Кыргызстандын башка райондорунда дыйканчылыктын кайра жаралышы бул жакка орус жана украин дыйкандарынын көчүп келиши (бул XIX кылымдын 60–70-жылдарында башталган) менен байланыштуу болду деген пикир келген эле [1].

Чындыгында, бул жердеги дыйканчылык маданияты андан алда канча мурда кайра жаралган. Ал маданиятты жайылтуучулар бул жергенин түпкүлүктүү тургундары – кыргыздар болгон, алар ойрот феодалдары XVII кылымда убактылуу басып алган мурдагы жерлерине келээр замат жерди иштете башташкан. Фергана менен канаатташ жаткан Тогуз-Торо өрөөнүндө (Тянь-Шань) XVII–XVIII кылымдардын тогошунда эле кыргыздар сугат дыйканчылыгын жүргүзүшкөн. Бул маалыматтар XVIII кылымдын соңку чейрегине таандык кытай даректеринде, ошондой эле капитан И.Г. Андреевдин XVIII кылымдын аягында жазган эмгекте ырасталат. И.Г. Андреев «Кыргыздар аштыкты кыйла көп өстүрүшөт, ал үчүн жай бою иштеп чыгышат», – деп билдирет. Фергана ойдуңунун жана аны курчап турган тоо этектеринин территорияларында кыргыздар шексизмандан мурда деле дыйканчылык кылышкан. В.П. Наливкиндин материалдарына XVII кылымда кыргыздар бул жерде ирригациялык чоң системаларды куруу үстүндө иштешкендиги көрүнүп турат.

Алда канча кийинки даректер Ысык-Көл ойдуңунда, Чүй жана Талас өзөндөрүнүн бойлорунда, ошондой эле Фергана өрөөнүндө, Кетмен-Төбө ойдуңунда жана климаттык шарттар мүмкүнчүлүк берген тоолуу жерлерде, кээде кыйла бийик жерлерде (мисалы, Ат-Башы өзөнүнүн бийик тоолуу өрөөнүндө) жашашкан кыргыздарда дыйканчылык кеңири таралганы жөнүндө жапырт айгинелеп турат. Муну Зибберштейн (1825-ж.) жана Чокон Валиханов (1850-жылдардын экинчи жарымы) ынандыруу далилдешкен [2, 339-б.].

Кыргыздардын дыйканчылык маданиятында отурукташкан коңшу элдердин – өзбектер менен тажиктердин жана отурукташкан уйгур калкынын (азыр Кытай Эл Республикасынын Синцзян-Уйгур автономдуу районунда жашап жаткан) дыйканчылык маданияты менен окшош көп белгилери бар. Демек кыргыздарда дыйканчылык чарба-маданияты Орто Азиядагы жергиликтүү дыйканчылык менен тыгыз карым-катышта өнүккөн.

Айдалбаган аңызга эгин эгилгенге чейин, айдашкан жана малалашкан, андан сон үрөн себилген. Баш кийимге, күрмөнүн этегине, көнөккө, торбого салынган үрөндү уучтап алып себишкен. Кийинчерээк үрөн себүүдө орустардын ыкмасы колдонулган: үрөндү капка салып алып эгишкен. Кыргыздарда үрөн себүүнүн көчмөндөр үчүн гана мүнөздүү ыктары али сакталып турган. Атчан бастырып баратып үрөндү аттын башынан ашыра себишкен. Малалоо бир нече жол менен жүргүзүлгөн. Долононун, арчанын ж. д. у. сыяктуулардын таңылган бутактары (мала, шак мала) же бутактуу устундар пайдаланылган. Көп учурда

буурусунду капталынан жыгып алып, оор болсун үчүн анын үстүнө бир адамды чыгарып коюп малалашкан. Кийинчерээк жыгач же темир тиштүү малаларды пайдалана башташкан, аларды кандай жасоону келгин орустардан үйрөнүшкөн. Түшүм чаап-жыйноодо ороктун эки түрү — идирек миздүү кыргыз орок, кол орок жана Орто Азиянын башка жерлеринде да жайылган масгел бирденбир курал болгон [5]. Информаторлорду эскерүүлөрүнө таянсак, эгин чаап-жыйноо үчүн качандыр-бир кездерде койдун жаак сөөгү же жылкынын кабыргасы колдонулган [6]. Чакан аянттагы аштыктын баштарын жөн эле кол менен жулуп, же кадимки эле бычак менен кесип, же тамыры менен жулуп алышкан. Кийинчерээк орус чалгысы бир аздан жайыла баштаган. Орулган эгиндин боолорун адегенде же талаага үйүп коюшкан, же чийнеге жүктөп алышып түз эле кырманга тартып келишкен, бул үчүн чанда гана орус же украин арабалары колдонулган.

Дан бастыруу үчүн ар кыл ыктар колдонулган. Аштыктын аянты өтө чакталуу, эң алгачкы мезгилдерде кызылды аштыктын башы үйүлүп турган жеринде эле токмоктоп күбүп алышкан. Бул максат үчүн жыгач сокурларды да пайдаланышкан. Анткен менен малдарды (жылкыларды, өгүздөрдү, эшектерди) пайдалануу темин басуунун, пайкандын эң кеңири тараган ыгы болгон. Бул үчүн кырмандын ортосуна орнотулган момукка (мамыга) кийгизилген чыбык төңөлүккө – чалберекке аларды байлап коюп, төшөлгөн боолорду тебелетип айдашкан. Түштүк Кыргызстанда эгин бастыруу үчүн өзбектер менен тажиктердин тик бурчтуу, чырпык менен ортосу тордолгон увалын (тажикче: чапар) колдонушкан. Орус жана украин келгиндеринен жана дунгандардан моло таш менен кызыл бастыруу жолун үйрөнүшкөн [1]. Кызылды биринчи жолу бешилик айры менен топондошкон, андан кийин, экинчи жолу бастырылган соң күрөк менен сапырышкан. Түштүктө данды “калбыр-барак” менен элөп алышкан. Эгинди бастыруу бүтүп, таза дан үймөктөлгөндөн кийин салттык сый чеч берилген. Бул үчүн кандайдыр-бир майда жандыкты союу жөндүү деп эсептелген. Жандыктын башына шыпыргы төшөп, канын күрөккө агызышкан. Данга жана таякка малдын канын чачышкан. Бул ырасымды баба дыйканга арнап өткөрүшкөн. Бул ырасым тажиктердин «чошбандисине» окшош болгон [3, 391-б.]. Бирок азыркы күндө бул ырымды колдонуудан калган.

Ун тартуу үчүн Орто Азияда жалпы типтеги суу тегирмендери менен катар көп учурда жаргылчактарды колдонушкан. Кыргыздар чарбачылыкта универсал курал кетменди колдонушкан. Жер казуу, арык чабуу ж. д. у. сыяктуулар үчүн колдонулган бул курал Орто Азиянын бардык жерлеринде кеңири тараган. Жалпысынан кыргыздардын дыйканчылыгы өзүнүн кээ бир эзелки, өзгөчөлүү белгилерин сактап калып, бүткүл Орто Азия элдеринин дыйканчылыгы менен табигый байланышта турган.

Буудайдын 30 дай жапайы жана эгилме түрү бар. Эгилме буудай ал Алдынкы Азияда Түркмөнстандан б.з.ч. 7–6 миң жыл илгери эле белгилүү болгон. Дүйнөдө жыйылган эгиндин 27% ин буудай түзөт. Жумшак жана катуу түрү дүйнөнүн көп жерлеринде айдалат. Даны жагымдуу, калориялуу, курамында белок, углевод, витаминдер, ферменттер, минерал заттар жана башка бар. Даны, улпагы жана башка калдыктары- баалуу аралаш тоют катары калын кеңири тараган. Саманы кесек (гувалак) тоютка жана малга төшөлгө катарыда пайдаланылат. Буудай бир жылдык маанилүү азык-түлүк дан өсүмдүгү; көп жылдыгы да бар. Ал күздүк жана жаздык болуп бөлүнөт [4].

Көчмөн турмушту башынын кечирген кыргыздардын материалдык маданияты жана руханий маданияты өтө бай жана байыркы болуп эсептелинет. Жашоо шартына ылайыкташып жасалган боз үйлөрү, кийген кийимдери, тамак-ашы, оокат-тиричилиги жана алыс сапарга жолоочулугу, мал-жан менен мамилелери, турмуштук жагдайлары ошол элдин тарыхый өнүгүшүн, рухий дүйнөсүн көрсөтүп турат. Кыргыздардын тамак-аштары малдын азыктарынан жана нукура дандан тургандыктан чоп отуна карата күчтүү, абдан кубаттуу келет. Бүгүнкү учурда кыргыз тамак-аштарын изилдөө-иликтөө, жандандыруу максатында жайылган дасторкондун айрым унутулган түрүн кайра эске алуу, аны сактоо алдыбызга тургандыктан жаш муунга түшүндүрүү аракеттери абдан зарыл болшуп турат.

Камыр – арпа, будай жана жүгөрүнүн ударына (загыра) суу кошуп илешкек жумшак консистенцияга жеткирилип жуурулган абалы. Азыркы кезде көбүнчө буудай ундан жасалат. Ал эми загыра, асыресе арпанын уну унутулуп баратат. Кыргыздын улуттук ашканасында илгертен эле камырдын “ийиккен” жана ачыган түрлөрүн билген. Ийи канган кадимки камырдан кесме, бөлөк жупканын түрлөрүн нандарды бышырышкан. Улуттук ашканабызда камырдан болгон кургак оокаттарды негизинен оттун табына кактап жана майга бышырат.

Нан – дандан даярдалуучу бышырылган азык, токок. Буудай, арпа, жүгөрү, сулу унунан жуурулуп бышырышат. Археологдордун маалыматтарына караганда машактуу өсүмдүктөрдүн данын азык катары пайдалануу мындан X, XV миң жыл мурда башталган. Бул доордо от да колдонуп, данды кууруп (бышырып) жешке шарт түзгөн [2, 330-б.]. Нандын түрлөрү: шыбама, казан нан, загыра нан, калама, көмөч, коруштуу, пияз көмөч, каттама, тандыр нан, патир нан, бурама нан, чаңгели, күлчө, шырман нан, сейдене нан, сүмөлөк нан.

Бул теманы Ош облусунун Өзгөн районуна караштуу Куршаб айылындагы информаторлордун айтымында төмөнкүдөй маалыматтар алынды. Нанды тебелебейт. Анын күкүмү түшүп кетсе да сөзсүз терип, өйдө алып коюш керек. Элибизде нанды тебелеген адам көр болот деп коюшкан. Нанды тескери койбойт. Нанды тескери койсо ал таарынат, үйдөн кут качат деп айтылып жүрөт. Нанды бир колдоп сындырбайт. Нанды сөзсүз эки колдоп сындыруу керек. Аны бир колдоп үзүп алуу-кесирликтин белгиси болгон. Ошондой эле аны өтө майдалап сындырса, жашоосу да майдаланып калат деген ишеним бар. Нанды таштандыга ыргытпайт. Катып же көгөрүп кеткен нанды таштандыга ыргытуу туура эмес. Аны ит же тоокко берип, болбосо таштанды челекке өзүнчө баштыкка салып илип койгон туура. Нанды ар кай жерге таштаган адамдын иши оңбой калат деп айтылат. Нан менен ойнобойт. Балдарга нанга туура мамиле жасап анын улук экенин айтып, тарбиялоо – ата-эненин милдети. Нан менен ойноп, жерге таштап, аны кор кылган баланын ишине ата-эне күнөөлүү болуп калат. Нанды күйгүзүп бышырбайт. Нан канчалык жакшы бышса, ал ээсине ыраазычылыгын билгизет, эгер аны күйгүзүп салса, "сен да күйүп кал" деп каргайт имиш. Ушакты терип жесен бай болосун [2, 344-б.]. Элибиз тилдеп жатканда да жаман сөздөрдү оозуна алган эмес, анын ордуна “кырманын данга толгур” деп тилдешкен.

Жыйынтыгында, жогорудагы кыргыздардын салттуу маданиятынын негизин түзгөн дан эгиндеринен жасалган тамак – аштары жана аларга байланышкан ырым-жырымдар ааламдашуу доорунда трансформацияга учурап же такыр жоголуп баратканы белгилүү болду. Бирок ошол эле учурда өзүбүздүн каада-салтарды, ырым-жырымдарыбызды билип жүрүү жана аны кийинки муунга өткөрүп берүү биздин милдет деп ойлойбуз.

Колдонулган адабияттар:

1. Абрамзон С.М. Кыргыз элинин маданиятынын очерки // Кыргыз жана Кыргызстан тарыхы боюнча тандалма эмгектер / Котор. С. Мамбеталиев, Д. Сулайманкулов, С. Макенов. – Бишкек: Кыргызстан – Сорос фонду, 1999.
2. Кыргыздар: он төрт томдук. 12-том. – Б.: Бийиктик, 2011. – 464 б.
3. “Кыргызстан”. Улуттук энциклопедия: 2-том. / Башкы редактор Асанов Ү.А. – Б.: “Мамлекеттик тил жана энциклопедия борбору”, 2007. – 808 б.
4. <https://bilim-kg.com/nan-zhonundo-makaldar-2>
5. <https://ky.wikipedia.org/wikipedi>
6. Информатор: Юсупова Зуура, Ош обл., Өзгөн району, Куршаб айылынын тургуну, 65 жашта, пенсионер.

Рецензент: тарых илим. канд., доц. Чыныкеева Г.