

Тайиров А.-С.М., Тайиров М.М., Мусаев О.М.

**ЖУСУП БАЛАСАГЫНДЫН «КУТТУУ БИЛИМ» ЧЫГАРМАСЫНДАГЫ
СҮТТҮ КАЙРА ИШТЕТҮҮ ТЕХНОЛОГИЯСЫНЫН ЖАНА КОЛ
ӨНӨРЧҮЛҮКТҮН (УСТАЧЫЛЫКТЫН) БЕРИЛИШИ**

Тайиров А.-С.М., Тайиров М.М., Мусаев О.М.

**ОТРАЖЕНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПЕРЕРАБОТКИ
МОЛОКА И РУКОДЕЛИЯ (МАСТЕРСТВА) В ПРОИЗВЕДЕНИИ
ЖУСУПА БАЛАСАГЫНА «БЛАГОДАТНОЕ ЗНАНИЕ»**

A.-S.M. Taiirov, M.M. Taiirov, O.M. Musaev

**REFLECTION OF MILK PROCESSING TECHNOLOGIES
AND HANDICRAFTS (CRAFTSMANSHIP) IN THE WORK
OF ZHUSUP BALASAGYN «BLESSED KNOWLEDGE»**

УДК: 637.1/746.02:130.2 (575.2)

Жусуп Баласагындын “Куттуу билим” чыгармасындагы көчмөн жана отурукташкан элдердин малчарбачылыктан, дыйканчылыктан алган тамак-аш азыктарын кайра иштетүү, улуттук буюмдарды жасоо технологиясын жана кол өнөрчүлүк менен устачылыктын зарылдыгын жакшы билишкендиги изилденди. Автор өз чыгармасында мал чарбачылык менен алектенген көчмөн элдердин адам коомуна керектүү материалдык байлыкты жаратуудагы ордун жана аларга тиешелүү мүнөздөрүн да жазган. Жусуп Баласагын жазган кымыз, сүт, айран, жуурут, куруттарды элибиз азыр деле чоң керектөө менен тамак-аш катарында колдонушат. Жуурутты да, айранды да бышырылган сүттү уютуу жолу менен алышкан. Жуурутты көчмөн элибиз көбүнчө жайлоого көчүп-конуу мезгилинде пайдаланышкан. Жууруттан же айрандан алынган сүзмөдөн курут жасашкан. Азыркы мезгилде да элибиз эки жол менен даярдашкан (а) сүзмө курут, (б) кайнатылган курут) куруттун ондогон түрү бар. Көчмөн элибиз турмуш-тиричиликке керек болгон бардык нерселерин төрт-түлүк малдан алышкан. Койдун жүнүнөн кийим-кече даярдашкан. Терини аштап, анан ийлеп тон тигишкен. Дыйканчылык даде Караханид доорундагы элибиздин мал чарбачылыгы сыяктуу өтө зарыл чарбачылык экендигин, автор, даана жазып калтырган. Кол өнөрчүлүк таптар түзүлөр алдында пайда болгон. Кол өнөрчүлүк өсүп олтуруп устачылык кесибине айланган. Жусуп Баласагын өз эмгегинде усталардын сапаттары, шарттары, жасаган буюмдары жөнүндө кенен кесери жазган. Караханид заманындагы мамлекет башчылар усталарга чоң сый-урмат көрсөтүү менен мамиле кылышып, алардын эмгеги аркылуу өздөрүнүн аттарын келечекке таштап кетишкен. Мисалы: Бурана, Таш-Рабат, Сафед-Булан, Өзгөн архитектуралык комплекси.

Негизги сөздөр: *Жусуп Баласагын, Куттуу билим, Караханид мамлекети, көчмөн эл, отурукташкан эл, мал чарбачылык, малчы, дыйкан, Фергана өрөөнү.*

В статье исследуется традиционное знание кочевников и оседлых народов в производстве Жусупа Баласагына

“Благодатное знание” о технологии переработки продуктов питания, получаемых ими благодаря животноводству и земледелию, а также рукоделия и мастерства. Автор в своём произведении пишет о значении, созданных кочевым народом материальных ценностей, необходимых человеческому обществу и даёт им глубокую характеристику. Кымыз, молоко, айран, жуурут, курут, о которых пишет Жусуп Баласагын, и настоящее время употребляются людьми, как необходимое питание. Жуурут и айран готовили из кипячённого молока путём сквашивания. Кочевники в большинстве случаев использовали жуурут, когда переезжали в джайлоо. Из жуурата и айрвна делали сузьму, а из сузьмы – курут. В настоящее время наш народ готовит курут с двумя путями: а) из сузьмы б) кипячённый курут. Есть десятки сортов изготовленных курутов. Все необходимое для жизнедеятельности кочевой народ получал от животноводчества. Из овечьей шерсти ткали одежду, капустили кожу и из него готовили шубу. Автор убедительно пишет, что земледелие также было необходимой деятельностью народа, как и животноводчества, в эпоху Караханидов. Рукоделие возникло перед образованием классов. Рукоделие постепенно переросло в профессию мастеров. В своём труде Жусуп Баласагын широко отражает условия работы мастеров, подделки и их качества. В эпоху Караханидов главы государства относились к мастерам с очень большим уважением. Они увековечили свои имена через их труды. Например, имеются в настоящее время такие памятники средневековья, как Бурана, Таш-Рабат, Сафед-Булан, Узгенский архитектурный комплекс.

Ключевые слова: *Жусуп Баласагын, Благодатное знание, государство Караханидов, кочевой народ, оседлый народ, животноводчество, животновод, дехканин, Ферганская долина.*

The article explores the traditional knowledge of nomads and settled peoples in the work of Zhusup Balasagyn “Blessed Knowledge” about the technology of processing food products obtained by them through animal husbandry and agriculture, as well as needlework and craftsmanship. The author in his work

writes about the significance of the material values created by the nomadic people that are necessary for human society and gives them a deep characteristic. Kumis, milk, ayran, zhurat, kurut, which Zhusup Balasagyn writes about, are still used by people as a necessary food. Zhurat and ayran were prepared from boiled milk by fermentation. Nomads in most cases used juuret when they moved to the jailoo. From Jurata and ayran did suzma, and suzma – kurut. Currently, our people prepare kurut with two ways: a) from suzma b) boiled kurut. There are dozens of varieties of manufactured kuruts. The nomadic people received everything necessary for life from animal husbandry. Clothes were woven from sheep's wool, leather was fermented, and a fur coat was prepared from it. The author convincingly writes that agriculture was also a necessary activity of the people, as well as animal husbandry, in the era of the Karakhanids. Needlework arose before the formation of classes. Needlework gradually developed into the profession of masters. In his work, Zhusup Balasagyn broadly reflects the working conditions of craftsmen, crafts and their quality. In the Karakhanid era, the heads of state treated the masters with great respect. They immortalized their names through their writings. For example, there are currently such monuments of the middle ages as Burana, Tash-Rabat, Safed-bulan, and the Uzgen architectural complex.

Key words: Zhusup Balasagyn, Beneficial knowledge, the state of Karakhanids, a nomadic people, settled people, livestock farming, livestock, farmer, Fergana valley.

IX кылымдын ортосунда пайда болгон Караханид мамлекети көчмөн чигилдер жана ягмалар тарабынан негизделген. Караханид мамлекетинде көчмөн жана отурукташкан элдердин мал чарбачылыгы, дыйканчылыгы, кол өнөрчүлүгү жана устачылык иши жакшы жолго коюлган.

Караханиддер доорунда чыккан акын “Падышачылыктын акылы” деген каймана атка ээ болгон дидактикалык эмгектин автору Жусуп Баласагын өзүнүн «Куттуу билим» китебин 1069-жылы бүтүргөн [1]. Жусуп Баласагындын жетишкендиги анын ийге келбес түрк тилин ийге келтирип, жумшак адабий тилге салып, чыгарманы ар бир билимдүү фарс же араб түшүнө ала турган эки жүздөн ашуун рифмалуу ырлар жыйнагына айландырганы болуп эсептелет.

Жусуп Баласагындын бул эмгегинде көчмөн элдердин салттуу билимдери да кеңири чагылдырылган, мисалы астрономиялык, биологиялык жана медициналык билимдери [2,3], экологиялык көйгөйлөрү [4], ошондой эле этнопедагогикалык маселелери [5,6] макалаларда каралган.

Кыргыздар байыртадан баштап эле совет доорунун 30-жылдарына чейин көчмөн жана жарым көчмөн мал чарбачылыгы менен эмгектенип келишкен. Бүгүнкү күндө да мал чарбачылыгы кыргыздардын негизги чарбасы болуп калууда. Кыргыздар мал чарбачылык менен катар дыйканчылык, кол өнөрчүлүк,

аңчылык менен да шугулданышкан. Бирок алар көмөчү чарбанын ролун аткарышкан.

Борбордук Азияда алгачкы темир доорунун башталышында эле, аймакта көчмөндөрдүн мал чарбачылыгы түзүлүп, пайдаланылбай жаткан талааларды жана тоолуу жайыттарды, ошондой эле жарым чөлдөрдү өздөштүрүүгө мүмкүндүк пайда болгон. Ошондуктан сезондуу жайыттарга көчүп-конуунун көнүп калган жолдору салынып, экологиялык шарттарына жараша ар түрдүү көчмөн, жарым көчмөн жана отурукташкан мал чарбачылыгы түптөлө баштаган.

Ал эми Жусуп Баласагындын мезгилинде болсо мал чарбачылыгы Караханид хандыгындагынын негизги өндүргүч чарбаларынын бири болгон. Малдын эти, сүтү, жүнү материалдык байлыктын негизин түзгөн. Мал чарбачылыгы тамак-аш азыктарын өндүрүүнүн жана үй-чарбачылыгына керектүү чийки азыктарды берүүчү булак катарында кызмат кылган. Байыртадан эле көчмөн элдер сүт азыктарын, этти, жүндү, терини пайдаланууну жана кайра иштетүүнүн технологияларын жакшы билишкен жана аны күндөлүк турмушунда пайдаланышкан. Ар жердин географиялык өзгөчөлүктөрүнө карап, өндүрүштүк чарбалар өзгөрүлүп барган. Азыр да элибиз сүт азыктарын даярдоодо, жүндү ийрүүдө, терини аштоодо байыртадан келе жаткан ыкмаларды кеңири колдонушат.

Караханиддер хандыгынын өнүгүүсүнө чоң салым кошуп келген карапайым чарбакер малчылардын коомго керек экендигин Жусуп Баласагын чыгармасында өзгөчө белгилеп,

“Мындан башка дагы бир малчы жандар,
Мал-жандыкка көзөмөл, башчы алар.
Булар-ак дил, такыба элден болот,
Кишилерге тийгизер залалы жок.
Кийим, тамак, ат, унаа-ошолордон,
Шамал сындуу күлүк ат ушул колдон.
Кымыз, сүт, май, жуураттар жана курут,
Шалча, кийиз, ат токум-алардан бүт” [1; 433-434-бб.] - деп жазган.

Бул ыр саптары мамлекеттин ичиндеги мал чарбачылык менен алектенген көчмөн элдердин адам коомуна керектүү материалдык байлыкты жаратуудагы орду жана алардын тиешелүү сапаттарын айтып турат. Жусуп Баласагын өз чыгармасында атап өткөн кымыз, сүт, айран, жуурат, куруттарды элибиз азыр да чоң керектөө менен тамак-аш рационунда пайдаланышат.

Жуурат да, айран да койдун ынак сүтүнөн уютулуп жасалат жана ал ак азыктардын бири болот. Аны эчкинин, уйдун жана топоздун сүтүнөн да уютушкан. Жууратты же айранды уютуш үчүн бышырылган жылуу сүткө уютку айран кошуп, жылуулап жаап

коет. Жууратты уютуу учурундагы сүттүн температурасы (40-45°C) айранды уютуу учурундагы сүттүн (30-35°C) температурасына караганда жогору болот [7]. Жуурат ирчимектешип (жармага окшоп) уют, аны көчмөн элибиз көбүнчө көчүп-конуу мезгилинде суусундук жана тамак-аш катарында пайдаланышкан.

Жуураттан же айрандан алынган сүзмөнү жана курутту кыргыздар кышка сакташкан. Айрым аймактарда жууратты же айранлы гупкө бышып, майын алып, бышмасын суусундукка ичишкен. Ичилбей калган бышманын сары суусун сырыктырып алып, кийин казанга куюпкайнатып, курут жасашкан. Эл арасында азырдале «Айран алымдуу оокат, жуурат жугумдуу оокат» деген макал айтылып келет. Кыргыздар бул тамактарды жогоруда белгилегендей ак деп айтышат. “Эптеп акка жетсек, андан ары жан багып кетебиз” дешип ата-бабалар сүт-айранды күтүшкөн. Бул мезгил Кыргыздардын «Теке календары» боюнча март-апрель айларына туура келет” [8].

Азыркы мезгилде тамак-аш азыктарын өндүрүүнүн мыкты жетишкендиктерин түрк туугандарыбыз колдонушуп, жуураттын көптөгөн түрлөрүн заман талабына ылайык чыгарышып, дүйнөлүк базарларда түрктөрдүн бренди катарында “йогурт” деген ат менен белгилүү болду.

Сүттө 100дөн ашык организм үчүн баалуу азыктар бар. Ата-бабаларыбыз сүттү иштетүүдөн алдың гигиеналык эрежелерди сакташып, бышырышып, андан кийин кайра иштетишкен. Сүттү уютууда табигый азыктарды колдонушкан. Сүттү кайра иштетүүдө сүттүн сары суу белогун да алышкан, ал кадимки эле сүзмөнүн сары суусу. Элдик (салттуу) медицинада, бүгүнкү күндө да, боор ооруга сүзмөнүн сары суусун колдонушат.

Курут – кургак сүт азыгы, ал майсыздандырылган же майы боюнча нормалдаштырылган, иштетилген уйдун, топоздун, койдун, эчкинин сүтүнөн жасалган тамак. Курутту байыртадан ачкалыктан сактоочу азык катары кеңири колдонушкан. Учурда сүзмөдөн же аны кайнатуудан курутту даярдоо жакшы жолго коюла баштады. Акыркы мезгилде оору чакыруучу тез татым азыктарынын (чипсы, кириешки ж.б.) ордуна, дүйнөлүк базарга “йогурт” сыяктуу курутту жайылтууга чоң мүмкүнчүлүктөр жаралууда. Ошондуктан курут кыргыздын тамак-аштарынын брендине айланышына эч кандай күмөн жок. Анткени көптөгөн түрдөгү куруттар даярдалып, өлкөбүздүн дээрлик бардык азык-түлүк дүкөндөрүндө жана чоң жолдордун бойлорунда сатылууда.

Көчмөн малчылык менен жан багышкан кыргыздар турмуш-тиричиликке керек болгон бардык нерселерди төрт түлүк малдан алышкан. Койдун жүнүнөн кийим-кечек даярдашкан. Терини аштап, аны

ийлешип тондорду тигишкен. Боз үй бүтүндөй койдун жүнүнөн даярдалган кийиздер менен кооздолуп, жылытылган. Борбордук Азиянын чоң шаарларындагы көп кабаттуу үйлөрдүн дубалдары менен полдоруна колдо тигилген кийиздер менен түрдүү түстөргө боелуп токулган килемдер илинген жана төшөлгөн. Борбордук Азиянын дээрлик бардык шаар тургундары, отургучтардын кеңири болгондугуна карабастан, жерге же сөрүгө салынган кийиздерге же килемдерге отурууну ыңгайлуу көрүшөт.

Өзгөчө кыргыздар жылкыга башкача мамиледе болушкан. Анткени, жылкы көчмөндөрдүн негизги унаасы болгон, эти менен сүтү (кымызы) тамак-аш катары пайдаланылган, териси, жал-куйругу чарбачылыкта колдонулган. Кыргыздардын уул-кыздары жаштайынан ат жалында шамал менен жарышып чоңоюшкан. Күлүк аттын тездигин элибиз шамал менен салыштырган. Жусуп Баласагын да күлүк атты шамалга теңегени бекеринен эместир [1; 433-б.].

Жусуп Баласагын малчылар ачык айрым болушат, чындыкты сүйүшөт, бирок алар өздөрүнүн каада-салтынан башкаларды жакшы билишпейт, чигилдерде түркөй көп, ошондуктан алар менен сый мамиледе, токтоо бол, досум деп, сырынды ашкере айтпа деген. Мисалы:

«Булардан тартип, билим талап кылба,
Бирок кенен мүнөзү адаты бар.
Аралашсаң аларга сактана жүр,
Каада, сыпаа билишпейт ошону бил.
Жалган айтпа, ачылба дос экен деп,
Билим болбойт “Чигилде”, түркөйү көп» [1; 434].

Чигилдер ошол мезгилдеги тоолук кыргыздар. Жусуп Баласагын малчылардын мүнөзүн төрт сап менен түшүндүргөн. Анткени алар көчмөн болгондуктан, эркин жүрүшүп, мамлекеттин мыйзамдарына да көп баш ийише беришкен эмес [9]. Ислам дини да көчмөн кыргыздардын арасына Кокон хандыгы мезгилинде да кеңири жайылбаганын эске алсак, ислам салттарын толук түшүнө бербейт дегени болсо керек. Көчмөндөр отурукташкан элдердей атайын билим алышпай, өздөрүнүн салттары менен күн кечиришкен. Көчмөндөргө тиешелүү менталитет азыркы кыргыздардын канында да жашап келет. Буга акыркы мезгилдеги мамлекетибиздеги катар эки революциянын болуп өтүшү күбө.

Алгачкы жамааттык коомдун бузулушунун өндүрүштүк өбөлгөлөрү болуп, дыйканчылыктын, мал чарбачылыктын өнүгүшү, металлургиянын жаралышы жана алмашуунун өсүшү саналат. Кол өнөрчүлүк да таптар түзүлөр алдында бардык аймактарда пайда болгон жана ишмердиктин туруктуу түрүнө айланган. Марксистик илимий адабияттарда үй өндүрүшү менен кол өнөрчүлүктү айырмалашат. Үй өндүрүшүндө

буюмдар үйдө, өз керектөөсү үчүн гана жасалат. Кол өнөрчүлүктө болсо буюмдар сатууга чыгарылат. Кол өнөрчүлүктө атайын даярдыгы бар, өз кесибинин сырларын жакшы билгендер иштеген [10; 131]. Кол өнөрчүлүк өсүп олтуруп, устачылыкка (уста кесибине) айланган. Алгач темир эритүүгө эркектер да, аялдар да катышкан, буюмду эркектер гана жасашкан. Металлды иштетүү үчүн атайын темир усталар бөлүнүп чыккан. Байыркы мезгилдерде темир устачылык сырдуу кесип болгон. Зергерлер темир усталардан бөлүнүшкөн. Карапачылык өнөрү алгач аялдарга тиешелүү болгон. Токуучулук да аялдардын эмгеги менен байланышкан. Кийинчерээк эркектер карапа жасоого өтүшкөн. Карапаны атайын жасалган меште күйгүзө баштагандан тартып, анын сапаты жакшырган [10; 134].

Жусуп Баласагын өз эмгегинде усталардын сапаттары, шарты, жасаган буюмдары жөнүндө жана алар менен кандай мамиледе болуу керектигин төмөнкү ыр саптарында айтып кеткен:

«Дагы бир өнөрү артык уста жандар,
Аларды өнөргө маш колу багар.
Булар дагы керектүү жандар сага,
Өзүң үчүн аларды жакын кара.
Темирчилер, өтүкчү, кырманчылар,
Боекчу, жебечиси, жаачысы бар.
Ааламда кооз буюм ушулардан,
Таң каларлык жасалга усталардан» [1; 435].

Караханид мезгилинде да мамлекетти коргоп туруу үчүн күчтүү аскер зарыл болгон. Аскер курал-жараксыз согуш талаасына басып бара алмак эмес. Ошондуктан курал жарак жасаган усталарга, анын ичинен жаачы, окчуларга сый-урмат көп болгон. Ок жана жаа түрк элдеринин байыртадан бери колдонгон куралдарынан. Ордодо, кошун арасында “окчу” жана “жаачы” деген титулдар да бар болгон. Жалаң гана жаа тарткандарды окчу деп аташкан. Жусуп Баласагын жакшы ок ата алган адамдар окчу, жаачыларга кирерин билдирип, аскер башчысында бул өзгөчөлүктөрдүн болуусу керектигин айткан. Түрк элдеринин окчу атууда негизги ролду ойногон жаага да чоң маани бергендиги талашсыз. Жаа кайыңдан жасалган [11; 219-222-бб.].

Жусуп Баласагындын ою боюнча дүйнөнү жок кыла турган эки нерсе бар. Биринчиси, өз милдетин аткарбоо, экинчиси адамдарга залымдик кылуу. Бул эки нерсеге каршы туруу үчүн адилет өкүмдар зордук-зомбулукка кабылган элдерди өзүнө каратып алуусу керек. Зордук-зомбулук бар жерде мыйзам жок. Ошондуктан усталарга жакшы карым-катнашта болуп, кылган кызматынын акысын жебей бер деп талап койгон. Мисалы:

“Кызматы үчүн акысын кылгын белек,

Ичир-жегиз, казаның болсун кенен.

Ошондо сага айтылбайт ушак-айың,
Атак-даңкың бөксөрбөй турат дайым” [1; 436].

Усталарга тамак ашты кенен коюп, болушунча сый көрсөтүү керектигин эскертет. Уста тамакты канча калориялуу жесе, иштеген, аткарган жумушу да ошончолук кооз чыккан.

Бүгүнкү күндө да кайсы тармактагы уста болбосун, биздин чөлкөмдөгү элдер устанын тамагына өзгөчө маани беришет. Атайын ашпозчуларды жалдашат же келин-кыздарын уста бакканга чыгарып коюшат. Устаны багуу чоң милдет катары каралып келет. Эгер устаны нараазы кылса, бүткөн имараты да жолдуу болбойт дешет. Устаны багуу анын эмгек аксына таасирин тийгизбейт. Устаны жакшы бакса, алар да чын дилден иштеп беришет. Кээ бир адамдар устага берген тамак-ашын да, уста акысына киргизип алып, кепке калгандарын угуп жүрөбүз.

Ал эми Жусуп Баласагын бабабыз падыша өзүнөн кийин жакшы атак калыш үчүн «Жакшыдан бак калат» дегендей, келечекке кооз имараттарды чебер усталар аркылуу калтырууга берген кенешин төмөнкүдөй ыр-саптар менен жазган:

“Жакшы айтыптыр бир киши көптү билген,
Ак жүрөк жамы журтту жакшы көргөн.
Жакшы жашоо көздөбөй-атак көздө,
Жакшы атагың артык го тирүүлүктө.
Өзүң өлсөң артыңда атың чыгып,
Жакшы болсоң атагың-жашоо кызык” [1; 436] -

деп жазган.

Көчмөн караханиддер архитектура жана курулуш искусствосунун жактоочулары болушкандыгы таң калыштуу. Самаркандда карханиддер күрөң, ак жана жашыл түстөгү татаал оймо-чиймелер түшүрүлгөн коргонду курушкан. Өзгөн шаарындагы Кара-Дарыянын үстүндөгү аскада үч бириккен күмбөз комплексин тургузушкан, алардын ар бири Караханид башкаруучуларына арналып, араб жана фарс жазмасы менен жазылган. Күмбөз бышырылган кыштар менен тургузулуп, геометриялык татаал оймо-чиймелер менен кооздолгон. Бул кооз имараттарды кимдер курушту? Албетте колунан көөрү төгүлгөн усталар жараткан шедеврлер. Алар геометриялык тактыкта курулгандыктан, бүгүнкү күндө да бузулбастан сакталып турат. Ошондой эле Чуйдогу Бурана, Ат-Башыдагы Таш-Рабат, Ала-Букадагы Сафед-Булувн комплекстери дагы Караханиддер доорунан калган эстеликтер. Жусуп Баласагын айткандай мамлекеттин башкаруучулары усталарга чоң сый көрсөтүү менен, өздөрүнүн атын келечекке таштап кетишти [1;436].

Ошондой эле Жусуп Баласагын дыйкандардын ким экендигин жана алар менен кандай мамиледе болуу керектигин минтип баяндайт:

“Эми айтайын дыйкандар туурасында,
Эң керектүү кишилер-ишен буга.
Аралаш, мамиле түз-ушул кеңеш,
Сен болосун, кардың ток, кырсыксыз эч.
Булардан баары көрөт сый-урмат,
Ичээр суусун, жээр аш андан алат.
Сыйынан дыйкандардын четте эмесин,
Эмгегинен алардын ичип-жейсин” [1; 430].

Дыйканчылыктын отурукташкан калк арасында жогору бааланышы, караханиддердин иш аракети менен далилденген.

Кыргызстандын түштүгү, Фергана өрөөнү мурунтандан бери эле дыйканчылык зонасы болуп келген. Караханид доорунда дыйканчылык Кетмен-Төбө, Чаткал, Алай, Чоң-Алай өңдүү коптогон тоолуу өрөөндөрдө да пайда болгон. Фергана өрөөнүндөгү чоң шаарлар Ош, Өзгөн, Мады болгон [12; 149]. Байыркы дыйканчылык түшүмдүү, суугарыла турган, нымдуулук жакшы сактала турган жерде пайда болгон жана өнүккөн. Айрым жерлерде каптатып (жапма) суугарууну пайдаланылган. Бул ыкманын бүгүнкү күндө да Чүй өрөөнүндөгү дыйкандар жүгөрүнү суугарууда колдонуп келишет. Алгач дыйканчылыкта жерди таяк-чот менен айдашкан. Кийинчерээк кыйып өрттөө, которуштуруп айдоо системалары пайда болгон. Дыйканчылыктын интенсивдүү формалары болуп ирригациялык жана кайрак айдоо дыйканчылыгы эсептелет. Ирригациялык дыйканчылык байыркы доордо пайда болуп, кургак жерлерде кеңири тараган. Анда каналдардын курулушу негизги орунду ээлеген [13; 125-126-бб.].

Караханид доорунда Кыргызстандагы Нарын, Кара-Дарыя, Ак-Буура, Сох, Ак-Суу, Исфайрам, Чили-Сай, Көк-Арт дарыялары дыйканчылыктын өнүгүшүнө чоң салым кошкон. Археологиялык казуулар Борбордук Азиялыктар дүйнөлүк цивилизациянын айлампасынын борбордук бөлүгүнөн орун алгандыгын далилдеп турат. Эки гениалдуу америкалык археологдун 1900-жылдардагы Рафаель Пампеллинин жана бир кылымдан кийинки Фредрик Хиберттин изилдөөлөрү коло доорунда эле Борбордук Азиялыктар нан жабуу үчүн эгин өстүргөн дүйнөдөгү биринчи адамдар экендигин далилдеди [14; 43].

Дыйканчылык дале Караханид доорундагы көчмөн элдердин мал чарбачылыгы сыяктуу эң керектүү чарбачылык экендигине ынандык. Анткени Жусуп Баласагын жазгандай “Ичээр сууң да, жээр ашың да дыйкандардан” деп жазгандай, ичип-жей турган көптөгөн тамак-ашты дыйкандар өндүрүшкөн.

Мына ошентип, бул макалада Караханиддер за-

манындагы көчмөн элибиздин сүттү кайра иште-түүдөн алышкан жуурат менен курутка, төрт түлүк малды асыраган малчыларга жасаган мамилесине, малдын жүнүнөн даярдашкан кийиз-килемдерине, кол өнөрчүлүгү менен устачылыгына, ошондой эле дыйканчылыгына чон көңүл бурулду.

Адабияттар:

1. Жусуп Баласагын. Куттуу билим. - Б.: “Бийиктик плюс”, 2017. - 644 б.
2. Абдибаитова А.Т., Тайиров М.М. Жусуп Баласагындын “Кут алчу билим” дастанындагы астрономиялык билимдердин чагылышы. / Журнал «Наука и новые технологии». - Б., 2013. - №5. - 97-100-бб.
3. Абдибаитова А.А., Тайиров М.М. Жусуп Баласагындын «Куттуу билим» чыгармасындагы биологиялык жана медициналык илимдердин берилиши. / Вестник КНУ им. Ж.Баласагына. / Спецвыпуск (S), 2017. - 39-43-бб.
4. Абдибайитова А.А., Тайиров М.М. Жусуп Баласагындын «Куттуу билим» чыгармасындагы экологиялык көйгөйлөр. / Журнал «Известия вузов Кыргызстана». - Б., 2017. - №3. - 83-85-бб.
5. Тайиров М.М., Касымов Т., Миталипов К. Жусуп Баласагындын «Куттуу билим» дастаны жана анын тарбиялык мааниси. / Вестник КНУ им. Ж.Баласагына. / Спецвыпуск. - Бишкек, 2015. - 602-607-бб.
6. Мусаев Ө.М., Тайиров М.М. Жусуп Баласагындын «Куттуу билим» дастаны жана балдарды адеп-ахлакка тарбиялоо. / Вестник КГУ им.И.Арабаева. - Бишкек, 2017. - В.1, Пед. и псих., 2 часть, 128-131-бб.
7. Аксунова А., Каратаева К. Сүттү кайра иштетүү. / “Фермер айым” кесиби боюнча окуу куралы. - Бишкек, Кенеш басмасы, 2016. - 92-б.
8. Тайиров М.М., Тайиров А.-С.М. Тоо текелеринин жашоо цикли - жыл мезгилдеринин барометри жана теке календары. / Вестник КНУ им. Ж.Баласагына. / Спецвыпуск. - Бишкек, 2019.
9. Мусаев О.М., Тайиров М.М., Таиров Х.Р. XVIII кылымдагы Исфайрам-Сайлык кыргыздардын Кокон хандыгы менен болгон мамилеси. Саманчы бий жана Чолдонун куну. / ОшМУнун жарчысы. / Атайын чыгарылыш. - Ош, 2017. - 208-211-бб.
10. Эралиев С.Н. Алгачкы жамааттык коомдун тарыхы. - Б., 2014. - 204 б.
11. Решат Генч. Карахандар мамлекетинин бийлик түзүлүшү. - Б., 2004. - 240 б.
12. Кыргыз ССР тарыхы. 1-т. - Ф.: “Кыргызстан”, 1973. - 620 б.
13. Вайенберг Б.И., Ставиский Б.Я. Орто Азиянын илгерки замандагы тарыхы менен маданияты. - Б., 1996. - 271 б.
14. Фредерих Старр С. Жоготулган агартуу: Борбордук Азиянын алтын доору араб басып алууларынан Темирланга чейин. - Бишкек, 201. - 676 б.