

РАЗДЕЛ: ИСТОРИЧЕСКИЕ НАУКИ

УДК 39(575.2)(091)

Осмонов Өскөн Джусупбекович
Тарых илимдеринин доктору, профессор
Член - корреспондент НАН КР

К. И. Скрябин атындагы Кыргыз улуттук агрардык университети
КЫРГЫЗ ЭЛИНИН МАТЕРИАЛДЫК МАДАНИЯТЫ
(XIX КЫЛЫМДЫН ЭКИНЧИ ЖАРЫМЫ - XX КЫЛЫМДЫН БАШЫ)

Аннотация. Макалада кыргыз элинин Россия империясына кошкелгандан кийин материалдык маданиятынын абалы жана бул тармактагы айрым өзгөрүүлөр баяндалат. Кыргыздардын турак жайынын тиби, айыл-кыштактар, кийим-кече, элдик-колдонмо искусство, салттуу тамак-ашы талдоого алынат.

Негизги сөздөр: материалдык маданият, турак жай, айыл-кыштак, кийим-кече, колдонмо искусство, тамак-аш.

Осмонов Осмон Джусупбекович
Доктор исторических наук, профессор
КР УИАнын корреспондент мүчөсү

Кыргызский национальный аграрный университет им. К. И. Скрябина
МАТЕРИАЛЬНАЯ КУЛЬТУРА КЫРГЫЗСКОГО НАРОДА
(ВТОРАЯ ПОЛОВИНА XIX ВЕКА - НАЧАЛО XX ВЕКА)

Аннотация. В статье рассматриваются характер состояния и некоторые изменения в материальной культуре кыргызского народа после присоединения к Российской империи. Анализируются виды жилища, одежды, народное прикладное искусство, традиционное блюдо кыргызского народа.

Ключевые слова: материальная культура, жилище, юрта, айыл, одежда, прикладное искусство, пища.

Osmonov Oskon Dzhusupbekovich
Corresponding Member of the National Academy of Sciences
of the Kyrgyz Republic,
Doctor of Historical Sciences, Professor
MATERIAL CULTURE OF THE KYRGYZ PEOPLE
(SECOND HALF OF THE 19TH CENTURY - EARLY 20TH CENTURY)

Abstract. This article examines the state and key transformations in the material culture of the Kyrgyz people following their incorporation into the Russian Empire. It analyzes dwelling types, clothing, folk applied arts, and traditional cuisine.

Keywords: material culture; dwellings; yurt; aiyl (village); clothing; applied arts; traditional cuisine.

Кириш сөз. Материалдык маданиятка турак-жай, тамак-аш, кийим-кече жана үй-тиричилик буюмдары кирет. Көчмөн турмушта жашаган кыргыздардын материалдык маданиятына патриархалдык уруулук түзүлүш менен жашоо-шарты зор таасир тийгизген. XIX кылымдын экинчи жарымында Борбордук Азияны Россия империясынын акырындык менен басып алышы салттуу маданиятка жаңы көрүнүштөрдү киргизген. Ага бир мамлекеттин курамына кирген кыргыз, казак, өзбек, тажик жана орустардын ортосундагы байланыштардын бекемделиши да таасир тийгизген. Бирок, айрым өзгөрүүлөргө карабастан кыргыз элинин маданиятында бирдиктүү этникалык белгилер сакталып калган. XX кылымдын башына чейин кыргыз көчмөндөрүнүн негизги турак жайы боз үй болгон. Анткени, ал тез тигилип, тез чечилген жана көчкөндө унаага жеңил артылган. Боз үйдү жасоого негизинен жыгач менен кийиз колдонулган. Үйдүн негизги бөлүгү-босого, кереге, уук жана түндүгү атайын кургатылып боёлгон талдан жасалган. Керегенин жыгачы кайчылаштыра коюлуп, ашташкан жерлери көзөлгөн. Тешиктен өткөрүлгөн кайыш менен керегенин жыгачтары бири-бирине бекитилген. Мындай кереге тиккенде жазылып, жыйганда оңой бүктөлгөн.

Бир нече бөлүктөн турган кереге бири-бири менен атайын боолор жана таар тизгичтер менен бириктирилген. Түндүк менен кереге ууктар аркылуу бекитилген. Керегеге бекитилген босого эшиктин милдетин аткарган. Кийизден туурдук, үзүк, түндүк жабуу, эшик жабуу жасалган. Туурдук менен кереге курчалса, үзүк ууктардын үстүнө жабылган. Түндүк жабуу менен эшик жабуу атайын боолор аркылуу ачылып жана жабылып турган. Керегенин ички бети чий менен капталган. Боз үйдүн ички бөлүнүшү босого, төр, эр жак, эпчи жак жана коломтодон турат. Босогонун карама-каршы жагын төр дешип, ал жакка ала кийиз, шырдак төшөлүп, жууркан-төшөк жыйылган. Төргө сыйлуу жана улуу адамдар олтурган. Эшиктин сол жагы эр жагы деп аталып, эркектердин шаймандары-ээр токум, курал-жарак камчы ж.б. буюмдар коюлган. Оң тарабы эпчи жагы деп аталып, аялдардын тамак-аш даярдоого керектүү азыктары, идиш-аягы, буюм-тайымдары жана чыгдан жайгашкан. От жагылуучу коломто боз үйдүн ортосунда болгон.

Материалдар жана ыкмалар. Макаланы жазууда тарыхты материалисттик түшүнүү концепциясы жетекчиликке алынды. Тарых илиминде колдонулган тарыхыйлык (историзм), объективдүүлүк, социалдык жактан талдоо, индукция-дедукция, салыштыруу өңдүү принциптер менен ыкмалар колдонулду.

Кыргыз элинин XIX кылымдын экинчи жарымы - XX кылымдын башындагы материалдык маданиятын бир катар окумуштуулар изилдеген. Тарых изилдөөчү М.Чокотегин “Боз үй - байыркы бабаларыбыздын мкрас турак жай” аттуу эмгегинде боз үй, анын жасалышы, тигилиши жана пайдаланышы жөнүндө баяндаган. Тарыхчы Ө.Сааливдин “Кыргыз элинин салттык материалдык маданияты” деген китеби улуттук баалуулуктарды окуучуларга таанытуу максатында жазылган. Профессор С.Аттокуров “Кыргыздар XVIII кылымда” деп аталган монографиясында кыргыздардын кылым карыткан руханий жана материалдык маданиятынын өзгөчөлүктөрүнө токтолгон. Ал эмгегинде кыргыздардын боз үйлөрдөн турган айылынын жайгашуу тартиби, боз үйлөрдүн жасалгасы, кыргыздардын салттуу кийимдери, тамак-ашы жөнүндө баяндаган. Белгилүү этнограф А.Акматалиевдин “Кыргыздын көөнөрбөс дөөлөттөрү” деген китебинде кыргыз элинин материалдык маданиятына байланыштуу каада-салты, үрп-адаты, ырым-жырымдары жөнүндө кеңири маалымат берилет. Профессор

Дж.Уметаливанын “Киргизский ворсовой ковер” аттуу монографиясы кыргыздардын килем токуу өнөрүн, килемдердин түрлөрүн илимий негизде изилдөөгө арналган.

Кыргыздардын аталган мезгилдеги материалдык маданияты Кыргызстандын тарыхы менен маданиятын чагылдырган энциклопедиялык эмгектерде, окуу китептеринде кыскача баяндалган.

Изилдөөнүн натыйжасы. Турак жайдын тиби, айыл кыштактар. Көчмөн кыргыздарда боз үй тибиндеги турак жайдын бир канча түрү болгон. Алсак, сайма алачык, буума алачык, кийиз алачык, жолум үй, чум, өргөө, ак ордо колдонулган. Сайма алачык учу алкакчага бекитилген таякчалардан туруп, сырты кийиз менен жабылган. Буума алачык бир нече түз таякчалардын башы буулуп, учтары тегерек формада жерге коюлуп, үстү жабылган. Керегеси жок ууктарды түндүккө бириктирип тигилгени жолум үй деп аталган. Мындай үйлөрдү жардылар жана малчылар пайдаланышкан. Өргөө менен ак ордо оокаттууларга жана уруу башчыларына таандык болгон. Алар кооз жасалып, конок тосууда, жыйын өткөрүүдө пайдаланылган.

Кыштоолордо боз үйдүн жанына таш короо, бодо мал үчүн бастырма курулган. XIX кылымдын башында кыштоолордо жер төлөлөр салынып, акырындык менен туруктуу жашаган кыштактар пайда болгон. Мындай кыштактар алгач өзбек, тажиктердин таасири менен Кыргызстандын түштүгүндө курулган. Россия империясынын курамына каратылгандан кийин отурукташкан кыргыз кыштактары көбөйгөн. Жер кепелер чийки кирпичтен курулуп, үстү жыгач менен бир, же эки жагына эңкейиш коюлган жана чопо менен жабылган. Эшик-терезеси чакан салынып, ичи, алды чопо менен шыбалган. Үйлөрдүн жанындагы короого мал сарай, бастырма ж.б. керектүү турак жайлар курулган.

Архитектуралык эстеликтер, мавзолейлер. Кыргызстанда бизге жеткен көптөгөн архитектуралык эстеликтер – шаарлардын урандылары, мунаралар, кербен-сарайлар жана мавзолейлер (күмбөздөр) бар. Алардын көпчүлүгү Борбордук Азиядагы архитектуралык курулуштардын үлгүсүндө курулган. Археологдордун маалыматы боюнча орто кылымдарда Кыргызстандын аймагында Баласагын (Бурана), Ак-Бешим, Красная Речка, Атбашы, Ош, Өзгөн сыяктуу ондогон ири шаарлар болгон. Монголдордун жортуулу учурунда шаарлар кыйратылып, урандылары гана калган. Шаарлардагы ири архитектуралык курулуштарга мунаралар кирет.

X–XI кылымдарда курулган Бурана жана Өзгөн мунаралары азыркы мезгилге чейин сакталып калган. Бышкан кирпичтерден цилиндр формасында курулган мунаранын бийиктиги 40–50 метрге жеткен. Ичиндеги айлампа түрүндөгү тепкич үстүндөгү аянтчага чыккан. Ал жерден азан чакырылган жана кароолчу аскерлер айлананы кайтарышкан. Бул эстеликтер курулуш өнөрү кыйла өнүккөнүн күбөлөп турат. Бурананын айланасында үч мавзолей болгон. Ал жерлерге карахандар мамлекетинин башчыларынын сөөктөрү коюлган. Азыркы Ала-Бука районунда Шах-Фазил мавзолейи сакталып калган. Төрт бурчтуу дубалдын үстү түндүк түрүндө жабылган. Ичинде Курандын араб тилиндеги үзүндүлөрү жазылган. Чеберчилик менен курулган эстеликтер Борбордук Азия, анын ичинде Фергана өрөөнүндөгү архитектуралык курулуштарга окшош болгон.

Булардан сырткары соода жолдорунда кербен-сарайлар курулган. Ал жерлерге сапардагы соодагерлер токтошуп, эс алышкан. Археологдор тарабынан Кыргызстанда Ала-Бука, Сан-Таш, Таш-Рабат кербен-сарайлары изилденген. Ички Тенир-Тоодо, Ат-Башыдан 70 чакырым аралыктагы Кара-Коюн коктусунда жайгашкан. Таш-Рабат биздин

күнгө чейин сакталып калган. Бул кербен сарай төрт бурчтук формасында, жалаң таштан курулган. Эстелик XX кылымдын аягында реставрацияланып (оңдолуп), коргоого алынган тарыхый-маданий эстеликтердин тизмесине киргизилген. XIX кылымдын башында кыргыздардын Кокон хандыгынын экинчи жарымында Россиянын курамына кириши менен архитектуралык курулуштарда өзгөрүүлөр башталган.

Кокон хандыгы тарабынан Кыргызстанда ондогон чептер курулган. Аларда Кокон хандыгынын башкаруучулары жана аскерлери турушуп, жергиликтүү элди башкарышкан. Алардын таасири менен кыргыз уруу башчылары да чептерди (коргон) курушкан. Алсак, Таласта, Чүйдө, Көлдө, Теңир-Тоодо, Кетмен-Төбөдө жана Алайда кыргыз коргондору тургузулган. Бул мезгилде уруу жетекчилерине топурактан, таштан төрт бурчтуу мавзолейлер (күмбөздөр) курулган. XIX кылымдын аягынан темирден жасалган эстеликтер да коюла баштаган. Мезгилдин өтүшү менен күмбөздөрдүн көпчүлүгү жаан-чачындан урап калган. Акыркы мезгилде алар калыбына келтирилип, же жаңы эстеликтер коюлуп жатат.

Архитектуралык эстеликтерге мечиттер менен медреселер да кирет. Алардын басымдуу бөлүгү түштүктө болгон. Мисалы, XIX кылымдын аягында Оштун айланасында эле 147 мечит 6 медресе болгон. Ошко Алымбек датка 1850-жылдардын аягында чоң медресе курулган. XX кылымдын башталышында Кыргызстандын түндүгүндөгү ири манаптар медреселерди курдурушуп, мектептерди ачышкан. Ошентип, кыргыз коомундагы өзгөрүүлөр материалдык маданиятына жаңы көрүнүштөрдүн кире башташына шарт түзгөн. Натыйжада, турак жайдын жаңы түрлөрү, отурукташа баштаган айыл-кыштактар, мавзолей түрүндөгү күмбөздөр, кыргыз коргондору жана чептер пайда болгон.

Кийим. Салттуу кийим-кече. Адам баласы пайда болгондон кийин жашоо-шартына жараша ысык-сууктан сактануу жана аялуу жерлерин жашыруу максатында кийимди ойлоп табышкан. Алар алгачкы кийимдерди жаныбарлардын терисинен жана жаратылыш чөп-чаптарынан даярдашкан. Коомдун өнүгүшү менен ар бир эл жашоо-шартына ылайыктуу кийим-кече кийишкен. Көчмөн турмушта, аба ырайы кескин өзгөрүп турган тоолорду мекендеген кыргыздардын салттуу кийим-кечеси жаныбарлардын терисинен жана жүнүнөн даярдалган. Алар кенен жана узун тигилип, атка минүүгө жана жерге олтурууга ылайыкташтырылган. Кийим түрүнө жараша ич жана сырт кийим, баш кийим жана бут кийим деп аталган. Бара-бара алар аткарган милдетине жараша күндөлүк кийим, майрамдык кийим жана каада-салттык кийимдерге бөлүнгөн. Ич кийим Кашкардан жана чет өлкөлөрдөн соодагерлер алып келген кездемелердин түрлөрүнөн тигилген. Сырт кийимди даярдоого кой-козулардын иштетилген терилери менен жапайы айбанаттардын терилери, ошондой эле кой менен төө жүнүнөн даярдалган материалдар пайдаланылган. Баш кийимдерди жүндөн жасалган кийизден, кымбат баалуу айбанаттардын терилери менен козунун көрпөсүнөн тигишкен. Бут кийимге төө, уй жана музоонун терисинен иштетилген кайыш колдонулган. Кыргызстандын Россиянын курамына каратылышы жана коңшу элдер менен байланыштарынын күчөшү кыргыздардын салттуу кийимдерин тигүүдө сырттан келген кездемелердин кеңири таралышына жана алардын түрлөрүнүн өзгөрүшүнө алып келген.

Эркектердин кийими. Эркектердин кийимине негизинен көйнөк, ычкырлуу шалбар (шым), бешмант, кемсел, чапан, чепкен, ичик, кементай, тон, тебетей, калпак, топу, өтүк, маасы, кенич, чокой, чарык, кур ж.б. кошумча жасалгалар кирет. Көйнөк ак

түстөгү чыттан же башка кездемеден көкүрөгү ачык бычылып, ага жака кошулуп тигилген. XIX кылымдын аягынан шымдын (шалбар) астынан жука чыттан тигилген дамбал кие башташкан. Анын үстүнө койдун же тоо текенин (кандагай) иштетилген терисинен бели кенен, багелеги ичке бычылган шым кийишкен. Белиндеги ычкыр оңой чечип кийүүгө, ичке этеги өтүктүн кончуна жеңил салууга шарт түзгөн. Кандагай шым өтө бышык болгондуктан эңиш, күрөшкө түшкөн балбандар да кийишкен. Жайкысын таардан же сырттан келген материалдардан тигилген шым колдонулган. Көйнөктүн үстүнөн эркектер узундугу тизеге жетпеген, ичи ичтелген, алды ачык кемсел же бешмант кийишкен. Анын үстүнөн күз, жаз айларында, тоолордо жайында да чапан же чепкен кийилген. Чапан гүлдүү чыттан же сатинден ичине кебез салынып шырылган. Чепкен таардан же кийизден даярдалган. Кышында тон, ичик жана кементай колдонулган. Тон кой, козунун ашатылып, ышкын түп менен боелгон терилеринен, жүнү ичине каратып, кол менен тигилген. Кенен жана узун даярдалган тон күнүмдүк турмушта көчмөндөрдү кышкы ызгаардан сактаган. Ичик дагы кой-козунун, ошондой эле карышкыр, сүлөөсүн, түлкүнүн терисинен даярдалып, сырты бышык мата (материал) менен капталган. Бул сырт кимдерге иймек түрүндөгү жазы жакалар салынган. Кементай төөнүн жана койдун күзгү жүнүнөн бекем бышырылган жука кийизден даярдалган. Адатта ичик менен кементайды уруу башчылары, нарктуу карыялар жана байлар кийишкен.

Баш кийим. Баш кийимдерине тебетей, малакай, калпак жана топу кирет. Тебетейдин үстү кымбат баалуу кездеме (баркыт, тукаба, чийбаркыт ж.б.) менен тышталып, жээги аң терси менен капталган. Карматылган терисине жараша “суусар тебетей”, “кундуз тебетей”, “сүлөөсүн тебетей”, “карышкыр тебетей”, “түлкү тебетей”, “көрнө тебетей” ж.б. деп аталган. Булар сый баш кийимдин катарына кирген. Малакайды малдын терисинен тигишип, катардагы көчмөндөр кышында кийишкен. Калпак-кыргыздардын байыртадан бери кастарлап кийген баш кийими. Ал ак кийизден даярдалып, кышта жылуу, ысыкта салкынды, жаан-чачын менен күндүн ысыгынан сактоого ылайыкташтырылган. Төрт кайыктан кураштырылган калпактын ар түрдүү формалары болгон. Туюк, эки же төрт айчыктуу калпактын кырбуусуна ар түстөгү баркыт, чий баркыт капталган. Сый калпактардын төбөсү бийик келип, маңдай бетине оюу салынган. Топу же такыя кездемеден жарым тоголок формасында тигилип, сырткы баш кийимдин астынан кийилген. Бут кийимдерине өтүк, маасы, кепич, чокой, чарык кирет. Өтүк жана маасы жакшы иштетилген булгаарыдан ултарылган. Биринчисинин таманына катуу кайыш чапталып, артына така бекитилсе, маасы толугу менен жумшак ийилген териден ичтелип тигилген. Анын сыртынан булгаары кепич кийилген. Кепич үй-тиричилигинде сыртка кийип чыгуучу бут кийим да болгон. Чарыкты малчылар чала иштетилген терилерден өздөрү тигип алышкан. Чокойду жүндөн атайын калыпка салып ултарышкан.

Аялдардын кийимдери. Аялдардын ич жана сырт кийимдери, баш кийими көп түрдүү болгон. Алсак, баш кийимдерине шөкүлө, элечек, чач кеп, дурия жоолук, бөртмө жоолук, топу, тебетей ж.б. кирет. Шөкүлөнү адатта кыз турмушка чыгып жатканда кийгизишкен. Турмушка чыккандан кийин аял элечек кийген. Ал бир канча оролуп жасалгандыктан 25–30 метрге чейинки жеңил жана жумшак кездеме кеткен. Элечектин астына кийилген баш кийим чач кеп деп аталган. Элечек көркөмдүгү менен гана айырмаланбастан, көчмөн турмушка ылайыктуу келип, суук менен ысыктан, жаан-чачындан коргоп турган. XIX кылымдын аягынан Россия жана кошуна өлкөлөрдөн келген

жоолуктун түрлөрү жаш келиндер тарабынан кеңири колдонула баштаган. Турмушка чыга элек кыздар топу менен тебетейдин түрлөрүн кийишкен. Ачык түстөгү кездемеден тигилген мындай баш кийимдерге үкүнүн канаттары тагылган. Ич кийимдери бычылышы жагынан эркектердикине окшош келген ич көйнөк менен дамбалдан турган.

Сырт кийимдерине көйнөк, чыптама, бешманат, кемсел, чапан, ичик жана белдемчи кирет. Ар түрдүү ачык түстөгү жибектен, ал эми күнүмдүк турмушунда чыттан тигилген көйнөктөр менен кымча бел, кош этек көйнөктөр кеңири таралган. Жаштар кызыл, ак, көк, саргыч, түстөрдү тандашса, улуулары ак жана кара көйнөктөрдү кийишкен. Көйнөктүн үстүнөн дене бойго кыналып тигилген чыптама жана тизеге жеткен кыска жеңдүү бешманат кийилген. Аларда тукаба, баркыт, чийбаркыт ж.б. тыгыз кездемелерден тигишип, алдыңкы бетин күмүш топчулар, акак шурулар менен кооздошкон. Улуттук өзгөчөлүктү көрсөткөн белдемчи кара баркыттан тигилип, ар түрдүү саймалар менен кооздолгон жана жээги баалуу жүндүү тери менен капталган. Ал көйнөктүн сыртынан белге оролуп, жылуукту сактаган. Чапан жана ичиктин жалпы көрүнүшү эркектердикине окшош келип, суук мезгилде кийишкен. Аялдарга негизинен түлкү ичик таандык болгон. Бут кийимдерине булгаары өтүк, бөдөнө өтүк, маасы жана кепич кирген. Аларды өтүкчүлөр атайын буюртма менен ултарышкан. Жаштар такалуу өтүк, улуулар маасы, үстүнөн кепич кийишкен. Кыргыздардын салттуу улуттук кийимдери элдин нарктуу каада-салттарын, көркөм табитин жана эстетикалык туюмунун бийиктигин таасын чагылдырып турат.

Кыргыздардын көркөм өнөрү. Кыргыздардын ажайып кооз, бай жана нукура элдик көркөм өнөрү колдонмо мүнөзгө ээ. Андан элдин көркөм дүйнөсүнүн өзгөчөлүгү жана сулуулукту баалагандыгы ачык чагылдырылып турат. Байыртандан бери көчмөн турмушта жашагандыктан кыргыздардын көркөм өнөрү турак-жайынын жасалгасынан, кийиз буюмдарын даярдоодон, килем согуудан, сайма саюудан, үй-тиричилик буюмдарын жасоодон, жыгач иштетүүдөн, темир жана азем буюмдарды, ат жабдыктарын көркөмдөөсүнөн даана көрүнүп турат. Бул буюмдар көчүп-конууга ыңгайлуу жана бекем гана болбостон, элдин эстетикалык талаптарына да жооп берген.

Баардык буюмдар ар түрдүү оймо-чийме, сайма, чегилген же жабыштырылган сүрөттөр менен кооздолгон. Алар негизинен көчмөндөрдүн дүйнөнү кабылдоосун, ички туюмун жана жашоо-турмушун көркөм чагылдырып турат. Көркөм өнөрдүн өнүгүшүнө эл ичинен чыккан таланттуу инсандар белгилүү салым кошушкан. Ишмер жана чыгармачыл аялдарды урматтоо менен “чебер” же “уз” деп аташса, эркектерди жалпы жонунан “уста” дешкен. Алар ич ара “темир уста”, “жыгач уста”, “тери уста”, “күмүш уста” же “зергер” деп бөлүнгөн. Тиричиликтеги көркөм-колдонмо буюмдарды жасоодо жаратылыштан жана мал чарбачылыктан алынган каражаттар пайдаланылган. Алсак, жыгач, темир, чий жаратылыштан, ал эми тери, жүн малдан алынган.

Көркөм тиричилик буюмдары жана анын кийизден даярдалган буюмдары. Колдонмо көркөм өнөрдүн эң мыкты үлгүсү боз үй болуп саналат. Боз үйдүн сөөгүн (жыгачтан) жана босого-эшигине түшүрүлгөн кооз чиймелерин жыгач уста жасаган. Калган жасалгасын уз жетектеген аялдар даярдашкан. Биринчи кезекте кийизден үзүк, туурдук, түндүк жана эшик жабдууларын, ичине салганга ала кийиз менен шырдагын, эшилген түстүү жип менен чырмалган чийди ж.б. буюмдарын жасашкан. Эң негизгиси күзгө кыркылган кой жүнүнөн кийиз жасоо болгон. Аны даярдоо үчүн күн жылуу мезгилде уз аял башында турган бир уруктун аялдары, же коңшу-колондор ашар

уюштурушкан. Алар жүндү талпактын бетине салышып, табылгы сабоолор менен үлпүлдөтө сабашкан жана анын бир бөлүгүн түрдүү түскө боёшкон. Андан кийин даяр жүндү чийдин бетине салышып, экинчи катмарына түстүү жүндөрдөн оймо түшүрүшкөн. Төшөлгөн жүндүн бетине ысык суу себилип, чийге тыгыз түрүлгөн. Оролгон чийдин ортосунан өткөрүлгөн аркан менен аны ары-бери сүйрөшүп, аялдар же балдар тепкилешкен. Жүн кирип, кийизге айлангандан кийин чийден чыгарышып, бекемдөө үчүн аялдар билек менен басышкан. Андан кийин оролгон кийизди кайнак суу менен бышырышып, күнгө кургатышкан. Мындай түстүү оймо түшүрүлгөн кийиз “ала кийиз” деп аталган.

Ушундай эле ыкма менен ак, боз, күрөң түстөгү жана ар түрдүү калыңдыктагы кийиздер даярдалган. Алар боз үйдүн жабдууларын, кийим-кечектерди, кыргыз калпагын, ат жабдыктарын, үй-тиричиликке керектүү буюмдарды жасоодо колдонулган. Эки түскө боёлгон жука кийизден оймо кесилип алынып, алар белгилүү ыраатта мозаика түрүндө шырылган. Шырылган оймо жука кийиздин бетине бириктирилип, тигиштердин үстүнө түрдүү түстөгү эшилген жиптерди (шоона) бастырышкан. Оймолорду дал келтирүү жана көркөмдөө чебер уздардын колунан чыккан. Дүйнө таанымын көркөм чагылдырган ала кийиз менен шырдак жылуу жана бышык болуп, кылымдар сыноосунан өткөн. Уздар алардын баалуулугун жана көркөмдүгүн арттыруу багытында тынымсыз эмгектенип келишет. Боз үйдү жасалгалоодо түрдүү түстөгү эшилген жүн жиптен көркөм чырмоо менен жасалган чийлердин түрлөрү-чырмалган чий, чыгдан, эшик чий ж.б. буюмдар жасалган. Азыркы Ноокат, Баткен, Лейлек райондорунда сапаттуу жана көркөм килемдерди токушкан. Боёлгон койдун кылчык жүнүнөн килем токуу тажрыйбалуу чебер аялдын жетекчилиги менен ашар ыкмасында жүргүзүлгөн. Кыргыздарда өрмөк согуу жана сайма саюу өнөрлөрү да өнүккөн. Өрмөкчүлөр негизинен жүндөн жасалган жиптен боз үйдүн кооздолгон сызмаларын, куржун, кап, ат жабуу ж.б. үй буюмдарын, ошондой эле таарларды согушкан. Уздар кийимдерге, кездемеден жасалган үй буюмдарына ар түрдүү саймаларды сайышкан. Сайма түшүрүлгөн азем буюмдар жогору бааланган.

Колдонмо-көркөм устачылык. Темир, жыгач, кайыш иштетүү. Зергер буюмдар. Кыргыз усталары темирдин түрлөрүнөн, жыгачтан жана булгаарыдан эмгек шаймандарын, азем буюмдарын кооздоп жасашкан. Металл иштетүү кыргыздарга байыртадан бери эле белгилүү болгон. Темир усталар катуу металлдан аскердик курал-жарактарды, эмгек жана үй шаймандарын, зоот кийимдерди, үзөңгү, көмөлдүрүк ж.б. буюмдарды жасашкан. Күмүштөн азем буюмдар-шакек, билерик, сөйкө, топчу, эркектердин кемер куру ж.б. жасалып, ат жабдыктары кооздолгон. Жез, калай жана коргошундан үй-тиричилик буюмдарын, азем жасалгаларды жасап, аларды кооздоого пайдаланышкан. Металлды булгаары көөрүктө арчадан өчүрүлгөн көмүрдү кызыктуу менен ээритишкен. Устада буюмдарды жасоочу балканын түрлөрү, кыпчуур, дөшү, аттиш, кайчы, кескич, тешкич, чөйчөк ж.б. шаймандары болгон. Кыргыз усталары жогорку көркөмдүктөгү буюмдарды жасашкандыктан элдин урмат-сыйына ээ болушкан. Кыргыз уламыштарында көркөм кол өнөрчүлүктүн колдоочу пири Дөөтү пайгамбар деп эсептеген.

Жыгач усталар жыгачтын түрлөрүнөн идиш-аяктарды, боз үйдүн сөөгүн (жыгачын), музыкалык аспаптарды, бешиктерди жасашкан жана ээрлерди чабышкан. Алар буюмдарды даярдоодо жыгачтын кандай түрлөрүн пайдаланууну жакшы билишкен. Мисалы, боз үйдүн уук, керегелерин даярдоодо тал колдонулса, комуз чабууда өрүк, ээр чабууда кара жыгач, жаңгак, идиш жасоодо кайың, кара жыгач ж.б. пайдаланылган.

Кооздук үчүн буюмдарга оймолор түшүрүлүп, табигый боёктор (жошо, ышкын түп) менен боёлгон. Ат жабдыктарын жасоодо жыгач, кайыш, темир жана күмүш колдонулган. Жыгачтан ээр чабылып, кайыш менен капталган. Үзөңгү, көмөлдүрүк темирден жасалса, жүгөн, куюшкан, басмайыл кайыштан даярдалып, аларды көркөмдөө үчүн үстүнө күмүш жасалгалар тагылган. Мындай көп кырлуу эмгек устадан өзгөчө чеберчиликти талап кылган. Кайыш усталар малдын терисин жыдытып, ийлегенден кийин кайыш, булгаарынын түрлөрүн алышкан. Кайыштан ат жабдыктары, керегени бириктирүүчү көк, канжыга ж.б. даярдалса, булгаары ээр каптоодо, бут кийим ултарууда, кийим-кече ж.б. буюмдарды жасоодо колдонулган. Териден идиш-аяктар – сабаа, көөкөр, чөйчөк сыяктуу үй-тиричилик эмеректери да жасалган.

Кыргыз элинин колдонмо көркөм өнөрүнүн өнүгүшүнө кошуна элдер менен болгон мамилеси да белгилүү таасир берген. Алсак, Кыргызстандын түштүгүндөгү көркөм өнөрүнө канатташ жашаган өзбек, тажиктердин оймо-чиймелери да кирген. Ал эми түндүктөгү казактар менен чектеш жашаган кыргыздарда окшош орнаменттер, ар түрлүү буюмдар таралган. Бирок, негизинен кыргыздардын колдонмо көркөм өнөрү улуттук нукура колоритти жана өзгөчөлүктү сактап калган.

Тамак-аш маданияты. Көчмөн кыргыздардын кылымдар сыноосунан өткөн тамак-аш даярдоо жана тамактануу маданияты болгон. Мал чарбачылык менен күн көрүп, табият менен шайкеш жашаган көчмөндөрдүн негизги азык катары эт, сүттөн даярдалган түрдүү даамдар жана жапайы өскөн мөмө-жемиштер болгон. Тамак-ашты аялдар даярдашкан. Биринчи орунда кайнатма тамактар турган. Күнүнө үч-төрт ирет тамактанышкан. Эртең мененки тамакка таруу көжө, сүт кесме, жупкан, сүттөлгөн чай, нан, сары май, каймак, айран же кымыз берилген. Түшкү тамакка адатта казанга эт асылып, бышкандан кийин сорпосу өзүнчө ичилип, эти майда тууралып, камырга аралаштырылган. Мындай беш бармак эттин аз, көптүгүнө каралбай жасалган. Кыш мезгилинде бодо малдан согум союлган. Жылкы, уй, топоздун эти атайын сүрсүтүлүп, күнүгө эт асылган. Кечки тамакка да эт азыктары тартылган. Баардык учурда дасторкон үстүндө нан, сары май, каймак коюлуп, суусундукка бозо, кымыз берилген.

Сүттү кайнатып, каймагын алгандан кийин айран уютушкан. Ичилген айрандан калганын баштыкка куюшуп, сүзмө алышкан. Андан курут жасашкан. Курутту азык катары пайдаланышкан жана керек учурда сууга эзип, суусундук катары ичишкен. Айран, сүзмө жана курутту сорпого аралаштырып “ак серке” даярдашкан. Көпчүлүк учурда аларга суу кошуп суусундукка колдонушкан. Топтолгон каймакты казанга сызгырып, сары май алышкан. Аны узакка сактоо үчүн койдун карынына куюшкан. Сүттөн быштак да даярдашкан. Ал эми жылкынын сүтүнөн кымыз жасашкан. Уй, кой-эчки жаңы тууганда сүтүнөн ууз жасашкан. Сүт азыктары көчмөндөрдүн негизги тамак-ашы болуп эсептелген.

Эт, сүт менен бирге кыргыздар жаратылыш байлыктарын кеңири пайдаланышкан. Жаз, жай айларында сооган, сарымсак, ышкын, балтыркан ж.б. пайдалуу чөптөрдү, ал эми күзүндө долоно, карагат, бүлдүркөн, кожогат ж.б. өсүмдүктөрдүн мөмөлөрүн терип жешкен. Мөмөлөрдү кургатышып, дары катары да пайдаланышкан. Буларды өзгөчө өспүрүм балдар жыйнашып, организмди керектүү витаминдер менен камсыз кылышкан. Кыргыздарда калыптанган тамактануу маданияты көчмөн турмушка ылайыкташкан. Эртең мененки тамак мал жайытка чыккандан кийин ичилсе, түшкүсү мал жуушаган маалда, кечки тамак мал короо-жайга киргизилгенден кийин берилген. Бул тартип үйгө

сыйлуу конок келгенде, куда-сөөк күтүүдө, аш-тойлордо бузулуп, күнүнө үч-төрт ирет кой жана жылкынын эти тартылган.

Эт азыктары. Кыргыздар колдо кармалган малдын баардык түрлөрүнөн эт азыктарын даярдашкан. Күнүмдүк жашоосунда семиз кой, козу, эчки, улактын этин пайдаланышкан. Аз сандагы конок же жолоочу келген учурда майда жандык союлган. Малдын ар бир жилиги ырааттуу чыгарылып, эркектин улуусуна жамбаш, аялга куймулчак тартылган. Калгандарга ирээти менен кар жилик, кашка жилик, жото жилик, далы, карчыга, тыштуу кабырга, арка тартылган. Күн жилик келинге, кара кабырга кызмат кылгандарга берилген. Төш кызга, баш жер шартына жараша улуусуна же кичүүсүнө ыйгарылган. Ар бир жиликтен ченеми менен кесилип алынган этти кызмат кылгандар майда туурашкан. Ага камыр жана сорпо аралаштырып, беш бармак даярдалган. Аны улуулата алып, колу менен жешкен. Койдун ич этинен жөргөм жасашкан. Кекиртеги менен бирге чыгарылган өпкөгө сүт, сары май же каймак куюп, “олобо” бышырышкан. Боорду жана куйрукту тикелеп кесип жана кабаттап “куйрук-боор” даярдашкан. Бул сый тамактар этке чейин берилген.

Аш-тойлордо жана куда-сөөк күткөндө негизинен тай же чоң жылкы союлган. Жылкынын эти жегенге жеңил жана суукта тоңгон эмес. Ич эти – казы, карта, карын жана жалы сый тамак болгон. Казысын тилкелеп кесип, туздагандан кийин жылкынын ичегисине салып, чучук даярдашкан. Ич эт кенен болсо муздак тамак катары дасторконго коюлган, ал эми көпчүлүк учурда эт менен кошо тартылган. Жылкынын эң сый жилиги – уча. Ал соорусунан атайы чыгарылып, эти майлуу жана жумшак келген. Андан кийинки орунда жамбаш, сый арка, кабырга турган. Жиликтери экиге бөлүнүп тартылган.

Кышында согумга уй, топоз, төө, жылкы союлган. Жиликтелген этти туздашып, атайын ыкма менен сүрсүтүшкөн. Адатта чучук да сүрсүтүлгөн. Кургатылган эт өзгөчө даамдуу келип, узакка сакталган. Кургатылган эт майда тууралып, сары майга аралаштырылган. Ал “гүлазык” деп аталып, жоокерчилик заманда тамак катары колдонушкан. Кыргыздар кошумча азык иретинде кийиктин этин пайдаланышкан. Атып, же капкан менен алган кайберендин этинен мергенчилер кесип алышып, карынга салып “таш кордо” бышырышкан. Белгилүү деңгээлде тоодак, кыргоол ж.б. канаттуулардын эттерин жешкен. Уруу-уруктук түзүлүштөгү кыргыз айылдарында мал союлган учурда боор, жүрөк, моюн ж.б. этинен куурдак жасашкан. Ошентип, кыргыздар эт азыктарын жогору баалашкан жана андан түркүм тамактарды жасашкан.

Сүт азыктары. Кыргыздар бээ, уй, топоз, төө, кой жана эчкинин сүтүн ичишкен, андан ар түрдүү азыктарды даярдашкан. Бээнин сүтүнөн кымыз ачытылган. Ал көчмөндөрдүн эң сүйүктүү суусундугу катары эрте жаздан кеч күзгө чейин даярдалган. Уй жана топоздун сүтүнөн уй кымыз, төөнүкүнөн бал кымыз жасашкан. Бул суусумдуктарды чийки сүттөн, идишке куюп бышуу аркылуу даярдашкан. Адатта жылкыдан башка малдын сүтү бышырылган. Бышырылган сүттүн каймагы алынып, жылуу кезинде ачытылган. Андан айран, сүзмө, эжигей, быштак, курут сыяктуу азыктар жасалган. Сүттү көжө, жупка, куурма чай, кесме ж.б. тамактарды даярдоодо колдонушкан. Каймакты сызгыруу аркылуу сары май, бышуу жолу менен жуулган май алышкан. Кой-эчкинин сүтүн көпкө кайнатуу менен коюу сары түстөгү эжигей жасашкан. Ал сырга окшош болуп, күн жылууда көп желген. Уй, кой-эчкинин сүтүнөн жасалган сүзмөдөн курут кургатышкан. Курут кыргыз дасторконуна дайыма коюлуп, жолго чыкканда азык катары алынган. Курут менен сүзмөнү муздак сууга кошуп, чалап даярдашкан. Ал

суусундуктун бир түрү болгон. Сүт кичинекей балдарга көп берилсе, андан жасалган азыктарды баардык курактагылар кеңири колдонушкан. Кыргыз аялдары сүттү кайра иштетүүнүн жана пайдалануунун жолдорун жакшы билишкен.

Суусундуктун дагы бир түрү бозо болуп эсептелет. Ал дан азыктары-таруу, жүгөрү жана өндүрүлгөн буудайды (угут) жаргылчакка тартып, бышыруу жана ачытуу жолу менен алынган. Ачыган шакка жылуу суу кошулуп, чыт кездемеге ченеми менен салгандан кийин тарткы менен сүзүп алынган. Мындай суусундук кубаттуу болгон жана суук мезгилде көп ичилген. Бозо жана кымыз сый конокторго сөзсүз түрдө ичимдик катары да берилген. XIX кылымдын ортосунан тарта арпа менен жүгөрүнүн данынан жарма жана максимум жасай башташкан. Жарма ачытылган эмес, ага айран, сүзмө катыктап суусундук катары ичишкен. Аны ачыткандан кийинкиси максимум да суусундуктун катарына кирген. Алар дандан жасалгандыктан бир эле мезгилде тамак да болгон. Ошентип кыргыз тамак-ашы көп түрдүү, даамдуу жана калориялуу келген. Алар азыркы медицинанын талаптарына жооп берип, ден соолуктун чың болушуна шарт түзгөн.

Корутунду

Жыйынтыктап айтканда, XIX кылымдын экинчи жарымы – XX кылымдын башындагы кыргыз элинин материалдык маданияты көчмөн турмуштун өзгөчөлүктөрүнө ылайык калыптанып, ошол эле учурда тарыхый-саясий өзгөрүүлөрдүн таасири астында өнүккөн. Кыргыздардын турак жайы, айрыкча боз үй, алардын жашоо образына толук жооп берген универсалдуу архитектуралык чечим катары өз маанисин сактап калган. Ушул мезгилде отурукташуу процесстеринин күчөшү менен бирге туруктуу кыштактар жана жаңы типтеги турак жайлар пайда боло баштаган. Кийим-кече, тамак-аш жана үй-тиричилик буюмдары табигый шартка жана чарбалык ишмердүүлүккө тыгыз байланышта өнүгүп, улуттук өзгөчөлүктү сактап келген. Элдик колдонмо көркөм өнөрү – кыргыз элинин эстетикалык табитин жана дүйнө таанымын чагылдырган маанилүү тармак катары жогорку деңгээлде өнүккөн. Кийиз буюмдары, килем токуу, зергерчилик жана устачылык өнөрлөр элдин чыгармачылык потенциалын айкын көрсөткөн.

Россия империясынын курамына кирүү менен кыргыздардын материалдык маданиятына жаңы элементтер кирип, отурукташуу, соода байланыштары жана коңшу элдер менен маданий алакалар күчөгөн. Натыйжада салттуу маданият айрым өзгөрүүлөргө дуушар болгону менен, өзүнүн негизги этникалык өзгөчөлүктөрүн сактап калган. Ошентип, каралып жаткан мезгилде кыргыз элинин материалдык маданияты тарыхый мурастын уландысы катары өнүгүп, улуттук иденттүүлүктү сактоодо жана коомдун социалдык-экономикалык турмушунда маанилүү роль ойногону аныкталды.

Колдонулган адабияттар

1. Чокотегин М. Боз үй-байыркы бабаларыбыздын мурас турак жай. – Б., 2007. -56 бет.
2. Саалаев Ө. Кыргыз элинин салттык материалдык маданияты. – Б., 2016. – 104 бет.
3. Аттокуров С. Кыргыздар XVIII кылымда. – Б. 2002. – 152 бет.
4. Акматалиев А. Кыргыздардын көөнөрбөс дөөлөттөрү. – Б., 2000. – 348 бет.
5. Уметалиева Дж. Киргизский ворсовой кавер. Ф., 1966. -100 с.
6. Кыргызстан: энциклопедия. 8-том. – 2015. 512-531-беттер.
7. Осмонов Ө.Дж. Кыргыздардын жана Кыргызстандын тарыхы (IX кылымдан XX кылымдын башына чейин. – Б., 2025. – 202-213 – беттер.