

Саргашкаев Э.А.

КЫРГЫЗ ЭЛИНИН ЭЧКИ БАГЫП ӨСТҮРҮҮ МАДАНИЯТЫ

Саргашкаев Э.А.

КУЛЬТУРА КОЗЕВОДСТВА КЫРГЫЗСКОГО НАРОДА

E.A. Sargashkaev

CULTURE KOZEVOGSTVA OF THE KYRGYZ PEOPLE

УДК: 101.11 (575.12)

Макалада кыргыздын эчки багуу маданияты сыпатталат.

В статье описывается культура козеводства кыргызов.

The article describes the culture of kozevodstva Kyrgyz.

Кыргыздар “Чычаң ата” тукумун байыркы мезгилдерден эле “беш түлүктүн” бири катары багып келишкен. Кыргыз эчкилери бийик тоолуу аймактардын климаттык шартына ылайыкташып жаан-чачынга, ысык-суукка байымдуу келишет. Өндөрү кара, ак, көк жана кызгылт түстүү сур эчкилер кездешет. Жайытта эчкилер койлор менен чогуу багылат. Койлору арбын кожолуктарда эчкилер аз санда гана багылган. Себеби, эчки жайыттарда тынчы жок мал болуп койлордун жайыттарда тынч оттошуна тоскоол болгон. Эчки көбүнесе тектир таштуу, шактуу, бадалдуу жайыттарды жакшы көрөт. Ошондуктан койлорду ушул сыяктуу жерлерге баштап, тынч оттоп койт. Кой арасындагы эчкилер сүзөөнөк келип, бооз койлорду сүзүп “бала салдырган” учурлар дагы кездешет. Койлор эчкилер менен кошо бадалдарды аралаган убактарда жүндөрүнө ар нерселер жабышып бутактарга илинип, жулунуп койдун жүнүнүн сапаты кетет. Мына ушулардын бардыгын эске алуу менен кыргыздарда эчки өтө көп санда багылган эмес. Кыргыздардын эчки багууга анча табити жок экендиги “өлөр эчки койчунун таягына сөйкөнөт” деген элдик ылакаптан улам эле билинип турат. Койлордун арасына бычылган эркек серкелер кошулуп багылган. Серкелер баштаак келип, кой оторлорун жайлоодон жайлоого айдаганда, көчүп-конууларда, агын суулардын кечмеликтеринен кечүүдө, жолдору татаал, ашуу белдерден өтүүдө, айдаган койлорду баштап, койлордун басыгын ылдамдатып чоң мааниге ээ болгон. Малчылардын ишениминде, кой арасындагы жакшы серкелер мал башы болуп “короонун коргоочусу” катары дагы эсептелинген. Малдуу бай адамдар эчкини кошумча: терисин, тыбытын пайдалануу жана жалданып иштегендерге акы-садагага берүү сыяктуу керектөөлөрү үчүн гана багышкан. Байлар эчкинин этин суук, майы тоң болот дешип дээрлик жекшен эмес.

Айрыкча эчкинин майы адамга азык катары

анча сиңимдүү эмес. Ошондуктан кыргыздар, байыркы жана орто кылымдарда кылмыш кылган жана жаман ниеттеги душмандарына семиз эчкинин майлуу этин берип жегизгенден кийин, артынан муздак чалап же муздак суу берип жазалашкан. Эчкинин майына тойгон адамга муздак суюктук ичиргенден кийин, ашказанга эчкинин майы тоңуп, адам сиңире албай кыйналып өлүмгө учураган. Кедей, кой жана бодо мал күтүүгө мүмкүнчүлүгү жок адамдар эчкини көбүрөөк багышкан. Себеби, эчки эгиздеп төлдөп бат көбөйүп, жакыр жана жаңы тирдик адамдардын турмушунун оңолушуна көмөкчү болгон. Эчкинин эти, сүтү бала-бакырасына аш катык болгон. Мына ушундан улам, эл арасында «Эсиң кетсе – эчки бак, эчки тууйт эгиздеп, эки жылда сегиздеп» – деген накыл сөз, “Айдаганың беш эчки, ышкырыгың таш жарат” сыяктуу ылакаптар бүгүнкү күнгө чейин айтылып келет. Кыргызстандын түндүк аймактарында эчкинин азыраак багылышынын себеби географиялык-климаттык шартка дагы байланыштуу болгон. Эчки, койго салыштырмалуу өтө суукка, жаан-чачынга байымы жок жалакай мал болот. Жаңы туулган улактары туулгандан үч-төрт күнгө чейин өтө эле мажүрөө болуп, дайыма малчынын көзөмөлүн талап кылат. Ошондуктан Тенир-Тоонун бийик төрлөрүндө, Ак-Сай, Арпа, Кара-Кужур сыяктуу кышы катаал, жайы салкын жайлоо-кыштоолорунда эчкинин багылышы натыйжа берген эмес. Экинчиден, бийик тоолуу жайыттарда бадал-шагы жок болуп, жайыт чөптөрү дагы нымдуу келип, эчкиге жагымсыз келээрин малчылар билишкен. Эчки жаратылышында кышкысын жылуу, жайкысын ысык жерлерге жакшы шартташып, ысык жана кургак жерлерге өскөн, ачуу эрмен, шыбак, чалкан ж.б. өсүмдүктөрдү жакшы көрөт. Ошондуктан элибизде “эрмен жеген эчкидей” деген сөз айтылып калган.

Кыргыздардын көчмөнчүлүк турмушунда эчкинин терисинен жасалган буюм-теримдерге өзгөчө көңүл бурулган. Териси ийлеп иштетип буюм жасоого ыңгайлуу болуп, урунганда бышык, алып жүрүүдө жеңил буюмдар жасалган. Мисалы: чанач, көнөк, супара, кийим-кече жасоодо эчки териси иштетүүгө жеңил болгон.

Чанач көчмөндөрдүн кымыз, чалап, айран, сүт, сүзмө, курут сыяктуу азыктарды куюп, сактай

турган идиши болгон. Элибиздин күнүмдүк тиричилигинде чаначтардын “кол чанач”, “чоң чанач”, “серке чанач” деген түрлөрү колдонулган. Кыргыздардын чанач жасап даярдоодо башка казак, түркмөн, моңгол сыяктуу көчмөн элдерге салыштырмалуу этнографиялык өзгөчөлүктөрү бар. Чанач жасоого ургаачы жана эркек улактардын, эчкилердин, серкелердин (бычылган эркек эчки) терилери жарактуу болгон. Ал эми текелердин терисинен чанач жасашкан эмес. Себеби, текенин терисинин сасык жыты кетпей, азык-түлүк куюп колдонууга жараксыз болгон.

Чанач жасоодо эн оболу терини кеспей “чанач союп”, кылын жыдытып же устара менен кылдашкан. Андан кийин жыгачтан жасалган “токмок” менен токмоктоп, керип-чоюп ийлешкен. Чаначты ийлөө иши бир жумадан бир айга чейин созулган. Чаначты союп, кылдап, ийге киргизүүдө, уул балдардын жана эркек бүлөлөрдүн күчү талап кылынган. Жаңы жасалып жаткан чаначтын ийи бышкандан кийин “ышка” коюлган.

Чаначты ыштай турган турган меш “ыштык” деп аталат. Ыштык жерден оюлуп коломто сыяктуу казылып, андан түтүн кете турган мору жасалат. Морунан түтүн чыга турган жерине, ийленген чанач атайын ашталып байланган жыгач казыктарга кийгизилип, сыртынан таар же кийиз менен оролот. Мындан кийин коломтого карагайдын тобурчагы жагылып, түтүн чаначты ыштай баштайт. Тобурчак маал-маалы менен жагылып, чаначты ыштоо 3-4 күнгө чейин созулат. Карагайдын тобурчагына ышталган чаначтын өңү кыпкызыл болуп, ага куюлган кымыз өзгөчө даамдуу болот. Чаначты өңүнө келтирип ыштоо кыргыздарда гана кездешет. Мисалы, казак жана түркмөн туугундар ышталбаган “чылгый” чаначтарды колдонушат.

Эчкинин териси кой ж.б. малдыкына караганда жука, тыбыттуу келип, ийлегенден кийин жумшак, жеңил болгондуктан жаргак шымдар, балдардан чоң кишилерге чейин “өпкөкап”, тон сыяктуу кийимдер тигилген. Ал эми тыбытынан “даакы” кийимдер жасалган. Көчмөндөрдө, эл арасынан чыккан аттуу-баштуу адамдардын күмбөздөрүн, ошондой эле коргонуучу чептердин дубалдарын курууда эчкинин майын жана кылдарын баткак сокмолорго аралаштырып куюшкан. Себеби, эчкинин майы менен кылдары кошулган дубалдар жаан-чачын, борошо шамалдарга, ысык-суукка, жада калса жер титирөөлөргө чыдамдуу болуп, курулгандан кылымдарга чейин бузулбай турган.

Кыргыз элинин этнографиясында байыркы мезгилдерден бери келе жаткан “садага чабуу” ырымы дагы чычаң ата тукумуна байланышат. Ата- бабаларыбыз жоокерчилик замандарда, эли-журтунун тагдыры үчүн болгон согуш-жортуулдардан аман-эсен кайткан жоокер уулдарынын ар кандай кырсык-балээлерден тышкары болушун тилешип, башын куттуктап,

садага чабышкан. Садага чабууда эчкинин же улактын өпкө-жүрөгүн тирүүлөй сууруп алышып, адамдын башына ысуулай чапкылап ырымдашкан. 19-кылымдан баштап 20-кылымдын 70-жылдарына чейин эчкини муздап анан өпкө-жүрөгүн алышкан. Ырымдап жаткан адамдын башына чабылган өпкө-жүрөктү итке ыргытышкан дагы, эчкинин этин сообу тийсин деген максатта, колунда жок жетим-жесирлерге беришкен.

Көкбөрү – көчмөн кыргыздардын байыркы мезгилдерден бери келе жаткан, жигиттерди ат үстүндө жоокердик кыймылдарга жана каруу күчүн, кайратын топтоо максатында машыктыруучу улуттук оюну. Борбор Азиянын көчмөндөрү бири-биринен аймактык гегемондуулукту жана көчмөн чарба жүргүзүүнүн негизги фактору болгон жайыт талашуудагы жоокерчилик замандарда, кыргыздар көкбөрү же улак тартыш оюндарын *чын куран* айынан баштап “ат кара тил болгон” мезгилдерге чейин ойношкон. Адатта кыргыздар жалган куран айынан баштап ак ичип, баглаң козунун этине тоюп, улак тартып жигиттер күчкө толгондо, жашаң чөпкө тоюп ат кара тил болгондо жортуулга аттанышкан. Ошондуктан элибиздин эпостору жана оозеки чыгармаларында айтылып жүргөн согуш талааларында аттын кулагы менен тең ойноп, “бири миңге татыган” эр жүрөк баатыр жигиттер чыга келишкен.

Көкбөрү тартышта кыргыздар эчкинин улагын тартуудан баштап, төрт тиштүү серкелерди, тай торпокторду тартуу менен аякташкан. Эчкинин териси бышык болгондуктан карылуу балбан жигиттердин күч сынашып тартышууларына айрылып кетпестен чыдаган. Ошондуктан эчки баласынан “улак тартуу” салтка айланган.

Көк бөрүдө тартыла турган малга, алдын ала көкбөрү тарта турган жигиттер менен бирдикте жалпы чогулган эл бата кылып улактын, серкенин же торпоктун төрт шыйрагы кесилип ташталып, башы, мал ээсине калтырылат. Көкбөрүдө тартыла турган малды, малдын ээси көпчүлүк элден бата алуу максатында бекер берген. Оюнда эки башка элдерден, уруулардан жана өрөөндөрдөн түзүлгөн атаандаш топ жигиттер күч сынашкан. Оюн, эки элдин аксакал билермандары ойногондорду “жигит пири шаймерден колдоп”, тараптардын ынтымагы бек болсун дешип, тилешип жалпы эл бата беришкенден кийин башталган.

Улак таштоо салты – көкбөрү, көбүнчө аш-тойлордо эл көп чогулган жерлерде, көрүүчүлөрдүн кумарын кандырып, көңүлүн ачуу максатында дагы тартылган. Көкбөрү тартылып бүткөндөн кийин аксакалдар менен оюндун мыкчыгерлери кеңешишип, көкбөрүдө тартылган “улакты” жакшы тилек менен балалуу болбой жүргөн, же жөн эле балалуу болчу үй-бүлөлөргө “эркек уулдуу болгула, уулунар улакчы болсун” деген бата-тилек менен ташташкан. “Улакчылардын батасынан” төрөлгөн балдарга атайын ырымдалып

Көкбөрү, Улакчы, Улак деген сыяктуу ысымдарды ыйгарышкан. Себеби, кыргыздардын элдик ишенимдеринде, көпчүлүк элдин батасы жана кайратман жигиттердин колдору тийген көкбөрүдө тартылган улак ташталган үй-бүлөгө, бакыт-таалай алып келип, үй ээлеринин тилеген тилектерин кабыл кылат деген түшүнүк бүгүнкү күнгө чейин жашап келет. Улак ташталган үйдүн кожоюну, улак таштаган жигит менен кошо улакчыларды колунан келишинче ыраазы кылганга аракеттенген. Бирок бул элдин “ак тилек тилеген салты” болгондуктан, үй ээсинин улакчыларга болгон кайтарымы шарт болгон эмес. Үйдүн ээси ташталган улактын этин бышырып, бир бөлүгүн кошуна-

колондору менен ооз тийишип, бир бөлүгүн уул-кыздарына, бир туугандарынын баардыгына бир кесимден болсо дагы ооз тийгизүүгө аракет кылышкан.

Адабияттар:

1. Абрамзон С.М. Киргизы и их этногенетические и историко-культурные связи. – Фрунзе, 1990
2. Абрамзон С.М. Кыргыз жана Кыргызстандын тарыхы боюнча тандалма эмгектер. – Б., 1999
3. [АТМ. №3. 2009:5]
4. [АТМ. №3. 2010:7]
5. [АТД. №4. 2012:16]

Рецензент: к.ф.н., доцент Иманалиев С.С.