

Капалбаев О.Э.

КЫРГЫЗДАРДЫН ТЕРИДЕН ЖАСАГАН ИДИШ-АЯКТАРЫ: ЧАНАЧ, МЕШ, КӨНӨК, КӨНӨЧӨК

Капалбаев О.Э.

ПОСУДЫ ИЗГОТОВЛЕННЫЕ ИЗ КОЖИ: ЧАНАЧ, МЕШ, КОНОК, КОНОЧОК

O.E. Kapalbaev

KYRGYZ WARES MADE OF LEATHER: CHANACH, MESH, KONOK, KONOSHOK

УДК: 39:391.0

Макалада кыргыз элинин териден жасаган идиш-аяктары, алардын жасалыштары, колдонулган ыкмалары жана түрлөрү тууралуу берилген. Терини ийлөө, талкууга алуу көптөгөн тажрыйбалык жолду басып өткөндүктөн талкуу куралынын жасалышы, түрлөрү жана теринин түктөрүн кыруу, тазалоо иштери дагы өтө маанилүү орунду ээлеген. Макаланын шартына ылайык териден жасалган идиштердин жогорудагы аталган айрым бир түрлөрү гана берилди.

Негизги сөздөр: кыргыз эли, тери, тери идиштер, салттык ыкма, түрлөрү, тажрыйба.

В статье рассмотрены методы, процесс изготовления и виды обработки кожи для кыргызского народного промысла по изготовлению посуды и домашней утвари. Показано, что предварительная обработка, дубление, очистка кожи занимают особое значение в процессе изготовления кожаной посуды и домашней утвари. В статье показаны процессы изготовления только отдельных видов посуды.

Ключевые слова: кыргызский народ, кожа, кожаные посуды, традиционные методы, виды, опыт.

In an article Kyrgyz people wares made of leather, their manufacture, methods of reception and considered views. Leather processing, discussed many years and passed a lot of ways of experience exchange, in this regard, appeared types of discussion and leather cleaning surely has very important role. Under article wares made of leather given only to the above mentioned types of.

Key words: kyrgyz people, leather, leather wares, traditional method, experience.

Териден жасалган буюм-тайымдар айрым бир технологиялык каражаттары өнүккөн өлкөлөрдүн өкүлдөрү үчүн комсоо, жөнөкөй жана жупуну көрүнгөнү менен кыргыздардын уз-усталары колдонулуп келген ыкмалар ондогон кылымдар бою эч өзгөрүүсүз, бир калыпта сакталып келген. Бул, кол өнөрчүлүк өнүкпөй бир орунда гана тура берген деген ойду түшүндүрбөйт. Тегирисинче, жасалган буюмдар, колдонулуп келген ыкмалар көчмөн элдердин муктаждыктарына, талаптарына толук жооп берген, ошондуктан аны өзгөртүүнү каалашкан эмес.

Көчмөн элдер үчүн бодо малдын (уй, жылкы, топоз, төө) терисин колдо иштетүү, ийлөө өтө оор болгондуктан кошумча каражаттарды, курал-жарактарды дагы пайдаланышкан. Мисалы алардын бири «талкуу» деп аталган.

Талкуу – катуу жыгачтардан алмадан, кара жыгачтан, кайыңдан жасалган. Жумуру, жоон

жыгачтын ортосун кенен кылып оюп, кырларын учтуу, аранын тишиндей кылып жасашкан. Айрым учурларда ачакай жыгачтар дагы колдонулган. Тил жыгачы колго баткандай жоондукта, узундугу бир жарым, эки метрге чейин жетип, анын дагы алдыңкы бетине «тиш» чыгарылган. Бул терини басканда мыжыгырылып (кысып) туруусуна шарт түзгөн. Талкууга алганда сөзсүз түрдө эки адам катышкан. Себеби бир адам тил жыгачты басып, ал эми экинчи адам терини улам-жылдырып берип турат. Мындай шартта тери бат ийленген [2, 128-б.; 3, 209-б.; 8, 8-б.]. Тувалыктарда талкууну *далгыг* [6, 82-б.] деп аташса, алтайлыктарда «идрык» деп аташкан. Тил жыгачы кичине ийилип, кармай турган жеринин аягы тегерек кылынып, кырларына араанын тиши сыяктуу тиштер чыгарылган [14, 213-б.]. Жасалышы кыргыздардын талкуусунан эч кандай деле айырмасы жок.

Талкууну жасоо татаалдыкты жаратпагандыктан устанын табитине, жыгачтардын табылгана жараша жасап алуу мүмкүн болгон.

XIX кылымдын экинчи жарымында кыргыздардын тери иштетүү ыкмаларын, тери буюмдарын жана алардын жасалыштары тууралуу изилдөөлөрүн жазып калтырган орус аскер кызматкери, саякатчы Г.С. Загряжский абдан кеңири маалымат берип өткөн. Анын сүрөттөөсү боюнча, ачакай жоон жыгачтын (эки ачасын) үстүнкү тарабынан учтуу кылып тиш чыгарып алат жана тиштүү жоон союл даярдалат. Союлдун бир учу ача жыгачка артылып байланат. Себеби жыгач өйдө-ылдый кыймылдаганга тоскоолдук болбошу керек. Андан кийин ачакай жыгач тигинен жерге кыймылдабай тургандай беки-тилген. Ийлене турган терини сол колу менен кармап берип, экинчи колу менен өйдө-ылдый кылып ийлеп алган. Кайыш жумшак болуп, кармаганга жагымдуу болуп калган мезгилге чейин талкууга салына берген [5, №31; 4, 76-77-б.].

М.Т. Айтбаев өзүнүн «Историко-культурные связи киргизского и русского народов» деп аталган эмгегинин «кол өнөрчүлүгү» деп аталган бөлүмүндө талкуунун сүрөтүн берген. Бирок тилекке каршы, талкуу тууралуу маалымат келтирилбейт. Бизди кызыктырганы ошол сүрөт болуп жатат. Себеби талкуу эки ача жыгачтан эмес, тулкулуу жыгачтан жасалып, анын баш жагынын (ичке жагы) ортосу оюлуп алынган. Бирок аягына чейин алынбаса керек, тил жыгачты ортосунан көзөп, талкуунун эки жагы дагы

көзөлүп, ал жерге жыгач менен кенен айлангандай кылып карматылган. Алды жагы жерден тоголонуп кетпегендей кылып түздөлүп, чабылып коюлган. Узундугу 1,5 метрге, калыңдыгы 25-30 см чейин жеткен [1, 86-б.].

Талкуу чоң-кичинесине карата: талкуу жана кол талкуу деп экиге бөлүнгөн. Кол талкууну боз үйдүн ичинде деле колдонууга мүмкүн болгон. Мына ушул талкуунун жардамы менен иштетилген кайыштардан булгаарылар алынган. Катып калган кайыштар талкууга салынган эмес. Себеби араанын тишиндей болуп турган талкуунун тиштери терини сындырып, жараксыз кылып койгон. Ошондуктан каткан терилерди сууга салып жибитип, кайра тоборсутуп, андан кийин жылкынын, койдун куйрук май менен же жылкынын шорпосу менен суугарып (тери тулку боюна сиңирип алганча) алгандан кийин талкууга салынган [8, 6-б.].

«Манас» эпосунда айтылып жаткандай бишкек менен дагы ургулоо, кол токмок менен токмоктоо жолу менен кайыштарды ийлешкен. Албетте бул кол, бут менен тебелеп, укалап олтурганга караганда жеңил болгон. Ийлөө бир адамдын колун кармаган жана көп убакытты талап кылган. Ал эми ийленип жаткан терини көлөкөгө сактап, күн көргөзүшкөн эмес. Кайсыл бир учурларда каарылуу жигиттер буттары менен тебишип алып, чоюп, ар тарабын керип, жумшарганга чейин ийлешкен.

Кымыз, суусундук идиштерин жасоо, аны жасаганга чейинки иштер да колду кармаган, машакаттуу иш экендигин белгилеп кетүү керек.

Алгач теринин ички бетин эттен жана челден орок, күрөк, ийректин жардамы менен кырып тазалап алган соң, суу менен жууп, андан кийин гана теринин жүнүн кыруу ишине киришет. Ал үчүн уста же чебер өзү бийигирээк жерге олтуруп алган. Мисалы: ээрдин, дөңгөчтүн, таштын үстүнө, такыр болбосо жерге олтуруп алып деле иштей берген (бийик олтурган себеби жамбаш сөөк менен тизенин бийиктиги бир деңгээлде болгон учурда иштөөгө ылайыктуу болгон – К.О.).

Уста терини кырыш үчүн үч-төрт бычакты курчутуп жанына коюп алат. Антпесе бычак тез-тез эле мокоп калгандыктан, аны улам курчутуп олтуруу убакытты алат. Тизесине терини ички бети менен жаткырып алып, сол колу менен терини чоюп, өзүнөн ары карай кырып баштайт (себеби өзүнө карай тарканда сол колуна курч бычак тийип, жарадар кылып коюшу мүмкүн – К.О.). Эгер чебер жерге олтуруп иштей турган болсо, анда терини бутунун учуна илип алып, жогорудагыдай тартипте иштей берген. Чебердин жанында сөзсүз түрдө аякка куюлган суу турган. Суу менен теринин жүнүн ылайыгына карап, суулап алып турат. Бир күндүн ичинде чебер беш-алты терини тазаланганга мүмкүнчүлүгү жеткен [4, 96-б.].

Чанач негизинен улактын, эчки, серкенин туюк союлган терисинен гана жасалган. Текенин териси чаначка, дегеле пайдаланууга жарабайт. Себеби анын

куулугунун (эркектик жынысы) жыты денесине ушунчалык тарап кеткендиктен өтө сасык жытты чыгарып турат. Ошондуктан анын этин же терисин пайдаланыш үчүн бир жыл мурун бычып салышкан. Ал кийинки жылга гана даяр болгон.

Чаначты жасоо үчүн теринин чылгыйы эт, май, челден ийректин жардамы менен тазалап, аны суу менен тазалап жууп алгандан кийин, жүнүн кыруу иши башталган. Жүндөн тазаланган терини таза суу менен жууп алгандан кийин, аны кургатуу, чаначтын формасын сактоо үчүн же тери бирине бири жабышып калбагандай кылып ача жыгачтарга жайып, бир-эки күн күнгө жайып кургатып алышкан. Андан кийин аялдар олтуруп алышып, койдун терисин ийлеген сыяктуу ийлөө ишин башташкан [4, 99-б.]. Жуматаева Лайликандын (Жалал-Абад областы, Токтогул району, Торкент айылы) маалыматы боюнча ийлеп жаткан териге колдун күчү калган жетпей калган учурда бут менен тепселеп, же өрмөктүн кылычы чапкылап ийлешкен [8, 8-б.]. Ийленген тери ыштыкка салынган. Ышталгандан кийин гана тигүү ишине өтүшкөн. Алгач алдыңкы буттарынын орду, андан кийин моюн териси кагаз жиптер менен тигилген. Себеби ал сууга тийген сайын көбүп, сууну кое бербей кармап калган.

Чаначты кыргыздар кымыздан сырткары суу, айран, сүт тамак-аштарын куюу, ташуу үчүн да пайдаланышкан. Андан сырткары ун, дан азыктарын сактоо үчүн дагы кенен колдонулган. Муну көп учурларда чанач дебестен, тулуп деп аташкан. Тулуп жасала турган теринин ийлениши, тигилиши кудум эле чанач идишин жасагандай эле жасалган. Болгон айырмасы түбүн тегиз кылууга аракет кылышкан. Себеби ун же дан буйткаларда шыкалып калып көгөрүп кетпеши үчүн түбүнүн тегиз жасалашы шарт болгон. Экинчи айырмачылыгы тулуп ыштыкка салынган эмес. Суяктук куюлбаган шири идиштери ыштыкка салынбайт [8, 9-б.].

Чанач жасалган чылгый 20-25 күн атайын казылып даярдалган ыштыкта ышталган. Ыштыктын тереңдиги 1 метр, диаметри 3-4 м, узундугу 1,5 метрге чейин жеткен. Ыштыктын оозунан жагылган оттун түтүнү чуңкурга толуп, ал жерде жыгачтарга керилип турган идишти түтүнү менен ышка толтурган. Ыштык жасаган адам ыштыктын суунун жээгинде, же алдынан суу өтүп турган ыңгайлуу жерге жасаганга аракет кылышкан. Себеби жалындын күчү менен түтүн барган жерлер кургап, ышталып жаткан идиштерди күйгүзүп жиберилиши мүмкүн. Бир жумадан кийин орун которуп, кайра бир жумага калтырган. Ыштоо ыкмасы аяктагандан кийин куйрук май менен дыкат, кургак жерин калтырбай сүрүп чыккан. Бул ыкма идиштин тигилген жерлерине тыгылган ышты артка карай чыгып кетпеши үчүн бекемделип жасалган.

Меш – серкенин терисинен жасалган чоң чанач. Кээде чоң чанач, жалпы эле чанач маанисинде да айтыла берет [13, 496-б.]. Мешке көбүнчө сүзмө сакталган. Меш, чанач улактын, эчкинин же серке-

нин терисинен жасалган. Улактын терисинен жасалганын кол чанач деп атап ага көбүнчө жол жүргөн жолочуулар, жок издегендер, дыйканчылык менен жүргөндөр суусундук куючу идиш катары пайдаланышса, эчкинин, серкенин терисинен жасалган чаначтарга, мештерге кымыз куюлуп, бышылып, айрым учурларда суу дагы ташышкан.

Этнограф К.И. Антипина меш, чанач тууралуу кызыктуу маалыматтарды келтирет. Анын маалыматы боюнча: «Ош областынын чыгыш бөлүгү, Тянь-Шань жана Ысык-Көлдүктөр мештин дал өзүндөй эле жасашат, бирок «чанач» деп аташат» [2, 125-б.], – дейт. Ал эми кыргызча-орусча сөздүктүн түшүндүрмөсүндө: 1) «меш» иран сөзү – эчкинин териси, бодо малдын терисин туюк союу, дарыялардан, көлдөн өтүш үчүн малдын терисин туюк союп, үйлөп алып анын жардамы менен суудан өтүшкөн; 2) Тянь-Шанда суу ташыган идишти меш дешкен [11, 526-б.].

Биз талаа материалдарын чогулткан Нарын, Ысык-Көл аймактарында мешти колдонушкандыгын азыраак адамдар гана билээрлиги дайын болду. Көпчүлүгү мындай атты угушпагандыгын айтышты. Ал эми Талас, Кетмен-Төбө өрөөндөрүндө сүзмө куюлган идиш катары кенен пайдаланышкандыгы белгилүү болду.

Мешке үй тиричилигине керектүү катуу нерселер, аркан, курал-жарактар ж.б. майда нерселер дагы сактала берген. Бирок ал мештер ыштыкка салынган эмес. Себеби ыштыктын негизги максаты сууну сыртка чыгарбай кармап туруу болгон. Ошондуктан моюн, шыйрактар чыккан жерлер түбүнөн байланып гана коюлган.

«Меш» деген сөздөн орус тилинде колдонулуп жүргөн «мешок» [15] сөзү келип чыккандыгын дагы белгилеп коюшубуз керек.

Көнөк – бээ саачу, кымыз куюлуучу, чайнектин формасындай, чоргосу менен кошо жасалган шири идиш бири [4, 79-б.; 3, 130-б.]. Бул идишти жасоо дагы күз айларында, мал көп союлган мезгилде башталган. Жүнүнөн ажыратуу иштери жогоруда айтылгандай эле ыкмаларда аткарылган. Терини жүндөн тазалап жууп алгандан кийин, терини азыраак кургатып, жазга чейин сактап коюшкан. Себеби жазгы малдын териси жука болгондуктан андан жасалган идиштер сапаттуу болгон эмес. Ошондуктан идиш жасала турган терилер көбүнчө күзүндө союлган малдын терисинен жасалган [4, 81-б.].

Көнөк жасоо үчүн даярдалган терини алгач, төрт бурчтуу кылып кесип алышып, анын эки четин тегерек формада бириктирип, тигип алышкан. Андан кийин түбүнүн формасын алыш үчүн калган теринин үстүнө коюп, өлчөп алган соң тегерек кылып кесип, кайра тегерете шоона (жүндөн жасалган – К.О.) жип менен бүрүп чыгышат. Ал эми үстүнкү бөлүгү түз болушу үчүн, талдын бир элүүдөй калыңдыктагы бутагын тегерете ийип алкак жасап, теринин жээктерин сыртка кайрып, алкактын үстүнөн бастырып

тигип коюшкан. Алкак теринин астында көрүнбөй калган. Көнөктүн үстүнкү жээгинен болжолдуу 10 см белгилеп, өтө чоң эмес тешик чыгарып, териден жасалган тумшугу ийилип турган чоргону бекитишкен. Чоргонун алкымына сүткө түшкөн кыпктарды алып калыш үчүн атайын жылкынын же топоздун куйругунан электин көзүндөй майда торду бекитип коюшкан. Бул таза сүт алуунун ыкмасы болгон.

Көтөрүп жүрүүгө ыңгайлуу болушу үчүн үстүнкү бөлүгүнүн эки жагынан теңдеп, тешип, жип менен байлап алышкан. Кымыз куюп бере турган идиш болгондуктан бул идишке дагы көркөмдөлүп оюу-чиймелер түшүрүлгөн [4, 81-б.]. Көнөккө «кочкор мүйүз оюмун», «кыйма оюмун» көбүрөөк түшүрүп келишкен.

Көнөк дайым эле бир формада жасала берген эмес. Айрым көнөктүн чоргосу чайнек менен чөөгүндөй түбүнөн моюну узун келип, өйдө караса, кээ бир көнөктүн чоргосунун көзү төмөн карап турган. Кээ бир көнөктөрдүн түбү менен оозу бирдей кеңдикте болот. Түбүнөн оозу бир аз куушураак көнөктү да чеберлер кармашкан. Көнөк бээ сааганга өтө ыңгайлуу, колго токтомдуу, жерге түшүп кеткенде, алып жүргөндө катуу үн чыккан эмес. Себеби жаңы саалып жаткан бээлер катуу дабыштан деле үркө берет эмеспи, ошондуктан калдырап, саап жаткан бээни чочутпайт. Көнөктүн көлөмү: бийиктиги 25 см, айланасы 27 см болуп, сыйымдуулугу 10-12 литрге чейин жеткен [7, 3-б.; 3, 131-б.; 4, 81-б.].

Алтайлыктар көнөктү эки уйдун желин терисинен кошуп тегерек формада эмчектин сегиз түймөсү торсоюп чыгып тургандай кылып жасашкан [12]. Кыргыздар дагы уйдун желинин, буканын уруктук калтасын ийлеп керек-жарак салганга жаратышкан. Кургак тура турган насбай өңдүү нерселерди салып коюуга, алып жүрүүгө ыңгайлуу болгон. Себеби өздөрү эле тийиштүү формада тургандыктан аны бычып, тигип олтуруунун зарылдыгы жок болгон.

Көнөчөк аты айтып тургандай, көнөктөн чакан жана чоргосу жок жасалып, шири идиштердин катарына кирет. Көнөчөккө көбүнчө каймак, сары май өңдүү тамак-аштар салынган. Идиштин оозу түбүнөн бир аз кууш келет да, ашканадагы ала баканга илүү үчүн кылдан же кайыштан боо тагылган.

Көнөчөк уйдун желининен да жасалган. Оюулардан «чийме сынпос» түшүрүлгөн. Айрым чеберлер терини союлары менен жылуулай жүнүн алып, чиеге кайнатып, канды жылымык кылып туруп, терини ага боеп, түнөтүп койгон. Эртеси керип, кургатып туруп, аны бычып тигет. Ичине топурак шыкап, кептеп, тырмактын изи түшкөндөй кургаган чакта сыртынан темир шиш менен чийим түшүрүшкөн [3, 134-б.].

Жыйынтыктап айтканда, суусундук куюлуучу, даярдалуучу жана сакталуучу идиштерди бычуу, тигүү, жасоо иштери көптөгөн тажрыйбаны, убакытты талап кылганы менен күнүмдүк турмушта

пайдаланууга жеңил, ошондой эле ыңгайлуу болуп, көчмөн кыргыз элинин суроо-муктаждыктарына толук жооп берген.

Адабияттар:

1. Айтбаев М.Т. Историко-культурные связи киргизского и русского народов (По материалам Иссык-Кульской области Киргизской ССР). Фрунзе, 1957. – 172 с.
2. Антипина К.И. Особенности материальной культуры и прикладного искусства южных киргизов (по материалам, собранным в южной части Ошской области Киргизской ССР). – Фрунзе: Издательство Академии наук Кирг. ССР, 1962. – 288 с.
3. Акматалиев А.С. Кыргыздардын кол өнөрчүлүгү: Колдонмо / Көркөмдөгөн сүрөтчү К.Коеналиев; Илим. проп. «Мурас» ишкер долбоору. – Б.: Кыргызстан, 1996. – 328 б.: илл.
4. Бурковский А.Ф. К вопросу обработки животноводческого сырья у киргизов / Ученые записки, выпуск второй. Киргизский женский педагогический институт им. В.В.Маяковского. Фрунзе, 1957. – С. 71-106.
5. Загряжский Г.С. Быть кочевого населения долинь Чу и Сырь-Дарьи / Туркестанские ведомости. – 1874. – №15.
6. Даржа В. Лошадь в традиционной практике тувинцев-кочевников. – Кызыл: Тувинское книжное издательство имени Ю.Ш.Кюнгеше, 2014. – 184 с.
7. Капалбаев О.Э. Автордун талаа материалы. Дептер №1. Чүй, Ысык-Көл, Нарын областтары, 2014. – 12 б.
8. Капалбаев О.Э. Автордун талаа материалы. Дептер №2. Ош, Баткен, Жалал-Абад областтары, 2015. – 17 с.
9. Капалбаев О.Э. Автордун талаа материалы. Дептер №3. Токтогул (Кетмен-Төбө өрөөнү), Чоң Алай, Алай, Өзгөн, Сузак райондору. 2016. – 12 б.
10. Капалбаев О.Э. Кыргыз элинин териден жасалган ат жабдыктары жана алардын жасалыштары (XIX кылымдын аягы – XX кылымдын башы) // Наука, новые технологии и инновации Кыргызстана №6, 2016. – Б. 124-129.
11. Кыргызско-русский словарь. Около 40000 слов / Сост. К.К.Юдахин. – Б.: «Кут-Бер», 2015. – 976 с.
12. Левыкина Т.А., Сеницына Е.С. Реставрация этнографической кожи на примере кожаных сосудов из собрания национального музея Республики Алтай им. А.В.Анохина / <http://art-fenomen.ru>. Интернет булак.
13. Манас: Кыргыз элинин баатырдык эпосу: 3-китеп. С.Орозбаковдун варианты / Сүрөтчүсү А.Акматов. – Б.: Кыргызстан. 1995. – 672 б.
14. Потапов Л.П. Очерки по истории алтайцев. М., Л.: Издательство Академии наук СССР, 1953. – 446 с.
15. <https://ru.wiktionary.org/wiki/мешок> Интернет булак.

Рецензент: к.и.н. Жолдошев Н.Ж.