

КЫРГЫЗ РЕСПУБЛИКАСЫНЫН БИЛИМ ЖАНА ИЛИМ МИНИСТРЛИГИ
КЫРГЫЗ РЕСПУБЛИКАСЫНЫН УЛУТТУК ИЛИМДЕР
АКАДЕМИЯСЫНЫН Б. ДЖАМГЕРЧИНОВ АТЫНДАГЫ ТАРЫХ,
АРХЕОЛОГИЯ ЖАНА ЭТНОЛОГИЯ ИНСТИТУТУ ЖАНА
Ж. БАЛАСАГЫН АТЫНДАГЫ КЫРГЫЗ УЛУТТУК УНИВЕРСИТЕТИ
Д.07.23.674. ДИССЕРТАЦИЯЛЫК КЕҢЕШ

Кол жазма укугунда

УДК: 39:902.7 (575.2) (043.3)

АБДИЕВА АЙШАХАН МУХАМАТКУЛОВНА

**КЫРГЫЗДАРДЫН ӨСҮМДҮКТӨРДҮ ТААНЫП БИЛҮҮСҮ
ЖАНА АЛАРДЫ КОЛДОНУУСУ
(XIX кылымдын аягы - XX кылымдын башы)**

Адистиги 07.00.07. - этнография, этнология жана антропология

Тарых илимдеринин кандидаты окумуштуулук даражасын изденип алуу үчүн
жазылган диссертация

Илимий жетекчиси:

КР УИАнын академиги, тарых
илимдеринин доктору, профессор

А. А. Асанканов

Бишкек-2024

МАЗМУНУ

КИРИШҮҮ	3
I. БАП. ИЗИЛДӨӨНҮН ТАРЫХНААМЕСИ	
1.1.1. XIX к. аягы - XX к. башындагы өсүмдүктөр дүйнөсүн таанып билүү боюнча изилдөөлөр.....	11
1.1.2. XX к. Советтик, постсоветтик окумуштууларынын изилдөөлөрү.....	19
II БАП. ИЗИЛДӨӨНҮН МЕТОДОЛОГИЯСЫ, ЫКМАСЫ ЖАНА БУЛАКТАРЫ	
2.1. Изилдөөнүн методологиясы жана ыкмасы.....	29
2.2. Изилдөөнүн булактары.....	36
III. БАП. ФЛОРАНЫН САЛТТУУ ЧАРБАДА ПАЙДАЛАНЫЛЫШЫ	
3.1. Кыргыздардын көчмөн жана жарым көчмөн жашоо турмушундагы өсүмдүктөрдөн жасалган буюмдары жана алардын колдонулушу.....	46
3.2. Өсүмдүктөрдү ат таптоодо пайдаланылышы.....	60
3.3. Дыйканчылык менен өндүрүлгөн өсүмдүктөр, алардан жасалган буюмдар жана алардын колдонулушу.....	70
IV БАП. ФЛОРАНЫН АЗЫК ЖАНА ДАРЫ КАТАРЫ ПАЙДАЛАНЫЛЫШЫ	
4.1. Өсүмдүктөрдү тамак-аш, суусундук катары пайдаланылышы жана алардын жасалышынын элдик ыкмалары	79
4.2. Өсүмдүктөрдү дары катары пайдаланылышы жана алардын жасалышынын элдик ыкмалары.....	104
4.3. Флоранын мал ыландарын дарылоодо пайдаланылышы.....	132
V. БАП. ФЛОРАНЫН КҮНДӨЛҮК ТУРМУШ-ТИРИЧИЛИКТЕ ПАЙДАЛАНЫЛЫШЫ	
5.1. Флоранын тери жана жүн иштетүүдө пайдаланылышы	140
5.2. Флоранын сулуулук каражаты (косметика) катары пайдаланылышы.....	152
VI. БАП. КААДА-САЛТТАРДА ӨСҮМДҮКТӨРДҮН МААНИСИ	
6.1. Өсүмдүктөрдү каада-салт, жөрөлгөлөрдө пайдалануу.....	161
6.2. Кооз өсүмдүктөрдүн элдин руханий дүйнөсүнө тийгизген таасири.....	173
КОРУТУНДУ	181
КОЛДОНУЛГАН АДАБИЯТТАР	188
МААЛЫМАТ БЕРҮҮЧҮЛӨРДҮН ТИЗМЕСИ	204
СҮРӨТТӨР	210

Киришүү

1. Изилдөөнүн актуалдуулугу. Азыркы ааламдашуу жана илимий техникалык өнүгүү жигердүү алгалап бараткан учурда этностор менен аларды курчап турган табигый чөйрөнүн ортосундагы мамиле актуалдуу проблемалардын бири. Жашоонун азыркы ыргагы, күндөлүк жашоого улам жаңы технологиялардын кирип жатышы өсүмдүктөр дүйнөсү, алардын элдин турмушундагы ролу тууралуу салттуу билимдердин тез унутулушуна алып келүүдө. Ошого байланыштуу акыркы жылдарда бүт дүйнөдө элдердин өсүмдүктөрдү пайдалануу тууралуу этноботаникалык маалыматтарды чогултуу жигердүү түрдө жүрүп жатат. Бүткүл дүйнөлүк саламаттык сактоо уюмунун, мамлекеттик эмес уюмдардын материалдарында чакан элдердин аймактык флораны пайдалануусунун өзгөчөлүктөрүн изилдөө зарылдыгына көп көңүл бурулууда. Элдердин ден соолугу жөнүндө кам көрүү, оорууларды салттуу ыкмалар менен дарылоо тажрыйбасын изилдөө менен гана эмес, флораны, биологиялык ар түрдүүлүктү сактоо максаты менен да шартталган. Анткени флорага жырткычтык мамиле анын айрым түрлөрүнүн жок болушуна алып келүүдө [136, 172-179-бб.].

Кыргыздар салттуу коомдо курчап турган чөйрөгө өзгөчө мамиле жасаган. Табияттын сырларын терең үйрөнүп, аны менен айкалышып, ага аяр мамиле жасап, флора менен фаунаны туура пайдаланып келген. Ошол себептүү кыргыздардын салттуу чарбачылыгында, күндөлүк турмуш-тиричилигинде өсүмдүктөрдү пайдалануусу жана алардын элдик маданий мураска айланышы ар тараптуу иликтөөлөрдү талап кылат.

Этностордун жаратылышты таануусунун жана пайдалануусунун салттуу системасы жаратылыш чөйрөсүнө карата ыңгайлашат. Ошондуктан, көпчүлүк окумуштуулар ыңгайлашуунун маанилүү механизми - этностук маданият, - деп эсептешет [83, 63-64-бб.].

Элдин этногенезинин жана этностук тарыхынын жүрүшүндө белгилүү табигый шарттардын жана башка факторлордун, чарбалык ишмердүүлүктүн өзгөчөлүктөрүнүн таасиринде этностук жалпылыкка мүнөздүү турмуш-

тиричилик, материалдык жана акыл-ой маданиятынын белгилери калыптанат [83, 3-б.]. Демек, кыргыздарга да мүнөздүү белгилерди өздөрү жашап келген чөйрөнү таануусунан жана жүргүзүп келе жаткан салттуу чарбалык маданиятынын таасиринен, алардын турмуш-тиричилигинде колдонулуп келген буюмдарынан көрүүгө болорун белгилөөгө болот.

Бул изилдөөдө XIX к. аягы - XX к. башындагы салттуу коомдогу кыргыздардын этномаданий мурасынын бири-өзүлөрүн курчап турган өсүмдүктөрдү - флораны таануусу жана аны турмуш-тиричилигинде колдонуусу болуп саналат. Кыргызстандын аймактары географиялык шарты, экономикасы боюнча бири-биринен кескин түрдө айырмаланып турат. Кыргызстандын түштүгү менен түндүгүнүн географиялык чөйрөсү жана шарты ар башка, ошого жараша экологиялык абалы да айырмаланат. Ал өз кезегинде жашаган элдин турмуш-тиричилигине жана маданиятына таасирин тийгизет. Ошону менен бирге, салттуу коомдогу кыргыздардын өзүлөрүн курчап турган чөйрөдөгү флорасын этнологиялык багытта кыргыз таануу илиминде алигече өзүнчө изилдөө предмети боло элек.

Кыргыздардын чарбачылыкта, күндөлүк турмушта, элдик медицина жана ветеринарияда ж. б. чөйрөдө флораны пайдалануунун кылымдар бою топтолгон элдик тажрыйбасы коомдук жана табигый илимдердин өкүлдөрү тарабынан азын-оолак изилденип келе жатат. Чет өлкөлөрдө XIX к. аягынан тарта, постсоветтик республикаларда XX к. акырынан тарта бул багытта атайын изилдөөлөр жүргүзүлүүдө жана бир топ илимий эмгектер жарыяланган, тактап айтканда, “Этноботаника” илимий багыты калыптанып жатат. Бул багытта жогоруда айтылгандай Кыргызстанда алгачкы кадамдар жасалды, бирок атайын изилдөөлөр жок.

Изилдөөнүн максаты жана милдеттери. Иштин максаты - XIX к. аягы - XX к. башындагы Фергана өрөөнүнүн түштүк-батыш чөлкөмүндө жашаган кыргыздардын өздөрүн курчап турган флораны таануусу жана күндөлүк турмушта пайдалануусун иликтөө. Коюлган максатка жетүү төмөндөгүдөй милдеттерди чечүүнү шарттады:

- флорадан жасалган буюмдарды жана алардын жасалыштарын ачып изилдөө;
- дыйканчылык менен өндүрүлгөн өсүмдүктөр жана алардан жасалган буюмдардын жасалыштарын ачып көрсөтүү;
- өсүмдүктөрдү тамак-аш катары пайдаланылышы жана алардын жасалышында элдик ыкмаларын изилдөө;
- флораны дары катары пайдаланышын жана алардын жасалышынын элдик ыкмаларын иликтөө;
- өсүмдүктөрдү мал чарбачылыкта салттуу дары катары пайдаланышын ачып көрсөтүү;
- өсүмдүктөрдү тери жана жүн иштетүүдө пайдаланылышын иликтөө;
- флораны сулуулук каражаты катары пайдаланылышын ачыктоо;
- флораны каада-салт, ырым - жырымдарда пайдаланууну карап чыгуу;
- айрым өсүмдүктөрдүн жергиликтүү элдин руханий дүйнөсүндөгү ордун аныктоо.

Изилдөөнүн объектиси: XIX к. аягы - XX к. башында Фергана өрөөнүнүн түштүк-батыш чөлкөмүндөгү кыргыздардын өздөрүн курчап турган өсүмдүктөр дүйнөсүн пайдалануу болуп эсептелет.

Изилдөөнүн предмети. XIX к. аягы - XX к. башында Фергана өрөөнүнүн түштүк-батыш чөлкөмүндө жашаган кыргыздардын салттуу маданиятынын түзүмүндөгү өсүмдүктөр дүйнөсү, күндөлүк чарбада, турмуш-тиричиликте пайдалануунун салттуу ыкмалары, өсүмдүктөр дүйнөсүнөн алынуучу материалдардан жасалчу эмгек шаймандары, үй-тиричилик буюмдары, боёктор, дары-дармек, сулуулук каражаттары болуп саналат.

Изилдөөнүн хронологиялык жана географиялык алкагы: XIX к. аягы - XX к. башындагы Фергана өрөөнүнүн түштүк-батыш чөлкөмүндө жашаган кыргыздардын флораны күндөлүк жашоо турмушунда пайдаланышы.

Изилдөөнүн методологиялык негизи объективдүүлүк, тарыхыйлуулук принциптери болуп эсептелет.

Илимий иштин жаңылыгы: Аткарылган эмгек кыргыз этнология илиминде XIX к. аягы - XX к. башында Фергана өрөөнүнүн түштүк-батышындагы кыргыздардын флораны күндөлүк турмуш-тиричиликте пайдалануусун атайын өзүнчө изилдөөгө аракет жасаган алгачкы эмгек болуп саналат.

XIX к. аягы - XX к. башында Фергана өрөөнүнүн түштүк-батыш аймагындагы мелүүн жана ысык алкакта өскөн өсүмдүктөрдүн түрлөрү, сапаттары, табигый жана колдо өстүрүлгөн флораны салттуу чарбада, турмуш-тиричиликте кандай форма жана мазмунда керектелүүсү ар тараптан изилденди.

- мал чарбачылыгында пайдаланылуучу флорадан жасалган буюмдар жана шаймандар, аларды жасоонун элдик ыкмаларынын аймактык өзгөчөлүктөрү этнографиялык талаа материалдарынын негизинде каралды;

- дыйканчылык иштеринде пайдалануучу өсүмдүктөрдөн жасалган турмуш-тиричилик буюмдары, шаймандар, идиш-аяктар жана аларды жасоонун элдик ыкмаларынын аймактык өзгөчөлүктөрү этнографиялык талаа материалдардын негизинде изилденди;

- кыргыздар флораны тамак-аш, дары каражаты катары күндөлүк тиричиликте пайдаланышы жана жасалышынын элдик ыкмалары изилденди;

- кыргыздар турмуш-тиричиликте флораны тери жана жүн иштетүүдө боёк катары даярдоо тартиби жана буюмдарга ар түрдүү түс берүү ыкмалары ачып көрсөтүлдү;

Ошону менен бирге, бул илимий маселе башка түрк тилдүү жана кошуна элдерде өсүмдүктөрдүн аталышы, колдонуу ыкмалары менен салыштырылып каралды;

- кыргыз элинин өсүмдүктөргө байланышкан каада салт, жөрөлгөлөрү жана дүйнө таанымдары чагылдырылды.

Коргоого коюлуучу негизги жоболор: Изилдөөнүн натыйжаларынын негизинде төмөнкүдөй жоболор коргоого сунуш кылынат:

- XIX к. аягы - XX к. башында Фергана өрөөнүндө жашаган кыргыздар өзүлөрүн курчап турган флораны өз мезгилине жараша ар тараптан жана терең андап билишкен. Алар өсүмдүктөрдүн ар бирин атынан аташкан жана алардын физикалык, биологиялык сапатына жараша күндөлүк жашоо-турмушунда кенен-кесири пайдалана билишкен;

- кыргыздар күндөлүк турмушта кадыресе табияттын чөйрөсү менен айкалышып жашап, белгилүү деңгээлде өзүнө таандык маданиятын өнүктүрүп келген. Өсүмдүктөр-кыргыз элинин этникалык ландшафтынын негизги маданий мүнөзүн жана табиятка карата адамдардын жүрүм-турумун аныктаган. Аталган чөлкөмдө жашаган кыргыздар негизинен мал чарбачылык жана жер иштетүү жумушу менен алектенип келишкендиктен, жергиликтүү табигый флора жана бакчачылык да белгилүү мааниде чарбачылык ишмердүүлүгүнө таасирин тийгизген. Андан сырткары, өсүмдүктөр дүйнөсү мал чарбачылыкты өстүрүү үчүн тоют катары гана каралбастан, алардын түзүмдөрү түрдүү багыттагы чарбачылыкта керектелүүчү буюмдар катары пайдаланып келишкен;

- кыргыздар курчап турган табигый өсүмдүктөрдү жана дыйканчылык менен өндүргөн флораны салттуу чарбачылыкта буюм, шайман жана идиш-аяк катары пайдаланышы жана алардын орду, жасалыш ыкмалары Фергана өрөөнүнүн түштүк-батышындагы аймактык, экологиялык өзгөчөлүктөргө ээ;

- Фергана өрөөнүнүн түштүк-батыш аймагындагы кыргыздар тамак-ашты даярдоодо жана аны кабыл алууда сүттөн, эттен жана камырдан башка өсүмдүктөрдөн алынган азыктарга орун берилген.

Табигый жаратылыш флорасынан сырткары, бакчада колдо өндүрүшкөн флораны күндөлүк тамак-аштарына пайдаланып келишкен;

- XIX к. аягы - XX к. башында Фергана өрөөнүнүн түштүк-батышындагы кыргыздардын дыйканчылык менен өндүрүлгөн өсүмдүктөрдүн жана алардан жасалган буюмдардын даярдоо ыкмалары калыптанган;

- Фергана өрөөнүнүн түштүк-батышындагы кыргыздардын флораны боёк катары турмуш-тиричиликте тери жана жүн иштетүүдө пайдаланышы жана аны колдонуунун салттуу ыкмаларында чөлкөмдүк өзгөчөлүктөрү сакталган;

- Фергана өрөөнүнүн түштүк-батышындагы кыргыздар флораны дары катары адамдарды дарылоодо кенен пайдаланууга аракет кылышкан. Фергана өрөөнүнүн түштүк-батышындагы кыргыздар флораны сулуулук каражаты катары да пайдаланылышкан. Аймакта өскөн, дүйнөдө сейрек кездешүүчү гүл өзүнүн кооздугу менен жергиликтүү калктын руханий дүйнөсүнөн өзгөчө орун алган.

Изилдөөчүнүн жеке салымы: Диссертант тарабынан он эки жылдан ашык (2012-2024-жж.) Фергана өрөөнүнүн түштүк-батыш чөлкөмүнүн жана аймактарынын Кадамжай, Баткен жана Лейлек өрөөндөрүнүн айылдарында, жайлоолорунда кеңири болуп, турмуш-тажрыйбасы бар, орто жана жогорку муундагы адамдар менен аңгемелешип, интервью алып, сурамжылап, тикеден тике байкоо жүргүздү. Ошону менен бирге каралган маселе боюнча эң алгачкылардан болуп этнографиялык бир топ талаа материалдары жыйналды, алар анализденди, сүрөт, видеоматериалдар тартылды. Кыргыз элинин материалдык байлыгы, көөнөрбөс маданий мурасы болуп саналган буюм-тайымдарын, шаймандарын жасоо ыкмалары жана тиричиликте пайдаланышы боюнча материалдар илимий айлампага киргизилди.

Кыргыз этнология илиминде эң алгачкы жолу Фергана өрөөнүнүн түштүк-батышында жашаган кыргыздардын мисалында өсүмдүктөрдүн элдин күндөлүк салттуу чарбасында, жашоо турмушунда, азык жана дарычылык, сулуулук каражаты катары пайдаланышы жана алардын жасалышынын элдик ыкмалары автор тарабынан ар тараптуу изилденди. Фергана өрөөнүнүн түштүк-батышында жашаган кыргыздардын күндөлүк жашоо турмушундагы пайдаланылган флоранын аттары табылып, сүрөткө тартылып, тиркеме киргизилди.

Изилдөөнүн теориялык жана практикалык мааниси:

- XIX к. аягы - XX к. башында Фергана өрөөнүнүн түштүк-батыш кыргыздарынын өсүмдүктөрдү таанып билүүсү, жүргүзгөн чарбачылыгы, чарбачылыкта пайдаланган буюм-тайымдары, шаймандары, аларды жасоонун салттуу ыкмалары, өсүмдүктөрдү тиричиликте тамак-аш, дары каражаты катары үнөмдүү жана аяр пайдаланышы жөнүндө, кыргыздардын табигый шарт, айлана-чөйрө менен бир эриш-аркак болуп жашагандыгы далилденди. Бул азыркы жана кийинки муундарды жаратылышка аяр мамиле жасоого үйрөтөт. Жаратылыш, андагы флорага аяр мамиле жасалбаса, ал өз кезегинде адамзатка чоң зыян келтирет. Жаратылыш, флора бузулса элдин ар тараптан өсүп-өнүгүшү толук болбойт. Курчап турган флорага мамлекеттин жарандары этият мамиле кылуусуна аз да болсо жардам берет деген тилектебиз.

Бул эмгек тарыхчыларга, этнографтарга, жалпы илим иликтөөчүлөргө жана көркөм өнөр менен эмгектенишкен кесип ээлерине баалуу материал боло алат. Изилдөөнүн жыйынтыктары кыргыз элинин этномаданиятын, колдонмо өнөрүн окутууда, этнография жана атайын курстарды студенттер үчүн окууга, жалпы эле билим алган окуучуларга, жаштарга сунуштаса болот. Бул эмгектин жыйынтыктары жалпы эле коомчулукка, эс тарткан адамдарга, үй-бүлөлөргө керек болушу абзел.

Илимий иштин апробацияланышы: Диссертациянын негизги жыйынтыктары жана жоболору 2014-2024-жылдардын аралыгында Баткен мамлекеттик университети, Ош мамлекеттик университети, 63-Туруктуу Эл аралык Алтаистикалык конференциясында, Алтай элдеринин эл аралык VIII симпозиумунда, Туркияда болуп өткөн ESSA II жана ESSA III онлайн симпозиумдарында, КРнын Улуттук илимдер академиясынын Б. Джамгерчинов атындагы Тарых, археология жана этнология институту, КР Өкмөтүнүн алдындагы “Тарых жана маданий Мурас” фонду тарабынан жана Ата Мекендик жогорку окуу жайларында өткөрүлгөн бир нече эл аралык, республикалык илимий-практикалык конференцияларда баяндама катарында окулган жана талкууланган.

Изилдөөнүн натыйжаларынын жарык көрүшү. Диссертациялык иштин негизги жоболору жана иштин мазмунуна байланыштуу илимий тезистер, макалалар, ата мекендик жана чет элдик басылмаларда, анын ичинде РИНЦ системасына кирген илимий журналдарда жарыяланды. Диссертациялык тема боюнча диссертанттын 19 илимий макаласы жарык көргөн [Адабияттар тизмесин караңыз].

Диссертациялык иштин жалпы түзүлүшү. Диссертация кириш сөздөн, 6 баптан (анын ичинде 14 параграфтан) турган негизги бөлүмдөн, корутундудан, колдонулган адабияттардын, маалымат берүүчүлөрдүн тизмесинен жана иллюстративдик сүрөттөрдөн турат.

I. БАП. ИЗИЛДӨӨНҮН ТАРЫХНААМЕСИ

1.1.1. XIX к. аягы - XX к. башындагы өсүмдүктөр дүйнөсүн таанып билүү боюнча изилдөөлөр

Өсүмдүктөрдү пайдалануу маселесине кызыгуу байыркы мезгилде эле башталган. Байыркы доордогу авторлордун эмгектеринин негизинде орто кылымдарда Европада да, Чыгыш өлкөлөрүндө да чөптөрдүн дарылык касиетине арналган эмгектер пайда боло баштайт [100, 130, 10].

Улуу географиялык ачылыштардан кийинки экспедициялар учурунда ар кайсы континенттердеги өсүмдүктөр дүйнөсү, алардын ар түрдүүлүгү, жергиликтүү калктардын аларга мамилеси жана өсүмдүктөрдү тамак-ашка, дары катары, түрдүү ырым-жырымдарда пайдалануусу тууралуу эскерткен эмгектер пайда болот [149, 130, 64, 116, 117, 105, 150].

Американын жергиликтүү калкынын маданияты, анын ичинде, алар маданиятташтырган өсүмдүктөр, дыйканчылык иштери, дыйканчылыктагы европалыктардын чарбасынан өзгөчөлөнгөн ыкмалары европалыктарды айрыкча кызыктырган. Ошондуктан алар тууралуу маалыматтар көп жыйналган. Америкалык жергиликтүү калктын өсүмдүктөрдү пайдалануусу тууралуу маалыматтарды алгач эч кандай илимге тиешеси жок кишилер - саякатчылар, миссионерлер, аскер кызматкерлери ж. б. чогулткан [73, 748-б.].

XIX к. ортосунда өсүмдүк дүйнөсүнө карата этностордун мамилесин изилдөөгө этнологдор менен ботаниктердин чогуу жүргүзгөн изилдөөлөрү пайда болуп, биргелешкен изилдөөлөрү жарыялана баштаган. Натыйжада Европада өсүмдүктөр менен түрдүү элдердин маданиятынын өз ара мамилелери тууралуу көптөгөн эмгектер пайда болот [136, 174-б.].

Жарык көргөн басылмаларда саякатчылардын, түрдүү багыттагы окумуштуулардын тигил же бул элдердин өсүмдүктөрдү пайдалануусу тууралуу кыскача маалыматтар кезигет [84, 129, 38, 149, 67, 54].

Фергана өрөөнүнүн жаратылышы, флора жана фаунасы окумуштууларды байыркы мезгилдерден бери эле кызыктырып келгендиги

маалым [74, 5-б.]. Аталган өрөөн боюнча бир канча түрдүү эмгектер жазылган, алардын ичинде кытай, араб, перс, түрк ж. б. тилдердеги булактар өзгөчө орунду ээлейт. Фергана боюнча алгачкы маалыматтар б. з. ч. III кылымга таандык. Байыркы кытай адабияттарында Фергананын өсүмдүктөрү жөнүндө кээ бир маалыматтар кездешет [156]. Кытай тилиндеги булактар азыркы Фергана өрөөнүнүн аймагында Даванда дыйканчылыктын жогору өнүккөндүгүн, ал жактан Кытайга беденин уругун, жүзүмдүн мыкты түрлөрү, кээ бир кытай авторлору анар, бадырың жана башка маданий өсүмдүктөр алып келингенин белгилешкен [108, 1962]

Чжан Цзяндын сүрөттөмөсүндө, Фергана-Давань дыйканчылык маданияты жана өндүрүш, коомдук мамилелеринин жогорку өнүгүүсү менен айырмаланган мамлекет катары мүнөздөлөт. Давандын жашоочулары отурукташып жашашкан, дыйканчылык менен алектенишип, күрүч жана буудай эгишкен. Жүзүмчүлүк кеңири жайылган жана алардан шарап жасашкан. Турмуш шарты жакшы жашагандары 10 000 алым, алман (дань (мүшөк)) – кытайча суюктук өлчөмү, болжол менен 100 кг түзөт) шарап сакташкан. Эски шарап – бир канча жылдар бою бузулбай сакталган. Жергиликтүү тургундар шарапты кандай сүйүп ичишсе, жылкылар да бедени ошондой сүйүп жешет деп маалымат берет [42, 1951].

Фергана өрөөнүнүн жаратылышын жана өсүмдүктөрүн билүү үчүн грек окумуштууларынын эмгектери да булак болуп эсептелинет. Б. з. ч. IV кылымда Александр Македонскийди Орто Азияга болгон жортуулунда жаңы басып алынган аймактардын жаратылыш байлыктарын изилдөөчү окумуштуу-кызматкерлер коштоп жүргөн. А. Македонскийдин аскерлери Ооганстан (Балх, Герат) аркылуу Орто Азияга кирип, Аму-Дарыядан өтүп, Хожентке жеткен [25, 1967].

Изилдөөлөрдүн өнүгүшү диний кыймылдардын жана басып алуулардын тарыхы, Чыгыш менен Батыштын соода жана саясий мамилелери менен тыгыз байланышта. VIII кылымда Орто Азияга

арабдардын жортуулу башталган. Араб адабияттарында Фергана өрөөнүнүн жаратылышынын сүрөттөлүшү да бар.

XIX к. аягынан тарта этноботаникалык материалдарды чогултууга, талдоого илимий мамиле жасоо башталат. XIX – XX кк. чегинде америкалык окумуштуулар Түндүктөгү Америкалык индейлер пайдаланган өсүмдүктөр тууралуу маалыматтарды чогултуп, алар тууралуу баяндамаларды бере баштаган. Ошондон тартып этнологдордун бул маселеге кызыгуусу күчөгөн [136, 173-б].

Орто Азиянын, анын ичинде Кыргызстандын да, ар кайсы аймактарынын жаратылышы, жаныбарлар жана өсүмдүктөр дүйнөсү, аларды пайдалануу жөнүндөгү XIX к. аягы – XX к. башына тиешелүү маалыматтарды россиялык авторлордон кезиктиребиз.

XIX к. аягы - XX к. башынан баштап Орто Азияга, анын ичинде кыргыздар жашаган аймакка, падышалык Россиянын кызыгуулары арткан. Анын бир көрүнүшү катары орус окумуштууларынын бул аймакка байма-бай каттап, түрдүү багыттагы изилдөөлөрдү жүргүзүүсүн айтсак болот. Атап айтканда Ч. Ч. Валиханов, П. П. Семенов-Тяньшанский, Н. М. Пржевальский, А. П. Федченко, И. В. Мушкетов, Н. А. Северцев, Г. И. Краузе, А. А. Кушакевич, А. Регель, В. В. Радлов, Д. А. Клеменц, В. В. Бартольд, Б. А. Федченко, А. Диваев, З. А. Минквиц ж. б. у. с. окумуштуулар тарабынан экспедициялар уюштурулуп, кыргыз элинин тарыхы, географиясы, табияты, фольклору, маданияты, флорасы, фаунасы ар тараптан изилденип, баалуу материалдар топтолгон. 1903-1917-жж. белгилүү ботаник Б. А. Федченко жетектеген экспедиция тарабынан Фергана өрөөнүнүн өсүмдүктөрүнүн үстүнкү катмары изилденип, кеңири мүнөздөмө берилген [156, 12-13-б.].

Кыргыздар өздөрүнүн көчмөн жашоо турмушунун мүнөзүнө ылайык турмуш-тиричилигинде жыгачтан жасалган буюмдарды көп пайдаланган. Анткени, биринчиден-аларды табуу оңой болгон; экинчиден-жеңил; үчүнчүдөн-пайдаланууда бекем; төртүнчүдөн-экологиялык жактан таза; бешинчиден-ысык-муздакка колдонуу учурунда да курамынан эч кандай зат

бөлүп чыгарган эмес. Андай буюмдарды колунан көөрү төгүлгөн кол өнөрчүлөр жасаган.

Белгилүү орус окумуштуусу, географ А. П. Федченко Кыргызстан аймагын изилдеген эмгектеринде кыргыздар негизинен мал чарбачылыгы менен тиричилик кылышат, мындан бөлөк, элде кол өнөрчүлүк да өрчүгөн. Бирок, кол өнөрчүлөрдүн жасашкан эмеректери да күнүмдүк турмушта гана пайдаланылат. Маселен, аялдар тигишкен элдик оюм-чийими бар кийимдер кийилип, же үй ичинде төшөнчү катары кызмат кылат. Ал эми эркектер ат жабдыктарын - ээр-токум, үй-турмушунда керектүү аспаптарды жасашат деп белгилеген [143, 371-бб.].

Борбордук Азия элдери жашаган аймагындагы өсүмдүктөрдүн касиетин таанып-билип, байыртан эле турмуш-тиричилигинде кеңири пайдаланып келген. Жапайы өскөн өсүмдүктөрдүн арасынан кошумча азык катары тамак-ашка колдонулгандары болгон, ошол эле учурда дарылык касиети бар өсүмдүктөрдү элдик медицинада жана ветеринарияда ийгиликтүү колдонуп келишкен. Мындан сырткары, ошол мезгилге таандык ачык түскө боёлгон кездемелерге түшүрүлгөн орнаменттер байыртадан эле өсүмдүктөрдү боёчу каражат катарында да пайдаланып келгендигинен кабар берет [46, 15-б.].

Кыргызстандын аймагы XIX к. экинчи жарымынан орус саякатчылары жана окумуштуулары тарабынан кеңири изилденүүгө алына баштаган. Тилекке каршы, алар негизинен, кыргыздардын жашоо турмуш-тиричилигинин абалына, жүргүзүп келе жаткан чарбачылыгына жана көркөм маданий оозеки чыгармачылыгына көбүрөөк көңүл бурушкан. Ал эми кыргыздар жашаган чөйрөдөгү табигый өскөн жана дыйканчылык өсүмдүктөрүнө, аны таанып билүүсүнө, флорадан жасалган буюм-тайымдар жана алардын жасалышына, эмгек шаймандарына, тамак-аштарына, оору-сыркоолордо, мал ыландарына дары катары колдонуу ыкмаларына, боёк жана адамды сулууландыруучу каражаттар катары пайдаланып келгендигин изилдөөлөрдө көңүл бурулбай калган.

XIX к. орто ченине чейин орус саякатчылары жана окумуштуулары алгачкылардан болуп чөлкөмдүн жаратылышын, анын өсүмдүктөр жана жаныбарлар дүйнөсүн камтыган баалуу маалыматтарды жазып калтырышкан [46, 16-б.].

XIX к. экинчи жарымында Кыргызстанды жана кыргыздарды атайын изилдөөгө алган Н. Л. Зеланд да өсүмдүктөр жөнүндө маалыматтарды калтырган. Автордун эмгегинде Фергана өрөөнүнүн түштүк-батыш аймагынын жаратылышындагы тоо дарыясын жээктеп өскөн тал, терек, зараң, ак кайың, четин, кайрагач, жапайы алма, жапайы өрүк, бак-дарактуу өсүмдүктөр, арча, сары гүлдүү ит мурун, карагат, долоно, чычырканак, табылгы, бөрү карагат, шилби, бадам, караган-буталуу өсүмдүктөрү, топ-тобу менен өскөн, токойду түзбөгөн карагайлары жана чөптөрдүн түрлөрү, анчалык бийик эмес, жылуу жерлерде жасалма жол менен өрчүтүлгөн өрүк, алча, шабдалы, алма, грек жаңгагы, жүзүм жана жасалма сугат жолу менен убайымдуу жүргүзүлгөн бакчачылык жумуштары жөнүндө маалыматтар берилет [71, 8-11-бб.].

Кыргызстандын жаратылышын жана анын флорасын изилдөөнү биринчилерден болуп Орус географиялык коомунан П. П. Семёновдун жетекчилигинде уюшулган орус экспедициясы ишке ашырган. Экспедиция Тянь-Шань тоолоруна, ойдуң-түзөндөрүнө, тоо ашууларына, ал жерде өскөн бак-дарактарга, өсүмдүктөргө, бийиктеген сайын өсүмдүктөрдүн өзгөрүүлөрүнө изилдөө жүргүзгөн жана бир миң даана өсүмдүктөрдүн коллекциясын, илимде формалары белгисиз өсүмдүктөрдү жыйнаган. Мындан сырткары, Фергана өрөөнүндө жаңгак – грек жаңгагы, кара жыгач жана өрүк токойлорунун өскөндүгүн кабарлайт [128, 87-б.]. Анын эмгеги Кыргызстандын жаратылышын илимий изилдөөдө жаңы доорго жол ачкан.

Окумуштуу-саякатчы Ч. Ч. Валиханов Кашкарга жасаган саякатында Тянь-Шандын түндүгүнөн түштүгүнө өтүп, Ала-Бел сыртына, андан чоң Нарындын жана Борколдой тоосуна баргандыгы жөнүндө токтолуп, кыргыздардын чарбачылыгына, уруулук коомдук түзүлүшүнө, жаратылышы

жөнүндө бай материалдарын берип, физикалык географияга өзгөчө өзүнүн салымын кошкон. Кыргыздар жашаган чөлкөмдүн жаратылышына, анда өскөн сейрек кездешчү карагай токойлоруна, түркүн табигый талаа өсүмдүктөрүнө биринчилерден болуп географиялык адабиятта туура мүнөздөмө берген [53, 26-б].

Кийинчерээк, Н. А. Северцов Тянь-Шанды жана Ысык-Көлдү айланып, флора жана фауна боюнча талаа изилдөөлөрүн жүргүзүп, Тянь-Шанда өсүмдүктөрдү алкактар боюнча бөлүп чыккан. Өсүмдүктөрдүн мелүүн жана ысык алкакта өсүү өзгөчөлүктөрүн белгилеген. Кыргыздар өсүмдүктөрдү мыкты өздөштүргөндүктөн турмуш-тиричиликте колдоно турган буюм-тайымдарына, максатына карай түрдүү алкакта өскөн өсүмдүктөр материалдарын сапатына жараша пайдаланышкандыгын көрсөтөт. Алар бири-биринен катуулугу, жумшактыгы, ийилчектиги жана нымдуулугу менен айырмалангандыгын айтып кеткен [127, 304-б].

Фергана чөлкөмүндө, анын ичинде Кыргызстандын түштүгүндө, А. П. Федченко тарабынан маданиятка кирген гүлдөөчү өсүмдүктөрдүн бай картографиялык материалы жана этнографиялык коллекциясы жыйналгандыгын белгилөөгө болот [142, 190-б].

А. Ф. Миддендорф Фергана аймагында өстүрүлгөн маданий өсүмдүктөрдү мүнөздөп, баяндап жазган. Автордун ою боюнча жергиликтүү элдер чарбачылыкта колдонуп келишкен өсүмдүктөр Орто Азияда байыркы мезгилдерден бери эле өстүрүлүп келген. Бул маселеде тарыхый маалыматтарга кайрылып, А. Ф. Миддендорф беде менен жүзүмдү кытайлар б. з. ч. эле Фергана өрөөнүндө жайгашкан Давань мамлекетинен алгандыгын белгилейт. Жүгөрү Орто Азияда XVI к. ортосунан тарта өстүрүлүп келгендигин көрсөтөт. Автор Фергана өрөөнүндөгү өстүрүлүп жаткан курулушта колдонулуучу дарактардын, мөмөлүү дарактардын, дыйканчылык өсүмдүктөрдүн жандана баштагандыгын жана эгиле турган мезгилине байкоо салган. Бир өрөөн болгон менен анын ар кайсы аймактарында аталган жүрүмдөр ар кайсы мезгилге туура келет, ошого байланыштуу эле алардын

бышып жетилүүсү да ар башка учурда өтөт. Мындай мезгилдик айырмачылык өрөөндүн түштүгүнөн түндүгүнө карай алганда 1-2 айды түзөт. Фергана өрөөнүнүн түштүк аймактарында жаратылыштын жанданышы жана жазгы чарбалык иштер эрте жазда – март айынын башында башталган деп белгилешет. Автор аталган аймактын калкы дыйканчылыкта төмөнкү өсүмдүктөрдү өстүрөт деп көрсөткөн: буудай, арпа, тарык (таруу), жүгөрү, күрүч, маш, күнжүт, көкнар (апийим), зыгыр, пахта, тамеки, беде ж. б. [104, 234-261-бб.]

XIX к. экинчи жарымында Хожент уездин башкарган А. А. Кушакевичтин эмгеги да биз изилдеп жаткан аймактын бир бөлүгүнүн, атап айтканда, Лейлек өрөөнүндө аталган мезгилдеги калкынын дыйканчылыкта жана багбанчылыкта өстүргөн өсүмдүктөрү тууралуу ынанымдуу маалыматтарды берген. Эмгекте Хожент уездине караган аймакта жашаган кыргыздар тууралуу да маалыматтар камтылган. Ал уездин аймагында өстүрүлүүчү өсүмдүктөрдү пайдаланылынышына жараша төмөндөгүдөй бөлүп чыккан: *тамак-ашка колдонулуучу дан өсүмдүктөрү* (буудай, арпа (атка жем катары да пайдаланылган), таруунун эки түрү (конок – кызгыч таруу, арзан – сары таруу), жүгөрү, нокот, маш, жасмык (чечевица)); *май алынуучу өсүмдүктөр* (зыгыр, күнжүт, софлор (гүлү боек катары колдонулган), пахтанын чигити, жасмык (чечевица), коондун уругу); *багбанчылыкта өстүрүлүүчү мөмөлүү дарактар* (өрүк, шабдалы, гилас, алча, алма, алмурут, бий алма (айва), анар, инжир, бадам, жаңгак, жийде, жүзүм, тыт); *бакчачылыкта өстүрүлүүчү өсүмдүктөр* (коон, сабиз, бадыран, дарбыз, ашкабак, кызыл калемпир, бадиан (укроп), сейдана, лоя (фасоль), осмо, хна, шалгам, түрп, пияз). Албетте, автор бакчачылыкта өстүрүлүүчү өсүмдүктөрдү кыргыздар сейрек өстүрөт деп белгилейт. Бирок бул, биздин оюбузча, кыргыздар аларды пайдаланган эмес дегенди билдирбейт. Калк курулушта пайдалануучу дарактардан тал, терек, арча, кайың ж. б. көрсөтүлгөн [85, 175-265.].

Айрым окумуштуулар кыргыздардын турмуш-тиричиликте жана чарбачылыкта колдонуп жүргөн материалдык маданиятына тиешелүү салттуу жыгачтан жасалган идиш-аяктары, шаймандары, жүндөн жана териден жасалган буюмдары, аларды кооздоочу боёктору, аларга түшүрүлгөн оймо-чиймелери жөнүндө баяндайт [119, 174-181-бб.; 122, 133-137-б.; 23, 41-44-бб.; 145, 251-б.], ал эми башкалар Фергана жана Кыргызстандын дарылык жана декоративдик пияз сымал өсүмдүктөрүнүн [126, 123, 304-б.; 96, 204-б.] коллекциясын түзүп, түшүндүрмөсүн аныктап берүү аракеттерин жасашкан.

Кыргыздардын өсүмдүктөр дүйнөсүнө карата этномаданиятын жана аларды күндөлүк турмуш-тиричиликте, чарбада салттуу пайдалануусун кыргыздар менен социалдык, экономикалык жана маданий байланышта жашаган Борбордук Азия элдеринин жана Кыргызстандан сырткары жашаган Кытай, Памир кыргыздарынын тарыхын, тилин, материалдык маданиятын изилдеген окумуштуулардын эмгектеринен да көрүүгө болот [43, 352; 86, 270-271-бб.].

Ошентип, Кыргызстандын аймагы Россия империясынын курамына киргенден кийин орус саякатчылары, окумуштуулары тарабынан изилдене баштаган. Өлкөбүздүн жери, анын ичинде биз изилдеп жаткан чөлкөмдүн аймагынын жаратылышы, жаныбарлар жана өсүмдүктөр дүйнөсү, минералдык заттары ар кандай максаттарда иликтөөгө алынган. Алар чарбага, коомдук жана маданий маселелерге да токтолушкан. Аталган авторлордун эмгектери изилдөөнү жүргүзүүдө бир кыйла маанилүү маалыматтарды бере алды. Ошону менен бирге ал эмгектерде калктын табигый өскөн жана дыйканчылык өсүмдүктөрдү ар тараптуу пайдалануусу жокко эсе.

1. 1. 2. Советтик, постсоветтик республикалардагы изилдөөлөр

Октябрь революциясынан кийин да аталган багытта иш ойдогудай жүргөн жок. Албетте, аймак таануучулук иштер кеңири жайылтылган, ар бир аймакты изилдөөгө көңүл бурулган. Аймак таануунун борбордук бюросу түзүлөт (1922-ж.) бирок совет өкмөтү алардан өндүрүштүк багытта, коллективдештирүүнүн, индустриялаштыруунун максаттарына ылайык жүргүзүүнү талап кылган. Изилдөөнү кененирээк алкакта жүргүзүүнү сунуштаган аймак таануучуларга шектенүү менен карашкан жана 1920-жж. аягында тазалоо жүргүзүлгөн. Натыйжада аталган бюро өз ишин токтоткон. Ошентип, элдердин өсүмдүк дүйнөсүндөгү таанып билүүлөрүн, пайдалуу касиетин пайдалануу чөйрөсүндөгү элдик тажрыйбаны өз убагында изилдөө үзгүлтүккө учураган. Аймак таануучулук изилдөөлөр, анын ичинде жергиликтүү элдердин өз аймагындагы флораны пайдалануусу тууралуу изилдөөлөр ХХ к. 30 - жылдарында кайра жандана баштаган [97, 56, 57, 58, 59].

Коми-зыряндык материалдык, жөрөлгөлүк, руханий маданиятында өсүмдүктөрдүн ролун изилдеген этнографтардын эмгектерин бөлүп көрсөтүүгө болот [38, 44, 65, 72]. Буларга Тоолуу Карабах жана Азербайжандын айрым райондорунун калкынын өсүмдүктөрдү пайдалануусу жөнүндөгү эмгекти да кошууга болот. Бул эмгекте 43 пайдалуу өсүмдүктөрдүн баяндамасы берилген [114, 168-б.].

Совет мезгилинде бул жаатта изилдөөлөрдүн аз болушунун дагы бир себеби - калкты илимий билимдерге багыттоодо болгон. Ишенимге, салт-жөрөлгөлөргө “согуш” жарыяланган жана “эскинин калдыгы” жоюлууга тийиш катары каралган. Этнографтардын ботаника боюнча даярдыгы болгон эмес, ал эми этнографиялык экспедицияларга ботаника адистери кошулган эмес. Акыркы учурлардагы изилдөөлөр бул багытта жоготуулар көп экендигин көрсөтүүдө [136, 175-б.].

Кыргызстанда совет мезгилинде этнографиялык изилдөөлөр россиялык илимий мекемелердин кызматкерлери тарабынан жүргүзүлгөн.

Кыргыздардын флораны пайдалануусу тууралуу кол өнөрчүлүк боюнча жазылган илимий изилдөөлөрүндө аздыр-көптүр чагылдырылат. Бирок алардын көпчүлүгү Кыргызстандын түндүк бөлүгүндө жашаган кыргыздардын арасында жүргүзүлгөн изилдөөлөрдүн материалында жазылган. Фергана өрөөнүнүн түштүк-батыш райондоруна тиешелүү материалдарды чагылдырган эмгектер саналуу гана жана толук абалды көрсөтө албайт.

Ириде кыргыз этнография илимине негиз салуучулардын бири С. М. Абрамзондун эмгегин белгилөөгө болот. Анын көп жылдык изилдөөсүнүн натыйжасында топтолгон материалдары эл арасынан жыйналгандыгы менен баалуу болуп саналат. Окумуштуу кыргыз этнографиясынын ар кыл маселелерин: этногенезин, салттуу чарбачылыгын, үй-бүлө жана нике мамилелерин, үй тиричилигин, ырым-жырым жөрөлгөлөрүн, элдик салттуу дарыгерчилигин ж. б. ар тараптуу изилдөөгө алган жана фундаменталдуу эмгектерди жараткан. Бизди кызыктырган маселелер автор тарабынан жазылган макалаларда, китептеринде дыйканчылыкка, кол-өнөрчүлүккө, материалдык маданиятка (турак-жайы, эмгек куралдары, үй буюмдары, кийим-кечелери, тамак - ашы ж. б.), элдик искусствого арналган бөлүмдөрүндө белгилүү бир өлчөмдө белгиленген [6; 7; 8; 9].

А. Н. Бернштам археологиялык экспедициялардын жүрүшүндө кыргыз элинин улуттук колдонмо өнөрүн изилдөөгө алган [41, 348-б.; 40, 703-б.].

Кыргыз элинин жыгачтан жасалган буюмдарына жана жыгачты иштетүү ыкмаларына А. Ф. Бурковскийдин эмгеги далил боло алат [52, 94-б.]. Бир катар экспедицияларга окумуштуулар Е. И. Махова жана К. И. Антипина [24, 1962] катышышкан. Алардын чогулткан жана иштеп чыккан материалдары коллективдүү да жана монографиялык да изилдөөлөрдө жарыяланган. Е. И. Махованын материалдарында түрк элдери тиричиликте пайдаланып жүргөн боз үйлөрдү салыштыруу менен экиге ажыратып, аймактык айырмалыктарын ачып көрсөткөн [103, 1959]. К. И. Антипинанын эмгеги түштүк аймактагы кыргыз калкынын этнографиялык өзгөчөлүктөрүн

изилдегени менен баалуу. Кыргызстандын түштүгүндөгү материалдык маданияттын жана колдонмо өнөрдүн өзгөчөлөгүнө, анын ичинде жыгач иштетүү кол өнөрүнө айрыкча көңүл бөлгөн. Ал кыргыз элинин турмуш-тиричиликте пайдаланган жыгач буюмдарына, идиш-аяктарына жана алардын жасалыш ыкмаларына, аны менен катар тактайларга түшүрүлгөн оюуларга өзгөчө көңүл бурган [24, 144-149-бб.].

К. Антипина көл өнөрчүлүктө жүндөн жасалган буюмдарды өндүрүүдө боёо маанилүү жүрүм экендигин, кыргыздар өсүмдүктөрдүн тамырын, бутагын, жемишин колдонушарын жана көк, кызыл, сары, ток сары түстөрдү жакшы көрүшөрүн белгилейт. Боёк катары чүкүрү, ышкын, кымыздык, ат кулак өсүмдүктөрүн жана дарактардан болсо: кеч күздө тыттын жана өрүктүн тамырын казып алышып, анардын жана жаңгактын кабыгынан кара түстү алышкандыгын жазган [24, 21-б.].

Этнограф А. С. Акматалиев кыргыз жергесин түгөл аралап кыдырып (*анын кызыгуусу Лейлек районунун “Искра” жана Калинин атындагы жети жылдык мектептерде мугалим, директор болуп иштеп жүргөндө башталган деп берилет*), көл өнөрчүлүктүн көп кырдуу, ар тараптуу түрлөрүн изилдеген. Кыргыздардын этнографиясын, каада-салтын, тарыхын, маданий байлыгын, айрыкча кол өнөрчүлүгүнө чейин жазып калтырган [15, 1996]. Ал кыргыздардын этнографиялык материалдарын чогултуп, кыргыз элинин айрым салттуу буюмдар жана аларды жасоо ыкмаларынын кыскача сөздүгүн түзгөн жана боз үйдүн (этнографиялык этюддар) бардык элементтерин жиликтеп, боз үйдүн табиятын көркөмдүккө, математикалык так эсепке, физикалык тең салмакка ээ экендигин белгилейт.

А. С. Акматалиевдин кыргыз оймолору жөнүндөгү эмгегинде кыргыздар жашыл жаратылышты терең баалап, анын сулуулугуна маани беришип, элдик чеберлер тарабынан кыргыздын туш кийизинде саймалар кадимки какым-кукумду, сейрек кездешчү, чанагына алтын чөгөрүлгөнсүгөн бийик тоонун ак, кызыл гүлдөрүн, шырдактарда жоогазынды, талаа гүлдөрү, кызгалдактарды, гүлкайырларды чагылдырып тургансыйт. Анар менен

жаңгактын, чоптөр менен тамырлардын ширесине боёлгон түркүн түстүү жүндөн чебер уздар чийге жана кийизге түр, коңур күздүн, жайлоонун образын беришет. Тоолордогу жемиштердин түстөрүнө салыштырып зергерчиликте асем буюмдарын жасашкандыгын жазган [16, 27-б.; 14, 132-б.; 15, 328-б.].

Кыргыз этнографтары А. Жумагулов [69, 18-19-б.], Т. Баялиева [36, 101-б.], Б. Алымбаева [22, 230-235-бб.], М. Айтбаевдер [11, 19-б.] бир катар изилдөөлөрдү жүргүзүп, топтогон материалдарын жарыялашкан.

К. Мамбеталиева 1958-1960-жылдары Кыргыз ССРнин түштүк бөлүгүндөгү көмүр өндүрүлгөн Сүлүктү, Кызыл-Кыя, Таш-Көмүр, Көк-Жангакта жашаган кыргыз-кенчилердин жумушуну, турмуш-тиричилигин жана маданиятын, үй-бүлөлүк мамилелерин атайын изилдөөгө алган. Ал ушул эмгегинде Сүлүктү жана Кызыл-Кыя аймагында жашаган аялдар тиштерин кара түскө боёшуп, сулуулук каражаты катары *тиш калы*, беттерине, колдоруна жана эки каштын ортосуна *хал* (кал, татуировка) койушат, *хна* менен тырмактарын боёшот деп маалымат берет [101, 74-б.]. Ошондой эле, К. Мамбеталиева Сүлүктү жана Кызыл-Кыяда жашаган кыргыз-жумушчуларынын турмуш-тиричилигинде дан эгиндеринен жасалган тамак-аштарга, алардын жасалышына да кенен сүрөттөмө берген [101, 78-б.].

Алар менен катар этнографиянын айрым жактары тарыхчылар К. Үсөнбаевдин [141, 115-117-бб.], Д. Айтмамбетовдун [13, 268-б.], филолог-окумуштуулар А. Батмановдун [35, 1963], К. К. Юдахиндин материалдарында чагылдырылат [148, 1965]. К. К. Юдахин 1947-жылы февраль айында Ош облусунун Лейлек районундагы Лейлек колхозунда, Катраң, Тогуз-Булак сельсоветтеринде болуп, жергиликтүү кыргыздардын тилин, турмуш-тиричилигин жазып калтырган. Кыргыз таануучу К. К. Юдахин Лейлек жергесиндеги түштүк лексикасында түндүк диалектилеринде жок көптөгөн элементтер бар жана алардын түшүндүрмөсүн түштүк кыргыз чарбасында жана эзелки кыргыз – өзбек -

тажик байланыштарында оңой эле табууга болот деп төмөнкүдөй мисалдарды келтирген: жергиликтүү кыргыздар *ширни* - (бекмес) коюу жүзүмдөн же башка мөмө – жемиштен жасалган шербет, шире; *кыям* - ширниден бир канча коюу маңыз; *шиңгил* - жүзүмдүн бир бөлүгү деп жазган [147, 1948].

Флораны изилдеген окумуштуулар А. А. Алтымышев [20, 1976], И. А. Губанов [66, 97], Д. И. Прутенский [118, 1958], М. М. Арифханова [25, 71-72-бб., 231-232-бб.], П. К. Алимбаева, З. С. Арбаева, Ж. С. Нуралиева, Т. М. Шамбетов [19, 1978], А. Д. Турова, Э. Н. Сапожникова [140, 288], С. Ш. Шамбетов [145, 251] жана башкалардын илимий эмгектеринде дары өсүмдүктөрдүн практикалык мааниси жогору экендигин белгилешет.

Академик А. А. Алтымышев Кыргызстандын табигый дары-дармектери, дары чөптөрү тууралуу эмгектерди жарыялаган. Ал өзүнүн эмгектеринде дары чөптөрдү чогултуу, даярдоо, пайдалануу, дары чөптөрдүн аймактык өзгөчөлүктөрү жөнүндө талдоо жүргүзгөн [20, 1976].

М. Ганыбаева Түркстан тоо кыркаларындагы Исфана жана Лейлек сууларынын аралыгынын флорасы жөнүндө илимге баалуу жаңылыктарды киргизген. Кыргызстандын флорасына 1040 жаңы түрлөрдү киргизип, Кызыл китепке кирген өсүмдүктөрдүн 8 түрүн жыйнаган [156].

Этнограф Э. Ж. Сулайманов биз изилдөөгө алган аймактарды кыдырып, бир топ материалдарды жыйнаган, өз эмгектеринде кыргыздардын териден жасалган ат жабдыктарын даярдоо, анын ичинде ээрди жасоо жана боз үй жөнүндө баалуу эмгектерди жазган. [131, 178-б., 132, 1988].

Өсүмдүктөр дүйнөсүнүн дарылык касиеттерине кайрылуу менен окумуштуу А. Алдашев элдик ветеринария жөнүндө кеңири маалымат калтырган. Ал эмгекте мал ыландарына колдонулган элдик ыкмаларды, чөптөн жасалган дары-дармектер тууралуу маалымат алууга болот [18, 1989].

Философ А. Байбосунов кыргыздардын жаратылыш жөнүндөгү элдик түшүнүктөрүнө, анын ичинде өсүмдүктөр дүйнөсүн таанып билүүгө, анын пайдалуу касиеттерин пайдалануусуна арналган эмгегин жарыялаган. Мында

жаратылыш тууралуу билимдер рухий маданияттын алкагында каралган [30, 1990].

Адамдарга жана малдарга карата өсүмдүктөрдү кыргыздар салттуу түрдө дары-дармек катары мурдатан бери пайдаланып келгендиги жөнүндө кыргыз элинин фольклордук чыгармаларында [111, 348 б.] жана айрым окумуштуулардын этнографиялык эмгектеринен көрүүгө болот [60, 72-б.].

Соңку 1985 - жылдардан баштап кыргыз элинин этнографиясына өзгөчө көңүл бурулуп, аларды ар тараптан изилдеп, кыргыз этнография илимине өздөрүнүн жеке салымдарын кошо алышкан бир топ жаш илимпоздор пайда болду. О. Э. Капалбаев XIX к. - аягы XX к. башында кыргыздардын салттык жыгаччылыгы жана көнчүлүгү сыяктуу өзүнө таандык башка элдердин маданиятынан айырмалып турган, көркөм кол өнөрчүлүктүн негизги түрлөрүн ачып берген [157]. Ошондой эле, О. Э. Капалбаев кыргыз элинин салттуу тери иштетүү кол өнөрчүлүгүн тарыхый этнографиялык жактан изилдеп, кыргыздардын терини иштетүүдө флораны пайдалангандыгы туурасында “эчкинин терисин бузгунчанын (жаңгак дарагынын кара жашыл жалбырагы) маңызы жана темирдин даты менен сүрүп чыкканда кара түскө ээ болот. Терини ыштоодо да кургаган чөптөр жана саман жагышкандыгын, ичкилик уруулары ышталган теринин буудайдын уну менен бир сыйра сүртүп чыккан соң, суу менен жууп, кайра ириген сүткө аралаштырылган күрүчтүн унун сүртүшкөндүгүн белгилейт [158].

Ч. Т. Сатыбалдыева көркөм кол өнөрчүлүктүн бир түрү-салттуу саймачылык өнөрүн жазган, түштүк, түштүк-батыш кыргыздарынын саймачылык (кеште деп айтышкан) өнөрүндө өсүмдүктөргө басым жасап, туш кийиз, аяк кап, балыш (жаздык), кийим парда, ийне сайгыч, дикак ж. б. алардын мотивдерин түшүрүп, “гүл”, “бутак”, “арча”, “бадам” жана “калемпир оюм”, “арча бутак”, “жийде гүлү”, “анар”, “гүлдүн сотосу”, “тал барки” деп аташкандыгын, элдик колдонмо-жасалга өнөрүндөгү кыргыз саймаларынын ачыктыгын жана кооздугун, алардын түрлөрүн, табигый боек

катары өсүмдүктөрдү пайдалангандыгы туурасында маалыматтарды берет. [163].

Ч. Т. Сатыбалдыева килем токуу өнөрүндөгү малдын жүнүн жууп – тазалоодо колдонулган өсүмдүктөр туурасында жана боёк катары пайдаланган флоранын түрлөрүн, аларды пайдалануу ыкмаларын жана жергиликтүү аталышын изилдеген [125, 202-206-бб.].

Т. Чоротегин Махмуд Кашгари-Барсканинин мезгилин анын чыгармасы аркылуу карап, «Дивану лугати ат-түрк» эмгегинде кол өнөрчүлүккө, анын ичинде өсүмдүктөргө, оорулардын аталышы, табыптарга байланыштуу маалыматтарды келтирип өткөн. Аны төмөндөгүдөй берет: “от” - мал, чөп, өсүмдүк. “от өнди-от өндү, чөп өсүп чыкты. «от-дары чөп, от ичтим-дары ичтим”. Табып маанисиндеги “отачи” деген сөз да ушундан келип чыккан. “ем” - эм, шыпаа, даба. Эмдөөчү, табып, “емчи” дешет. Ерүк - шабдаалы, өрүк, кара өрүк өндүү мөмөлөрдүн жалпы аты. “түлүк өрүк-шабдаалы, “сары өрүк-өрүк, “кара ерүк”- кара өрүк. Үзүм-жүзүм. Ысырк-ысырык. Балдарды жин-шайтандан жана көз тийүүдөн сактоо үчүн дуба окуганда айтылуучу сөз. Ысырыктын түтүнүн баланын бетине тийгизип “ысырк, ысырк” - жин-шайтан көч-көч деп айтышкан. ыштын-ышкын. Айрык-наргия чөбү, буудай баш. Түрктөр муну “азрык” дешет. Ендуз – антыс жылкынын ичи ичи ооруганда пайдалануучу дары чөптүн тамыры (карындыз). “ендуз” болсо ат өлмөс” карындыз болсо ат өлбөс. Анткени бул чөптүн тамырын жанчып ылаңдаган аттын мурдуна тамызса ат айыгат. Бул макал жолоочу жолго чыгарда, жакшы даярдануусуна үндөп айтылат. “Сүгүт” - тал (мажүрүм тал) дарагы. Кыргыздарда “сүкүт-унчукпоо, жымжырттык” деген маанини билдирет, “сүкүт салып калыптыр, сүкүт тартып отурат” деген сөздөр кездешет. Мажүрүм тал төмөн карай эңкейип өсөт, киши жерди карап отуруп калганда-сүкүт салып отурат деген маанини туюндурат. Мурч-калемпир, мурч. Чекек-чечек оорусу. Чүнүк-чынар терек. Сарык кезик-сары оорусу ж. б. [144, 1990].

О. К. Каратаев жана С. Н. Эралиевдердин эмгегинде кыргыз этнографиясынын жана этнонимдер сөздүгүндө кыргыз элинин салттык кол өнөрчүлүгүнө байланышкан өсүмдүктөрдөн жана жыгачтан жасалган буюм-тайымдар жөнүндө сөздөрдүн түшүндүрмөлөрүнө аныктамалар берилген. Алсак, чий, килем токмок, кол ийик, күп, ээр, комуз, жүн тарак, сабоо, кылыч ж. б. [90, 2005].

Ч. Дж. Турдалиева тарабынан биринчи жолу Батыш өлкөлөрүнүн саякатчыларынын жана изилдөөчүлөрүнүн XIX к. экинчи жарымында - XX кылымдын башындагы Кыргызстан жана кыргыздардын тарыхына, экономикасына, саясатына жана маданиятына арналган эмгектери иликтенген, которулган, системалаштырылган, талдоого алынган. Кыргызстан жана кыргыздардын тарыхы жана маданияты иликтенген мезгили орус иликтөөчүлөрү П. П. Семенов-Тян-Шанский, Ч. Ч. Валиханов, Н. А. Аристов, Н. А. Северцов, В. В. Бартольд ж. б. эмгектеринен изилденген [142, 2009]. Ч. Турдалиева өз эмгегинде британиялык агент Ф. Янгхазбенд Фергана жана Алай өрөөндөрүндөгү кыргыздар дыйканчылык менен алектенишерин белгилейт деп жазган. Советтик мезгилде өнөр жай шаарлары болгон Сүлүктү жана Кызыл-Кыя шаарларында жашаган аялдар өсүмдүктүн жана зооморфтук мотивдер түшүрүлгөн кооз тагынчактарды тагынышкан деп жазган [139, 2009].

М. Ажыкан уулу XIX к. аягы - XX к. башындагы кыргыздардын жана тувалыктардын материалдык маданиятындагы үйдүн, үй буюмдарынын, ат жабдыктарынын айрым бөлүктөрүн жасоодо колдонулган жыгачтар тууралуу маалыматтарды келтирет [155], Н. Султаналиева салттуу өрмөкчүлүктү изилдеп, жүндү сабоодо, боёодо, өрмөктү согууда колдонулган флорадан алынуучу аспаптар менен боёктор жөнүндө маалыматтарды баяндайт [164], Н. Маразыков Кыргызстандын түштүгүндөгү салттуу туруктуу турак жайларга арналган изилдөөсүндө үй курууда, үйгө байланыштуу ырым-жырымдарда колдонулган флора тууралуу маалыматтарды кеңири чагылдырган [160], Э. А. Саркашкаев кыргыздардын мал ыяндарын

дарылоодо флораны колдонуунун салттуу ыкмаларын [162] ал эми, Н. Тентигүл кызы өзүнүн илимий эмгегинде кыргыздардын салттуу дарыгерчилигинде эмчилер табыптар оору-сыркоолорду жаратылыш берген ар-кыл шыпалуу заттар, өсүмдүктөр менен айыктырып келишкендигин белгилешет [165].

Профессор А. А. Асанканов кытай кыргыздарына жасаган экспедициялык изилдөөлөрүнүн натыйжасында жазган эмгегинде Синьцзяндагы кыргыздардын флораны пайдалануусу тууралуу да маалыматтарды берет [27, 306-б.].

Кыргызстандын өсүмдүктөр дүйнөсүн изилдөөгө, тактоого, аталыштарын иретке келтирүүгө окумуштуу М. М. Ботбаева зор салым кошту. Бизди курчап турган айлана-чөйрө туурасында, жашыл жаратылыштын адамзаттын жашоосундагы мааниси, өсүмдүктөр дүйнөсүнүн ар түрдүүлүгү ошондой эле, Кыргызстан ажайып тоолуу өлкө экендиги, анын өсүмдүктөр дүйнөсүнүн изилдөө тарыхын төмөнкүдөй мезгилдерге бөлгөн:

1. Кыргызстандын жаратылышын алгачкы изилдениши;
2. Кыргызстандын жаратылышын изилдөөдөгү жаңы доор;
3. XX кылымдын башталышынан 1917-жылга чейинки ботаникалык изилдөөлөр;
4. Советтик жана андан кийинки мезгилдерде.

Ошондой эле, М. Ботбаева Кыргызстандын өсүмдүктөр дүйнөсүн жана өсүмдүк ресурстары, мал жайыттарын пайдалануу жолдору, жана башка көптөгөн илимий эмгектерди жазып калтырган [47, 2012].

Профессор А. А. Алдашев жергиликтүү өсүмдүктөр ресурстарына өтө кызыккан жана алардын кыргызча аттарын тактоодо көп эмгектенген. Биологдордун арасында алгачкылардын болуп дарылык касиеттери бар өсүмдүктөрдү салттуу дарыгерчиликте жана ветеринарияда колдонуу багыттарын изилдеген [47, 2012].

Акыркы жылдарда кыргыздардын салттуу билимдерин изилдөөнүн үстүндө ар түрдүү багыттагы окумуштуулар эмгектенүүдө. Алар салттуу

билимдер боюнча окуу колдонмолорду, монографияларды жарыялашууда [95, 94, 93, 48]. Бул эмгектерде кыргыздардын өсүмдүктөр дүйнөсү жөнүндөгү элдик түшүнүктөрү, жапайы өсүмдүктөрдү тамак-ашка, дарылыкка (элдик медицина, элдик ветеринария) пайдалануу ыкмалары тууралуу маалыматтар топтолгон.

Аталган аймактын калкынын флораны пайдалануусунун айрым маселелери автордун макалаларында чагылдырылып келе жатат [1-4].

Совет мезгилиндеги флораны изилдөө аймак таануучулук багыттагы изилдөөлөрдүн алкагында жүргүзүлгөн. Ошону менен бирге Кыргызстанда кыргыздардын флораны пайдалануусу кол өнөрчүлүктү изилдөөнүн алкагында гана жүргүзүлгөн жана этнограф К. И. Антипинанын эмгегин эске албаганда, түндүк аймактар менен гана чектелген.

Эгемендик жылдарда Кыргызстандын аймактарын этнографиялык изилдөө бир кыйла жанданды, мурда изилденген маселелер тереңдетилип изилденүүдө же мурда каралбаган темалардын үстүндө изилдөөлөр жүргүзүлүүдө. Аларда флораны пайдалануу кеңири каралган, арийне, флораны пайдалануу, өзгөчө ар бир аймак бонча, өз алдынча изилдөөгө алына элек. Бул багытта совет мезгилине чейин да, совет мезгилинде да жана эгемендик жылдарда да атайын изилдөө болбогон.

II БАП. ИЗИЛДӨӨНҮН МЕТОДОЛОГИЯСЫ, ЫКМАСЫ ЖАНА БУЛАКТАРЫ

II. 1. Изилдөөнүн методологиясы жана ыкмасы

Изилдөөнүн жүргүзүүдө тарыхыйлуулук жана объективдүүлүк методологиялык принциптери колдонулду. Тарыхыйлуулук принциби кубулуштарды өнүгүүдө, конкреттүү тарыхый шарт менен байланышта кароону, ал эми объективдүүлүк принциби кубулушту ар тараптан толугураак, ачык - айкын кароону талап кылат. Изилдөөнүн мезгили XIX к. аягы - XX к. башы. Бул мезгилде Фергананын түштүк-батышы жаңыдан гана Кокон хандыгы кулап, Россия империясынын курамына кирген учур. Кыргызстандын бардык бурчундай эле каралып жаткан аймак феодалдык мезгилде жашаган, ошону менен бирге уруулук түзүлүш кеңири сакталып калган.

Аймакта жашаган эл негизинен көчмөнчүлүк менен кесиптенген, ошону менен бирге дыйканчылык да пайда болуп, эл отурукташа баштаган. Фергананын түштүк-батышындагы кыргыздар тажик - өзбектер менен тыгыз байланышта болуп, алар менен алышып - беришип турган.

Фергана өрөөнүнүн түштүк-батышындагы кыргыздардын курчап турган айлана чөйрөнү таанып билүүсү жана аларды пайдалануусу ошол мезгилдеги алардын социалдык-экономикалык байланышы менен тыгыз каралды.

Изилдөөнүн объектиси катары Фергана өрөөнүнүн түштүк-батыш аймагында жашаган кыргыз калкынын өздөрүн курчап турган өсүмдүктөргө болгон мамилеси тандалып алынды. Кыргызстандын азыркы Баткен облусу тарыхый жана географиялык адабияттарда Фергана өрөөнүнүн түштүк-батышы катары да белгилүү. Бул аймакта азыр Кадамжай, Баткен, Лейлек райондору жайгашкан. XIX к. аягы - XX к. башында бул жерде жашаган кыргыздар негизинен “ичкилик” тобуна кирген уруулардан турган. Алар: кыпчак, найман, нойгут, бостон, тейит, ават, кесек ж. б. Кыргыз этнографиясын изилдеген окумуштуулар бул аймакты өзүнчө тарыхый-

этнографиялык өзгөчөлүгү бар аймак катары карашат. Бул жердеги айрым өзгөчөлүктөрдүн сакталып калышына жана жаңыларынын пайда болушуна Кыргызстандын башка аймактары менен байланышынын чектелүү болгондугуна, көп кылымдар бою өзбек, тажик элдери менен коңшулаш жашап, алар менен тыгыз чарбалык, соода-сатык мамиледе болуп келаткандыгы таасир бербей койгон эмес. Бул аймакта жашаган кыргыздардын турмуш-тиричилиги, материалдык жана руханий маданиятынын мурастары, чарба жүргүзүүдөгү чөйрө менен байланышкан ыкмалары ж. б. этнографиялык жактан терең изилденбей келет. Материалдык маданиятынын жана үй-бүлөлүк мамилелеринин айрым жагдайлары тууралуу гана бирин-серин изилдөөлөрдү эске албаганда, аймактын калкынын этнографиясы дың бойдон турат. Изилдөө аймагы катары аталган чөлкөмдүн тандалып алынышы ушундай объективдүү жагдайлардан улам келип чыкты.

Аймакта жашаган калктын жашоосун камсыздап, материалдык жана рухий маданиятынын калыптанышына таасирин тийгизген географиялык чөйрө – объектинин маанилүү бөлүгү болуп саналат. Анткени, калктын флораны пайдалануусу жашаган аймактын географиялык шартына жана ошол шартка байланыштуу калыптанган флорага, өсүмдүктөр дүйнөсүнө жараша болору бышык. Аталган аймакта Баткен облусунун үч району: Баткен, Кадамжай жана Лейлек райондору жайгашкан. Бул үч райондон бирден, ар бир районго мүнөздүү болгон үч айылдын элин стационардык изилдөөчү объект катары тандалып алынды. Алар: Айрыбаз айылы (Кадамжай району), Кара-Булак айылы (Баткен району), Көк-Таш айылы (Лейлек району). Бул айылдар жалпы Фергана өрөөнүнүн түштүк-батышындагы элдерге жалпы мүнөздөмө бере алат деп ишенимдүү айта алабыз. Себеби, бул көрсөтүлгөн айылдардагы элдердин флораны таануусу жана аларды турмуш-тиричиликте пайдалануусун изилдегенде, калган айылдардагы окшоштуктарды көргөздү. Албетте, алардын климаттык айырмачылыктары бар, бирок негизинен окшош. Бардык айылдарды

кыдырып, ал жерде жашаган элдерден кенен интервью алынды жана алардын маалыматтары да илимий айлампага киргизилди.

Баткен өрөөнү түндүктөн түштүктү карай созулган чакан өрөөндөрдү, Сох, Исфара капчыгайларын, Алай, Түркстан кырка тоолорунун түндүк капталын ээлейт. Жылдык жаан-чачын өрөөндөрдө 100-200 мм., тоолордо 300-450 мм. Тоо этегиндеги өрөөндөрдүн айдалбаган жерлеринде чөлдүү талаа өсүмдүктөрү шыбак, төө тикен ж. б., суу бойлорунда тал, терек, бадалдар, тоолордун түндүк капталдарында шыбак, 1500-2700 м. бийиктикте бетегелүү жана бетеге-ак кылкандуу талаа өсүмдүктөрү өсөт. 2500 м. бийиктиктен ары арча, бадам токойлору кездешет. 3000 м. ден жогору субальп жана альп ландшафт алкактары мүнөздүү [91, 54-55-б.].

Кадамжай району Фергана өрөөнүнүн тоо этегиндеги түштүк бөлүгүн жана Алай кырка тоосунун ага караган түндүк тарабын ээлейт. Деңиз деңгээлинен 700 м. ден 5259 м. ге чейин бийик. Айрым жерлеринде түздүктөр кездешет. Жылдык жаан-чачын 200-500 мм. Тоо этектериндеги түздүктөр, адырлар, тоо аралык ойдуңдар 1600 м. бийиктикке чейин боз топурактуу келип, чөл жана жарым чөл өсүмдүктөрү өсөт. Айрым жерлеринде бадалдар да кездешет. Таштуу жарым чөл бийик тоолорго да мүнөздүү. 1600-2500 м. бийиктиктеги тоо капталдарында талаа жана токой өсүмдүктөрү басымдуулук кылат. 3000-4000 м. бийиктикке бийик тоолуу өсүмдүктөр өскөн субальп жана альп шалбаасы мүнөздүү. Орто бийик тоолордогу аскаларда арча өсөт [91, 319-б.].

Лейлек району Фергана өрөөнүнүн бир аз бөлүгүн, аны түштүккө карай улап жаткан адырлардын, бийик тоолордун тилкесин, Түркстан кырка тоосунун түндүк капталын ээлейт. Тоолордун арасында чакан өрөөндөр жайгашкан. Жылдык жаан-чачын өрөөндөрдө 150-300 мм., тоолордо 400-600 мм. Райондун аймагында жарым чөлдүү талаа, талаа, арча жана сейрек токой, субальп талаасы, шалбаалуу талаа өсүмдүктөрү өсөт [91, 198-б.]2

Үч райондун тең аймагына мүнөздүү нерсе - климаты кескин континенттик, жайы - ысык, кургак, ал эми кышы - мелүүн суук. Флора курамы да дээрлик бирдей.

Кыргызстандын аймагы Борбордук Азиядагы өсүмдүктөргө өтө бай экенин атайын изилдеген окумуштуулар жазып кетишкен. Алсак, Кыргызстан Орто Азиянын аянтынын 5% ын гана ээлесе да, анын аймагында бүтүндөй Борбордук Азияда өскөн жогорку өсүмдүктөрдүн түрлөрүнүн жарымы өсөт. Алардын арасында чарбада, турмуш-тиричиликте колдоно турган пайдалуу өсүмдүктөр өтө көп: тоют (400 дөн ашык), бал чогулта турган (300), декоративдик (250), дары (200), эфир майын бере турган (60), тамак-ашка пайдалана турган (60), боёк алына турган (20), чайыр бере турган (15), ийлөө каражатын берүүчү (30) [62, 3-4-б.].

Изилдөөдө дагы бир маанилүү ыкма - өсүмдүктөрдүн элдик же кыргызча аттарын ботаникалык тил менен салыштырып таап, илимий мазмуну жана функциясы менен айкалыштырылды. Өзгөчө өсүмдүктөрдү – флораны элдик медицинада пайдаланууда, илимий жактан кандайча иштелип чыгуусун жана аларды азыркы мезгилде медицинада кандайча колдонору салыштырылды. Көп учурда Фергананын түштүк-батышында жашаган кыргыздар, негизинен туура пайдаланып келгенин, профессионалдык медицина, тактап айтканда, фармакология менен салыштырганда байкалды. Өсүмдүктөрдүн латынча жана орусча аталыштары табылды жана алар изилдөөдө көрсөтүлдү. Изилдөөнүн негизги ыкмасы этнографиялык жүрүм аркылуу талаа материалдарын чогултуу.

Байкоо ыкмасы - этнография илиминде тигил же бул маселе боюнча изилдөөчүнүн байкоосу аркылуу эмпирикалык маалыматтарды топтоо ыкмасы болгондуктан, автор объектилерде жашаган калктын арасында болуп, изилденүүчү маселе боюнча көз алдында өтүп жаткан маалыматтарды кагаз бетине түшүрүү аркылуу маалыматтарды топтоду.

Пайдалуу өсүмдүктөрдү аныктоонун ыкмаларынын бири болуп жергиликтүү калкты сурамжылоо аркылуу элдик тажрыйбаны иликтөө болду [126, 207-213-бб.].

Автор жогорудагы аймактарда болуп, изилдөөнүн алкагында жергиликтүү элдин өсүмдүктөрдү жыйноо, кургатуу, дары катары даярдоо, чөптөрдөн боёк алуу, аларды пайдалануу боюнча эмгек жүрүмүндө тикеден тике катышып байкоо жүргүздү. Автордун бул жүрүмгө катышуусу жана байкоосу XIX к. аягы - XX к. башындагы Фергана өрөөнүнүн түштүк-батыш кыргыздарынын салттуу дарыгерчилиги, кол өнөрчүлүгү менен, азыркы мезгилдеги өсүмдүктөрдү пайдалануунун түрлөрүн салыштырууга мүмкүнчүлүк түзүлдү.

Автор изилдөөнүн жүрүшүндө айрым өсүмдүктөрдү сулуулук каражаты катары колдонушканын жана күлүк аттарды таптоо, чөптөрдөн боёк алуу, аларды пайдалануу боюнча эмгек жүрүмдөрүнө катышып, түздөн-түз байкоо жүргүздү. Мисалы, осмону пайдалануу боюнча жалбырактарын жашыл убагында терип алып, күнгө бир аз жайып, соолутуп алынды. Соолуган осмону эки колдун алаканына салып, суусун чай пияланын түбүнө сыгып чыгарып, пахта кебезин ичке чыбыктын учуна ороп, осмого малып алып, 2 кашына жана көздөрүнүн терисине (көздүн каттарына) койду. Коюлган осмо бат эле ката түштү. Кайрадан осмону каштарына жүгүртүп алды. Ошентип, 6-7 жолу каштарына жана көзгө коюп (осмонун кээ бир түрү терини ачыштырат, бирок эч кандай зыяны жок), анан жылымык суу менен жууп салды. Каш, көздөрү эс алгансып, жагымдуу сезим калтырып, 5-6 күнгө чейин карамтыл болуп кетпей жүрдү. Осмо, каштарды чийип койгондой узун, калың жана карамтыл кылып, көздүн терисине да кирип, каректерди, көздү сулуу жана чоң көрсөтүп коёт. Демек, аталган өрөөндөгү кыргыз аялдары эч кандай жасалма косметика колдонбой эле, табияттан берилген осмо менен эле сулууланышкан.

Кынаны да бышкандан кийин түбүнөн кесип алып, күнгө 15-20 мүнөт таштап, бир аз соолутуп, тактага коюп, балта менен чаап, майдалап даяр

болгондон кийин суусун кошо эки алакандарына салып, колду жумулган абалында боёо үчүн чүпүрөк менен байлап, уктаардан мурда койду. Эрте менен кына алаканына жана тырмактарына кирип бүтүптүр. Түн ичинде уктаганда жай жатып, кына териге жакшы сиңиптир.

Булактын автору саяпкер Абдиев Мустапакулдун үйүндө болуп, анын кандайча дан эгиндерин атты таптоодогу пайдалануу ыкмаларын изилдеди.

Автор Лейлектин аймагында Сумбула айыл өкмөтүнүн Андарак, Көк Таш айылдарында болуп, жашы улуу энелердин Фергана өрөөнүнүн түштүк-батыш аймагындагы аялдар тарабынан сулуулук каражаты катары пайдаланылып келген тиш калы туурасында, анын курамы, жасалуу жолу, тишке кантип салышкан, адамдын ооз көңдөйлөрүнө, тиштерине пайдалуу жактары жөнүндө маалымат алды. Маалыматчы (77 жаштагы аял) энеси калтырып кеткен тиш калыны уктаардан мурун тишине салып жатты. Эртең менен байкоо жүргүзгөндө тиш калы маалыматчынын тиштерине жакшы кирбей калганын көрдү. Демек, ал аялдын тиштери энесинин тиштерин тартып, муз тиштер экендиги билинди. Муз тишке тиш калы кирбейт деп айтышкан [АТД. №3, 2022:25].

Кадамжайдын Айрыбаз айылында элдик дарыгердин сыркоологон кишилерди кабыл алып жаткан мезгилинде байкоо жүргүзүп, баш ооруганда жана ысытма чыгарганда (дене табы көтөрүлгөндө) партаң өсүмдүгүнүн (төө жалбырак) жаңы чыкканын жулуп, муздак сууга жууп оорулуунун башына коюп, жоолук менен байлап, ал эми киши сасык тумоо болуп да ысытмалаганда (тумоологондо) ошондой эле ыкмада колтуктарынын астына коюп жаткырып коюшкандыгына күбө болду.

Лейлектик белгилүү элдик табып (лейлектиктер таап деп айтышкан) Каримбердиева Токто эженин дарылоо ыкмасын, табыпчылыгын алган кызы Чолпонай Каримбердиеванын айтуусунда жазылып алынды. Аталган маалымат тиешелүү бапта берилген.

Информаторлор айтып берген маалыматтар автор тарабынан атайын даярдалган дептерлерге жазылды. Андан сырткары аудиовизуалдык ыкма

менен маалымат берүүчүлөр айтып берип жаткан маалыматтар жаздырылды, сүрөт, чакан видеосюжеттер тартылды (Тиркемени караңыз).

Чогултулган материалдарды жазууда тарыхый айкындуулук жана тарыхый реконструкциялоо ыкмалары колдонулду. Информаторлор берген маалыматтар изилдөөнүн негизги булагы болгондуктан, ал маалыматтар бири-бирине салыштырылып, тарыхый диалектиканын негизинде талдоого алынды.

Топтолгон маалыматтарды изилдөөгө тарыхый, структуралык-типологиялык, тарыхый-салыштырма, структуралык-функционалдык жана системалык ыкмалар колдонулду.

Изилдөө үчүн биз тандап алган объект мурда изилденбегенине жана мезгил талап кылып жаткан биоартүрдүүлүктү сактоо, экологиялык жактан таза азык-түлүк менен камсыз болуу жагынан да өтө кызыгууну жаратат.

II.2. Изилдөөнүн булактары

Изилдөөнүн булактары болуп, негизинен автор тарабынан 2012-2024-жылдар аралыгында Фергана өрөөнүнүн түштүк-батыш чөлкөмүндөгү эл арасынан чогултулган этнографиялык талаа материалдары эсептелет. Кол жазма жана диктофонго (техникалык) жаздырылган маалыматтар талаа экспедиция учурунда түрдүү курактагы, өзгөчө жашап калган улуу адамдардан билген жана буюм-тайымдарды сактап, пайдаланып жүргөн адамдардан сурамжылоо, аңгемелешүү жана буюм жасоо учурунда устакана жумуштарынын үстүндө тике катышуу менен байкоо жүргүзүү усулдары аркылуу топтолду.

Мындан сырткары аталган райондордун жана облустук газеталарда (облустук “Баткен таңы” социалдык-саясий гезити, Лейлек райондук “Ата Журт”, Сүлүктү шаардык “Шахтёр жолу”) изилденип жаткан темага байланыштуу жарыяланган материалдар да илимий ишти жазууда булак катары колдонулду.

Илимий изилдөөдө Баткен облусунун аймагындагы флораны изилдеген биологдор, ботаниктер менен аңгемелешүү, алардан интервью да маанилүү булактардан болду.

Сунушталып жаткан изилдөөдө этнографиялык маалыматтарды топтоо иши жеке сурамжылоо жана байкоо жүргүзүү ыкмалары аркылуу иш жүзүнө ашырылды. Мындай ыкмаларды колдонууда флораны чогултуу учурунда тикеден - тике катышып байкоо ыкмасы колдонулду. Автор флораны чогулткан адамдар менен талаага, жайлоого чыгып, бирге чогултулган өсүмдүктөрдү кургатууга, флораны таанууга аракет кылды жана алар менен кошо чогултууга катышты. Андан сырткары, калыбына келтирүү ыкмасы, аудиовизуалдык ыкма менен маалымат чогултуу колдонулду. Ошону менен бирге, чогултулган өсүмдүктөрдү кургатууга, аларды пайдаланууга даярдоого чейинки жүрүмдөргө катышты. Мындан сырткары автор колу

менен чогултулган өсүмдүктөрдү кургатууга жана пайдаланууга даяр болгонго чейинки жүрүмдү өзү жасап көрүүгө аракет кылды.

Тема боюнча этнографиялык маалыматтарды чогултуу максатында автор атайын программа иштеп чыккан. Программада диссертация үчүн зарыл болгон материалдарды чогултуунун илимий такталган жол-жоболору камтылган.

Автор аталган райондордо жайгашкан айылдарды кыдырып, зарыл болгон маалыматтарды берүүчү информаторлорду тапты жана алар менен этнографиялык талаа маалыматтарын чогултуу ыкмаларын колдонуп маалымат жыйнады. Натыйжада автор 12 жылдын ичинде 4 дептер маалымат чогултту. Андан сырткары 300 дөн ашык сүрөт, 10 видеосюжет тартылып алынды (тиркемени караңыз).

Алардын ичинде элдик кол өнөрчүлөр, чеберлер менен аңгемелешүү болду.

Талаа изилдөөлөрү кыргыз элинин салттуу билимдери, маданияты сакталып калган аймактарда жүргүзүлдү. Коюлган максаттарды жана милдеттерди терең ачып берүү үчүн автор 3 стационардык айылды тандап алды.

Стационардык изилдөө төмөндөгү айылдарда жүргүзүлдү:

1. Баткен облусунун Кадамжай районундагы Айрыбаз айылы;
2. Баткен облусундагы Баткен районундагы Кара-Булак айылы;
3. Баткен облусунун Лейлек районундагы Көк-Таш айылы.

Биринчи стационардык айыл Кадамжай районунан Айрыбаз айылы тандалып алынды. Бул айыл Айрыбаз айыл өкмөтүнө карайт. Мурдагы аталышы Марказ айылы. Баткен облусунун түштүк-чыгыш тарабынан орун алган жана Фергана өрөөнүнүн бир бөлүгүн ээлейт. Деңиз деңгээлинен 600 метрден 5500 метр бийиктикте жайгашкан. Айыл аймак түштүгүнөн Көтөрмө айыл өкмөтү менен чектешет [АТД. №1, 2023:11].

Жайы ысык жана кургак, кышы суук. Айрыбаз административдик-аймактык бирдиктин курамына Айрыбаз, Арпа-Сай, Достук, Көк-Талаа,

Маяк, Пылдырак айылдары кирет. Административдик борбору - Айрыбаз айылы.

Айрыбаз айыл өкмөтүнүн калкынын саны 17 040 киши, 3 183 кожолук жашайт. Жалпы аянты - 30 500 г. түзөт негизинен дыйканчылык жана мал чарбачылык менен алектенишет [АТД. №1, 2023:11].

Айрыбаз деп аталышы туурасында жергиликтүү элдин айтымындагы санжыра-уламышка ылайык: айылдын тарыхы ондогон кылымдарды өз ичине камтыйт. Мурун Мык деген падыша өтүп, анын ордосу ушул Айрыбазда (Марказда) болгон деп эсептелет. Падышанын тушунда бул аймак болуп көрбөгөндөй өсүп-өнүккөн, душмандар көз артып, ордону бир канча мезгил курчоого алышкан. Ордо калың дубалдар менен курчалып, душмандар аны уратуунун эч жолун таба алган эмес. Шаарга кетчү суунун жолун бууганда гана суусуз жашоо кыйындап, ар кандай оорулар чыгып, айласыздан шаардын дарбазасын ачып бериши мүмкүн эле. Бирок, кайсы жерден буушат, ошондо ордого тыңчы салышат. Тыңчы падышанын аялына чейин жетет. Ханыша жол көрсөтөт. Катка жооп жазылып, жаанын огуна байланат. Анда минтип айтылган: сууга алыстан саман агызгыла. Саман кайсы жерден тегеренип калса ошол жерди буугула. Ошондо суу токтойт. Суу токтосо, падыша багынып берүүгө аргасыз болот,- деп жазылган эле. Душман азыркы Алаш айылынан баштап саман агыза баштайт. Саман Үч-Коргон айылына жакындап калганда тегеренип калат да, ошол жерди буушат. Шаар тургундары суусуз калышып, багынып берүүгө аргасыз болушкан. Гүлдөп турган падышачылыкты оңой гана багындырып алышкан душман ханышадан сурайт: “Падыша сени кантип бакчу эле? Ханыша: “Күн сайын кара койлордун чучугуна аш демдеп берчү эле, - деген жоопту берет. Анда душман: ”Менин сени антип бага турган нетим жок. Ошондой падышага чыккынчылык кылган сендей аял өлүмгө татыктуу, - деп бүт элди чогултуп эки байталдын бутуна ханышаны эки бутунан байлатып койо беришет. Бир жерге келгенде ханыша экиге бөлүнүп кеткен. Ошол себептен айыл Айрыбаз

деп аталып калган. Бул уламыштар Мык падышалыгынын мезгилине туура келет [АТД. №1, 2023:12].

Айрыбаз айылынын тургундары ата-бабалардын тажрыйбаларын унутпай сактап келишет. Алар флораны пайдалануу боюнча бир топ маалыматтарды беришти, алар тиешелүү бөлүмдөрдө камтылган.

Экинчи стационардык изилдөө аймагы - Баткен облусунун Баткен районуна караштуу Кара-Булак айыл өкмөтүндөгү Кара-Булак айылы болду. Кара-Булак айылы райондун түштүк-батыш бөлүгүндө жайгашкан. Республиканын борборуна чейинки аралык - 1 000 км., облустун жана райондун борбору - Баткен шаарынан 7 км. аралыкта жайгашып, деңиз деңгээлинен 1 200 м. бийиктикте орун алган. Кара-Булак айылын Алтын-Бешик, Көк-Зоо, Кара-Таш, Козулан-Таш менен Айгүл -Таш тоолору курчап турат [5, 13-б.].

Бул аймак Октябрь революциясына чейин Кокон хандыгынын курамында болуп, падышалык Россия Орто Азияны басып алгандан кийин Фергана облусунун Кокон уездинин Нойгут-кыпчак болушуна караган. Революциядан кийин, 1924-жылы Кара Кыргыз Автономиялуу облусунун Сүлүктү районуна, 1934-жылы Баткен районуна карап калган.

Учурда калктын саны – 15 242 кишини түзөт. Социалдык объектилери: 3 үй-бүлөлүк дарыгерлер тобу (ГСВ), 1 фельдшердик-акушердик пункт (ФАП) калкты тейлейт. 5 балдар бакчасы, 5 мектеп, 1 маданият үйү, 2 китепкана, 1 музей, 1 клуб бар [АТД. №2, 2023:12].

Жергиликтүү калк негизинен дыйканчылык, багбанчылык менен алектенет. Алма өстүрүп, мөмөсүн сатып тиричилик кылышат. Дан эгиндерин, картошка эгишет.

Суу-Башы (Кара-Булактан 8 чакырымдай түштүк тараптагы ак суу чыкчу булак), Даңгар-Ата (Кара-Булактан 3 чакырымдай жерде түштүк тараптагы мазар), Көтөрмө-Мазар (Кара-Булактан 2 чакырымдай батыш тараптагы мазар), Айгүл-Таш (Кара-Булактын чыгыш тарабындагы дүйнөдө сейрек кездешүүчү айгүл гүлү өскөн тоо) деп аталган ыйык жерлери бар.

Баткен өрөөнү өрүк өстүрүүгө ыңгайлуу, өрүктүн бир канча түрлөрү бар. Алар Лейлекте - ак өрүк, бабаи, мурсанжалил, субхони, кандек. Кадамжайда - кандак, мурсанжели, хурмои, субхони, ак өрүк, Баткенде - субхони, кандак, курсадык, ак өрүк, ахрори, бабаи, исфарак, хурмои мурсанжели, арзами өрүктөрү өсөт [161, 7-б.].

Маалыматчылардын айтымында өрүк бүгүнкү күндө Баткен облусунун жашоочуларынын негизги киреше булактарынын бири болуп эсептелет. Баткен аймагынын калкынын 90 пайызынын киреше булактарынын курамында өрүк негизгилеринен болуп саналат. Кара - Булакта өрүктү дарылык касиети чоң өсүмдүк катары тамак-ашта көп колдонулат.

Өрүктү лейлектиктер ден соолука, жүрөк оорусуна жана нафаси (өзбек тилинен кирген сөз) кармаганда (деми кыстыкканда) өтө пайдалуу дешип, чүлү даярдашкан. Кечинде жатарда 5-10 даана өрүктү чайкап жууп, идишке суу куюп, кайнак сууну куюп дымдап коюшкан да, чүлүнү эртең менен эрте ачкарын ичишкен.

Изилдөөнүн жүрүшүндө Баткен облусунун Лейлек районунда негизги талаа материалдары топтолуп, иликтөөлөр жүргүзүлдү. Лейлек району - Баткен облусунун батыш бөлүгүндө жайгашкан, түндүк-батышынан жана түштүгүнөн Тажикстан мамлекети менен (чек арасынын узундугу 297 км), чыгышынан Баткен району менен чектешкен Баткен облусундагы район. Ал 1928-ж. уюшулган. КРнын борбору Бишкек шаарынан 1135 км, облустун борбору Баткен шаарынан 135 км алыстыкта жайгашкан. Аянты 4,7 миң км² Калкынын саны 146,020 миң (2021-ж.). Борбору Раззаков шаары.

Үчүнчү стационардык изилдөө орун катары Көк-Таш айылы - Баткен облусунун Лейлек районундагы Сумбула айыл аймагындагы айыл тандалып алынды. Райондун түштүк-батышында, райондун борбору – Раззаков шаарынан 27 км. аралыкта орун алып, деңиз деңгээлинен 1970 м. бийиктикте жайгашкан. Түштүк жагынан Түркстан тоолорунун тизмеги курчап турат, чыгыш тарабы Тажик Республикасынын Ганчи району менен чектешет. Климаты континенталдуу, жайы ысык, кышы суук жана узак

болот. Кээде, октябрь айында эле кар түшүп, март айына чейин - алты айга чукул созулат.

Калкынын саны – 4081 киши. Негизинен кыргыздардын кесек уруусуна кирген чүчүк уругу жашайт [АТД. №3, 2023:25].

Көк-Таш кооперативине караштуу Дейнөө участкасында өзбек, тажик улутундагы - 255 киши отурукташкан. Дейнөөлүктөр кокон, түрк деген уруулардан тараган деп эсептешет. Көк – Таштагы кыргыздар Дейнөөдөгү боордош улуттар менен кыз алып, кыз беришет. Той-топурду, жакшы-жамандыкты бирге өткөрүшөт [АТД. №3, 2023:25].

Социалдык объектилери: 1 үй-бүлөлүк дарыгерлер тобу (ГСВ), 1 фельдшердик-акушердик пункт (ФАП) калкты тейлейт. 1 балдар бакчасы, 2 мектеп бар.

Айылдын борбордук бөлүгүндө жайгашкан Баба Саттаркулов атындагы мектепте 2000 ден (эки миңден) ашуун баалуу экспонаттарга ээ аймактык музей бар. Музей жергиликтүү белгилүү тарыхчы Б. Саттаркулов тарабынан негизделген. Ал бир топ мезгил мектепте директор болуп эмгектенген, айылдын тарыхын изилдеп, топтоп, жазып калтырган. Москвадан келген археолог Г. А. Брыкина менен биргеликте Лейлек аймагындагы археологиялык казуу иштерине катышкан.

Көк - Таш айылы тоо этегинде болгондугуна карабастан, таштарга аралашып жаткан үлүл кабыкчаларынын ташка айланган калдыктары табылган. Ушунун өзү бул аймак азыркы учурда бийиктикте жайгашкандыгына карабастан, миллиондогон жылдар мурда деңиздин түбү болгондугун далилдеп турат.

1994-жылы 14-августта Дейнөөдөн сайдын суу жеп кеткен жеринен байыркы адамдын колунан жасалган таш кетмен табылган, өтө өркүндөтүлүп жасалганына караганда, таш доорунан коло дооруна өткөн мезгилге таандык. Көк-Таш айылынын түштүгүндөгү Түркстан тоолорундагы Саркент жайлоосунун Кабырга-Таш деген жеринен 1994-жылы байыркы адамдардын ташка тарткан сүрөттөрү табылган. Көк-Таш айылынан 13 км. батышта Ак-

Суу дарыясынын боюнда Теректи деген жерден (1980-ж.) жер төлөлөрдү казууда дан майдалагыч таш чыккан. Демек, табылгалардын ушул жерден табылышы дыйканчылыктын биздин чөлкөмдө да байыртадан пайда болгондугун айгинелейт. [124, 16-17-18.].

Көк-Таш айылынын эзелки аталышы “Кош-Марза”, “Кош-Катар”, “Марза” – “Тектир жер” дегенди билдирет. Мурун бул аймакта суу мол болуп, жери дөңсөө келгендиктен адамдар жерди тегиздеп (тектирлеп), дыйканчылыкка (болжол менен 200 га) ылайыкташтырып, шалы (күрүч) эгишкен. Азыркы мезгилге чейин Кош-Марзага суу алып келген арыктардын нугу сакталып калган [АТД. №3, 2023:26].

Көк-Таштын батыш жагында жайгашкан 10 км. аралыкта Тажикстандын Ганчи районуна караштуу Марек, Көчкүна кыштактарында жашаган түрктөр азыркы учурда да “Барластан калган түрктөрбүз, Амир Темир биздин бабабыз болгон”, - деп айтышат. Кош-Марзага коюлган көк таш (көк мрамор) 1920-жылга чейин Курулуш деген жерде турган, бирок ал ташты чоң сел алып кеткен деп айтылат [АТД. №3, 2023:25].

Көк - Таш айылындагы кыргыздардын ата-бабалары ошол кошуна барлас түрктөрү менен кылымдардан бери жакшы карым-катышта болуп келишкен, бул каада-салт азыр да уланууда.

Көк - Таштын элдери белгилүү кишилер өлгөндө Самаркандан көк мрамор таш алдырып чыгып, ата-бабаларынын аттарын жаздырып, алардын мүрзөсүнө койдурга башташкан. Азыркы кезде да ошол көк мраморлордон жасалган эстеликтер “Катта-Мазар” көрүстөнүндө бар. Ошондон улам, Кош-Марза «Көк Таш» (көк мрамор) деп аталып калган.

Көк-Таштын дагы бир варианты «Көк» - түрк тилинде «асман мелжиген, бийик» дегенди туюнтат. Ошондой эле, Көк-Таш - «Бийик тоо», «Асман тиреген тоо» деген маанини билдирет. Буга себеп, айылдын түштүк жагында жакынкы аралыкта Түркстан тоо кыркасы өткөн. Тоонун чокусу асман тиреп тургандай. Ошондон улам, бул айыл Көк-Таш деп аталып калышы мүмкүн [37, 33-б].

Жергиликтүү калк негизинен мал чарбачылык менен алектенет. Жүндү жана терини кол өнөрчүлүктө кеңири пайдаланышып, жүндөн көбүнчө килемдерди токушкан. Райондун төмөнкү аймагында Маргун айылында, жогорку тоо тарапта Көк-Таш айылында мыкты жүл жана араби килемдер колдо токулат. Андан сырткары жүндөн кийиз жана териден пөстөк (көлдөлөң) жасашат. Бүгүнкү күндө айыл жергесинде бул өнөр муундан-муунга өткөрүлүп келет.

Бул аймактагы жашы улуу информаторлордон өсүмдүктөрдү тамакашка, дары-дармек, боёк катары пайдалануу, үй-тиричилик буюмдарын жасоодо колдонулушу тууралуу маалыматтар чогултулду.

Аталган чөлкөмдүн калкы бүгүнкү күндө да салттуу элдик билимдерди жана маданиятты сактоого жана өнүктүрүүгө аракеттери бар. Салттуу элдик маданиятты жандандыруу, өзүнүн өзгөчөлүгүн сактап калуу жана ааламдашуу жүрүмүнүн (процесстеринин) таасири астында азыркы дүйнөдө болуп жаткан түп-тамырынан бери өзгөрүүдө өз салттарынын өзгөчөлүгүн көрсөтүү каалоосу менен алектенген ээрчилер, жыгач усталар, уз-чеберлер, табыштар, сыныкчылар арбын кездешет.

Каралып жаткан көйгөйдүн стационардык изилденүүчү жери болгон ушул үч изилденген калктуу конуштан алган маалыматтар Фергана өрөөнүнүн түштүк-батыш аймагындагы кыргыздардын салттуу коомундагы флораны пайдалануусуна мүнөздөмө берет деп айтууга болот.

Айтылган маалыматтар башка айылдардан чогулган материалдар менен такталды жана толукталды. Автордун бул үч стационардык айылдардан башка материалдары Фергана чөлкөмүнүн Баткен, Кызыл-Кыя, Кадамжай, Лейлек жана Сүлүктү аймактарындагы айылдардан да чогултулган. Аталган айылдардан 132 маалыматчылар суралды (Таблица №1, 2). Мындан сырткары, салыштыруу, тектештирүү жана буюмдарды жасоо ыкмаларынын айырмачылыктарын аныктоо максатында Ош шаарындагы Алымбек Датка этнографиялык комплекси, Баткендеги “Айгүл-Тоо” маданий-музей комплекси, Лейлек районунун борбору Раззаков шаарындагы тарых жана

чөлкөм таануу музейи жана Көк-Таш айылындагы тарых музейинин, Сүлүктү шаарындагы тарых музейинин жана Баткен мамлекеттик университетинин А. А. Машрабов атындагы Сүлүктү гуманитардык – экономикалык институтунун “А.Жаныбеков атындагы Аймак таануу музейинин” жана автор тарабынан негизделген “Этно плюс” этнографиялык борборунун фонддорунда сакталып калган буюмдар пайдаланылды. Изилдөөнү жүргүзүүдө элдик оозеки жана акындар чыгармалары, элдик эпостор, жергиликтүү тарыхчылардын эмгектери пайдаланылды [92, 74, 79, 98] .

Элдик оозеки чыгармаларда - макал-лакаптарда, ырларда, эпостордо, төкмө акындардын ырларында жаратылышка мамиле, чөптөрдүн, жыгачтардын касиеттери, дары чөптөр тууралуу маалыматтарды табууга болот.

Айылдарды жана шаарларды тандоодо авторду кызыктырган маалыматтарды бере ала турган информаторлорду табуу негизги орунда турду. Объективдүү жагдайларга ылайык андай кишилер ар бир калктуу пункттан чектелүү санда гана чыгып жатты. Алардын аты-жөнү, даректери такталды. Изилдөөдө автор флораны таанууну мыкты өздөштүргөн адамдардын, апа-эжелердин, агалардын аны пайдалануусун алар менен кошо жүрүп тикеден-тике байкоо жүргүздү.

Этнографиялык материалдарды чогултуунун экинчи тепкичинде алар менен аңгемелешип, маалымат чогултуу иши башталды. Информаторлор менен аңгемелешүү үчүн программага ылайык бериле турган суроолор алдын ала даярдалды. Аңгемелешүүнүн жүрүшүндө жагдайга жараша суроолор өзгөртүлүп, толукталып турду.

Автор изилденүүчү аймактан туруктуу изилдөө объектиси катары аталган аймакта жайгашкан азыркы Баткен облусунун үч районунан бирден айылды тандап алды. Бул айылдардан чогултулган материалдар аймактын калкынын өздөрү жашаган аймактагы өсүмдүктөр дүйнөсүн таанып билүүсүн жана турмуш-тиричиликте пайдалануусун толук камтый алат.

Изилдөөчү үч негизги изилдөө айылдарынан чогултулган материалдарды тактоо жана толуктоо максатында аталган райондордо жайгашкан башка айылдарда да чакан иликтөөлөрдү, сурамжылоону жүргүздү. Чогултулган кошумча материалдардын негизинде стационардык изилдөө бир топ байытылды.

Изилдөөнүн жүрүшүндө зарыл болгон учурларда катышып байкоо аркылуу өсүмдүктөрдү пайдалануу тажрыйбасы өздөштүрүлдү жана эмгекти жазууда жеке тажрыйба катары пайдаланылды.

Чогултулган материалдарды, жеке байкоолорду изилдөөдө, баяндап жазууда изилдөөнүн тарыхый реконструкциялоо, структуралык-типологиялык, тарыхый-салыштырма жана структуралык-функционалдык ыкмаларын колдондук.

III БАП. ФЛОРАНЫН САЛТТУУ ЧАРБАДА ПАЙДАЛАНЫЛЫШЫ

III. 1. Кыргыздардын көчмөн жана жарым көчмөн жашоо турмушундагы өсүмдүктөрдөн жасалган буюмдары жана алардын колдонулушу

XIX к. аягы - XX к. башында Фергана өрөөнүнүн түштүк-батышында жашаган кыргыздар мал чарбачылык менен алектенген. Бул чарбачылыкты жүргүзүүдө өсүмдүктөрдөн жана алардан жасалган салттуу буюмдар, шаймандар турмуш-тиричиликте маанилүү роль ойногон.

Мал чарбачылыкта негизги ролду кой-эчки, ири мүйүздүү мал жана жылкы ойногон. Жакшы жайыт, суусу бар жер тандап, коопсуздугун сактап, көчмөн турмушта жашап келген. Көчүп жүрүүгө ыңгайлуу боз үйдү жасашкан. Боз үйдүн негизги артыкчылыктары: оңой, жөнөкөй, тез тигилип, жыйналган. Жеңил, ашып кетсе 150 кг. жеткендиктен ат, төө, өгүздөргө артып эле көчүрүп кетүүгө мүмкүн болгон. Нөшөрлөп төккөн жамгырларды өткөрбөйт, саратан жайында салкын тартып мелүүн кармаган. Сөөккө өткөн күзгү сууктан ишенимдүү сактаган. Мына ушунун баары боз үйдү ыңгайлуу туракка айланткан [137]. Ал бир жерден экинчи жерге көчүп алып жүрүүгө ылайыкташкан, көздөгөн жерге отургузганга көп убакыт жана жумушту талап кылбаган баалуу колдонмо-материалдык маданияты болуп саналат. Кыргыздын жыгач усталары боз үйдү бардык эле жыгачтардан жасай беришкен эмес. Боз үй чыдамдуулугу, ийилчээги эске алынып, түндүгү жана ууктары тал, теректен жасалган жеңил конструкциядагы архитектуралык курулуш болуп эсептелинет.

Жыгачты эркектер гана иштетишкен, себеби жыгачтан керектүү буюмдарды жасоо кара күчтү талап кылган [15, 140-б.]. Элдик усталардын жасаган буюмдары кооз да, жөнөкөй да болуп, бул буюмдар көчүп конуу мезгилинде сынган эмес жана колдонгонго ыңгайлуу болгон.

Жыгачтан жасалган буюмдарын оюп, кооздоодон сырткары, жандыктардын элестерин чагылдырган көрүнүштөр менен буюмдарын

кооздошкон. Бул буюмдар сапаттуу да, чыдамдуу да жана көркөмдүү да болгон.

Жыгачтан буюмдарды жасоодо бак-дарактарды (тал, чынар, өрүк, жаңгак, тыт жана бадалдарды (шилби, ыргай, табылгы ж. б.) пайдаланышкан. Жыгачтын касиеттерин усталар өздөштүрүп, аны табигый жол менен кургатып сактоодо малдын кыгына көмүү, сууга кайнатуу, кабыгын аарчыбай туруп тик тургузуп, кабыгын аарчып, күндө жана көлөкөдө кургатуу өндүү жолдорун колдонушкан. Жыгачтарды чаап бөлүүдө жик боюнча анын түндүк, түштүк, батыш, чыгыш тараптарын эске алышкан. Жыгач усталар жыгачтын морттугун, боштугун, катуулугун, бутактуулугун, ширелүүлүгүн, бышыктуулугун карап, ошого жараша буюмдарды жасашкан.

XIX к. аягы – XX к. башында кыргыздардын негизги турмуш-тиричиликте керектелүүчү буюмдары тал, кара тал, терек, жаңгак, өрүк жана тыт жыгачтарынан жасалган. Атап айтканда: чыны, чыны кап (сүрөт № 1), үкөк, чөмүч (сүрөт № 2), кесе (сүрөт № 3), секичек, жаван, сандык (сүрөт № 4), бешик (сүрөт № 5) ж. б., чарбачылыкта ээр (сүрөт № 6), камчы, күрөк, дыйканчылыкта бешилик, орокторду (сүрөт № 7) ж. б.; музыкалык аспаптар: чоор, кыяк жана комуз (сүрөт № 8) ж. б. дасыккан жыгач усталар тарабынан кайың, тал, терек, арчадан жасалган.

Аталган аймакта жашаган кыргыздар төмөндөгүдөй дарактардын жана бадалдардын жыгачтарынын касиеттерин так таанып билишкен жана ошого жараша буюмдарды жасоодо пайдаланган.

Өрүк (лат. *Armeniaca* / *Абрикос* / *Роза гүлдүүлөрдөн*) - көп жылдык дарак. Кадамжай, Баткен, Лейлек өрөөндөрүнүн бардык айылдарында өсөт. Кадамжайлыктар жыгачтын эң көркөмү – өрүк деп айтышкан. Фергана өрөөнүнүн түштүк-батышындагы өрөөндөрдө жана ойдуңдарда жашаган элдер тарабынан өстүрүлгөн. Сууну аз талап кылат. Жергиликтүү кыргыздар жыгачтын бул түрүнөн комуз, буурсун, соко (жергиликтүү аталышы абзал (сүрөт № 9), соку (сүрөт № 10) жасаган, ээр (эгер, эгар) чабышкан. Ал эми мөмөсү-өрүк жаңы бышкан мезгилде да, кургатылган түрдө да дасторкондун

көркүн ачкан даамдуу азык катары аймактын калкынын арасында гана эмес, андан тышкары жерлерде кыйла белгилүү болгон.

Өрүк жыгачынын бекемдиги андан көпкө чейин колдонууга ылайыктуу, оор жумуш аткарууга жөндөмдүү соко, буурсун сыяктуу эмгек куралдарын жасоого мүмкүнчүлүк берген. Ал үчүн өрүктү кар кетип, күн жылый баштаганда кесишкен. Соко жана буурсун жасоо үчүн алардын жоондугу, узундугу эске алынып, дарактын сөңгөгү же бутагы тандалган. Шаймандар кесилип алынган өрүктөн суусу качып кургай элек жумшак кезинде чабылат. Көп жылдык турмуштук тажрыйба буюмдарды күндүн табына кургатканда жарылып, иштетүүгө жарабай каларын көрсөткөн, ошондуктан, аны күн нуру тийбеген көлөкө жерде кургатып алышкан. Өрүктөн жасалган соко, буурсун салмактуу келип, жерди терең айдоого ыңгайлуу болгон [АТД. №1, 2021:8].

Иликтенген аймактагы кыргыздар өрүктөн көбүнчө комуз чабышкан. Аны жасоо үчүн дарактарды кыш мезгилинин ортосунда же кыш чыгаарда, жергиликтүү элдин пикири боюнча - өсүмдүктөргө “жан киргиче” (жандана баштаганга чейин) кесип алышкан. Анткени, бул мезгилде дарактардын нымдуулугу аз болуп, аны кургатыш да, иштетиш да оңой болгон [АТД. №1, 2021:8].

Аз суу ичкен, шамалдуу, бийигирээк жерде б. а. кургак жерде өскөн өрүктөн жакшы комуз чабылган. Жоон жыгачтан жасоодо бир эле өрүктөн эки түрдүү комуз чыккан. Жыгач сөңгөктү түндүк жана түштүк жагын аныктап, тикесинен экиге бөлүшөт. Себеби, өрүктүн өсүп тургандагы жыгачынын түндүктү жана түштүктү караган жактары айырмаланат. Түндүк жагынын шакекчелери кененирээк болот, ал эми түштүк жагынын шакекчелери бири бирине жакын жайгашып, тыгызыраак келет. Ошого жараша жыгачтын эки жагы эки башка сапатка ээ болот [АТД. №1, 2021:8].

Өрүк жыгачынын табигый өңү кошумча боёкту талап кылган эмес. Эгерде кандайдыр бир себептерден улам анын өңүн өзгөртүүгө туура келсе, анда усталар чекенде, арча, четин сыяктуу түтүнү “ачуу” өсүмдүктөрдүн

күлүн пайдаланышкан. Алгач кургак күлдүн өзүн, андан кийин күлдү сууга чылап, алынган масса менен өрүк жыгачын боёшкон. Ошондой эле, бул жыгачка май сыйпап, отко койсо, ал акырындап кызарып, улам майды сиңирген сайын каракочкул түс тартып, күрөң өндөнүп калган. Бирок, өрүктүн өңүн буруу комуздун үнүнө тескери таасир эткен [15, 1996].

Комузду да жакшы сактай билиш керек болгон, чебер жасалган жана этият колдонгондо 100-200 жылга чейин сакталган. Барктай албаса комузду бузуп алышкан. Аны бирдей абада кармоо керек дешип, күнгө, отко жакын, нымдуу жерге, терезеге койбой, илип коюшкан. Чертип, күүлөп турушкан. Чертпесе сапатын жоготкон. Канчалык көп чертсе, ошончолук ачылган. Жакшы сакталган комуз жыл сайын үнү катуулай берген. Көтөргөндө да капкагын жамгырга тийгизбей, териден жасалган сырт капта жакшы сакталган [АТД. №1, 2021:9].

Отун катары да кеңири пайдаланылган. Эрте жазда кесилип алынган бутактарын күнүмдүк турмуш-тиричиликте: тандырга нан жапканда, очокко тамак-аш жасаганда отун катары колдонушуп, өрүктүн отуна бышкан тамак таттуу келет дешкен. Анын жоон бутактарын жумшак кезинде кесип, жарып, кышында мешке жагууга ылайыкташтырып камдап алышкан. Кыш мезгилинде отуну таптуу келип, үйдү жылыткан жана жылуулук көпкө сакталган. Өрүк жыгачынан көмүр өчүрүшкөн. Ал үчүн өрүктү кесип алып, жыгачты чала күйгүзүп, атайын казылган чуңкурга аба кирбегидей кылып көмүшкөн. Бир жумадан он күнгө чейин калтырышкан, ушул аралыкта өрүк жыгачынан көмүр даяр болгон. Мындай көмүрдүн табы жогору болгондуктан, аны кол-өнөрчүлүктө металл кызытууда, эритүүдө кеңири колдонушкан [АТД. №1, 2021:9].

Тал (лат. Salix / Ива / Талдардан) - суу боюнда өскөн, сууну көп талап кылган, орточо катуулуктагы жыгач. Кадамжай, Баткен Лейлек чөлкөмүнүн суулуу жерлеринде, дарыя жана арык бойлорунда өсөт. Талдан боз үйдүн ууктарын, керегелерин жасашкан. Аны көп колдонгонунун себеби, ийилчээк жана жеңил келет, ошондуктан көчүп конууга, жүктөп-түрүүгө ыңгайлуу

болгон. Талдан жасалган идиш-аяктар (сүрөт №11), чырпыктарынан токулган себеттер (сүрөт № 12) жеңил, бышык болот. Талдын бардык түрүнөн үй салганда (там) салганда, анын түз бутактарын сынчка (сүрөт №13), ал эми жоон бутактарын тилип үйгө шып (потолок) катары колдонгон (сүрөт №14). Жергиликтүү эл “үваса”, “васса”, “вассажуп” деп аташат. Талдын бутактары аз болуп, ага көркөм оюм-чийим түшүрүү да оңой жана ыңгайлуу келген. Андан сырткары, талдан идиш-аяктарды койу үчүн текчелерди жана төшөктөрдү (жууркандарды) жыйноо үчүн атайын эмеректерди жасашкан. Мындай эмеректер өтө сейрек кездешет (сүрөт №15).

Жаңгак (лат. *juglans regia* / греческий орех / жаңгактардан) – бийиктиги 20 – 30 м ге чейин жеткен чоң көлөмдүү жана реликт (байыркы доордо пайда болгон) өсүмдүк болуп саналат. Изилденген өрөөндүн бардык айылдарында өскөн. Катуу жана морт келгендиктен төө сандык, сандык (жергиликтүү аталышы – жаван, жуан), үй тиричилигине керектелүүчү буюмдар: челек (чака) (сүрөт № 16), кесе, тавак (сүрөт № 17), кашык (сүрөт № 18) жасашкан, комуз да чабышкан. Бирок, Кадамжай өрөөнүндө аны “буралып кетет” деп, - буюмдарды сейрек жасашып, көл өнөрчүлүккө көп колдонушкан эмес [АТД. №1, 2021:10].

Сүлүктү кенинде жаңгактан жасалган төө сандыкты көмүр ташууда кеңири колдонушкан. Анткени, Сүлүктүдөгү кен чыккан Көкөн-Сай адырлуу келгендиктен, төөлөргө төө сандыкты артышып 400 дөн 600 кг салмакка чейин көмүр салып ташышкан (сүрөт № 19) [АТД. №4, 2021:2].

Мырза терек (лат. *Populus* / Тополь) – Кадамжайдын Айрыбаз, Арпа Сай, Достук, Пылдырак ж. б., Баткендин Газ, Согмент, Параң, Кызыл Жол, Кара Булак айылдарында, Лейлектин Кайрагач, Оочу, Бешкент айылдарында суулуу, ысык жерлерде тез өсүүчү катуу дарак. Жыгач усталар башка жыгачтарга салыштырмалуу мырза теректи курулушка жана башка буюмдарды жасоого жумшартуу үчүн 2-3 жыл сууда кармашкан, сууда жылдар бою туруп, оюу ойгонго ыңгайлуу болуп калган. Мындай кооздолгон жыгачтар, тактайлар үй, мечит курууда кеңири пайдаланылган. Үйлөрдүн

айванынын маңдайына, шыптын астына дубалды бойлото оюулар менен кооздолгон тактай коюлуп, эшиктери да жыгачтан жасалып, оймо-чиймелер менен кооздолгон. Мечиттердин устундары, торсундары, шыбы (шып, үйдүн ички төбөсү), эшиги оймо-чиймелер менен кооздолгон жыгачтан жасалган (сүрөт № 20).

Арча (лат. *juniperus* / можжевельник / кипаристерден) – бийиктиги 10-12, кээде 20-30 м. ге чейин жетет, 1200-3000 м бийиктикте өсөт. Кадамжайдын Арпалык тоосунда, Тамаша жайлоосунда, Айдаркендеги Ак Кайың жана Дауян, Майдан деген жайлоолордо Баткендин Андиген, Мадыгендин тоолуу жактарында, Рават өрөөнүнүн Ак Таш, Кара Мойнок, Андыген, Кык, Геревшин, Кишемиш жайлоолорунда, Лейлек өрөөнүндөгү Төө Жайлоо, Көл, Майдан, Саркент, Кутчу, Кара-Сан, Жети Көпүрө жайлоолорунда өскөн көп жылдык бадал. Иликтенген чөлкөмдө дарак жана жапалак, бадал сымал *сабыр*, *кызыл* жана *кара арча* (кадамжайлыктар тоо арча дешкен) деп аталган түрлөрү кездешет. Арчадан бешик, бакан (суу ташыганда эки чаканы (челек) ийинге көтөргөнгө ыңгайлуу болгон жылмаланган илгичи бар жыгач) (сүрөт № 21), кеселерди, чөмүч-кашыктарды жасашкан. Кесеге тамак куйганда жана ичкенде буркурап жыты келип турган. Бирок арчадан жасалган буюмдар морт келген да, колдон түшүп кетсе сынып калган. Усталар “...арча бутак жутат”, - дешип (бутагы чыккан жерди кабыгы каптап кетет да, кесе, чөмүч ж. б. буюмдарды чабайын дегенде бутак чыккан жер оюлуп, буюм тешик болуп калган), аны көп колдонушкан эмес. Буюмдарды жасоо керек болгондо усталар бутагы жогун алыш үчүн бийик, жоон арчаны кыйуу керек болгон. Сынчтуу үйлөрдү көп жылдык жана бышык болуп туруу үчүн түз арчаларды колдонушкан. Үйдүн жана мечиттин ичине дубалдарын бир метрге чейин арчанын бутактарын тазалап айландырып кагып чыгышкан. Себеби, суу сепкенде анын жыты чыгып турган [АТД. №3, 2021:20].

Шилби (лат. *Ionicera* / жимолость / шилбилерден) – нымдуулукту сүйгөн, орточо жоондукта өскөн бадал. Кадамжайдын Шибели, Тамаша,

Чауай айылынын жайлоосунда кара шилби (морт келет), ийик шилби деп аталган түрлөрү өсөт. Баткендин Зардали, Дөгмөн, Газ, Кара Булактын түштүк тарабындагы тоолордо, Лейлек аймактарынын тоолуу жерлеринде кездешет. Оор жана катуу келгендиктен, жыгачтын бул түрүнөн кол ийик (сүрөт № 22), үзөңгү жана камчы сап сыяктуу аз санда гана буюмдар жасалган. Иликтенген чөлкөмдүн кыргыз чебер аялдары жүн ийригенде шилбиден жасалган кол ийикти колдонушкан, анткени, ал салмактуу болуп, ийикти жерге тартып турган.

Баткен өрөөнүнүн баардык тоолорунда табылгы (лат. spiraea / таволга, спирея / роза гүлдүүлөрдөн) кездешет. Табылгы - жыгачтын эң катуусу болуп саналат, жергиликтүү эл кара табылгы, жетим табылгы, кызыл табылгы деп үч түргө бөлүшкөн [АТД. №3, 2021:10]. Табылгы дарагынын кабыгы кызыл, катуу, бышык жыгач экендиги туурасында Захриддин Бабур өзүнүн эмгегинде жазган [29, 32-б.].

Таза кургаган табылгыга бычак да, араа да өтпөйт. Өзүнүн атайын боёп койгондой, эч өзгөрбөгөндөй түбөлүктүү күрөң-кочкул өңү бар. Башка дарактардын жыгачынан айырмаланып сууда чөгөт, оңойлук менен сына койбойт. Канчалык пайдаланган сайын өңү кызарып, адамга жагымдуу көрүнгөн. Ошондуктан өз мезгилинде андан жаанын окторун, камчынын сабын, калем сап, ийик ж. б. тиричиликке керектүү буюмдарды жасашкан [АТД. №3, 2021:10].

Табиятынан жаратылыш менен эриш-аркак жашап, чарбачылык менен алектенген кыргыздар жаратылышка аяр мамиле жасап, аларды мал-жандан, жоодон жана өрттөн сакташып, пайдалануунун жол-жоболорун жакшы өздөштүрүшкөн.

Жыгачтан жасалган буюмдарды төмөнкүдөй топторго ажыратып кароого болот: 1. Сүт жана тамак – аш азыктарын пайдаланууда колдонулуучу аспаптар жана идиш-аяктар челек, чара, чөмүч, аяк, чий (сүрөт № 23), кашык, күп // гүү (сүрөт № 24) (диалек) бишкек (сүрөт №25), чөйчөк, табак, тор (сүрөт № 26), эт майдалагыч (сүрөт № 27) ж. б.

2) дан эгиндерин жана андан ун алууда пайдалануучу аспаптар жана идиш-аяктар: соко, жаргылчактын сабы, айры // бешилик, жыгач күрөк (сүрөт № 28), элек (сүрөт № 29), галбыр (диалект) (сүрөт № 30), чары, сандык ж. б.

3) курулуш материалдары катарында пайдалануучу аспаптар жана буюмдар: устун жергиликтүү эл *сутум* деп айтышат, сандал (үйдүн ортонку бөлүгүнө орнотулган, жерди оюп ичине корду, тезек, кыктын чогуу салып, сандалдин үстүн көрпө менен жаап буттарын салып жылынышкан (сүрөт № 31), боз үйдүн жыгачтары (босого, уук, бакан, кереге, түндүк,) (сүрөт № 32-33), эмгек куралдарынын саптары, ыранда (сүргү) (сүрөт № 34), сызытма, аштама ж. б.

4) тери жана жүн иштетүүдө пайдалануучу аспаптар жана буюмдар: кыргыч, ийлеме, тартма, ийик, бут ийик (сүрөт № 35), тарак, шибеге ж. б.

5) мал чарбачылыгында пайдалануучу аспаптар жана буюмдар: ээр, камчы сап, төөнүн кому (сүрөт № 36), акыр // агыр, жадынын негизи, бешилик // айры, чапкы, чөп, чий ж. б.

6) дыйканчылык иштеринде пайдалануучу аспаптар жана буюмдар: кетмен сап, чөкүч (чукулдук) сабы (сүрөт № 37), күрөк сап, табак, жел челек (сүрөт № 38) ж. б.

7) кол өнөрчүлүк иштеринде пайдалануучу аспаптар жана буюмдар: жыгач кескич (түрлөрүнө карата), ойгуч (көзөнөктөөчү, чийме сызчу), бай теше (сүрөт № 39), араа (сүрөт № 40), балга (сүрөт № 41), теше (сүрөт № 42), ай балга ж. б. эмгек куралдарынын саптары.

Фергана өрөөнүнүн түштүк-батышында жашаган кыргыздар XIX к. аягы - XX к. башында флорадан жасалган буюмдарды жылдын мезгилдерине ылайык күндөлүк турмуш-тиричиликте колдонушкан, ал буюмдарды жасоодо усталар түрдүү ыкмаларды пайдаланган.

Баткенде Ак Суу айыл аймагындагы Кишемиш, Геровшин тоолорунун этектериндеги түзөндөрдө, Лейлектеги Андарак, Чимген айылындагы корук жайларда бийик өскөн, сабактары ичке жана катуу болгон чий (лат. *aschnatherum sagagana* / ахнатерум раскидистый / чачыранды ахнатериум / дан өсүмдүктөрдөн) өсүмдүгү кездешет. Фергана өрөөнүнүн түштүк-батыш жергесинде чийдин чачыранды ахнатериум деп аталган түрү гана өсөт.

Чийди боз үйдүн керегесинин сыртынан калап коюуга же бир нерсени тосууга, азыктарды кургатууга ж. б. жумуштарга колдонушкан. Ал жай мезгилинин акырында бышат, өтө ката элек кезинде ыгы менен жулуп, катуу сабактары салкын жерде кургатылып, жип чырмалып жасалган буюм болуп саналат. Баткендиктер аны “дастар баш” деп аташкан. Мындан сырткары, чийди тиричиликтин мүнөзүнө карата көп колдонушкандардын бири - мал чарбачылык менен алектенишкендер болуп эсептелет. Аны жай мезгилинде жайлоодо же айылда уй саап сүттөн сүзмө, куруттарды күнгө жайып кургатуу үчүн пайдаланышкан. Баткен, Кадамжайдагы Марказ, Халмион айылдарында, Баткендеги Самаркандек, Лейлек жана Арка аймактарында чийди курут кургатуу эле үчүн эмес, өрүк, жаңгак, бадам, писта (мисте), майиз (мейиз) ж. б. мөмөлөрдү кургатуу үчүн пайдаланып келишкен. Кыргыздардын колдонмо маданиятын иликтөөчүлөр В. Максимов жана Е. Сорокин: “...көчүп-конуп жашаган кыргыз элинин жашоо-тиричилигинде чийдин мааниси чоң” экендигин туура белгилеген [99, 134-б.].

Ошондой эле, эл арасынан жыйналган чий жөнүндөгү: “Чыккан кыз чийден сырткары”, “Чий түбүндө *чынар* чөйчөк” жана “Камыш өзүн чий ойлойт, бака өзүн бий ойлойт” деп айтылган макалдардан улам кыргыздардын чийди жогору баалагандыгын билебиз [АТД. №3, 2021:10].

Күп / гүү нак айрандан (каймагы алынбаган сүттөн уютулган айран) май бөлүп алуу үчүн пайдаланылуучу идиш. Жергиликтүү элдер гүү деп айтышкан. Аны арча жана талдан жасашкан. Күүгө нак айранды жана өлчөмүнө жараша муздак суу куюп, бишкек менен тынымсыз бышышкан. Белгилүү бир убакыттан кийин айрандан май бөлүнүп, бетине чыкканда, кол менен сузуп алышкан. Майы алынгандан кийин бышма болду дешип, суусундукту кандыруу үчүн ичишкен.

Иликтөө жүргүзүлүп келген чөлкөмдүн жыгач усталары күүнү төмөнкүдөй ыкмада жасашкан: жыгачты (талды көп колдонушкан) тандап алып, тикесинен экиге ажыратып бөлүшкөн, алардын ички көңдөйүн керки менен оюп, кырып тазалап, жылмалашкан. Андан ары оюлган эки жарым

жыгачты бириктирип бекиткен. Ал үчүн ооз жана түп жагынан сым менен бекем тартып байлаган. Акырында түп салынган. Дайыма пайдаланган учурда жыгач нымдашып көөп чыгат, жылчыктар бекип калат жана куюлган айран агып кетпейт дешкен. Гүү көп мезгил пайдаланбай калганда, күнөстүү жерде бир канча убакыт туруп калганда жыгач кургап, ажырап жылчыктар пайда болгон. Мындайда гүүнү агын сууга таш бастырып коюшкан, 1 жума, 10 күндө жыгач шишип, жылчыктары бүтөлүп, колдонууга жараган [АТД. №3, 2021:20].

Ээр - ат жабдыгы. Фергана өрөөнүнүн түштүк-батыш кыргыздары ээрди (жергиликтүү диалектиде *эгер*, *эгар* деп айтылат), бака терек, көк терек, кара тал, өрүк, жаңгактан (өрүк, жаңгактан жасалган эгер оор болгондуктан, бул жыгачтарды сейрек колдонушкан) жасашкан, топоз, качыр, өгүз, ат, эшекке токушкан.

Ээрди чабууда аттын сээрине карата жасалган. “Ээрин көрүп – мырзаны, эшигин көрүп – ээсин тааныган”, - деп эл оозунда айтылган. Устанын атын, атак-даңкын чыгарган, анын эмгегинен жаралган ээри мыкты, кооз жасалышында эле эмес, аттын сээрин басып, зыян келтирбеген, жоор кылбагандыгы менен бааланган. “Ээрчилик - өлбөс өнөр”, “Эбин тапкан ээр чабат”, - деп айтылган [АТД. №3, 2021:20].

Иликтенген чөлкөмдүн кыргыздары ээрдин 3 түрүн чабышкан: Биринчиси: улакка чапканда жана улоого пайдаланганга ыңгайлуу болгон - каптама ээр. Экинчиси: аштама ээр. Аны жасоодо аймактык айырмачылыктар болгон. Кадамжайда жана аштама ээр төрт бөлүктөн турган - ээрдин кашы, чарасы жана оң, сол капталдары. Ар бир бөлүгүн өзүнчө чаап жасап алгандан кийин бириктирилет. Мындай ээр атка да, эшекке да пайдаланылган. Ал ак чечектен (лат. *fraxinus sogdiana* / яшень согдийский) (жапайы дарактын аты) жана катраңдан (лат. *celtis caucasica* / каркас кавказский, железное дерево) (жапайы дарактын аты) чабылып, эчкинин терисинен жасалган көк менен көктөлөт, бирок, тери менен капталган эмес. Буканын териси калың келгендиктен көп колдонулган.

Байтеше менен чабышкан, бүтүн чабылганы - уланбай жасалганы туюк ээр аталып, бышык болот деп жогору бааланган, лейлектиктер аны куйма ээр деп да аташкан.

Үчүнчүсү - ак каңкы ээр. Туюк чабылып, тери менен капталып эшекке гана пайдаланылган. Көчмөн турмушка жараша жүк ташуу үчүн өтө ыңгайлуу болгон. Ээрди жасоо ээрчиден чоң жоопкерчиликти жана эмгекти талап кылган. Алгач жыгач кыйылып алынып, жарылып кетпеш үчүн кабыгын ажыратпастан кесилген дөңгөчтүн эки жагы тең ылай менен (кээде койдун кыгы, же уйдун жаңы кыгын суу менен чылап) ийненин көзүндөй да жылчык калтырбастан шыбап коюлган. Ылай менен калың шыбалган жыгачты бир жыл шамал тийбеген жерде сактап кургатып, жасоого даярдаган [АТД. №1, 2023:13].

Кээ бир убактарда ээр жеңил болуш үчүн лейлектиктер жыгачтын чаткалдарын (жыгачты буюм жасоодон мурда байтеше менен чапкандан кийинки чамындылары) жабыштырып жасашкан. Мындай ээрлер бир топ колдонууга ыңгайлуу да, жеңил да болгон. Чаткалдарды жабыштыруу үчүн өрүктүн желимин, арык малдардын этин кайнатып жана үлкөндүн (чырыш) тамырын жабышкаак (клей) катары колдонушкан [АТД. №3, 2019:9].

Чара – диаметри 30-40 см. чейин, тереңдиги 12-20 см чейин болгон аяктан чоң, камыр жууруганга, эт салганга боло турган ооз жагы жайык келген тегерек чуңкур идиш. Чараны түштүктө табак // тавак (диалект) кадамжайда тагара деп да аташат. Чара көчүп-конуп жүргөн кыргыздардын турмушунда колдонгонго ыңгайлуу идиш. Фергананын түштүк-батыш кыргыздарында камыр табак (хамыр тавак) деп аташат. Аны жыгач усталар тал, жаңгак, кара жыгачтан, арчадан жасашкан. Кесилип алынган дөңгөчтүн ичи тегерете оюлган. Форма жасалгандан кийин, жылмакай кылып кырып чыгышкан. Андан соң ага май сүртүп, оттун жалынына кактап, кактаганда анын өңү кызарып колдонууга жагымдуу болгон. Негизинен бул идиш мейман тоскондо пайдаланылган, түрдүү тамактарды салып конокко тартышкан. Идиш катары бышкан сүттү куюп, аны түнөтүп каймагын

алышкан. Жыгачтан жасалган илагандарга (илеген) (жергиликтүү эл и караганда, чара салыштырмалуу бир топ калыңыраак жана көлөмдүү болгон .

Жыгач чөйчөк - арча, кайың, карагай, тал, өрүк, жаңгактан жасалган көлөмү кичине жыгач идиш. Жыгачты кыйып алып, дароо чабат да, мээлүүн жайда кургатышкан. Жарылып кетпеси үчүн ичи-сырты каймак май менен шыбашкан. Оттун жалынына тосулуп алынат. Ышталуу жана урунуу аркылуу акыры кара чөйчөк болуп калат. Чөйчөккө май, каймак салышкан, айран куюшкан (сүрөт № 43).

Килем токмок - сабы 16-18 см келген, 12-15 тей майда тиштүү, төрт бурчтуу, кыска саптуу килем согуучу курал (сүрөт № 44). Аны өрүктөн жана жаңгактан жасашкан. Алгач жыгачты 25-30 см кесип алып, аны салкын кургак жерде бир айдын ичинде кургатып, аны керки (теше) менен формага келтирип, жылмалап чыгышкан. Көбүнчө жыгач токмоктун тиштерин темирден кадабай, өзүнөн чыккан тиштерин араалап, кол араа менен тиштерин жонуп, килемдин жиптерин кеспеш үчүн темирди отко кызытып, тиштерин жылмалашкан. Анткени, жыгачтан жасалган токмоктор бир канча жеңил, ыңгайлуу болот жана килемдин жиптерин кеспейт. Килем токмок болжол менен 1,0 – 1,5 кг салмакта болуш керек болгон. Килемдерди токууда эриштерге байланган жиптерди жана эриштердин ортосуна өткөрүлгөн аркакты токмоктун жардамы менен уруп бышыкташкан.

Кол ийикти шилби, ыргай, четинден жасашкан. Керектелүүчү материалдын түз жерин узундугу 30-35 см, жоондугу 1,5-1,8 см. кесип алып, жылмалап, бурама чыгарып (жип орой турган жери), сабы төмөн карай ичкертип алышкан. Ийиктин башына кийилүүчү ташты ийик баш деп аташкан. Ийик башты дайранын тегерек формадагы 5-6 см келген жылмакай ташын тандап алып, ортосун өгөө менен 2 см оюп, ийиктин башына кийгизип коюшкан. Ийик баш салмак салып айланып, жип ийригенде ийикти туруктуу абалда сактоо үчүн пайдаланылган, б а. жүндү ийрип, жипке айландырганга шарттаган. Түйдөк чоңойгондо ийик баш алынып салынып, түйдөктү чыгарып алышкан.

Бут ийик – жөнөкөй, бийиктиги 70-80 см. келген вертикалдуу тике турган эки жыгачтан ортосунда огу менен коюлган, ийрилген жип калтекке топтолот. Мындай ийик буттун жардамы менен айланган.

Жүн тарак - жүндү колдо тытуучу аспап. Лейлекте *жүн таргак* деп айтышкан. Көк талдан, тыттан жасашкан. Жасоо ыкмасы: эрте жазда жыгачтын бутагы 35-40 см узундукта кесилип алынып, кабыгын сыйрып, түз формада кургатып алуу үчүн салкын жерге коюшкан. Кургаган соң жыгачты тең ортосунан жарып, керектүү формага теше менен жукартып, бычак менен жылмалап алышкан. Жүн тарактын кол сабын жүн тытканда оң жана сол колго кармоого ыңгайлуу кылып, 20 см узундукта, 2-3 см жоондукта жумуру жыгачты жылмалап, тарактын башын оюп, жыгачтан жасалган мык менен катырышкан. Жүн тарактын эл ичинде кеңири тараган 2 түрү кездешет: башы 15 x 15 см, 4 чарчы жана 10 x 25 см келген формада жасалат. Даяр болгон таракка майда, ичке темир тиштүү терини каптап коюшкан. Жүн тарак колдо тытылган жүндү ийикке ийрүү үчүн жумшартып алуу максатта колдонулган. Жүн тарак менен тытканда жүндөгү майда какачтардан жана майда тикендерден да арылтып тазалаган (сүрөт № 45).

Ичке түз ыргай, шилби, табылгыдан сабоо жасашкан (жүн, пахта, тыбыт жана башкаларды жумшартуу үчүн колдонулуучу кош чыбык) [85: 400]. Изилденген аймактын Көк Таш айылынын тургундары көбүнчө сабоого шилбини пайдаланышкан, анткени, бул өсүмдүк катуу жыгач болгондуктан узак убакыт колдонууга жараган. Жай мезгилинде шилбини кесип келип, кабыгын сыйрып, отко куйкалап бышырып жылмалап алышкан. Сабоонун узуну 1-1,20 м., диаметри 1,5-2,0 см болгон. Аны менен чатышып калган жүндү, пахтаны талпактын же шалчанын үстүнө жайып сабап, чатыштарын жазып, тазалашкан.

Сада, кара жыгач, өрүктөн жасалган кылыч – таар, чепкен, богжомол-покчо (богчо) согууда колдонулуучу жыгачтан жасалган аспап (сүрөт № 46). Жыгачты күздө же эрте жазда кесип алып, керектүү көлөмдө калыңыраак кылып жарып, жарылып кетпеш үчүн бир саратан (жайкы чилде) көлөкө

жерде кургатышкан. Кургаган соң теше менен чаап, бычак менен тегиздеп, өгөө жана кум кайрак менен сылыкташкан (жылмалашкан). Даяр болгон кылычка 3-4 күн аралыкта 3 жолу ак май сүртүп күнгө кургатышкан.

Кара талдан күзүк жасашкан. Күзүк - таар, чепкен, богжомол, ат жапкыч токууда жипти айкалыштырып берүүчү аспап. Жыгачты кесип келип, кургатпай 1 сааттай сууга кайнатып бышырып, кабыгын аарчып, ийиле турган жерлерин бир аз чаап ийип алып, жип менен тартып 2 жагын байлап коюшкан. Көлөкөдө 15-20 күндө кургатып алышкан.

Ошентип, XIX к. аягы - XX к. башында Фергана өрөөнүнүн түштүк-батыш кыргыздары да жашоо тиричилигинде териден, жүндөн жасалган ар түрдүү буюмдарды бабалардан калган мурас катары пайдаланып, аны ар тараптан өнүктүрүп келди. Буюмдардын жасоо ыкмасын мыкты билген усталар жана уздар, кийинки муундардын өкүлдөрүнө, шакирттерине буюмдарды жасоонун ыкмаларын, табигый өсүмдүктөрдү боёк катары колдонуунун жол-жоболорун, сырларын калтырып кетишинин өзү, элдик өнөрдүн өсүп-өнүгүшүнө маанилүү өбөлгө түзгөн.

Аталган өрөөндө жашаган кыргыздардын турмуш-тиричилигинде жыгачтан жасалган буюмдар маанилүү орунду ээлеген. Бул буюмдар аркылуу калктын материалдык маданияты башка аймактарда жашаган кыргыздар менен көп жагынан окшош болгондугун байкоого болот.

Фергана өрөөнүнүн түштүк-батышында жашаган кыргыздар өз аймагында өскөн өсүмдүктөрдүн, бак-дарактардын касиеттерин турмуштук тажрыйба аркылуу кеңири таанып билген. Ошондуктан аларды турмуш-тиричиликте, чарбада, кол-өнөрчүлүктө колдонууда бир кыйла ийгиликтерге жетишкен.

III. 2. Өсүмдүктөрдү ат таптоодо пайдаланылышы

Белгилүү болгондой, салттуу кыргыз оюндарынын бир бөлүгү жылкы менен тыгыз байланышкан (ат чабыш, эр оодарыш, көк бөрү (улак тартыш), тыйын энмей, жамбы атыш ж. б.). Ат оюндары үчүн жылкыларды таптап көндүрүү керек болгон. Аттарды таптоонун маанилүү жагы, аларга бериле турган азык заттарга жана алардын өлчөмүнө байланыштуу.

XIX к. аягында - XX к. башында Фергананын түштүк-батыш кыргыздарынын улуттук оюндарынын ичинде, айрыкча, улак тартыш, байге (жергиликтүү диалектиде пайге деп айтылган) жана балбан күрөш оюндары маанилүү болгон.

Улак тартыш - кыргыз элинин байыркы оюндарынын бири. Кыргыздын бул салттуу оюну - улак тартыш (башы кесилген серке тартылган), көк бөрү тартыш (мурда күчкө толуп турган жигиттер бөрүнү (карышкырды) чаап алып, талашып тартышып ойногондуктан бөрү тартыш деп аталып калган) торпок тартыш (айрым учурда торпокту да тартышкан) деп үч түрдүү болуп айтылат [АТД. №1, 2022:13].

Улак тартуу оюндары Фергана өрөөнүндө мизам (октябрь) айынын орто ченинен баштап жүргөн. Аталган чөлкөмдөгү Кадамжайда улак тартыш, Баткенде улак, тамаша, Лейлекте улак деп аталган. Улак берет экен, тамаша берет экен дешкен. Улак тартышта жигиттердин шамдагайлыгы, атка чыйрактыгы жана улакка минилген аттардын күчү жана күлүктүгү да сыналган. Фергананын түштүк-батыш кыргыздары мындай мааниси чоң сынакка алдын ала даярдык көрүшүп, саяпкерлер күлүк жылкыларын таптай башташкан. Кадамжайлыктар ат таптаган кишини саяпкер, Баткенде атбаз, Лейлекте атпаз, күлүк аттарды чабар ат деп айтышкан. Улак тартыш оюнуна атайын атты 1 ай, 3 ай, 6 ай, кээде 1 жылга чейин таптап суутушкан. Иликтенген үч стационардык айылдарда төмөнкүдөй ыкмалар менен чабар аттарды суутуп даярдашкан.

Түштүк-батыш Фергана кыргыздары жылкыны суутууда тоют катары буудай, арпа, сүлү, мака (жүгөрү) жана бедени кеңири пайдаланып келишкен.

Кадамжайдын Айрыбаз айылындагы саяпкерлер жылкыларды таптаганда мезгилине жараша ар түрдүү жемдерди мака (жүгөрү), буудай, күрүч, сүлү, арпа ж. б. беришкен. Эң алгач жылкыны буудай менен макага тойгузуп, семиртип, ичине май байлаткан. Чабарга жакын ичиндеги майларды кетирүү үчүн аны сулуга жана арпага өткөрүшкөн. Кээде күрүчтү да сууга демдеп, буудайды сууга кайнатып бышырып, табын кайтарып беришкен. Аш казанына жеңил, жакшы сиңсин деген максатта буудайды сууга чылап, көптүрмө кылып да жедиришкен. Семирип толгон мезгилде суусунун кандырыш үчүн, тамагын жакшы сиңирет деп чоң казанга көк чай кайнатып, жылуу кезинде ичиришкен. Аттын жакшы жүгүрүшү үчүн сагызгандын, тооктун тукумун (жумуртка) чийки бойдон сырты менен мыжыгып, жемге аралаштырып беришкен [АТД. №1, 2022:13].

Баткен аймагындагы Кара Булак айылынын саяпкерлери жылкыны эң алгач жазында талаадагы көк чөпкө (отко) тойгузган. Көк чөп атты тазалайт деп, көк от менен кошо жемден да калтырбай (күнүнө 1-2 кг) берип турушкан. Кийинчерээк жай айларында от бышкан мезгилде, башкача айтканда от каткан мезгилде жылкыны бир жерде 40 күнгө чейин кармап, жем жана кургак чөп (кашек) менен багып башташкан. Жем катары жылкыга буудай, жүгөрү, сулу жана арпа беришкен [АТД. №2, 2022:11].

Биринчи күнү жылкыга күн сайын берип жүргөн 4 кадак (2 кг) жемине 1 кадактан (кадак - 409,5 грамм) кошуп эки маал жем беришкен. Саяпкер күн сайын эки жолудан 1 кадактан жем кошуп отуруп, 15 күнгө чейин жеткирген. Орточо эсеп менен жылкынын эң көп жем жегени 30 кадакка (15 кг) чейин жеткен. Чоң күлүк аттар бир күндө 60 кадакка (30 кг) чейин жем жешкен. Жылкы өзүнө ылайык ченемдеги жемди жегенден кийин ашыкчасын жей албай калса, аны “ат кайтты” дешкен. Жеп токтогондо ат кайтат да, күн сайын 1 кадактан азайтып отуруп, баштапкы 4-6 кадак (2-3 кг) жемин гана жеп калат (саяпкерлер кайткан жемди таразага тартып, аттын мындан кийин канча кадак жем жешин аныкташкан). Мисалы: 20 кадак (10 кг) жем калса эрте - кеч 2,5 кг гана жем берип калган [АТД. №3, 2022:18].

Лейлектин айылдарынын ичинде Көк Таштык саяпкерлер атты мыкты тапташкан деп баалашкан. Жооза жана саратан (май-июнь) айларынан тарта 6 ай бою атты түлөккө киргизген. Түлөккө киргизүү – улак жакындаганда атты күн тийбеген бир жайда байлап багуу дегенди түшүндүргөн, түлөккө байлайт, түлөккө таштады деп да айтылган. Ат багылган жерге күн тийсе бошоң болуп калат дешип, көлөкө (сая) жерде багышкан. Буудай оор келгендиктен, суутуу да кыйын болгон, жаныбардын ашказанына арпа жеңил келет дешип, көбүнчө жылкыны арпа менен багып суутушкан. Арпа жем берүүнүн убагы: таң ашырып, таң сүрүлгөндө. Кечинде асманга бирин-серин жылдыз чыккан убакта (асманга жылдыз толбой деп айтышкан) экинчи ирет жем беришкен. Кээ бир чабандестер жемди күн чыгарып беришкен, экинчи жолу - күн батарда.

Биринчи айда бир жолудан 8 кадак (4 кг) берип башташкан. Экинчи айдан тарта эки жолудан 12 кадак. (эрте – кеч 6 кадактан) жем беришип, 3 - айга өткөндө 8 кг, 4 - айда 15-20 кг чейин, кээде кап менен арпаны акырга төгүп коюшкан. Кийинки 5 - 6- айларда ат өз өлчөмүн гана жеп, ашыкча жемди жей албай калганда, *ат кайтыптыр* дешип, баштапкы өлчөмдөгү 4 кг жемин берип калышкан.

6 айдан кийинки мезгилде чабар атты (күлүктү) суутуп (жылкыны таптоо, тапка келтирүү) башташкан. Атты айланма казыкка байлап, 1 күн, 5 күн, 1 жума, кээ бир саяпкерлер 10 күн жайында бастырышкан. 10 күндөн кийин атка ээр токуп жетелеп, 10 м. - 20 м. үйдүн тегерек четине бастырышып, 1 аптадан кийин 500 м., 1 км ге минип жолун арбытып барышкан. Күндөн күнгө 100 - 200 м. кошуп кете беришкен. Бир айдай бастыргандан кийин, узакка мине башташкан 10 - 20-25. чакырымга чейин. күнүнө эки маал саар-кеч (эрте менен жана кечинде) бастырышкан.

Баткендин Кара Булак айылынын саяпкерлеринин берген маалыматы боюнча чабар аттын сийдигинен (заарасынан) тапка келгенин билишкен. Сапсары болуп коюу болсо ат хам (бошоң, чыйрак эмес) экен дешкен. Утуру

байкап, заарасы тунуганда демек ат тапка келиптир деп билишкен [АТД, №2, 2022:11].

Лейлектин Коргон, Катыраң, Өзгөрүш айылынын саяпкерлери атты улакка салар алдында оюнга даярдыгын кантип суу ичкенинен да билишкен. Мисалы: "...ат дарыянын ылдый аккан суусунан бир бутун ийип ичкен болсо, улак тартканга даяр эмес, Козу-Баглан суусунан жогору карап туруп ичип кишенесе аттын улакка даяр экенин билген" [29, 29-б.]. Шашкеде жылкыны айланма казыкка жибин кыска кылып байлап, каңтарып (жем-чөп жедирбей, суу ичиришкен эмес) койгон [АТД, №3, 2022:18].

Арпа жем менен кошо бедени да беришкен. Кээ бир саяпкерлер улакка жакын калганда беденин гүлүн бирден жулуп, күбүп салып, чөкүрүнү (сөңгөгүн) гана беришкен. Беденин гүлү жылкыны тердетет, хам кылып коёт дешкен [АТД, №3, 2022:18].

Атты көбүнчө эрте менен кечинде, кээ бир атпаздар бир күндө бир жолу эле сугарышкан. Лейлекте атты улакка саларда түнү менен уктатышкан эмес. Кечинде жем чөбүн берип каңтарып коюшкан. Түн жарымда саат 3-4 төн кийин, кээ бирлер саат таңкы 5 те бир аз бедени гана берип, суугарып кайрадан дагы каңтарып, айланма казыкка байлап коюшкан. Эртеси 10-11 ге чейин башкача айтканда, улак башталгыча каңтарылып турган. Мындай ыкмада ат көп кейибейт, көп тердебейт дешкен. Улак бүткөндөн кийин ат тердеп чарчаганда тери кургаганча оромо (ат жабуу) менен жылуулап, ороп койгон да, 1-2 саат каңтарылып турган. Териси каткандан кийин оромосун чечип алышып, ат тарак менен денесин кашылап, тырмап, кайра жабуусун жаап, чөпкө койгон [АТД, №3, 2022:18].

Жылкыны улак оюнунда чабуучу чабандести да мелдешке даярдашкан. Жергиликтүү диалектилик аталышы чабандаз деп айтылган. Чабандестер ат менен кошо өздөрүн да суутушкан. Чабандести күчтүү тамак-аш менен тамактандырган. Алсак, дүмбүлдү (жүгөрү сотосунун быша элек ширелүү кези) ысык келет дешип, очоктун же тандырдын күйүп бүткөн чогуна (корго) көмүп, бышырып беришкен. Тамактангандан 2 сааттан кийин машыга

башташкан. Серкенин терисин туюк сыйрып (тулуп кылып), ичине кумду толтуруп, жерден көтөрүп алууга аракеттенишкен. Улак тартышта торпоктор (музоо) 70 кг. чейин, улактар 40-50 кг чейин оордукта болгондуктан, чабандестер ошол салмакты көтөрүүнү үйрөнүшкөн. Улак оюнуна барарда ным тоюп барган (тамакты тоюп жебеген) жана кызытуучу ичимдиктерди ичкен эмес. Тамакты көп жеп алганда оюн учурунда суусап, жеңил кыймылдай албай, тердеп кыйналган.

Чабар ат улакта көп кыйналса, же хам (жакшы суутулбаса) чапса ат бузулду же бузулган дешкен. Бузулган аттын мадари куруп (алы кеткен), табити начарлаган, териси кычышып жана жүнү түшө баштаган. Иликтенген аймактын кыргыздары жылкынын мындай оорусун антыз (сүрөт № 47) менен дарылашкан. Антызды жылкынын бир нече илдеттерине каршы пайдаланып келишкен.

Улак оюну жүрүп турган учурларда антызды беришкен эмес. Аттын мадарин (кубатын) кетирет дешкен, улак оюндарынын мезгили бүткөн соң, антыздын тамыры менен дарылоону башташкан. Чон казанга суу куюп, антыздын тамырын салып 3-2 саттай кайнатып, ысыгы кайткандан кийин атка беришкен. Башка суу бербей, атты суусатып ичиришкен. Эгерде башка суу берсе жылкы дары сууну ичпей койгон. 10-15 күн берген соң ат тазаланды деп эсептешкен.

Жылкы котур болгондо антыз менен жуунтушкан. Кайнатылган антыздын суусуна кездемени матырып салып, аттын жүнүнүн терисинин арасына киргизип, күн сайын жуушкан. Котур оорусунан тазаланганда аттын жүнү жалтырап чыгып, табити ачылып, ойноп калган.

Чабар (күлүк) аттар улакта чапкандан кийин, күйүгүп, тери катпай суу ичип алса, чалыр болуп ооруп калышкан. Мындай учурда да антыздын тамырын кайнатып ичиришкен. Даамы ачуу болгондуктан жылкынын жемине аралаштырып да берген. Эл ичинде “Антыз бар жерде ат өлбөйт” деген сөз калган [АТД, №3, 2022:19]. Бул өсүмдүктүн дарылык касиети жөнүндө Махмуд Кашкари: “андыз, антыс жылкынын ичи ооруганда

пайдалануучу дары чөптүн тамыры (карындыз) “ендуз болсо ат өлмэс”, “карындыз болсо ат өлбөс” деп, аталган чөптүн тамырын жанчып, ылаңдаган аттын мурдуна тамызысып айыктырышкан. Бул макал жолоочу жолго чыгарда, жакшы даярдануусуна үндөп айтылган [80, 2013].

Жылкы чалыр оорусуна чалдыкканда мал чарбачылыкта тоют катары чоң мааниге ээ болгон беде чөбү дары катары пайдаланылган (сүрөт № 48). Баткен аймагында жашаган элдер жылкы ат чабыштан, улак оюндарынан кийин күйүгүп, же чаап келип, суу ичип алып, чалыр болуп ооруганда, жылкыны атайын каңтарып, кадимки кескелдирикти кармашып, майдалап, бедеге аралаштырып жедиришкен. Каңтарылып ачка болгон жаныбар аралашма дары чөптү жеп алган соң, суу-суу болуп тердеген. Тер менен жылкынын ооруусу да чыгып айыккан. Лейлектин Тайлан айылынын тургундары ок жыланды (дүмү кесилгендей чолок болгон, таштан ташка октой учат) кармап келишип, майдалап бедеге, жемге кошуп беришкен. Бул кошулма дары атты тердетип тазалаган.

Атты туура эмес суутуп - таптаганда, башкача айтканда бастырып келип, каңтарбай тери каткыча сууну ичирип койсо, буттары шишип аксап басалбай калган. Мындайда Көк Таш айылынын атпаздары суу түшүп калыптыр деген чечимге келишкен. Жемди өлчөмүнөн көп берип койгондо да буттары шишип кеткен, бутуна жем түшүп калыптыр дешкен. Дарылоо үчүн атка жем чөбүн берип тойгузуп, агын муздак сууга байлап койгон, оорунун абалына жараша биринчи күнү 1 саатка, экинчи күнү 2 саатка, үчүнчү күнү 3 саатка, андан кийинки күндөрү 4-5 саатка чейин, кээде 1 күнгө чейин байлашкан да шишиктерин кетиришкен. 10-15 күн ушундай иретте кайталанган.

Кээ бир атты таза суутпай калганда ичиндеги майы - чарбысы калып кеткен да, кыгында майлары кошулуп түшүп баштаган, мындай учурда чарбы чычып калыптыр дешкен. Аттын көөнү хыра болуп (көнүлү жок болуп) жүгүргүсү келбей калган. Жылкынын бул оорусуна кышында

чилдедеги кар дары болот деп кашекке (чөп) кошуп берген. Беденин үстүнө суу куюп тоңдуруп беришкен, бул аттын ичиндеги табын чыгарган.

Аттардын мыктылары дайыма эл оозунда, элдин назарында болот эмеспи. Кыргыздар адамдын жана малдын айрым оорууларын көз тийгенден болот деп ишенген. Бул ишеним боюнча айрым адамдардын “назары күчтүү” болот, аларды “көзү бар” деп коюшат. Атка “көз тийгенде” ат кырсыктайт же ооруп калат. Мындай учурда “көзү бар” адамдын кийиминен кесинди алып, аны арча же адырашман менен аралаштырып түтөтүп, 3 жолу башынан айлантып, 3 жолу мурдуна жыттатып аластаган.

Ат ысытма чыгарганда көрмар жыланды (боз келте) курутуп, майдалап кесип, ундай кылып соку менен жанчып, арпа жемге кошуп берип, айыктырууга аракет кылышкан.

Жылкы жөтөлүп калганда ысырык менен ысырыкташкан. Арча, адырашман жана ырымдап жолдогу кандай эле чөп болсо жулуп келип, баарын аралаштырып, ысырыкташкан.

Балбан күрөш (жергиликтүү аталышы *бел боо күрөш*) оюнуна да, улак чабыштай эле чоң маани беришкен. Балбандарды (жергиликтүү калк палбан деп айтышкан) күрөшкө даярдаганда адамга күч-кубат берүүчү дары өсүмдүк-күчаланын данын (сүрөт № 49) аз-аздан кымызга кошуп беришип, каруусун күчкө толтурушкан. Чыныга сүт жана бир аз суу куюп, күчаланын данын бир чымчым кылып кырып, кайнатып (кайнатканда даамы эрмен сыяктуу ачуу болот) ичиришкен. Кээде, кичине чай чыныга буудайдын данындай өлчөмдө күчаланы кайнак сууга салып, 15 мүнөт демдеп койуп, тамактан мурда күн сайын бир жолу ачкарын беришкен. Ошондой эле, аны сууга кайнатып, кымызга, бозого ачытып ичишкен, көп өлчөмдө ичсе адамдын ден-соолугуна зыян келтирген.

Күчала туурасында: “..күчала-күч аласыз”, “Күчаладай күчү бар”, - деп эл ичинде айтылып келаткандай эле, “..эркекке күч берет, бел кубат берет”, - дешип, күчала денени күчтөндүрүп, балбандардын кубатын арттырган.

Ошентип, чабандести да улакка катышууга жана жылкыны да суутуп мелдешке даяр кылышкан. Улак тартышка жана күрөшкө даярдалган күлүк аттарды “Элдин назарынан сакта, жаман көз, жаман сөздөн сакта”, “суук көздөн сактасын”, деп энелерибиз адырашманды (сүрөт № 50) – ысырыкты (дикая ртута, гармала) түтөтүп, чабандести күлүгү менен кошо башынан айлантып, ысырыктап үйдөн чыгарышкан. Ысырыкты орто кылымдарда да салттуу дарыгерчиликте пайдаланышып келгендиги туурасында М. Кашкари өз эмгегинде белгилеп кеткен [80, 125-б.]. “...кыргыздар адырашман чөбүн түтөтүп жылкыга жыттатышкан” деп Э. Саргашкаевдин илимий эмгегинде да көрсөтүлгөн [162, 2015.].

Кыргыздар арчаны (можжевельник) да (сүрөт № 51) адырашман сыяктуу түтөтүп, ысырык катары колдонушкан. Чабандестерди жана чабар аттарды мелдешке жөнөрдөн мурда ысырыкташкандай эле, келгенден кийин да сук, кирне (кирене) тийген болсо чыксын деген ниетте кайрадан арча же адырашман менен кирнелешкен. Кээ бир кыргыздар оюндан келген соң, көз тийүүнүн алдын алып, “...көз тийбесин, сөз тийбесин, элдин жаман көзүнөн сакта” дешип, союлган улактын өпкөсүн алып, балбандардын жана улакчылардын башынан айландырып, улактын жүрөгүн тилип жиберген.

Элдик дарыгерлерди, табыштарды атайын мелдеш өткөрүлүүчү жерге алып келишип, мелдеш учурунда кокусунан адамдар же жаныбарлар жыгылып, бир жерин чыгарып же сындырып алышса, ошол жеринде жардам көрсөтүшкөн. Сыныкчылар чыккан жерин салып коюшкан. Мелдештин катышуучусунун же жаныбардын мүчөсү сынганда, бөрү карагаттын тамырын кайнатып ичиришкен [АТД, №3, 2022:19].

Чабандестин буту сынганда шак-шак байлашкан. Талдан жука кылып, таякча, калемче кесип, сынган мүчөнүн эки жеринен байлап таңып койгон. Буту жоон санынан же ашыгынан сынганда унду сууга чылап, чүпүрөккө сүртүп, чийки бойдон сынган жерине шыбап, байлап койгон.

Сыныкка жана чыкканга дары катары бөрү карагаттын тамыры да колдонулган. Тамырды кургатпай бычак менен майдалап кесип алып, бир

челек (чака) сууга салып көпкө кайнатып, кыямын (ширесин) алышкан. Андан кийин бир чыны сууга кыямдын буудайдай көлөмүн салып, бир күндө эки жолу ач карын ичиришкен. Көп ичсе сөктү чырмап салат дешип, үч күн гана беришкен. Кээде бөрү карагаттын тамырын бир саат кайнатып, чай кылып эки маал муздак ичиришкен (чайдын түсү сапсары болуп, даамы өтө ачуу келет).

Мындан сырткары сыныкка өрмөн караны пайдаланышкан (сүрөт № 52). Тоодо табылгыс дары катары көп кездешет. Улак тартыш мезгилинде чабандестер бир жерин кокусунан сындырып алганда шакшак кылып байлап, өрмөн караны да чай кылып ичирген. Кайнатканда кара чайдай болуп кызарып чыгат. Бир жумадай ичирет. Бир айдын ичинде сынган жери айыгып, басып кеткен.

Ошондой эле, жылкы жоор (ээр токумду атка туура эмес токугандыктан пайда болот) болгондо кыргыздар бака жалбырак өсүмдүгүнүн жалбырактарын таза жууп, аттын жоор болгон жерине 5-6 даанасын таңып коюшкан. Бака жалбыракты күн жерде өскөнүн өзүнчө, күн тийбеген жерде өскөнүн өзүнчө терип алып, көлөкө жерге кургаткан.

Кыргыздар салттуу дарыгерчиликти пайдалануу менен өсүмдүктөрдүн түрлөрүн мындан да жакшы өздөштүрүшкөн жана кеңири пайдаланышкан. Башка элдердин дарыгерчилигинде белгисиз болгон дары өсүмдүктөр жана салттуу дарылоо ыкмалары кыргыздардын тажрыйбасында гана кездешет.

Көчмөн кыргыздын турмушун атсыз элестетүү мүмкүн эмес. “Ат – адамдын канаты”, “Адашсаң атыңа ишен”, “Ат сыйлаган жөө баспайт”, “Ат, аттан кийин жат” деген сөздөр бекер жерден айтылбаган. Кыргыз үчүн ат жөн гана унаа-көлүк каражаты эмес, ал анын руханий жан дүйнөсүнөн өзгөчө орун алган “дос”, “жолдош” түшүнүктөрү менен дал келген жан шерик. Ошондуктан ага кастарлап мамиле кылган, табында кармап, дайыма мыкты алып жүрүүгө аракет кылган. Аттын боюнда катылып жаткан мыкты сапаттарын көрө билүү (сынчылык) жана ал сапаттарды ачууда таптоонун миң кырдуу жолдорун билүү (саяпкерлик) талап кылынат. Ошонун бири –

зарыл болгон сапаттагы жана өлчөмдөгү жем, чөп менен азыктандырып туруу.

Ат таптоо ат мүнөзү менен катар өсүмдүктөрдүн да касиети тууралуу билимсиз, тажрыйбасыз мүмкүн эмес экендигин жогорку баяндалган маалыматтардан көрдүк.

Флоранын касиеттерин терең таанып билүү ат кабылган түрдүү ыландардан, кырсыктоолордун кесепеттеринен арылтууга да мүмкүнчүлүк берген.

III. 3. Дыйканчылык менен өндүрүлгөн өсүмдүктөр, алардан жасалган буюмдар жана алардын колдонулушу

Кадамжай, Баткен, Лейлек өрөөндөрүндө да дыйканчылыктын маани-маңызы - дан өндүрүү, ал аркылуу күндөлүк жашоо-тиричиликке керектелүүчү дан азыктарын өндүрүү болуп саналган. Буудай, арпа, жүгөрү (мака, таруу, шалы (күрүч), нокот, зыгыр, масар сыяктуу ж. б. дан жана дандан алынган ун-талкандар, жергиликтүү элдин күндөлүк азыктүлүктөрүнүн ичинде орчундуу орунду ээлеп келген. Дан өсүмдүктөрүнөн өндүрүлүп алынган май, ун жана талкандан таттуу даамдар, шириндиктер жана тамак-аштар жасалган. Ошондон улам дан өсүмдүктөрүнөн жасалган азыктар бааланып, ыйык саналган. Элдик чыгармаларда, макал-лакаптарда, эмгек ырларында: “алтын, күмүш - таш экен, арпа, буудай - аш экен”, “нан - жашоонун булагы”, “нансыз жашоо жок”, - деп айтып келишет.

XIX к. аягы - XX к. башында жарым көчмөн турмушта жана отурукташкан кыргыздардын негизги азыктары-мал жана малдан өндүрүлгөн сүт азыктары болсо, экинчиси - жер иштетип, дыйканчылык менен алынган дан азыктары эсептелген. Ч. Валиханов: “кыргыздар малдын этин жешет, сүтүн ичишет жана тери, жүндөрүнөн кийим кийинишет”, - деп белгилеген [53, 29]. Кадамжай, Баткен, Лейлектин бардык өрөөндөрүндө кыргыздар жашаган тоолуу жана түзөң аймактарда табият тартуулаган жыгач-дарактар, бадалдар гана кездешпестен, отурукташкан жерлерде, өрөөндөрдө: алма, өрүк, шабдалы, алча, жаңгак, бадам, мисте сыяктуу мөмөлүү дарактардын кездешкендиги жөнүндө тарыхый булактарда тастыкталгандыгы жөнүндө жогоруда белгиленди. Бул изилденген өрөөндөгү кыргыздар жаратылыш тартуулаган жыгач-дарактарды гана пайдаланышпастан, маданиятташтырылган өрүк, алма, тыт, жаңгак, нак (алмурут) нашпат ж. б. мөмөлүү дарактарды да колдо (жасалма) өстүрүшкөн [12, 182-б.] Бакчада жүзүм, анар, ашкабак ж. б. жер-жемиш жана жашылчалардын түрлөрүн өстүрүшкөн.

Кыргыздардын дыйканчылык маданияты орустардын жана украиндердин же айрым башка улуттардын келиши менен чарбалык иштер жанданганын байланыштырып жүргөнү белгилүү. Чындыгында, алардын келиши менен кээ бир жаңылыктар пайда болсо да, дыйканчылык маданият Фергана өрөөнүндө мурдатан эле болуп келген. Бул жөнүндө окумуштуу В. П. Наливкин Фергана ойдуңунун аймагында жана аны курчап турган тоо этектеринде дыйканчылык кыргыздарда сөзсүз мурда эле болгон, бул жерде алар зор ирригациялык системаларды курушкан, - деп белгилеген [107, 25-б.].

Фергана өрөөнүнүн түштүк батыш тарабында жашап, дыйканчылык менен турмуш-тиричилигин жүргүзүп келе жаткан кыргыздар дан эгүү мезгилине кышы менен атайын даярдыктарды көрүп келишкен. Албетте, себилүүчү жердин аянтына жараша буудай, арпа, же мал-жандыгына чөп даярдоо максатында сулу, беде ж. б. уруктарын алдын ала кургатып, тазалап даярдап коюшкан. Эгүү үчүн таза даярдалган буудай, арпа уруктары кургак турушу үчүн жыгачтан жасалган сандыкта (идиш) (сүрөт № 53) сакташкан. Мындан сырткары эгүүдө омоч тарта турган унаа-жандыктарын (ат, өгүз, эшек) жана колдонулуучу эмгек шаймандары алдын ала даярдалган.

Баткен, Кадамжай, Лейлек өрөөндөрүндөгү кыргыздардын дыйканчылык маданияты коңшулаш отурукташкан элдердин-өзбектер менен тажиктердин дыйканчылык маданияты менен көп окшош жактары болгон, Алар бири-бири менен тыгыз байланышта дыйканчылык иштерин алып барышкан. Бирок, орус жана украин жана дунган элдеринин дыйканчылык таасири тийбей койгон эмес.

Түштүк-батыш кыргыздары Фергана өрөөнүнүн тургундары менен тыгыз жана коңшулаш жашагандыгына байланыштуу, Фергана өрөөнүндөгү дыйкандар менен байланыш чыңдалып, дыйканчылык барган сайын товардык мүнөзгө ээ боло баштаган, ал пахта өндүрүүгө байланыштуу болгон. Пахтадан сырткары, буудай, жүгөрү, мака, күрүч, бакча өсүмдүктөрүн, беде, сулу, таруу, зыгыр, масал, көк наары, апийим ж. б. өсүмдүктөрүн эгишкен.

Фергана өрөөнүндө дан азыктарын эгүү, өстүрүү, сатуу жана тамак-ашка колдонуу мурдатан эле болуп келгендиги жөнүндө окумуштуу, саякатчы А. Ф. Миддендорф жергиликтүү элдердин жашоо-турмушундагы буудайдын орду, маанилүүлүгү жөнүндө, ал жергиликтүү калктын негизги наны, ал жаздык жана күздүк болуп эгилет. Сарттар күздүк буудай, ал эми кыргыздар жаздык буудай эгишет, - деп белгилеген [107, 243-б.]. Жердин кыртышына, топурагына жана аба ырайынын шартына ылайыкташтырып анын түрүн эгишкен. Күзүндө малдын көңү (жерди семиртүү максатта көбүнчө кой-эчкинин көп жылдык көңүн колдонушкан) себилген жерди айдап, шүдүгөр (жерди соко менен оодарып, көндү топурак менен аралаштырышкан) кылып, чөбүн тазалап тоңдурма кылышкан. Жерге себерде чымчык-куштар коркунуч келтире турган жерде кабыгы катуу, куш жебей турган кошуна элдерден алынган төөчү буудай (төө тиш буудай) түрүн эгишкен. Лючакь буудай жеңил тартылган, уну ак, көрүнүшү күрөң-боз түстө баш байлаган. Жаздык ак, кызыл буудай жана тырама, тырамайи (күздүк буудай) ак, кызыл күздүк буудайлар кайрак, таштуу жерлерге Кадамжайдын Тамаша, Исфайрам Сай чөлкөмүндөгү айдоо аянттарында, Охна, Ак Кайында, Лейлектин Исфана менен Кара Булактын аралыгындагы, т. а. күн батыш тарабындагы айдоо жерлеринде, Чалды Балдыдагы Серпая тоолорунун күнгөй жактарына суугарылбай турган тоо этектеги жерлерге эгишкен.

Биз изилдеген өрөөндүн түштүк батыш аймагындагы айыл-кыштактарда жашаган элдер, анын ичинде Лейлек, Кадамжай, Сохтун жашоочулары мал чарбачылык жана дыйканчылык менен алектенишсе, ал эми Исфара, Үч Коргон, Ак Турпак, Ак Суу, Бешкент айыл-кыштактарында жашаган калктар негизинен дыйканчылык менен көбүрөөк алектенишкен.

Дыйканчылык кылышкан элдер жер айдашып, өздөрү отурукташкан жердин шартына жараша төмөнкүдөй дан өсүмдүктөрүнүн түрлөрүн эгишкен:

- 1) Суусу кеңири, суулуу жерлерде жашаган элдер: Сох, Исфайрам, Кожо Бакырган (Козу Баглан) жана Ак Суу дарыяларын жээктеп буудай, арпа, күрүч, жүгөрү, буурчак, маш, зыгыр ж. б. өстүрүшкөн.
- 2) Суусу тартыш кайрак жерлерге буудай, арпа, нокот жана сүлү ж. б. эгишкен. Жергиликтүү окумуштуу, профессор М. Таиров өз эмгегинде Исфайрам-Сай чөлкөмүнүн кайрак дан эгиндерин айдап себишкен кең аймагы болуп Тамаша эсептелет. Ал аймак деңиз денгээлинен 1,5 миң метрден жогору, ал эми анын, биздин ата-бабаларыбыз пайдаланган айдоо аянты 2 миң гектарга жакын деп белгилейт [134, 70-73]

Дыйканчылык кыргыздарда сугат ыкмасында да болгон, ал бийик тоолуу шарттарга биз изилдеген стационардык айыл Көк Таш аймагында ыңгайлаштырылган, сугаттын чеберчилик менен иштелип чыккан ыкмалары болгон. Суу арыктарын көп учурда бийик тоолуу, аскалуу жерде курушкан. Сууну жар бойлотуп, суу алып өтүү үчүн карагайларды узунунан оюп, атайын ноо жасашып, аларды бийик тирөөчтөрдүн үстүнө жаткырышып алып өтүшкөн. Кээ бир жерлерде колдонуудан чыгып калган ирригациялык тармактарды оңдоп, калыбына келтирип пайдаланышкан. [АТД, №3, 2022:15].

Көпчүлүк жерлерде эгилген эгинди жайылтып суугаруу гана колдонулган. Кыргыздар эгин эгилгенден кийин жайлоолорго көчүп кетип жана эгин жыйып аларда кайра келишкен. Ал эми арада сугаруу үчүн көчмөндөрдүн үй-бүлөсүнүн бир мүчөсү келип турган. Кээ бир жерлерде сугат дыйканчылыгы жаан-чачынга байланыштуу кайрак дыйканчылыгы менен айкалыштырылган. Бирок кийинчерээк кайрак жер айдоолор кеңири жайыла баштаган.

Фергананын түштүк-батыш аймактарында жашаган кыргыздар негизинен жерди айдоо үчүн төмөнкү эмгек шаймандарын пайдаланышкан: омок, буурсун. Ушундай эле шаймандар менен коңшулаш жашаган өзбек жана тажиктер да айдоо жерлерин айдашкан, б. а. айырмачылыктар жокко

эсе болгон. Омочтун учуна катуу жыгачтан оюлган шиш же чоюндан жасалган тиш кийгизилген.

Түштүк-батыш Фергананын кыргыздары үрөндү чапандын этегине, тери челекке (көнөккө) же жем салчу торбого (баштык) салып колу менен чачып себишкен. Айрым гана жерлерде Лейлектеги Темирчи Колдун жайык жерлеринде, Ак Булак, Равахананын жайык жерлеринде Сүлүктүнүн Он сегиз деген айылынын дөңсөөлөрүндө көчмөндөр үчүн мүнөздүү болгон минген атынын же эшегинин башынан ашыра себишкен. Жер 10-15 см. чейин тереңдикте айдалып, эгин себилгенден кийин мала тартып, айдалган жердин бетин тегиздешкен. Маланы ат, өгүз же эшек менен тартышкан. Мала - узундугу 2,5 - 3 м. келген атайын жыгач. Кээде таңгакталган бутактарды да маланын ордуна пайдаланышкан. Эгин тегиз чыккандан баштап сугаруу башталган. Сугаруу мезгили, саны эгиндин түрүнө жараша ар кандай болушу мүмкүн. Бышкан эгиндер кол менен орулган жана ага үй-бүлөдөн эркектер да, аялдар да, жана кыз-келиндер, балдар да катышкан. Ороктун эки түрү болгон: жылма орок жана кийин иймек орок пайдалана баштаган же орус орогу деп аташчу. Орулган буудайды же арпаны даста-даста (топ-топтоп) кылып, тургузуп да, жаткырып да тизип кете беришкен. Ал күндүн табы менен кургап, кызылын алганга жеңил болуп калган. Эгинди топондон ажыратып алуу үчүн оп (оп - эгин бастырууда чегилген өгүздөр) пайдаланылган. Малдын баскан орду менен аталышы (оп) бара-бара эмгек жүрүмүнүн аталышына айланган. Мисалы: “Оп майда” деген ырдын мазмунунан да муну байкоого болот). Оп төрт-беш ат же төрт-беш эшек менен айдалган. Оп жай (кырман) алдың ала тандалып, таза болушу керек болгон, ортосуна улоону байлай турган жылма жыгач устун (мамы) отургузулган. Орулган буудай оп кыла турган жайга (кырманга) айланта чачылган жана утуру жанчылган сайын үстүнө кошуп, жаңыланып турган. Улоо жип менен кошоктолуп устунга (мамы), айлана турган калыпта байланган. Улоолорду балдар же бир адам утуру айдап туруусу керек болгон. Саман менен дан бири-биринен ажырагандан кийин жанчылган эгинди

топтоп, сапырууга даярдалган. Эгинди сапыруу үчүн биринчи бастыргандан кийин жыгачтан жасалган паңшак (бул аталыш тажик тилинен кирген панш-беш + шак-бутак (илик)) (бешилик) шайманын пайдаланышкан. Ал шаймандар усталар тарабынан эгин айдоо, оруу, сапыруу жана ун тартуу үчүн атайын жасалган эмгек куралдары болуп саналат, Экинчи жана үчүнчү бастыргандан кийин жыгач күрөк менен мелүүн шамал жүргөн мезгилде сапырат. Ал буудайдын топонун учуруп экиге бөлөт. Экөөнү ажыратып алгандан кийин буудайды тазалаш үчүн биринчи чачтан (электин түрү) өткөрөт, андан кийин калбыр менен тазалап, кызылын таза ажыратып алышкан.

Эгинди ун кылып тартууда түштүк-батыш чөлкөмүндө жашаган калктын турмуш-тиричилигинде өтө деле айырмалуу өзгөчө жактары байкалбайт. Негизи - үй-бүлөлүк деңгээлде жаргылчакта аз-аздан утуру майдалап, ун алынса, көбүнчө, буудай суу тегирменде (сүрөт № 54) тартылган.

Дыйканчылыкта пайдаланылуучу буюмдардын эң негизгиси омоч болгон. Ал жер айдоочу курал болуп эсептелинген. Кара тал, арча, өрүк, көк терек (бака терек), кайыңдан жасалган. Жерди бузуучу бөлүгү (диаметри 7-10 см) жумуру же төрт чарчы формага келтирилип жыгачтан жонулуп жасалган. Жерге сайылуучу уч жагы 20-30 см болот да, 60-70 градус бурчту түзө тургандай ийилген. Жалпы бийиктиги 1,5 м. түзгөн. Анын ийилген жеринен 20-25 см жогорураак төрт чарчы көзөнөк оюлган. Ага узундугу 2,0 - 2,5 метр келген ок жыгач орнотулуп, моюнтурукка уланган.

Себет - буудайдын паясынан (сабагынан), теректин, тыттын, кара талдын чырпыктарынан, күрүчтүн паясынан тордоло токулуп жасалган жер - жемиш терүүгө жеңил идиш. Аны жер-жемиштери бай жерлерде, айрыкча, Кыргызстандын түштүгүндө көп колдонушкан. Анткени, XIX к. аягы – XX к. башында жарым көчмөн турмушта жашаган кыргыздар жергиликтүү коңшу элдер менен байланышып, ал жактан келген усталардан себет жасоонун жолдорун үйрөнүшүп, өз чарбасына ылайыкташтырып жасашкан. Изилдөө

жүргүзүлгөн аймактын кыргыздары 2 түрүн жасап келишкен саптуу себет (сүрөт № 55) жана темир саптуу себет (сүрөт № 56). Жасоо ыкмасы эрте жазда (жергиликтүү элдин айтымында эрте көөлөмдө) терек бутуо мезгилинде (кийинчерээк теректи жибитиш кыйын болот) теректин же кара талдын узун келген, кызыл түстөгү бир жылдык чырпыктарын жыйнап алып, боолап, сая жерге (көлөкөгө) басып койушкан. Терек бүчүр алса курт түшкөндүктөн, бүчүрлөгөнгө чейин анын чырпыктарын кесип алышып, кабыгынан сыйрыбай сууга салып жибитип, токуп баштаган. Өзүнөн өзөк кылат да, ал өзөккө бирден ороп, экинчи өзөккө бириктириле онго буралат. Мында улам түбү тегерек тартып, кеңейип, табакка окшотот да түйүмдүн негизги өзөгү сфера формасында берилет.

Буудайдын паясынан да себет жана чыгдан жасашкан. Пая ичке келгендиктен жоон буудайды саздак жерге эгишкен. Буудайдын даны сөөмөйдөй, паясы (өзөгү) жоон болот. Ошондой эле, буудайдын жоон паясын үйдүн үстүнө чатыр жасаганга, жерден сыз өткөрбөө үчүн төшөгөнгө да пайдаланышкан. Эт жана курутту кургатуу үчүн колдонушкан [АТД, №2]. Көбүнчө, нан салышкан. Камырдан нан жасап себетке салып, тандырдын жанына алып барышып жабышкан.

Ашкабак өсүмдүгүн иликтенген аймакты жердеген кадамжайлыктар жана баткендиктер ашкабак, лейлектик кыргыздар (тыква – каду) кади (тажик тилинен кирген), ашкабак кади деп да аташкан [121, 112-6]. Ашкабакты бир канча түргө бөлүшкөн. Аш кади – кадимки тамак-ашка пайдалануучу ашкабак. Тиричиликке буюм катары колдонушкан түрлөрү чөп кади - жумшак кабак, таш кади - катуу кабак. Кымыз кади - кымыз куюлуучу кабак (сүрөт № 57). Каймак кади (сүрөт № 58). Тамаша кади - аш кабактын жемишинен бир канча кичине болуп өсүүчү түрү. Сыртында быдыр-быдыр сөөлү болот. Аны дары катары да пайдаланышып, сөөл чыкканда сүртсө, сөөлдү кетирген өсүмдүк деп эсептешкен. Кичинекей түрү нас кади деп айтылган, нас кабак жасашкан т. а. насыбай салуучу чакча. Кабактын

ичиндеги сары желеси настын ачуу даамын жок кылган. Ыштаганда май куйуп ичиндеги ачуу желесин чыгарып алышкан.

Кымыз кабак – изилденген аймакта жашаган кыргыздар тарабынан ашкабактан жасалган суюктук сактоочу идиши. Кабак - жерге желе таштап, төшөлүп өсүүчү ашкабактын бир түрүнө кирет. Эрте көөлөмдө (жаз айында) жылкынын көңү аралаштырылган жумшак жерге эгишет. Урук өнүп, өсүп чыккандан кийин сойлоп өскөндүктөн жип менен жогору тартылып, көтөрүлүп коюлат. Ак болуп гүлдөйт, жер күчтүү болсо сегиз даанага чейин мөмө салат жана ашкабак сыяктуу эле сууну көп талап кылбайт. Түбү жайык болуп жерге койгонго ылайыктуу болуп өсүшү үчүн мөмөсүнүн түбүнө тегиз жыгачты коюп коюшкан. Таза бышкан соң, кабактын мойнун кесип, ичиндеги уругун алып, келерки жылга сактап коюшкан. Кымыз кабактын уругун 2 жыл гана сактоого болгон. Сактоо мезгилинен өткөн соң эгүүгө жараксыз болуп калат АТД.

Кымыз кабакты жасоо үчүн кади бышып жетилгенден кийин аны кесип алышкан. Ичи көндөй келип, ичиндеги сары желеси ачуу болгондуктан майда таштарды салып чайкаганда желеси түшкөн. Ичине дак болгон майды (түтөтүлгөн май) куюп нымдашкан (ышташкан). Май кабакка сиңип анын сыртын кыпкызыл кылып кызарткан. Кабак кызарган сайын жылмакай тартып, кооз көрүнүп баштаган. Кабактын формалары да көп кырдуу келет.

Кыргыздар кабакты жеңил жана ыңгайлуу идиш катары пайдаланып, айран, сүт, бышма жана суу да куюшкан, каймак салышкан. Бир жерден экинчи жерге көчүп-конгондо кабакка кымыз куйушуп, мойнунан жип менен байлап, атка өңөрүп алышкан. Ат баскан сайын кабактын ичиндеги кымыз чайпалып, кыйгыл даамга кирген. Кымызга койдун куйрук майынан биртике салып, оозун арчадан жасалган тыгын менен жаап коюшкан. Кабак идиш кымызды салкын кармап, жакшы сактаган, кымызды куйганда арчанын жыпар жагымдуу жана жыттуу жыты чыгып, табитти андан бетер ачкан.

Кабак чөмүч - кабакты ортосунан бөлүп, тазалап чөмүчтөрдү да жасашкан. Бул чөмүч колдонууга ыңгайлуу болуп, негизинен кымыз, айран жана бозо, жармаларды куюуда пайдаланылган.

Демек, Баткен, Кадамжай, Лейлек өрөөндөрүндө дыйканчылык менен өндүрүлгөн флора жана алардан жасалган буюмдар элдин жашоосунда маанилүү орунду ээлеп келген. Флорадан өндүрүлгөн буюмдар көчүп-конууда алып жүрүүгө ыңгайлуу, ден-соолукка да пайдалуу.

Отурукташууга өткөндөн баштап эгин өстүрүүнүн сырларын бат эле өздөштүрүшкөн жана тамак-ашка, турмуш-тиричиликке зарыл болгон азык-түлүк ж. б. буюмдар менен өздөрүн камсыз кылууга жетишкен. Буга жетишүүгө, албетте, кошуна элдердин таасири тийген.

Фергана өрөөнүнүн түштүк-батышында жашаган кыргыздар өз аймагында өскөн өсүмдүктөрдүн, бак-дарактардын касиеттерин турмуштук тажрыйба аркылуу кеңири таанып билген. Ошондуктан, аларды турмуш-тиричиликте, чарбада, кол-өнөрчүлүктө колдонууда бир кыйла ийгиликтерге жетишкен.

Буюмдардын жасоо ыкмасын мыкты билген усталар жана уздар, кийинки муундардын өкүлдөрүнө, шакирттерине буюмдарды жасоонун ыкмаларын, сырларын калтырып кетишинин өзү, элдик өнөрдүн өсүп-өнүгүшүнө маанилүү өбөлгө түзгөн.

Элдик дарыгерчиликте өсүмдүктөрдү кеңири пайдаланышкан. Башка элдердин дарыгерчилигинде белгисиз болгон дары өсүмдүктөр жана салттуу дарылоо ыкмалары кыргыздардын тажрыйбасында гана кездешет.

Жылкы таптоо өз кезегинде өсүмдүктөрдүн да касиети тууралуу билүүнү, аларды таанууну, тажрыйбаны талап кылган. Кыргыздар флоранын касиеттерин терең таанып билүү менен ат кабылган түрдүү ыландардан, кырсыктоолордун кесепеттеринен арылтууга ар дайым аракет кылып келишкен.

IV БАП. ФЛОРАНЫН АЗЫК ЖАНА ДАРЫ КАТАРЫ ПАЙДАЛАНЫЛЫШЫ

IV. 1. Өсүмдүктөрдү тамак-аш, суусундук катары пайдаланылышы жана жасалышынын элдик ыкмалары

Кыргыздар башка этностор сыяктуу табигый жана колдо өстүрүлгөн өсүмдүктөрдү материалдык сырьё катары гана пайдаланып келбестен, аны күндөлүк турмуш-тиричиликте тамак-аш катары туруктуу пайдаланып келген [147, 30-б.; 11, 19-б.; 82, 116-118; 76, 123-130-бб.].

Кыргыздардын салттуу тамак-ашы элдин негизги алектенген чарбалык иштеринин натыйжасы менен шартталган азык-түлүк болуп эсептелет. Жогоруда айтылгандай эл негизинен малчылык жана жер иштетип, дыйканчылык менен алектенип келген. Ошого байланыштуу тамак-ашына малчылык же дыйканчылык чарбачылыктын азыктарын пайдаланышкан, кээ бир учурларда табиятта жапайы өскөн өсүмдүктөрдү да тамак-аш катары колдонушкан.

Ч. Валихановдун байкоолору боюнча, XIX к. орто ченинде кыргыздар “сүт жана малдын эти” менен тамактанышкан, бирок ал таруу, ботко жана көчө жөнүндө эске салып, кыргыздардын өсүмдүк тамак-ашын керектей баштагандыгын белгилеген [54, 559-б.].

Тамак-аштардын түрлөрү боюнча кыргыздар кыйла бай болгон. Бул жөнүндө В. И. Кушелевский жарды кыргыздар жүгөрү жарма же сууга эзилген курутту ичип күн көрүшөт, дан өсүмдүктөрүнөн даярдалган тамактарды пайдаланып келишкен, - деп белгилеген [86, 248-б.]. Ал эми Н. Л. Зеланд кыргыздар, башка кээ бир элдер сыяктуу, көпкө ачкачылыкта боло алышат. 3-4 күн даам сызбай, бошошпойт, күн бою ач карын жүрүү, ал үчүн эчтеке эмес. Так ушундай суусоону да көтөрө алышат, - деп кыргыздардын чыдамкайлыгын, эрктүүлүгүн жана сабырдуулугун мүнөздөгөн [71, 19-б.].

Кыргыздар салыштырмалуу тамактын көп түрүн билишет, бирок билгенине карабастан, алардын ичинен болгону экөөн же үчөөн гана даярдашат, – деп жазган П. Кушнер (Кнышев). Эгер кыргыздарга туш келип

мейман болуп калсаң, досторкон көрүнүшү бир топ бир жактуу болот, даам таттырууда дайыма эттүү тамак үстөмдүрөөк кылып келет, кадыресе, жөнөкөй күндөрү, тагыраагы мейман жок мезгилде, негизинен эттүү тамак даярдалбайт, сүт – кыргыз үй-бүлөсүнүн башкы тамагы болуп саналат деп белгилейт окумуштуу [88, 46-б.].

XIX к. аягы – XX к. башында изилденген аймакта жашаган кыргыздар флоранын (өсүмдүктөрдүн) төмөнкү үч түрүн азык катары пайдаланышкан. Эгилме өсүмдүктөрдөн алынуучу азыктар, жапайы өсүмдүктөрдөн алынуучу азыктар, бакчачылыкта өстүрүлгөн жашылчалар жана багбанчылыкта өстүрүлгөн дарактардын мөмө-жемиштери. Алардан (өсүмдүктөрдөн) тамак-аш жасап, же жасап жаткан тамактарынын даамын жакшыртуу максатында өсүмдүктөрдү кошуп даярдашкан.

Фергана өрөөнүндө Сыр-Дарыя дарыясы агып өтөт. Анын түштүк-чыгышында Түркстан тоо кыркаларынын этегинде түзөң жана жайыктарда жайгашкан кыргыз айылдарынын четинен Лейлек аймагында – Ак Суу, Саркент, Кожо Бакырган дарыялары, Баткен аймагында – Сох дарыясы, Кадамжай аймагында – Исфайрам дарыялары агып, Сыр-Дарыяга куят. Мына ушул дарыяларды бойлоп жашаган кыргыздар шалы эгип, күрүч алышкан, ал сууну көп талап кылган өсүмдүк, сууда өсүп, сууда бышкан. Ошондуктан, суусу кеңири, дарыяга жакын жашаган элдер шалы эгишкен. Бышкандан кийин оруп алып, таза кургатып, обжуазга (суу тегирмендин аталышы) тарттырып акташкан. “Об” тажик тилинен кирген сөз, кыргызча “суу” дегенди билдирет, б. а. “суу жуаз”. Күрүчтүн бир нече түрү бар жана алар бири-биринен айырмаланат. Фергана өрөөнүндөгү түштүк-батыш кыргыздарынын сыйлуу тамак-ашы “аш” - күрүчтөн демделип жасалган паллоо. Күрүчтөн шөвла, шир күрүч, суюк аш, мастава (күрүч жана эттен), кордо (күрүчтөн), ж. б. бир нече тамактардын түрүн жасашкан [106, 124-126-бб.]. Тамактарды бышырууда пияз, помидор, бадыраң, сабиз сыяктуу жашылчалар колдонулган. Алар жашылча жана жер-жемиштерди тамак-ашка XIX к. орто чендеринде эле аралаштырып калган, айрыкча ашкабакка кыйла

орун берилип, аны сүткө, шорпого, чүчпарага кошуп жана өзүнчө тамак катары да даярдашкан. Мисалы, ашкабак ботко адам баласынын ден соолугуна пайдалуу. Жеңил сиңимдүү тамактардын катарына кирет. Тазаланган ашкабакты бир нече бөлүктөргө бөлүп, казанга салып ысык сүт менен көмө куйушкан. Ага бир нече жолу жуулган күрүч, эритилген 3-4 кашык сары май жана табитке жараша туз кошуп жакшылап аралаштырып, андан кийин казанды капкагы менен жаап, ашкабак бышканча кайнатышкан.

В. И. Кушелевский жергиликтүү элдердин тамак-ашы өзгөчө, европалыктардан айырмаланат, жетишерлик сиңимдүү, даамдуу жана ар түрдүү өзгөчөлүктө даярдалат, - деп белгилеген [86, 238-б.]. Алар өсүмдүктөрдөн күнүмдүк турмуш-тиричиликте абдан таттуу жана даамдуу тамактарды даярдап келишкен. Көжө – жүгөрүдөн, же таруу, кээ бирде макадан, айрым учурларда айран кошулуп, арпадан суюк жасалган тамак. Кордо - күрүчтөн сууга айран кошулуп жасалган суюк тамак. Шорпо – кой этинен жасалган суюк тамак, ага калемпир, пияз, сабиз, түрп, шалгам же ашкабак кошушкан. Жазында жаңы өскөн беде жалбырагы кошулуп шорпо кайнатылган.

Данды суу тегирменге тарттырышып, айрым учурларда тамакка керектүү өлчөмдөгү унду жаргылчакка тартып, нан азыктарын жасашкан. Ундан көмкөрмө (көмтөрмө) патир (сүрөт № 59) жана көмөч, тандыр нан (сүрөт № 60), балдар үчүн тооч жасашкан. Ун ар түрдүү тамак-аштарда кеңири колдонуп келе жатат. Ундан тамак катары боорсок, көмөч, каттама, май тооч, нан, куймак ж. б. жасашкан. Көп учурда ундан кесме, эт менен же сүт менен тамак жасалган.

Кадамжай, Баткен, Лейлек өрөөндөрүндө, анын ичинде биз иликтөө жүргүзгөн стационардык аймакта жашаган кыргыздарда дан азыктарынан: буудай, арпа, жүгөрү, таруу, күрүч, нокот сыяктуу дандан алынган ун-талкандар мурдатан эле калктын күндөлүк оокаттануусунда орчундуу орунду ээлеп келген. Кыргыздар аларды негизги азыктар деп эсептешип кууруп

алып, актап, сокуга жанчып, жаргылчакка, тегирменге тартып акшак, ун жана талкан кылышкан.

XIX к. аягы – XX к. башында Фергана өрөөнүнүн аймагында жашаган кыргыз жана башка калктардын турмуш-тиричилиги менен кенен таанышып, В. И. Кушелевский кыргыздар буудай жана загара нандарын жасашканын белгилейт: Загара жүгөрүдөн (макадан, же аз өлчөмдө буудайдын уну кошулган жүгөрү унунан жасалган. Макадан жасалган нан ак-сары, даамдуу, бир аз көңүлгө тие турган-ширин болгон. Ал эми жүгөрүдөн жасалган нан – кара, даамдуу эмес, ачуураак жана тез катып калган.

Изилдөө иштери жүргүзүлгөн кыргыздардын дан өсүмдүгүнөн даярдалган тамак аштары: нан, талкан, кесме жана алардын түрлөрү.

Фергана өрөөнүнүн түштүк-батыш кыргыздары буудай, арпа, жүгөрүнү сапырып, тазалап тегирменге чийки тартып ун кылышкан. Жүгөрүнүн унуна – загарага буудай унду бирдей кылып кошуп тарткан унду – намыкта деп аташкан. Ундун мындай түрү азыркы мезгилде өтө эле сейрек колдонулуп калды. Колго тазаланып, тегирменге тартылган буудай ун – жайдары ун деп аталган. Анын аш болумдуулугун, ун азыктарынын арасындагы жагымдуусу, өтүмдүүсү экенин баамдап билген кыргыздар буудай унунан дүйүм аштарды, кургак азыктарды, анын ичинде нандын түрлөрүн жасашкан.

Буудай, арпа, жүгөрү (мака) же тарууну казанда кууруп, сокуга жанчып, жаргылчакка же тегирменге тартып, талкан кылышкан. Талкан - салттуу азыктын бири. Дан азыктын түрүнө карап “буудай талкан”, “арпа талкан”, “жүгөрү талкан”, “таруу талкан” деп айтышкан. Талкандан түрдүү тамак, жарма ж. б. суусундуктар жасалган. Жергиликтүү калк талканга чоң маани берип, аны майга, каймакка, сүткө аралаштырып чалып нандын ордуна азыктанышкан. Анда пайдалуу заттар сакталып, тоюмдуу келген, кишини дайыма ток туткан. Өсүмдүк дандарынан сырткары, майга же каймакка жуурулуп жасалган каткан нанды, сокуга жанчып, талкан кылышкан жана таттууларды кошуп жешкен.

Нан, нан азыктары – адамзаттын тамактануусундагы эң көп керектелүүчү, белок жана көптөгөн пайдалуу заттарга бай болгон негизги азыктын түрү болуп саналат. Нанды бышыруунун негизги сырьёлору – ар кандай сорттогу буудай, кара буудай, жүгөрү уну, арпа уну, суу, туз, май, көптүргү (ачыткы). Ал эми кошумча катары сүт, май, жумуртка, кум шекер, сызык ж.б. кошулуп жасалган.

Ошондой эле, Фергананын түштүк-батышындагы кыргыздар нандын эң биринчи даамын, жыттуулугун, сырткы көрүнүшүн жакшыртуу үчүн түрдүү ыкмаларды пайдаланышкан. Кыргыздар бышырыла турган нандын түрүнө, курамына карата камырын да түрдүүчө жасашкан.

Көбүнчө күндөлүк тамак-ашка буудай унун пайдаланышкан. Анткени, наны жагымдуу, сиңимдүү, жегиликтүү келген.

Фергана өрөөнүнүн түштүк-батыш аймагында жашаган жергиликтүү элдин арасында жасалуучу нандын бир канча түрлөрү болгон. Казан нан, тандыр нан (сүрөт № 60), бурама патир, жапма патир, жылдырма патир, гүлчө нан, патир нан, көңтөрмө, жылдырма, көмөч нан, пияз патир (сүрөт № 61), загара нан, арпа нан, чаваты, сүрттөмө (сүрөт № 62).

Пияз патир (патыр) – камырына пияз кошулуп жасалган. Лейлектин Тайлан айылында пиязды майда кылып туурап алып, туз салып, кол менен мыжыгып эзип суусун чыгарып, аз-аздан ун салып отуруп камырды катуу кылып жууруп алышкан. 1 саат эс алдырып, тегерек кылып жасап, майда чекичтеп жарым сааттай эс алдырган. Көбүнчө патир нандар казанга, тандырга жабылган. Тандырга жапканда алгач от жагып, аны агартып оту өчкөн соң чоктун бетин жука темир менен жаап, пияз патирди басышкан да бети тоорсуганда, суу чачышкан. Патирдин арты бышканда четтери кызарып билинген, бети бышыш үчүн темирди алып чокту акырын көсөө менен жайып коюшкан. Пияздары, патирдин өзү кызарып бышып баштаганда, кайра суу чачып койсо, жылтырап кооз болуп калган. Бышкандан соң нан жапчу жеңче менен сууруп, бетине сууну, кээде нак эмес айран сүйкөп себетке салышкан. Мындай пияз патир адамдын ден соолугун чыңдап, сасык

тумоодон сактаган. Баткендин Кара Булак айылында пияз патирди ушундай эле таризде жасашкан, бирок нак сүткө жуурушкан [АТД. №3, 2014:11].

Кадамжайдын Айрыбаз айылында умач атала, Лейлектин Көк Таш айылында умач аш, Тайланда умач, умачач деп айтылган тамак аш жасалган (сүрөт № 63). Умач ашты стационардык айылдардын үчөөндө тең жасашкан. Жасалуу ыкмасы бирдей болгон. Унду табакка элөп алып, жылуу сууга туз кошуп, улам аз аздан бир кол менен чачып, экинчи колдун алаканын жайып унду умачтап, укалай беришкен. Акырындап ундун майда умачталган бүртүкчөлөрү пайда болгондо, казанга өсүмдүк майын куюп, аз учурда сары майга кууруп алышкан. Куурулган умачтын керектүү бөлүгүн алып, сууга кайнатып, бөртүп чыккан соң сүт куюп бышырышкан. Кээ бирде айран катыктап (чылап) ичишкен. Умачтын куурулганын идишке салып кургак жерде сакташкан, майга куурулгандыктан көп убакытка чейин сапатын жоготкон эмес.

Ундан жасалган тамактын түрү албайтар жасашкан. Кадамжай, Баткенде халбайтар, Лейлектин Көк Таш айылында албайтар дешкен. Элгенген (эленген) (жергиликтүү элдер электи элгек деп айтышкан) унду сары майга же тоң майга (койдун майына) кызартып кууруп алып, ысык келет деп наватты сууга жибитип, куурулган ундун үстүнө суу куюп атала сыяктуу акырын кайнатышкан. Отту акырын жагып, кыпкызыл болуп коюуланганга чейин кайнатышкан. Айрыбаз айылынын тургундары жете албаган максаты болсо атайын ниет менен албайтар салышкан. Айылдагы 6 кемпир-калачтарды чакырышкан, жетинин бири кыдыр дешип, үй ээси менен 7 адам болуп, кемпирлерди чакырып 6 кишини чакырып халбайтарди эхсан - кудайы аш катары беришкен.

Буудай унунун ачытылбаган камырынан байыртадан даярдалып келе жаткан тамактардын бири – жупка болуп саналат. Аларга чабаты, челпек, сүрттөмө, тарпык ж. б. кирет. Бул тамактар – оор сиңимдүү (ысык келүүчү) тамак-аш. Мындай түрдөгү тамактарга төмөнкү азыктар кирет.

Айрыбаз айылында май чабаты, майлуу чабаты, Баткендин Кара Булак айылында, Лейлектин Көк Таш айылында чабаты дешкен. Жылуу сууга туз жана буудай ундан салып, камырын катуу кылып жууруп, кичине тыныктырып, майда бөлүкчөлөргө чендеп бөлүп алып, нургуч (үбөлүк) менен аябай жука кылып жайып алышкан. Кадамжайлыктар кызыган казанга сары май куюп, улам бирден каттап салып, жуптап чабатынын бетин бышырып, экинчи жагына оодарып бышырышкан. Бат-баттан оодарып, отту бир калыпта кармап, эки жагын тең күйдүрбөй бышырып алышкан. Лейлектиктер казанга өсүмдүк майын же сары май салышып, чабатынын эки жагын бышырып алышкан. Курук (кургатылган) чабатыны ата-бабалар сорпого, сүткө, айранга, кымызга, курутапка ж. б. суюк тамактарга чылап ичишкен.

Өрөөндүн калкы жапайы өсүмдүктөрдү да тамак-ашка кеңири пайдаланышкан. Мекендеген аймакты жакшы өздөштүргөн эл жаратылышта өскөн жапайы өсүмдүктөрдү азык-тамак катары жана сыркоологон адамдар үчүн дары катары да натыйжалуу колдонуп келишкен.

Жазгы үзүкчүлүк учурда көк чөптөр адамдын организмине өтө керектүү болот. Ошондуктан, изилденген өрөөндөгү кыргыздар талаа чөптөрүнүн, өсүмдүктөрүнүн адам баласына тийгизген пайдалуу таасирин жана дарылык касиеттерин жакшы өздөштүрүшкөн, аларды тамак-ашка кеңири пайдаланышкан. Айрым чөптөрдөн суусундук, чай кылып ичишип жана тамак, татымал катары үзгүлтүксүз колдонуп келишкен.

Иликтен аймактагы кыргыздар тамак-ашка эрте жаздагы жаңы чыкан үлкөндү (чырыш, чыраш, кулунчак) пайдаланышкан. Аталган өсүмдүктөн чабаты, чамча (самса) жасашкан (сүрөт № 64). Алгач аталган терип алып, чоң казанга суу куюп, жумшаганча кайнатып алган. Сууга кайнатканда ачуу даамы чыгып кеткен. Суудан сүзүп алып, бир аз сырыктырып, майда кылып туурап, өсүмдүк майын отко кызытып, ага пиязды, андан кийин үлкөндү салып кууруп алышкан. Унду элгеп (элеп), сууга туз кошуп камыр жуурушкан. Камырды жарым саат эс алдырып, майда бөлүкчөлөргө бөлүп

алышкан, нургуч (үбөлүк) менен жукартып жайып, ичине куурулган үлкөндү салып чабатынын четтерин бүгүп, кызыган казанга салып чабатынын 2 жагын кызарта бышырып алышкан. Өтө пайдалуу, организмдеги зат жана кан алмашууну жакшырткан.

Турмуш катаал мезгилинде кыргыздар нандын ордуна үлкөндү сүткө кайнатып жешкен. Сүт таппай, сууга кайнатып жегендер ичине жел толуп өлүмгө дуушар болгон учурлар да болгон [АТД. №3, 2014:11].

Иликтөө жүргүзүлгөн аймактагы Исфайрам Сай өрөөнүнүн Ак Таш, Сарыгой, Тамаша, Сурма Таш, Тегирмеч жайлоолорундагы токой четтеринде, Баткендин Чет Булак айылынын тоолорунун ортоңку алкагында, Лейлектин Кутчу бөксө тоосунун этегинде, Шор-Булактын түндүк тарабында, Серпаянын Катта-Таш аймагында, Сүлүктүнүн Таң Атар, Май Тоңбостогу бадалдардын арасында, Ак Тоок жайлоолорунун таштуу ысык жерлеринде узун пияз (лат. *Allium altissimum* / Лук высочайший / Лилиялардан) көп кездешкен. Жергиликтүү эл таш пияз, тоо пияз деп аташкан. Жазда тоолордон таш пиязды терип келишип, аны тазалап, майдалап кыркып, кургатып кышка сакташкан. Таш пиязды тамак-ашка, патирге кошуп пияз патир жасашкан [АТД. №3, 2014:11].

Жергиликтүү кыргыздар көктөмдөгү жаңыдан чыгып келе жаткан жалбыздын жалбырактарынан чабаты, самса жасашкан. Жалбыз изилдөө жүргүзүлгөн айылдардын бардык жеринде арыктардын, дарыялардын боюнда жалбыз (лат. *Mentha* / Мята / Эрин гүлдүүлөрдөн). кезигет. Жаңы чыгып баштаганда (кийинчерээк катуу болуп, тамакка колдонууга жарабай калат) терип, кышка кургатып алышкан да, жанчып суюк тамактарга кошушкан жана пиязга аралаштырып жешкен, [АТД. №3, 2014:11].

Таш бадам, кадимки бадам (лат. *Amygdalus communis* / Миндаль обыкновенный / Роза гүлдүүлөрдөн) – роза гүлдүүлөр тукумундагы дарак жана бадал. Түштүк чөлкөмдүн таш-шагылдуу бөксө тоолорунда, таштак адырларда жапайы түрүндө өсөт. Кадамжайда Тамаша кырка тоолорунун түштүк тарабында, Кожоалматы, Кожокайыр жайларында Баткендеги Чет

Булак, Газ жана Кара Булак тоолорунда, Сүлүктүнүн Ак Тоок, Лейлектин Кутчу тоосунун күнгөй-тескей таманынын ылдый жагында таштардын арасында, Булак Башы, Кара Жыңгыл, Ак Суу, Кара Суунун Өпкө тоосунун күнгөйүндө өсөт. Кургакчылыкка чыдамдуу келет. Бадамдын тамыры узун келип топуракка бекем байланат, жер кыртышын табият кырсыктарынан сактайт. 2 сорту бар: даамы таттуу жана даамы ачуу. Кыргыздар күз мезгилинде бадамды жыйнап алышып, сырткы кабыгы менен кошо 5-6 саат сууга салып коюшуп жумшагандан кийин сөөктөн ажыратып салып, сөөгүн күнгө жайып кургатып алышкан. Аны күн сайын 5-6 даанадан жеп турушкан, курамында май ж. б. пайдалуу заттар көп. Мээнин, көздүн иштешин жакшыртат, тишти, сөөктөрдү бекемдейт. Кыргыздар бадамды терип келип, чагып май жуаздан майын чыгарып, ашказан оорууга дары катары пайдаланышкан. Майы сары майдай болот.

Ак чайыр - өрөөндөрдө, бийик тоолордо өсүүчү, сабагы 100-180 см бийиктикке жеткен, даамы ачуу көп жылдык чөп өсүмдүгү. Кыргызстанда 35 тен ашуун түрү кездешет жана Фергана өрөөнүнүн түштүк-батышында чайырдын кокон чайыр жана сасык чайыр деген 2 түрү өсөт. Кадамжайдын Апкан (тажикче об – суу, кан – кен дегенди билдирген, өзбектер, тажиктер Хавкент деп да айтышкан) айылында эң көп кездешкен, айылдын тургундарынын маалыматына ылайык Тянь Шань тоолорундагы Сары Камыш, Жака Арча, Тогуз Кара, Сөгөт аймактарынын Саматалы, Долоно, Ак калпак кыштоолорунда негизинен чайыр өскөн. Эрте жазда бул аймакты жапжашыл болуп чайыр каптаган, мал үчүн биринчи тоют болгон. Мал сүйүп жеген от болгондуктан, сүт, айран, каймак чайыр жыттанып калган. Күзгө чейин өсүп турган, мал жайлоодон түшкөн соң, келип кайрадан чайырларды жешкен. Жергиликтүү дарыгерлер майга жеткирбей желинин алышкан. Бирок желини алынган соң, кайра ошол жерге чайыр чыкпай калган. Лейлектин Ак Тоок, Кара Жыңгыл, Жоопая, Берсуу, Булжума, Жаман Тескей, Өрүктү жайлоорунда, Баткендин Дөгмөн, Дара капчыгайларында, Жаңы Жер айылынын жана Зардали тоолорунда кездешет. Кокон чайырын

кадамжайлыктар чайыр, баткендиктер роу (тажик тилинен кирген) чайыр, лейлектиктер ак чайыр деп аташып, анын боткогунан самса жасашкан. Эрте жазда жаңы гүлдөп баштаганда терип келип, боткогун кесип алып, майга кууруп алышкан. Тамак ооруганда чай кылып ичишкен. Эчкилер жей турган негизги чөптөрдүн бири. Лейлектин Шор Булак жайлоосунда жана Маргун айылындагы тоодо сасык чайырдын (лат. *Ferula foetida* / Ферула вонючая) жапайы түрү өскөн.

Кадамжайдын Тамаша, Баткендин Кишемиш, Геровшин тоолорунда, Лейлектин Тегирмен Сай, Айыкты, Жоопая, Алмалы, Берсуу, Булжума жайлоолорунда сабактуу пияз, сасык матал (лат. *Allium stipitatum* / Лук стебельчатый / Лилиялардан) кезигет. Аталган өсүмдүктү жергиликтүү элдер сасык матал дешет. Анын пиязын күзүндө казып алышып майдалап туурап тамакка пайдаланышкан, шорпого, самсага кошушкан. Ошондой эле, отко көмүп койгондо пияздай эзилип калган, аны нанга кошуп жешкен. Эл арасында сасык матал өсүмдүгү мал жатып кеткен жерге көп чыгат, казылбаган көңгө көбөйүп кетет деп айтылган [АТД. №3, 2014:11].

Баткендеги Дөгмөн, Кара Булак, Рават жайлоолорунда, Кадамжайдын Пада Күңгөй тоосунда, Тогуз Булак, Тамаша жайлоолорунда зире (лат. *Bunium* / Буниум / Чатыр гүлдүүлөрдөн) өскөн. Баткен чөлкөмү боюнча Тамашанын зиреси эң жакшы зире болуп эсептелген. Түштүк-батыш ферганалык кыргыздар зирени тоодон терип келишип тазалап, ашка-палоого (плов) жана суюк тамактарга кошушкан. Зирени бардык тамактарга кошсо болгон. Сүлүктүдөгү Танги, Ак Тоок, Тытты тоолорунда, Лейлектин Кутчунун Зирели деген жеринде, Төө-Жайлоо, Тегирменти жайлоолорунда зиренин 4 түрү кездешет: аны дөө зире, ийри зире, эшек зире, чын зире деп айтышкан.

Сүлүктүдөгү Тангинин күңгөй капталында карагандын арасында дөө зире өскөн. Дөө зире эки ача болуп кургайт, көлөмү буудайдай өлчөмдө болот, жергиликтүү калк кара зире деп аташат, аны терип алуу, башынан

ажыратуу оңой келет. Жыты анчалык болбогондуктан, чын зиреге аралаштырып, колдонушкан.

Ийри зире – гөө зире деп да аташкан. Эшек зире – бою бир карыш өсөт. Катуу болот. Тоонун батыш жагында чын зире өсөт. Чын зире майда болот, тергенде колго тикендери киргендиктен, терүү жана данын ажыратып алуу да кыйын болгон. Чын зире жыттуу, пайдалуулугу көп болгондуктан жогору бааланган.

Кыргыздарга сейдана (лат. *Nigella sativa* / Чернушка посевная / Лютиктерден) өсүмдүгү кошуна жашаган өзбек жана тажик элдеринен кирген. Ал Кадамжайдын Бүргөндү айылында, Баткенде Ак Турпак, Миң Чынар айылында, Лейлектин Ак Суу, Жизген, Кара Камар б. а. шалы, күрүч эгилген айылдарда эгилген. Жергиликтүү жашоочулар седана дешкен. Камыр жасап, нанды тандырга жабардан мурда нандын бетине айран сүртүп, сейдананы себелеп коюшкан. Ошондой эле, сыгып майын алышып, камыр-ашка пайдаланышкан.

Кадамжайдагы тоолуу аймактардагы айылдарда, Исфайрам Сайда, Кароол, Кереге-Таш, Майдан, Пум айылдарында, Баткендин Газ, Согмент чөлкөмүнүн тоолуу айылдарында, Лейлектин Темирчи Кол тоосунун Катта Таш, Жантайма, Кутчу тоолорунун ортоңку бөлүгүндө кийик от (лат. *Ziziphora* / Зизифора / Эрин гүлдүүлөр) (сүрөт № 65) өсөт. Кадамжай, Лейлекте “кийик от”, Баткендиктер “күкүк от” деп аташкан. Тамакка жалбырактарын жулуп кошушкан. Көбүнчө шорпого, суюк ашка татымал катары кошуп ичишкен. Кээде суюк тамакка кийик оттун бир нечесин кошуп жип менен байлап салып коюшкан. Ошондой эле, кургатып алып кышка сакташкан.

Өсүмдүктөрдөн, жүндөн жана териден жасалган буюм-тайымдар жана жапайы өскөн өсүмдүктөрдү тамак жана дары катары турмуш-тиричиликте пайдаланган түрк элдеринин элдик маданияты жөнүндө М. Кашгаринин [80, 3-4; 144, 82-б.], Ж. Баласагындын [32, 2015] жана Захир ад-дин Мухаммед Бабурдун [29, 5] эмгектеринде далилдүү белгиленген.

П. Кушнер (Кнышев) тоолук кыргыздар өсүмдүк тамактарын жебейт. Картошка жана пиязды кышта байлардан гана тапса болот. Орто, жөнөкөй кыргызда андай жок. Жапайы өскөн пиязды чийки жей беришет, бирок тамакка кошулма катары да кошпойт. Жапайы өскөн карагат, бүлдүркөнгө кезигип калса көңүлдөп жешет, бирок атайылап жыйнашпайт. Жапайы өрүк, алма аз санда жыйналат, бирок ошол замат желет. Кыргыздар как кылышты билишпейт деп белгилеген [88, 36-б]. Бирок, биздин пикирибизче кыргыздар флораны байыркы мезгилдерден бери эле тамак-аш катарында пайдаланып келе жаткандыгы жөнүндө атайын бир канча окумуштуулардын эмгектеринен билебиз [103, 45-47; 61, 1955; 78, 53-54; 27, 306-б.; 31, 55-64]. Биздин чогулткан талаа материалдарда да, Ферганалык кыргыздар өсүмдүктөрдү тамакка кеңири колдонушканын далилдейт.

Изилдөө иштери жүргөн чөлкөмдүн көпчүлүк аймагы талаалардан тургандыктан, тоолуу өрөөндөр катарына кирет. Талаалар деп, - көбүнчө нымдуу ксерофит дандуулардан турган өсүмдүктөрдү айтабыз, деп М. Ботбаева белгилейт [47, 126-127-бб.]. Фергана өрөөнүнүн түштүк-батыш чөлкөмдө жашаган калк Түркстан тоо кыркаларын этектеген чымдуу талааларда, тоо булактарынын жээктеринде, таштуу жылгаларда жана капчыгай күнгөйлөрүндө жапайы өскөн: чычырканак, карагат, чекенди, чулон, ит мурун, жапайы бадам, ак чайыр, бүлдүркөн, кожагат, четин, ышкын, чалкан, жалпыз, какым, кийик от, сарымсак, зире жана башка өсүмдүктөрдү тамактын даамын чыгаруу үчүн тамак-ашка табитке жараша кошкон жана таза өсүмдүктөрдөн тамак-аш жасап пайдаланып келишкен. Тамак үнөмдүү, мезгилге карата өзгөрүп, табиятка аң-сезимдүү мамиле жасалып, өз учурунда өсүмдүктөр жол-жобосу менен жыйналып сакталган жана колдонуунун тартиби бекем кармалган.

Чычырканактын ашын (мөмөсүн) кеч күздө терип, ага бал (жергиликтүү эл асал деп айтышат) кошулат, анткени, анын даамы кычкыл, ачуу келет. Даярдоо жүрүмү күздө өтүп, көпчүлүк учурда кышта керектелген. Айрыкча суук өткөрүп алгандар үчүн өтө пайдалуу келет.

Чычырканактын мөмөсү эле эмес, жалбырагында да, кабыгында да биологиялык активдүү заттар бири-биринин жардамы менен сапатын да, таасирин да жогорулатып турат.

Биз изилдеген территорияда Кадамжайда Тамаша жана Сурма Таш, Майдан жайлоолорунда, Баткендин Дөгмөн, Зардалиде бөрү карагаттын (лат. *Berberis* / Барбарис / Бөрү карагаттардан) эки түрү кызыл (мөмөсү сары-кызыл) жана кара карагат (мөмөсү кара) өскөн. Ал кычкылыраак таттуу даамы бар мөмө берүүчү бадал өсүмдүгү болуп саналат. Лейлек аймагындагы Белесте кызыл карагат, ал эми Саркент, Өзгөрүш, Дейнөө, Баулдагы кырка тоолордо кара карагат кездешкен. Бул өсүмдүк башка өсүмдүктөрдөн айырмаланып турган, жаз айларында гүлүн жыйнап алышып чай кылып ичишкен. Күздө мөмөсүн теришип, салкын жерде кургатышкан да, аш-палоо, шөвла сыяктуу тамактарга кошуп жешкен. Кургатылган мөмөсү тамактын даамдуулугун жана пайдалуулугун арттырган. Сөңгөк бутактары-чемирчеги, жалбырактары кыйгыл даамдуу болуп, абдан пайдалуу келет дешип, аларды да терип жешкен.

Баткен өрөөнүнүн бардык жерлеринде, негизинен жылгаларда, өзөн сайларда жана колоттордо Бүлдүркөн (лат. *Rubus* / Ежевика / Роза гүлдүүлөрдөн) өскөн. Сабактары жерге төшөлүп, жайылып өсүүчү жапайы өсүмдүк. Бул өсүмдүктүн быдырлуу кара кочкул түстөгү тоголок келген мөмөсү даамдуу жана пайдалуу келген. Кыргыздар бүлдүркөнгө бал же шекер кошуп кыям жасап жешкен.

Чекенде, чекенденин ашы – майда таштуу тоо этегиндеги адырлардын бетинде өскөн бийиктиги тизе боюнан ашпаган, тикенсиз, ысыкты сүйгөн көк-жашыл кабыктуу бадал өсүмдүгү Жалпы эле Фергана өрөөнүндө жашаган элдер *леши* деп айтышкан. Баткендин Зардали, Кыштут, Дөгмөн жайлоолорунда өсөт. Кадамжайдын Кароол айылынын жогорку бөлүгүндөгү Көл жайлоосунда Чекендүү ой деген жери бар. Ал жердин бадалдуу дарактарынын дээрлик көпчүлүгүн чекенде түзөт. Бул жайлоонун өзгөчөлүгү өсүмдүктөрдүн түр-түрү менен бөлүнүп өсүп калгандыгында. Мисалы

тикендүү ой деген жердин бардык аймагында карагат өсөт. Кайыңдуу ойдо жалаң гана кайың өсөт. Шилбилүү ойдо шилби гана өсөт. Климаттын ыңгайлуу, жердин кыртышынын жакшы болушунун таасиринде Кадамжайда өсүүчү чекенденин бою бийик келет. Лейлектеги Жети Көпүрүк, Карасанда да чекенде өсөт, бирок, алардын бою жапыз келет. Чекендени өсүмдүгүн чычкан сүйүп жейт, ал жерде мумуё көп болот. “Үйүң барың үйүнө, үйүң жогун чекендинин түбүнө бар” деп эл ичинде айтылып келет.

Бул өсүмдүктүн күлүн насвай (жергиликтүү калк нас деп айтышат) жасоодо колдонушкан. Нас жасоо үчүн анын сөңгөгү гана эмес, мөмөсү, бутак-шагы менен кошо жагып, күлүн топтоп алышкан да, тамекинин жалбырагын кошуп ийлешкен. Чекендинин күлүнөн жасалган насвай эң күчтүү деп эсептелген АТД.

Фергана өрөөнүнүн түштүк-батыш кыргыздарынын тамак-аш катарында орун алган жапайы жемиштердин жогоруда аталган түрлөрү бир топ. Бул-албетте, дасторкондун көркүн ачуу менен чектелбестен, тамактанган адамдардын ден соолуктары үчүн да өтө пайдалуу болуп эсептелет.

Эки үйлүү чалкан - жалбырактарында, сабагында денеге тийгенде тызылдатып чага турган түгү бар, отоо чөпкө кирүүчү өсүмдүк. Жергиликтүү калк *чаган* деп айтышкан. Иликтен аймактардын бардык айылдарында өсөт. Кыргыздар чалканды татымал катарында тамакка салып жешкен жана чай кылып ичишкен. В. И. Кушелевский Фергана чөлкөмүн изилдеп жүрүп чалкан жөнүндө мелүүн алкакка туура келген флораны, ушул жерде мен тосмонун алдында, буга чейин өрөөндүн башка жеринде жолуктурбаган, өзүбүздүн чалканды көрдүм, - деп Баткен аймагынан Ворухка чыга турган аймактан көргөндүгүн белгилейт[87, 1891].

Кыргыздар жергиликтүү өзбек жана тажик элдери менен болгон экономикалык, маданий карым-катышынын таасиринде XIX к. аягында отурукташа баштаган. Фергана өрөөнүндөгү кыргыздардын ичинде Кадамжай, Баткен, Лейлек аймактарында отурукташкан элдер кошумча киреше булагын түзүү максатында) бакчачылыкта өстүрүлгөн жашылчалар

(жер-жемиштер, жашылчаларды өстүрүү) жана багбанчылык менен да (мөмөлүү дарактарды өрүк, кайналы, гилас, алма, шабдалы, алча ж. б.) алектенишип баштаган.

Иликтенген аймакта XIX к. аягында XX к. башында жашаган жергиликтүү эл жаңыдан отурукташып, коңшулаш жашаган өзбек, тажик элдеринин таасиринде түрдүү жашылчаларды бадыран, буурчак, тамакка кошуучу көк чөп татымдарды, андан сырткары жүзүм, коон, дарбыз, пияз, картошка, түрп, кызылча жана сабизди бакчаларында эгип, алардын түшүмүн тамак-ашта колдонуп келишкен. Мындай маданий бакчачылык жумуштарын жүргүзүү, жергиликтүү элдин үй-бүлөлүк жеке чарбасына таандык болгон.

Фергана өрөөнүнүн түштүк-батыш кыргыздары жер өздөштүрүп бак тигип, мөмөлүү бак-дарактарды өстүрүшкөн. Алардын мөмө-жемиштеринен кыям (варенье) кайнатышкан. Кыш мезгилинде кургатып алынган жемиш кактарынан чүлү (компот) кайнатышкан, ошондой эле кайнатылган сууга жумшартып коюп, суусундук жана дары катары пайдаланышкан [АТД. №3, 2014:11].

Фергана өрөөнүндөгү талаа өсүмдүктөрү байыркы мезгилге таандык, андан бери жер айдап өстүрүүчү бир топ өсүмдүктөрдүн түрлөрү көбөйдү. Бардык шарттарда, Борбордук Азия маданий ыкмаларды жана көп жаңыны киргизүүнүн жана Европага таркатуунун бешиги болуп саналат, - деп белгилеген орус саякатчысы, ботаник А. Ф. Миддендорф [104, 234-б.].

Баткен чөлкөмүнүн мүнөздүү климаты болуп кургакчылык болуп эсептелет. Бул жердин өрүктөрү жергиликтүү экологиялык шарттарга ыңгайланышкан. Ысыкка жана кургакчылыкка чыдамдуулугу менен айырмаланат. Өрүк кургакчылык жылдарда да мол түшүм берип, көпкө чейин жашоочу дарак болуп саналат [154. 3-б.].

Баткен аймагында өрүктүн мурдатан өстүрүлүп келгендиги боюнча маалыматтар жергиликтүү тарыхчы-окумуштуу А. Кадыров орто кылымдарда жашаган Ал-Истахринин “Китаб масалик ал-мамалик” аттуу эмгегинде Фергана аймагында мөмө-жемиштери башка өлкөлөргө караганда

ушунчалык көп болгондуктан аны малга беришет, - деп белгилеген. Ушундай эле маалыматтар Захириддин Мухаммед Бабурдун да Бабур-намэсинде баяндалат деп жазган [74. 2014.].

Ал эми 1871-жылы июнь айында бул аймакка биринчилерден болуп келген орус саякатчысы А. П. Федченко Варух өрөөнүндө биз токтогон бакты чоң өрүк дарактары курчап турат. Варух бактарынан мен грек жаңгагы, тыт, шабдалы, жийде, алча, бийи, тал, терек дарактарын жолуктурдум. Сохто биз бак-дарактардын жоон тобуна туш келдик. Сегиз күндүк тынымсыз жол жүрүүдөн кийин Сох биз үчүн эс ала турган эң мыкты жай боло тургандыгы 29-июнга аныкталды, - деп жазган [143, 1950]. Ал кезде аймактык чек аралар болбогондуктан, калктуу конуштар белгилүү шаарлардын аты менен аталган. Демек, биз Баткен аймагындагы калктуу конуштарда мурдатан эле бак-дарактардын, айрыкча өрүк бактарынын болгондугунан кабардар болобуз. Баткен жергеси ысык, климаты кургакчыл, жери шагылдуу, суусу аз. Өрүк дарагы канчалык сууну аз керектесе анын мөмөсү канттуу, ширин болот. Жайдын ысык аптабында өрүк шире байлап, эзилип жакшы бышат, аны кагып алышып, шагыл таштардын үстүнө жайып кургатышат. Күндүн аптабын, энергиясын өзүнө алган өрүк мөмөсү оозго салсаң эрий турган абалда болот.

Баткендеги Зардалы айылынын аталышы парс тилинен которгондо “өрүктүү” дегенди билдирет [74. 2014]. Зардалыда жергиликтүү “касек” сортуна кирген жалгыз түп өрүк кездешет, жергиликтүү элдин айтымында бул өрүккө 250-300 жыл болгон. Мындай көп жылдык өрүк дарактары Самаркандек, Кара-Бак, Дара аймактарындагы кыштактарда да көп болгон.

Маалыматчылардын айтымында кыйынчылык мезгилинде адамдар кургатылган өрүктү ооздоруна салып, кечке шимип жүрүшүп жан сакташкан. Анткени, өрүк как аш болумдуу жана бир нече жыл бою да сактала берет.

“Баткен жергеси – өрүкзардын мекени” деп айтылгандай эле, бул аймакта өрүктүн бир канча төмөнкүдөй эски түрлөрү өстүрүлгөн.

Орто Азия боюнча өрүктүн түрлөрүнүн ичинен супканы, субхони (сүрөт № 66) эң негизги, мыкты жана чоң мөмөлүү дарак, анын бойлору бийик, 20 жылдык дарагы 170 кг. чейин түшүм берген. Мөмөсүнөн жогорку сапаттагы чоң, этүү баргек алышкан. Субхони өрүктүн кабак субхони – чоң мөмөлүү формасы жана кызыл субхони - башкаларга караганда түсү жакшы болгон эки түрү болгон. Баткенде саратандын (июль) аяктарында бышкан. Өтө көп бышып кеткенде карамтыл болуп кургаган.

Мирсанджали (сүрөт № 67) - ширин өрүк катары жергиликтүү эл тарабынан бааланып келген. 5-6 жылда жемишин берет. Өтө суулуу келгендиктен, кыям жасашкан. Дарагынын өзгөчөлүгү бекем жана күчтүү кели, көп жашаган, этинен жакшы ажырайт, данеги таттуу болгон. Баткенде июндун ортосунан тартып бышкан.

Баткенде кандак, Лейлекте кандек деп аталган, дарактары түшүмдүү, мөмө бүчүрлөрү суукка чыдамсыз келген өрүктүн бир түрү. Кургатылуучу сорт, алардын кээ бирөөлөрү назик этүү, жегенге жаңы түрүндө жакшы болгон. Мөмөсү ачык кызыл, 20-июлга жакын бышып жетилген, данеги менен кургатылган. Эти канттуу, нык, сөөгү өтө томпок, көбүнчө эки уруктуу маңызы таттуу келген (сүрөт № 68).

Мөмөсү ачык сары кызыл түстө болгон, өрүктүн көп өстүрүүчү түрүнө кирген исфарак (исфарек деп да аташкан) (сүрөт № 69) супканы түрүнөн кичине келип, этүү, суусу аз, өрүктүн эски сортуна кирген. Дарагы күчтүү, бийик, ичке бутактуу, жыгачы күрөң түстө болгон. 7-8 жылда жемишин берген. Гүлдөөсү орто, бышуусу кеч. Эти ачык саргылт, орто ширелүү, кургатууга жакшы, эттүү, даамдуу, данеги майда, күрөң түстүү жана таттуу. Суукка чыдамдуулугу начар. Түшүмдүүлүгү жогору, Баткенде июлдун башында бышкан. Баргектери суулуу болуп, базарга өтүмдүү сорттон болуп эсептелген.

Курмайы (баткендиктер курмайы, лейлектиктер хурмаи деп аташкан) (сүрөт № 70) – өрүктүн эски, кургатылуучу түрлөрүнөн болуп саналат. Дарактын сабагында бекем кармалат. Жалбырактары чоң келет. Анын: кади

курмайы, кызыл курмайы, ак курмайы, кандек курмайы деп аталган түрлөрү белгилүү болгон. Кургатканда өзүнүн салмагын, даамын, калыбын, түсүн жакшы сактагандыгы менен айырмаланган. Бул дарактын 100 жыл жана андан көп жашаганын кезиктирсе болот. Дарагы орто бойлуу, күчтүү, жалбырагы орто өлчөмдө, мөмөсү чоң сары түстө, эти нык, таттуу бир аз кычкыл даамдуу, сөөгүнөн оңой ажырайт, июлдун башынан быша баштаган.

Салыштырмалуу аз түшүмдүүлүгү менен айырмаланган ахрори өрүгү 5-6 -жылдан кийин мөмө бере баштаган. Май айынын аягында бышкан жана маңызы таттуу келген (сүрөт № 71). Баткендиктер “эрте бышар” деп аташкан [163, 7-б.].

Маалыматчылардын айтымында өрүк бүгүнкү күндө Баткен облусунун жашоочуларынын негизги киреше булактарынын бири болуп эсептелет. Баткен аймагынын калкынын 90 пайызынын киреше булактарынын курамында өрүк негизгилеринен болуп саналат. Кара - Булакта өрүктү дарылык касиети чоң өсүмдүк катары тамак-ашта көп колдонулат.

Ошондой эле, Баткенде, анын ичинде Кара - Булакта да өрүктү дарылык касиети чоң өсүмдүк катары тамак-ашта көп колдонушкан. Иликтенген аймактын ичинде бир гана Баткен жергесинде гана өрүк-курут жасалган (сүрөт № 72). Өрүк курут өтө даамдуу, күчтүү жана аш болумдуу келген. Аны жасоо ыкмасы эң биринчи айранды калтага (баштык) куюп, сүзмө (лейлектиктер *катык* деп да аташат) кичине катыганда табакка салып, өрүктү да сүзмөгө кошуп эзип алышкан. Эттүү деп саналган хурмай (ак өрүк, кандак жарабайт) өрүктүн (саргычын алышкан эмес, курут куруганда сары болуп калат) кызылын тандап, сөөгүн чыгарып, эки кол менен аталадай эзип, сүзмө менен аралаштырып казанга куюп кайнатышкан. Казандын түбүнө алып кетпеши үчүн кепкир менен токтотпой аралаштырып турушкан. Сүзмө менен курут аралашып боркулдап кайнаганда айланасына чачырайт. Ысык суу чачырагандай эле, адамды күйгүзүп коюшу мүмкүн. Ошондуктан, отту көп салып, катуу кайнатпоо керек болгон. Бир сааттын ичинде даамына чыгып даяр болгон (кыямдан коюу болгон). Даяр болгон соң табакка салып,

муздагандан кийин тоголотуп, көбүнчө кармап жегенге ыңгайлуу деп сүйрү кылып себетке тизип күнгө жайып кургатышкан. Кышка да сакташкан. Кадимкидей эле кышында казанга куюп, кайнак суу кошуп кайнатып, сары майды, көбүнчө карын майды отко кызытып, кесеге куюлган өрүк-куруттун бетине куюшкан да нанды туурап жешкен. Кишини ток тутат, адамдын денесине керектуу азыкка бай тамак болуп саналат. Айрыкча, кыш мезгилинде, орозодо күн сайын саарлыкта ичишкен. Өтө сүйүп желген тамак катары ар бир баткендиктин үйүндө өрүк курутапты кездештирүүгө болгон. Кээде ак курутту да эзип, кышка сактап, быштак сымал жешкен [АТД. №2, 2023:12]. Өрүк курут Кадамжайда жана Лейлекте жасалбайт.

Изилденген чөлкөмдүн бардык айылдарында чие, гелес (лат. *cerasus* / вишня / роза гүлдүүлөрдөн) – чие түркүмүнө кирүүчү мөмө берүүчү маданий жыгач өсүмдүгү кездешет. Кадамжайда гилас, Лейлекте гелез деп аташат. Лейлек жана Баткенде жашаган кыргыздар гелезди өрүккө окшотуп кайнатып да ичишкен. Кадамжайдын жергиликтүү эли ачык гелес, кокон гелестин түрүн отургузуп, мөмөсүн базарда сатып киреше табышкан, ал эми калган түшүмдү кургатып как кылышкан. Бир сорту жаз мезгилинин акырында (май айларында), ал эми экинчи бир түрү жайдын ортосунда (июль) айларында бышкан. Мөмөлөрү кочкул кызыл, айрым түрүнүн мөмөлөрү ачык кызыл болгон. Жапайы гелес кара чеке деп аталган.

Биз изилдеген аймактын бардык айылдарында тыт (лат. *morus* / шелковица, тут / туттардан) кездешкен. Ал жалбырагын жибек курту жечү дарак. Тыттын мөмөсү желген. Анын бир нече түрү жана сорту болгон. Ак, кызыл, кара, кочкул жана ачык кызыл болуп мөмөлөгөн. Иликтенген чөлкөмдө негизинен тыттын эки түрү ак тыт (*morus alba*), кара тыт (*morus nigra*) өскөн. Кадамжайлыктар тыттын түрлөрүн “марварит тыт”, “бөдөнө тыт”, “шат тыт” деп аташкан. Тытты да кургатышып, аларды тамак-аш катарында пайдаланышкан. Ал эми тыттардын арасынан бөдөнө тытты (чоң ак түстө) гана кургатышкан. Бөдөнө тыт саратанда (июнь) айында бышкан. Жийде менен тыт да данегинен өсүп чыккан [134, 7-73-б.] Тыт абдан жакшы

киреше берүүчү өсүмдүк дарагы болуп эсептелген. Өзүнчө арыктардын жээгине тигишкен. Мөмөсүн жаңы бышкан мезгилде да жана как кылып да пайдаланышкан. Тыттан жибек курт алышып, атайын тыттын жалбырагын жайып салып, куртту ага коё берип багышкан, 2-3 айдын ичинде курт пилла түйүп, көпөлөк болуп учуп кеткен, ордунда “пилла” жибек калган. Тыттын бутактарын жылына отунга кыйышкан жана ал жыл сайын өнүп турган. Ошондой эле, Исфайрам-Сай чөлкөмүндө жийденин 2 түрүн жыйнап, кургатышкан. Алар нан жийде (чоң жештүү) менен чылан жийде (данеги кичирээк, эти калың, ширин). Жийде сумбулада (сентябрь айында) бышып, терилген.

Аталган аймакта мөмөлүү бактар түшүмдү мол берген. Алардан алынган түшүм өз керектөөсүнөн сырткары кошумча киреше да алып келген. Мисалы, Кадамжай жана Лейлек аймактарында өстүрүлгөн жаңгак түшүмү базарда сатылган, бактан алган кирешелеринин бири болуп саналган. Жаңгак – жалбырактары чоң-чоң болуп бийик өсө турган жемиш берүүчү дарак. Иликтөөлөр жүргүзүлгөн айылдардын баарында өскөн. Мөмөсүнүн сырты катуу кабык менен капталган тоголок, ичинде жей турган маңызы бар. Мөмөсүнүн ичинде бөлүп турган калканын, кабыктарын жана жалбырагын боёк катары пайдаланышкан. Анын маңызы да баалуу жемиштерге кирет, тамак-ашка көп колдонушкан.

Аба ырайы ысык келген – Кадамжайдын Марказ, Көк Талаа, Үч Коргон, Кызыл Кыя, Халмион айылдарында, Баткендин Жаңы Жер, Чек айылдарында, Лейлектин Арка, Достук, Оочу Калача (тажиктердин айылына жакын жерде жайгашкан), Ак Суу айылдарында анар (лат. *punica* / гранат / анарлардан) – ачык кызыл гүлү бар, түштүктө өсүүчү мөмөлүү маданий бадал өсүмдүгү өскөн. Жылына бир жолу гүлдөп мөмөлөгөн. Мөмөсү даамдуу, өңү кызыл жана кочкул кызыл. Лейлектик кыргыздар анардын

кабыгын күнгө кургатып, андан боёк даярдашып, териден жана кебезден жасалган буюмдарды, кийим-кечекти боёшкон.

Кыргыздардын түштүк-батыш аймагынын ашканасы көп түрдүү келип, сүт азыктары жана эт менен катар табигый азыктардан жасалган суусундуктарга да бай келген.

Иликтенген чөлкөмдө жашаган кыргыздардын тамак-аштарынын негизги бөлүктөрүнүн катарын толуктаган дан эгиндеринен, өсүмдүктөрдөн салттуу суусундуктар жасалган. Суусундуктары негизинен сүт жана кычкыл сүт азыктарынан, ошондой эле буудай, жүгөрү, арпа, таруу жана талкандан даярдалган [138, 321-б.].

Салттуу суусундуктар дан эгиндеринен жасалган суусундуктар, муздак суусундуктар, сүт суусундуктары, кайнатылган даамдар, чайлар, шербеттер, мас (кызуу) кыла турган ичимдиктер дандан ачытылып жасалып, адамды кызыта турган суусундуктар болуп бөлүнгөн.

Дан эгиндеринен жасалган суусундуктарга жарма, максым, бозо, көчө (көжө), куурма чай ж. б. кирген.

Жарма – кыргыздын байыркы суюк түрдөгү тамак-ашынын бири, салттуу суусундугу болгон. Ал арпа, буудай жана жүгөрү талкандан, акшактан же акталган таруу менен коноктон жасалган. Эл арасында жарманын бир катар түрлөрү болгон. Ысык сууга талкан (же акшак) салып, туз татытып, бышырып, илеби кайтканда айран, эзилген курут же сүзмө катыктаса – катыктуу жарма аталып, ысык же муздак ичилген. Катыксыз жасалса, ал кара жарма деп аталган. Сүткө акшак салып бышырса, сүт жарма, нак сорпого жасалса, сорпо жарма делген. Бул экөө тең ысык ичилип, көп учурда куурулушуна жана кайсыл эгиндин түрүнөн жасалышына карата таруу жарма, буудай жарма ж. б. деп да бөлүнгөн.

Жасалышына жараша арпа, буудай, жүгөрү максым деп бөлүнгөн ачытылган жарма суусундугун талкандан жасашкан. Талкан – улуттук кургак оокаттарынын негизгилеринин бири болуп, андан түрдүү аш, жарма даярдалган. Талканда пайдалуу заттар, витаминдер сакталып калгандыктан

ал аш болумдуу жана нык келип, кишини ток туткан [2, 114-б.]. Талканды кыргыздар сокуда жана жаргылчакта, ал эми отурукташкан, жарым көчмөн элдер тегирменден тартып чыгарып алышкан.

Эзелтеден келе жаткан нарктуу жана барктуу тамактардын бири бозо – болгон. Аны ачытууда жыгач челекти (арча челек) пайдаланышкан. Бозону күчүнө чыгаруучу ачыткысы - угут буудайдан жасалган. Угутту өндүрүүдө буудайды жылуу сууга чылап, жылуу жайга коюшуп, кургатып жаргылчакка тартышкан. Бозонун үстүнө жаңыртып куюп туруу зарыл болгон. Кичине сүзүп алып кайнатылган шакты үстүнө куюп ачытуу – “кордо”, демек, кордолгон бозо – бир нече күндө ачыган бозо болуп саналган. Бозо арпадан да, жүгөрүдөн да, буудайдан да салынган.

Мусала – чили-жүзүмдүн суюктугунан жасалган, жогору бааланган эң сыйлуу коноктор үчүн атайын даярдалуучу суусундук болгон. Күз мезгилинде кыргыздар кошуна өзбек-тажик элдеринен жүзүмдү сатып келишип, суусун сыгып алып, ачытып, темирден, жезден же күмүштөн жасалган кумганга куюп, сүттөн тамызып ичишкен. Кыргыздарда ачытылган суусундукка (ичимдикке) ак тамызып (сүт тамызып) койсо алал (адал) болот деп эсептешкен. Мусала жөнүндө В. П. Кушелевский жергиликтүү элдер жүзүм шарапты (мусальясь) өздөрү үчүн жасашкан деп жазган. Мусала жөнүндө илимий адабияттарда жана көркөм адабияттарда чанда кездешет [87, 1891].

Фергананын түштүк-батышындагы кыргыздар чайды да жогору баалап, тамак-аш катары колдонуп келишкен. Чай кыргыз элинде өтө кеңири таралган суусундуктардын катарына кирген. Кыргыздардын ашканасында чайды колдонгондугу туурасында “Манас” эпосунда Манастан тынчсызданган Эсенкан калмактан өзгөчө балбан Жолой деген баатыр чыкты деп угуп, кашына чакыртып, чамаң жетсе, алың жетсе кармап кел деп төөлөргө чай жүктөп берип жөнөтөт. Манастын туш-тушка койгон кароолдорунун бири Жолой Манжуриядан тогуз жүз төөгө чай жүктөп

чыкканын билдирет. Манас тосо барып урушуп, жекеде Жолойду жарадар кылып качырып, чайын олжолоп алып, элге таратат деп айтылат [102, 21-б.]

Алгачкылардан болуп кыргыздар тууралуу этнологиялык очерк жазган антрополог, этнограф Н. Зеланд кыргыздар чайды аябай жакшы көрүшөт, бирок чайга баары эле жете алган эмес, - деп өз изилдөөлөрүндө кыргыз элинин чайды жакшы көрүшөрүн жазып калтырган [71, 18]. Кант жөнүндө айтпаганда да, чай кедей үчүн дээрлик кол жетпеген нерсе болгон - деп С. М. Абрамзон өз эмгегинде белгилеп кеткен [8, 369-б.].

Өрөөндүн түштүк-батышында жашаган кыргыздардын азык заттарынын ичинде чайдын мааниси чоң болгон. Айрыкча, көк чайды көбүрөөк XIX к. аягында ичишкен. Жайында көк чай ичкенди жактырышып, ысык күндөрү адамдын суусундугун кандырып, чаңкоосун баскан.

Куурма чай – кыргыздардын салттуу суусундуктарынын бири болуп эсептелген. Көчмөн ашканада куурма чай эң негизги суусундук катары өзүнүн аш болумдуулугу менен сорпого тете оокат болгон. Кыргыздар суук тийгенде, жаңы төрөгөн аялга (куурма чай аялдын тыңууга шарт түзөт дешкен), сасык тумоо менен ооруганда куурма чай жасап ичиришкен. Казанды отко какшытып алып, унду кызартып кууруп, демделген чайды куюп, сүттү андан соң сары май кошуп сапыруу жолу менен кайнатып, даамына жараша туз кошушкан. XIX к. аягы – XX к. башында түштүк-батыш кыргыздары куурма чайга бир аз мурч жана нават салышкан. Куурма чай тамакты оңой сиңирип, суусунду кандырат, адамдын организмдеги суу-тузду бирдей кармоого жардам берет.

Лейлектик кыргыздар көбүнчө аба ырайы кургакчыл келген мезгилде же жут болгон жылдары үлкөндүн тамырын казып алып, тазалап жууп, майда туурап сүткө салып, кайнатып ичишкен. Аны үлкөн чай деп аташкан.

Сабиздин сыртын бычак менен арчып, майда туурап, казандагы кайнаган сууга салышкан. Бир сааттай кайнатып, сабиз чай кылып ичишкен. Бул чайды көбүнчө отурукташып калган кыргыздардын кедей катмары кеч

күздө жана кышында колдонушкан. Бул чай кызгыч-сары түстө болуп, башка чайларга салыштырмалуу даамы ширин болгон.

Жай мезгилинде бадамдын жалбырагын терип, күн тийбеген жерге кургатып алып, бадам чай кылып ичишкен. Анын курамында ден соолукка пайдалуу заттар көп болорун жакшы билишкен.

Адырашман- жазда көктөп, бүрдөп, гүлдөп аш байлап, күздө бышкан сөңгөктүү, тикенсиз жапайы өсүмдүк. Кыргыздар сөңгөгүн отун катары колдонушкан. Аны атайын оруп келишип, күн тийбеген жерге кургатып алышкан. Кургатылганы түтөтүлүп, ысырык катары да пайдаланылган. Адырашмандын бүрү, ичке сабагы, уругу менен аралаш кайнак сууга демдеп, дары чай жасап ичишкен.

Бөрү карагаттын суусун эзип чыгарып суусундук катары ичишкен. Суусун эзип чыгарышып, аттын кылынан жасалган сүзгүч менен суюктукту сүзүп алып, суусундук катары ичишкен. Түштүк-батыш жергесинде жашаган кыргыздардын арасында мындай суусундук өтө жогору бааланып, сыйлуу меймандарга гана тартылган.

Шине – жүзүмдөн жасалган *ширенин* (сироп) бир түрү (сүрөт № 73). Негизинен, Лейлектин Арка, Достук, Кулунду, Катта Арка - дыйканчылык менен алектенген айылдарда жашаган кыргыздар жасашкан. Шине жүзүм бышкан мезгилде жасалат. Алгач, жүзүмдү эзип суусун алышат. Анын суусуна бир чымчым таза жердеги топуракты аралаштырып отко кайнатып, бир аздан кийин сууну тундуруп, топурагынан арылтып, кайра бир сааттай кайнаган соң, оттон чыгарып коюшкан. Шинени жасап, кышка сактоо үчүн кумураларга, гөзөлөргө куюп алышкан. Кышында же конок келгенде чайга кошуп ичишкен. Суюк болсо да кээде нан малып да жешкен. Адамдын ден соолугуна пайдасы чоң, аз кандуулуктун алдын алгандыктан, өзгөчө жаңы төрөгөн аялдарга көп ичиришкен. Эгерде шине көп мезгил сакталса, *мусалага* айланып калат. Башкача айтканда, мас кыла турган суусундукка айланат. Ошондуктан, шинени көпкө сактабаганга аракет кылышкан.

Фергана өрөөнүнүн түштүк-батыш кыргыздары кымызды ачытып, арча өсүмдүгүн кымызга салышкан. Арча кымызга жыпар жыт берген, кымызга койдун куйрук майын да салышкан. Кээде күчаланы сууга кайнатып, кымызга салып ачытып ичишкен. Мындай кымыз узак оорудан күч-кубаты начарлагандарга, эски ооруларды дарылоого жакшы жардам берген жана көңүл көтөрүү үчүн да пайдаланылган.

Кыргыздардын арасында болгон саякатчылар, аскер кызматчылары, табиятын изилдеген окумуштуулар кыргыздардын тамак-ашы тууралуу жазганда көбүнчө эт азыктары басымдуу кыларын жазышат. Биз Фергана өрөөнүнүн түштүк-батыш кыргыздарынын мисалында XIX к. аягы - XX к. башында аталган аймактагы кыргыздар эт азыктары менен катар эле өсүмдүктөрдөн алынуучу азыктарды кеңири пайдаланганын көрдүк. Алардын айрымдары мезгилдүү мүнөзгө ээ. Жашылчаларды, мөмө-жемиш кактарын, ошондой эле бадам, жаңгак (маданиятташтырылганын да, жапайысын да) мөмөлөрүн жыл бою сактап пайдаланышкан. Алардан калк негизги азык (нан азыктарынын түрлөрү), суусундук (жарма, максым, чай), кыям (варенье), татымалдарды, мөмө-жемиш кактарын алышкан. Мас кылуучу ичимдиктер (бозо ж. б.) да жасалган.

Демек, иликтенген аймактагы кыргыздар экологиялык жактан таза, табигый шарттарда жапайы жана маданиятташтырылган бак-дарактардын мөмөлөрүнөн жана өрөөндүн жапайы өсүмдүктөрүнөн ден соолук үчүн керектүү заттарды пайдалануу мүмкүнчүлүгүнө ээ болушкан.

4. 2. Өсүмдүктөрдү дары катары пайдаланылышы жана алардын жасалышынын элдик ыкмалары

Кадамжай, Баткен, Лейлек өрөөндөрүндөгү кыргыздар өсүмдүктөрдү дары катары туура даярдоону үйрөнүү менен түрдүү ыкмаларды колдонушуп, оорулууларды дарылашкан.

Орто кылымдын ойчулу, лингвист-энциклопедисти М. Кашкаринин “Дивану лугат-ат түрк” [81, 3-4-бб.] жана Ж. Баласагындын “Куттуу билим” [32, 2015] аттуу лексикографиялык жана тарыхый-салттык баалуулуктар жөнүндө эмгектеринде түрк элдеринин өсүмдүктөрдү дары катары пайдаланып келгендиги белгиленген.

Захир ад-дин Мухаммед Бабурдун XV к. аягы – XVI к. башында Орто Азия элдеринин тарыхын, турмуш-тиричилигин, кол-өнөрчүлүгүн, табияттын флора жана фаунасы жөнүндө автобиографиялык, тарыхый жана этнографиялык “Бабур Наме” эмгегин далил катары белгилөөгө болот [29, 5-б.].

Фергана өрөөнүнүн түштүк-батыш аймагында жашагандар социалдык-тиричиликтик инфекциялык (жугуштуу) төмөнкү оорулар менен оорушкан. Аталган элдер безгек, богок (зоб), тиш түшүүчү оору (цинга), эн оорусу (золотуха), жугуштуу көз оору (трохома), кургак учук (туберкулез), ысытма, тамак оору (ангина), келте (брюшной тиф), темгилдүү келте (сыпной тиф), кызылча (корь), сынык, бүдүр (бөрү жатыш), кычыткы ж. б. ооруларды элдик дарылоо (чөп-чарлар аркылуу табыптык жана эмдөө жолу) жолу менен чөптөрдү, жасалган дарыларды пайдалануу менен айыктырууга аракет кылышкан. Эпидемиялык оорулардын ичинде кеңири жайылган ич өтмө, ич келте, темгилтүү тип, суу чечек (оспа), кайталама келте, тамак оору, кызылча, күйдүргү жарасы, тамак шишип оруусу, көк жөтөлдү (коклюш) да флора менен айыктыруу аракеттери болгон. Албетте, мындай оорулардын алдын алуу боюнча белгилүү ченде чаралар көрүлүп турган [109, 156-б.; 51, 3-18-бб.; 115, 457-б.].

Аталган өрөөндүн кеңири жайылган тоо кыркаларынын этегинде түрдүү-түркүн өсүмдүктөргө бай түзөндөрдө, колоттордо жайгашкан өсүмдүктөр алар үчүн тамак-аштын негизи, дары-дармек катарында кызмат кылган. Мисалы, бир эле чалкан муун ооруларын кубалаган, кызыл жүгүрүк (суставной ревматизм) оорусу жана бел оорусу үчүн пайдаланышкан жана баш ооруу, ашказан жарасы, жүрөктөгү кызыл жүгүрүк (ревматизм сердце) ж. б. оорулар үчүн пайдаланылган. Кыргыздар чалканды кайнатып тундурмасын бел жана муундарга ысык тери күйбөй турган даражада ооруган жерлерге бир нече жолу басып тер менен чыгарышкан. Ошондой эле, дарылык катары чөп чай кылып, жүрөк, аш казан жарасын айыктыруу үчүн элдик дарыгерлердин (табыптардын) көрсөтмөсү менен ичишкен [110, 1638].

Оорулардын алдын алуу жана дарылоо үчүн медицинада жана ветеринарияда пайдаланыла турган жапайы өсүүчү жана топ өсүүчү өсүмдүктөрдү дары катары колдонушкан. Түздүктөн тоого канчалык бийик көтөрүлгөн сайын өсүмдүктөрдүн түрү көбөйөт. 100 кв.метр кумдуу кургакта 10 дой түрлөрү болсо, бийик чөптүү жерде бир нече ондогон түрү бар, ал эми 100 кв.м. жерде 100 жана андан ашык түрү ар түрдүү бүлөдөн болот. Эгерде баардык түрүн, эгип, багып чоңойткондорду эсептеп кошсок, анда биз жалпы флоранын тобу жөнүндө түшүнүк алабыз. Баарын, эгип өстүрүлгөндөрдү кошкондо 3500 дөй түрү эсептелип келе жатат [61, 15-б.].

Флоранын жогоруда көрсөтүлгөн жалпы санынын ичинде, дары өсүмдүктөр, бир топ маанилүү орунду ээлейт. Айрым өсүмдүктөр элдик медицинада жана элдик дарыгерчиликте үзгүлтүксүз пайдаланып келишкен. Лейлек жергесиндеги Көк Таш айылынын кыргыздарынын айтымында XIX к. аягы – XX к. башында дары өсүмдүктөрдү негизинен Жети Көпүрө, Алтын Бешик, Тегирменти деп аталган жайлоолордон терип, дары катары пайдаланышкан. Бийик тоолуу жайлоолордо мөңгүлөр жай мезгилинде гана эригендиктен, дары чөп өсүмдүктөрү жай айында көгөрүп өсө баштаган.

Кыргыздар дары чөптөрдү малга жедирип койбостон, аларды мал жайлоого чыкканча терип алганга аракеттенишкен [АТД. №3, 2019:].

Аталган аймакта жашаган кыргыздар дары өсүмдүктөрдө адамдардын ден соолугуна пайдалуу заттар бар экенин мыкты билишкен жана бул заттар менен ооруларды организмден кантип тазалоонун ыкмаларын да түзүк өздөштүрүшкөн. Табияттын дарылык каражаттарынын касиеттери өсүмдүктөрдүн ар кайсы бөлүктөрүндө ар түрдүү өлчөмдө, кээ бир өсүмдүктөрдө бүчүрлөрүндө, жалбырактарында, гүлдөрүндө же мөмөсүндө, кээ бириники – кабыгында, сабагында же тамырында топтолорун, ал эми кээ бир бөлүктөрүндө жок болорун элдик дарыгерлер билишкен, ошондуктан өсүмдүктүн дарылык касиети бар бөлүгүн гана пайдаланышкан.

Кыргыздар дары өсүмдүктөрдүн сырьёсун чогултканда өсүмдүктүн бир бөлүгүн калтырышып, жалбырактарын да толук жыйнап алышкан эмес. Чөптү жерден тамыры менен жулбай, оруп алышкан, анткени, дары чөптөрдүн тамыры жулунуп калса, кийинки жылы ал жерде өспөй каларын эске алышкан. Гүлдөрүн жыйнаганда бутактарын бүтүндөй сындырып алышкан эмес, бутактарын калтырышкан. Алар өсүмдүктөрдү жыйноо, кургатуу, сактоо иштерин да эң жакшы билишкен. Гүлдөрдү кол менен үзүшкөн, жалбырактарды өсүмдүк жаңыдан гүлдөй баштаган кезде, жай бою, жалбырактар куураганга чейин үзүп алышкан. Көпчүлүк учурда кол менен жыйнашып, кээде кесип алышкан [АТД. №1, 2021, 3].

Негизинен дары чөптөрдү өсүмдүк жетилип гүлдөгөндө чогултушуп, мөмөлөрдү толук бышканда кол менен үзүп жыйнашкан. Өсүмдүктөрдүн дарылык касиетин терең изилдеп чыккан А. Алтымышев айрыкча суулуу мөмө-жемиштерди жыйнап кургатуу бир канча татаалыраак келет, - деп жазат. Эрте менен эрте же кечинде жыйнап албаса, күндүзү, күн ысыкта жыйналган мөмө-жемиш бат эле айнып, дарылыгын жоготкон. Жыйнаганда да жемишти кол менен кармаса карарып кеткендиктен, өтө абайлап теришкен, - деп белгилеген [21, 235-236-б.]. Ал эми өсүмдүктөрдүн тамырларын, тоо пияздарынын түптөрүн, күзүндө өсүмдүктүн чөбү куурап

калганда же эрте жазда сабак, жалбырактары өсө электе, кээде өтө керек болгондо кышында да казып алып келишкен. Алардын топурагын силкип, жер үстүндөгү бөлүгүн кесип таштап, муздак сууга чайкап алышкан. Дары өсүмдүктөрдүн жалбырагын, гүлүн, чөбүн, кабыгын күндүз, кургак мезгилде же жаандан кийин кургаган соң, же эртең мененки шүүдүрүмдөн кийин түшкө чейинки, түштөн кийин кеч киргенге чейинки убакытта жыйнашкан, ал эми жер астындагы бөлүктөрүн шүүдүрүмдө да, жаанда да казып алышкан.

Кыргыздар жыйналган өсүмдүктөрдү өзгөчө гүл, жалбырак, чөптөрдү кошундулардан тазалап, тезинен кургатууга аракет жасашкан. Анткени, тез кургатканда өсүмдүктөгү активдүү заттарды бузуучу таасири токтотулат. Өсүмдүктүн дарылык касиетин жакшы сакталуусу жана сапатынын жогору болгондугу үчүн тез кургатуу зарыл болгон [АТД. №1, 2021, 3].

Күн тийбеген жайда кургатканда гүлдөрдүн, жалбырактардын өңү өчпөйт дешип, тоборсуган сайын дары өсүмдүктөрдү оодарып турушкан, бүчүрлөрдү кургатканда тез-тез аралаштырып турушкан. Жакшы кургаган гүлдөр менен жалбырактарды колунун алакандары менен майдалап, күкүмгө айлантышкан. Жакшы кургатылбаса, көгөрүп, чирип жаман жыттанып кеткен. Кээде өсүмдүктөр өтө эле кургап кеткенде, аларды нымдуу жайда 1-2 күн сакташкан [АТД. №1, 2021, 3].

Кургатуудан мурда өсүмдүктөрдү иреттеп бөлүп, кээде кургатылгандан кийин тазалап, башка чөптөрдү, өсүмдүктүн бузулган бөлүктөрүн, топурак, кум, ташты алып ташташкан.

Кургатылып, даяр болгон кээ бир дары өсүмдүктөрдү дары даярдоодон мурда майдалап, эки кат чыт баштыкчада, жыгач идиштерге салышып, караңгы, салкын жайда сакташкан. Кээ бир өтө жыты күчтүү өсүмдүктөрдү (көкө мерен, кийик от, жалбыз ж. б.) алардын жыты башка чөптөргө өтүп кетпеши үчүн өз алдынча бөлөк жайга коюшкан. Кургатылган долоно (сүрөт № 74), ит мурундун, ж. б. өсүмдүктөрдүн мөмөлөрү тез бузулгандыктан, аларды тез-тезден текшерип турушкан. Жалбырак, гүлдөр, чөптөр 1-2 жылга

чейин, кабыктар, тамырларды 2-5 жылга чейин сакташкан. Уулуу өсүмдүктөрдү жыйнашкан эмес. Сыркоологон адамдарды дары чөптөр менен элдик ыкмада дарылоону төмөнкүдөй тартипте жүргүзүп келишкен:

Бийиктиги 30-40 см ге жеткен, жалбырагы тегерек келген, бийик тоолордо, бетегенин арасында өскөн көп ат кулак (лат. *rumex* / щавель / кымыздыктардан) – жылдык дары чөп болуп эсептелген. Иликтенген аймактын бардык эле тоолорунда, айрыкча Лейлектин Тегирменти, Төө Жайлоо, Баул жана Өзгөрүш жайлоосунда көп кезигет. Тамырын казып алышып, майдалап түрдүү жараларга, тери ооруларына коюшкан. Жалбырактарын терип келишип, суусун сыгып алып, тиш ооруганда оозду чайкашкан, ичтеги курттарды түшүрөт дешип, сууга кошуп ичишкен. Ат кулактын тамырын көлөкө жерге кургатып, майдалап, өсүмдүк майына же суурдун майына аралаштырып, сыздоокту, жараларды, кычытманы дарылашкан. Жаш балдарга, кош бойлуу аялдарга колдонгонго тыйуу салынган.

Кадамжайдын Тамаша жайлоосунда, Баткендин Ак Таш тоосунда, Геровшун жайлоосунда, Лейлектин Жети Көпүрө, Карасан жайлоолорунун бийик корумдарында, таштардын гыжасында (кычыгында), күн тийбеген көлөкө жайларда козу кулак (лат. *oxuria* / кисличник / кымыздыктардан). өскөн. Амал жана соур (март, апрель) айларында терилип алынган. Козу кулак чөбүн терип алышып, күн тийбеген жерге 10-15 күн жайып, кургатып алышкан. Жалбырагы, гүлү кан басымды төмөндөтүүдө, жүрөк ооруга, көз ооруга, көздүн кан басымына, кычышкаактыгына табылгыс дары болуп саналат деп жергиликтүү эл эсептешкен. Бул дары чөптү кайнаган сууга салып, табын кайтарып (муздатып), тундуруп, бөз чыт менен сүзүп алып, эртең менен эрте бети-колду жууганда эле көздү да кошо жууган. Чай кылып демдеп да ичишкен. Адамга күч-кубат берген. Мындан сырткары, козу кулакты кант оорусуна (жергиликтүү аталышы “жөөхүн” оорусуна) да дары катары колдонушкан. Көп жыл жөөхүн оорусу менен жабыркагандар бир күндө эки жолу ачкарын чай кылып демдеп ичишкен [АТД. №1, 2021, 5].

Жергиликтүү кыргыздар тоо эндиктин тамырын дары катары колдонушкан (сүрөт № 75). Асат (август) айында тамырын казып, сууга жуубай, көлөкө жерге 10-15 күн жайып кургатып алышкан. Тоо эндиктин кургатылган талкан тамырын сүткө 1 чымчым салып, 15 мүнөттөй кайнатып, 1 күндө 2 маал ачкарын ичишип, жөтөлгө, тамак оорусуна (бронхит, ангина жана какырыкка), өпкөсүнө суук тийгенге, сасык тумоого дары катары пайдаланышкан. Сүткө 1 чымчым салып, 15 мүнөт кайнатып, 1 күндө 2 маал ачкарын ичишкен. Кадамжай аймагынын Айрыбаз айылынын тургундары ала пес (ветелиго) оорусуна да тоо эндикти колдонушкан.

Ошондой эле эндиктин тамырын салттуу дарыгерчиликте өпкө оорууга, кан түкүргөнгө, ашказан жарасына, баш ооруга, безгек, калтыратма, кесилген жараларга да дары катары пайдаланышкан.

Мөңгүлүү бийик аска-зоолуу жерлерде өскөн, бийиктиги бир, бир жарым карышка (20-30 см) жеткен алтын тамыр (лат. *rhodiola rosea* / золотой корень / радиолалардан) бир жылдык өсүмдүк (сүрөт № 76). Кадамжайдын Сурма Таш, Сарыгой жайлоолорунда, Баткендин Геровшин, Кишемиш, Лейлектин Ак Таш, Саркент, Карасан, Жети Көпүрүк жайлоолорунун 2 000-2500 м. бийиктикте өсөт. Хут (февраль) жана амал (март) айларында өсүп чыгат, чачылап сабак алат. Асат (август) айынын аяк ченинде бышып жетилет. Аты айтып тургандай эле бул өсүмдүктүн тамыры алтынга тете дары деп эсептелинген. Жергиликтүү кыргыздар бул дары чөптүн тамырын (тамыры күрөң түстө болуп, жыгтуу келет) казып алышып, көлөкө жерде 20 күн кургатып, тамыры жоон болгондуктан сокуга салып жанчып алышып, ашказан жарасына (язва), ашказандын тырпы кетип калганда, ичеги, баш ооруларына, ичтен кан өткөндө, аялдардын айызы келип токтобой калса жана пес (ала) оорусуна (ветелиго) колдонушкан. Тер буулуп чыкпай калганда чай катары кайнатып ичишкен. Оорулуу адамды тердетип, дене бойун жумшартып, көңүлүн ачкан. Кургак учукта (туберкулёзго) 1 кесе сүткө 1 чымчым салып, кызарганча кайнатып, 3 маал ичиришкен.

Кадамжайдын Шивели, Тамаша жайлоосунда бозуначтын (жергиликтүү аталышы бозмоч) (илимдеги аты самарканд өчпөс гүлү (лат. *helichrysum marakandikum* / бессмертник, цмин самаркандский / татаал гүлдүүлөр тукуму) (сүрөт № 77) бөкөн бозмоч, эшек бозмоч деп аталган түрлөрү өскөн. Баткенде Рават тоолорунда, Лейлекте Төө Жайлоо, Алтын Бешик, Жети Көпүрө тоолорунун кара шагылдуу 1500-2000 м. бийик жерлеринде да кездешкен. Эрте саратанда (июнь) чыгып, асат (август) айында бышкан. Гүлү көк түстө болуп, жалбырагы 10-15 см болгон. Жергиликтүү калк бул дары чөптүн жалбырагы менен гүлүн дары катары пайдаланышкан. Бозмочто газдын жытындай жыты болгондуктан, тергенде адамды алсыраткан. Эрте менен эрте күн тийгиче терип алышкан. Тергенде оозун жоолук менен байлап, колдоруна кол кап кийишкен. Анткени, терген киши дем алганда кан басымды түшүрүп, кээде бүдүр чыгарып жиберген. Терип алган соң көлөкө жерде 10 күн жайып, кургаган соң, майдалап кан басымы көтөрүлгөндө, сарык оорусуна, өттөгү таш-кумдан арылуу максатында чай кылып демдеп ичишкен. Бозмочту көп ичишкен эмес. Анткени, кан басымды түшүрүп жиберген жана даамы ширин келген

Бозмоч чөбү жөнүндө Баткен аймагында жашаган эл ичинде айтылып келаткан легенда бар. Айылда бир мергенчи жашаган дешет. Анын жалгыз уулу каза болуп калат. Уулунун күтүүсүздөн болгон өлүмүнүн себебин тактоо максатта баланын ичин бычак менен кесип, ачып караса баласы тырнак жутуп алыптыр. Ичиндеги тырмагы сөөмөйдөй болуп өсүп кетиптир. Мергенчи аябай кайгырат, баласынын ичинен чыккан тырмакты бычак кынына кыстарып алат. Бир күнү токойго аңчылыкка барып, аңчылык мезгилинде бир чөптүн үстүнө кынды коюп коет. Келсе тырмак эрип калган экен. Көрсө, ал бозмоч чөптүн үстүнө койгон экен. Ошондо мергенчи “..аттиң, муну билсем кана, балама бозмочту ичирип, өмүрүн сактап калмак экенмин, бозмочтуу жерде ботом өлмөк эмес экен”, - деп боздогондугу жөнүндө айтылып калган [АТД. №2, 2019].

Бөрү карагаттын бир түрү сары карагат (лат. *berberis vulgaris* / бөрү карагаттардан) суунун, дарыянын жээгинде (боюнда) өсүүчү, тамыры, сабагы дары өсүмдүк (сүрөт № 78). Мөмөсү боз-кызыл түстүү, бирок желбейт. Сары карагаттын тамырын төрт мезгилдин ичинде тең казып алышкан. Тамырын кургатпай бычак менен майдалап кесип алып, 10 литр сууга салып, көпкө кайнатып, кыямын (ширесин) алышкан. Сыныкка жана кол жана бут чыкканга дары катары тамыры пайдаланылып, 1 чыны сууга кыямдын буудайча көлөмүндө салып, ач карын бир күндө эки жолудан ичишкен. Кээде 1 саат кайнатып, чай кылып, эки маал муздак ичишкен. Чайдын түсү сапсары болуп, даамы өтө ачуу келет, адамдын сынган же жарака кеткен сөөгүн дарылаган.

Орто Азия элдеринде күчала (лат. *arum korolkowii* / аронник королькова / корольков аруму, күчаласы / ароиддерден) дары жана уу катары байыртадан бери кенири колдонулуп келген. Кадамжайда Тамаша жана Майдан жайлоолорунда, Баткендин Рават тоосунда, Лейлек өрөөнүндөгү Ак Тоок, Кара Жыңгыл, Саркент, Жети Көпүрө жайлоолорунда кездешет. күчала Ысыкты сүйгөн, көп жылдык уулуу өсүмдүк, даны топчуга окшош болгон тегерек Сабагы жалгыз аяк же эки аяктуу, гүлүнүн өңү мала кызыл келет, жер шартына жараша шагылдуу жерде өскөндөрү майда, ал эми кара топурактуу жерлерде өскөнү чоңураак келет. Анын жалбырактары тамекиникине окшош келип, ортосунда кыпкызыл боткогу болот. Уругу катуу жаңгактай болуп, көбүрөөк жегенде көңүлдү айлантып кускуну келтиргендиктен орус эли “рвотный орех” деп атап коюшкан. Ал эми Фергана өрөөнүнүн түштүк-батыш кыргыздары күчаланы “жыландын макаси”, тажик элдери “күчала” деп аташкан. Күчала эркек жана ургаачы болуп эки түргө бөлүнөт. Ургаачысы капчыгайлардагы жыш токойлуу жерлерде, эркеги бийик кыркалуу тоолордо, бөксө, бадалсыз, чөбү тайкы чыккан бел-аңыздарда өсөт. Эркек күчаланын дарылык касиети күчтүү, ургаачысында андай касиет жок. Күчаланын ургаачысын тиш оору, баш оору сыяктуу жеңил-желпи ооруларга ичишкен. Эркек күчала адамдын жалпы

органдарын, сөөктү, белди, муундарды бекемдеген. Фергана ороонунун түштүк-батышындагы кыргыздар күчаланын даны, тамыры дары катарында колдонулган. Кыл табыптар балдардын көк жөтөлүнө анын гүлүн пайдаланган. Баткен аймагында жашаган кыргыздар күчаланы 12 жашка чейинки жаш балдарга беришкен эмес. Жогору курактагыларга пайдаланышкан. Ал ашказандагы жараны, бел ооруларын айыктырган, төрөбөгөн аялдар колдонсо да натыйжа берген.

Эрте жазда күчаланы жалбырагы чыга электе же гүлдөп бышкан учурунда казып алып колдонсо дарылык касиети жогору болот деп эл билишкен. Күздө данын казып алып, көлөкө жерге 10-15 күн жайып (даны кургаганда көлөмүн жоготот), пияздай кылып кургатып алышкан. Чыныга сүт куюп жана бир аз суу куюп, күчаланын данын бир чымчым кырып, кайнатышкан. Күчаланы кайнатканда даамы эрмен сыяктуу ачуу болот. Кээде бир чөйчөк (100 грамм) кайнак сууга салып, 15 мүнөт демдеп койуп, тамактан мурда бир күндө бир жолу ичишкен. Кыргыздар аны сууга кайнатып, кымызга, бозого ачытып, узак оорудан күч-кубаты начарлагандарга, өнөкөт ооруларды дарылоого жана жалпы эле көңүл көтөрүү үчүн да пайдаланышкан. Күчаланын кырындысы буудайдын данынан чоң болбоосу керек болгон, бул уулуу өсүмдүктү ашыгы менен ичкен адам тырышып калган, мындай учурда “күчала ичип тырышып калыптыр”, - деп айтышкан АТД.. Кээде ченеминен ашык колдонгондо ууланып, өлүмгө да дуушар болгон. Койдун этин кайнатып шорпо кылып курсакты тойгузуп, күчтүү тамак менен ичиришкен. Кайнак сууга бир малып алып, ысык сүткө салышкан. Жөнөкөй ыкмасы, жүгөрүнүн данындай күкүмүн майдалап, жылуу суу менен да ичишкен.

Адамдын жалпы органдарын, сөөктү, белди, муундарды бекемдейт дешип, 3-7-9 күн чеги менен пайдаланышкан. Сары ооруга, кан басымы жогорулаганда, жүрөк оорулууларга ичиришкен эмес. Ала (пес) оорусуна күчаланы майдалап, койдун майына кошуп аралаштырып сүйкөшкөн. Аялдар сыздан (медицинадагы аталышы цистит) болуп ооруганда да күчаланы

пайдаланышкан. Өз аты айтып тургандай эле күч алдырат, дагы бир аты – күчөткүч деп аталат. “Манас” эпосунда күчаланы күчтүү ачыткы, күчүн жогорулатуу максатында колдонулганы баяндалат:

Күчү кайтып калат деп,
Күчала туурап салдырган,
Алдырып келип арагын.
Күчтүү болсун арак деп,
Күчаладан салыптыр [112, 252-б.].

Көтөн жараны (геморройду) дарылоодо күчаланын бир нас чегимдей (бир чымчым) бөлүгүн жанчып, чүпүрөккө салып көтөнгө коюшкан. Ошону менен бирге, күчаланын бир буудайдай бөлүгүн чай чыныга салып, ысык сууга демдеп ичишкен. Эгерде көтөн жара көтөн чучуктун ичинде болсо ичегини жууп тазалоо, бошотуу (медициналык тилде азыркы клизма) кылышкан.

“Хаума-галлюцинация берүүчү ичимдик. Ал адамдын кабыл алуусун өзгөртөт, мейкиндик жана убакыт өзгөрүлүп кабыл алынат. Сактар өгүздү курмандыкка чалып, хауманы майдалап, сүткө аралаштырып ичишкен. Бул ичимдикти ичкен адам мас болот, көңүлү көтөрүлөт, кубат алат, коргонуу жөндөмү өсөт. Ал бактылуу уулдардын дүйнөгө келишинче күч берет. Аялдарга күйөө жана камкорчусун берет. Анын өңү сары алтынга окшош, бутактары илбериңки болот, даамы ачуу. 1909-ж. инженер Н. Б. Кастальский тарабынан Самарканддын Биянайманынан табылган оссуарийде оң колуна соку менен сокбилек, сол колунда бир буум ыйык чөптү кармаган Хаума кудайы сүрөттөлгөн [152.

Чекенденин сырткы көрүнүшү илбериңки эмес, ал муунактуу жана түз ийнедей болуп өсөт. Ал уулуу, адамды уктатып коё алат, кан тамырларды тарытат, адамды тынчтандырган. Ал эми хауманы ичкен сактар дүүлүгүп, аларга душмандын соккусу, айбаты, өлүм коркунучу да кадыресе нерседей көрүнүп, дүйнөлүк тарыхта эчен салгылашуулардагы эр жүрөк, чапчаң, чарчоону билбеген эл катары даңкы калган. Хаумду уу коргошун, мендубана, мандрагора чөптөрү менен салыштыруу, анын аларга окшобогон касиетинин

бар экендигин көрсөтүүдө. Ошондуктан хаум чөбү – бул аймакта кеңири белгилүү күчала чөбү деп айтууга негиз бар [152].

Күчала сабагы жалгыз, жалбырагы турнанын дене турпатына окшогон илбериңки, учтары кайкы, гүлүнүн өңү мала кызыл, кочкул кызыл болот. Эркек күчаланын гүлү караңгыда күйөт. Мөмөсү бир жагы – тоголок катуу, экинчи жагы – топчудай кабарыңкы болот. Сактарга окшоп, биздин элибиз кичинекей темир сокуга анын тамырын жанчып, сүткө, бозого, сууга, кымызга кошуп, баглан козунун куйругун салдырып ичишкен. Эркек күчала муундарды бекемдейт, көңүлдү көтөрөт, баса албаган баланы бастырат деп жергиликтүү эл ишенишкен [АТД, №3, 2020: 19].

Кадамжайдын Тамаша, Сурма Ташта, Баткенде Кишемичтин Түбөк деген жеринде, Лейлектин Жети Көпүрө жана Төө Жайлоосунда көп жылдык өсүмдүк катары санаган эрмен (лат. *artemisia absinthium* / полынь горькая / татаал гүлдүүлөрдөн) кездешет. Ал шыбакка окшош келген, сабагы 100-150 см ге чейин өскөн (сүрөт № 79). Сөңгөгү жалбырагы менен алынган. Жоозада чыгып, саратанда дарылыкка колдонууга даяр болгон. Кыргыздар эрменди көлөкө жерге кургатып алышкан (20 күндө кургайт). Тамырын майдалап, соку менен жанчып алышкан. Куртка, денеге чыкчу ар кандай чыгууларга дары. Бир күндө эки жолу 4 чымчым кургатылган талканын 0,5 литр сууга салып 2 жолу салып ичиришкен. Жаш балдарга шире, айранга кошуп беришкен, анткени ачуу келген. Орто кылымдардагы улуу лингвист-энциклопедист, ойчул Махмуд Кашкаринин “Дивану лугати-т түрк” аттуу илимий эмгегинде аталган чөптүн жогору дарылык касиетин “Эрмендүү жерде, эр өлбөйт”, – деген макал менен туюндурулушун көрүүгө болот [80, 511-б.].

Адамдан сырткары малга да тиешелүү айтылган “эрмен жеген мал, боор куртуна, кыл куртуна учурабайт”, - деп да эрмендүү жайга мал жайышкан. Эрмендин койлорду бордоп семиртүүчү таасири да белгилүү болгон. Аны жегенден мал курттан арылат, ошондуктан бат семирген. Тери ооруларына, кычыткыга (котур, кычыма) дары болуп эсептелген. Котур эң бир жугуштуу

оруулардын бири болуп саналат. Котур менен ооруганда, башка адамдарга жуктурбаш үчүн башкалардан ажыратып өзүнчө карашкан. Эрменди сууга кайнатып, ысыгын кайтарып котур адамдарды жуундурган. Кыргыздар кийизден жасалган буюмдарды күбө куртунан сактоо үчүн эрмен бышкан кезде терип алып, кошо ороп, жыйнап коюшкан. Анын даамы ачуу болгондуктан эл ичинде: "...ачуу эрмен чайнап алган немедей, кашкабактарын тырыштырып, оң жооп беришпейт", - деген сөз калган [148, 463-б.]. Эрмен жөнүндө замана акыны Молдо Кылыч Шамырган уулунун казалдарында берилген, анын дарылык касиети бар өсүмдүктөр жөнүндө белгиленгендигин көрүүгө болот:

Калың болоор эрмени,
Карга тырмак, терскен.
Кыйын болоор чыгышы.
Кызыл гүлү, серени,
Көкөмерен, эрбазын.
Бар жаныбар биледи,
Тамырынын дарысын [89, 18-б.].

Ит мурун (лат. *fructus rosae* / шиповник / роза гүлдүүлөрдөн) – бийиктиги 3м. чейин жеткен, сөңгөгү жана бутактары тикендүү, токой четинде, бадалдардын арасында, суу жээктеринде өсүүчү бадал сымал (кээ бири чөп сымал өсөт) жапайы жана экме өсүмдүк. Жергиликтүү эл ит мурунду *гүлсөөгар* деп аташат (80-сүрөт). Жазында (май айында) гүлдөп, күздө (сентябрь айында) бышат. Дарылык бөлүгү катары мөмөсүн пайдаланышкан. Мөмөсү майда ток же ач кызыл түстө болуп, катуу баш жагы түкчөлөр менен капталган. Анын мөмөсүн күздөн баштап кышка чейин жыйнап алышып, күн тийбеген көлөкө жерге курутуп алып, кан басымы жогорулаганда, ашказан жарасына, боорду, өт баштыгын, ичегилерди, бөйрөктү, табарсыкты, аз кандуулукту дарылоодо колдонушкан. Кан басымы көтөрүлгөндө 5-6 даанасын кадимки чайдай кылып демдеп ичишкен. Мөмөсүнөн кыям жасашкан. Гүлсөөгардын тамырлары айланасындагы топурак кыртышын бекем кармайт, суу, селден сактайт, жер көчкүгө туруштук берет.

Фергана өрөөнүнүн түштүк-батышында чөл, күнгөй бетиде, таштак жерде чыгуучу ачуу бадам (лат. *amygdalae amarus* / миндаль горький, миндаль бухарский / роза гүлдүүлөрдөн) көп жылдык өсүмдүк болуп саналат, жазда гүлдөп, мөмө салып, күздө бышкан. Фергана өрөөнүнүн кыргыздары ачык бадам деп аташып, данеги табылгыс дары дешип, бир күнгө алты даана жешкен, сөөгүн чагып, маңызын алышкан. Даамы ачуу келген (сүрөт № 81). Ачуу бадамдын маңызын кыргыздар богок (зоб), баш ооруга дары катары жешкен. Орто кылымдарда эле Абу Али ибн Сина ачык бадамдын уругу менен майын жөтөлгө, астма оорусуна, кан түкүргөнгө пайдаланып келген [146, 14-б.].

Чычырканак – жооза айында (май айы) гүлдөп, сумбулада (сентябрда) бышат. Майда данектүү мөмөсүнүн түсү сары, даамы кычкыл, ширелүү, өзү жумшак, тез жарылат. Кыргыздар мөмөсүн терип алышып, ашказанга, энтиккенге (дамыкканга), жүрөккө дары катары колдонушкан. Тамырын казып алып, тазалап жууп, 5 мүнөт кайнатып, бир маал ичишкен. Анын майында дары кылышкан. Чычырканактын ширесин сыгып, ачык жерге коюп коюшкан. Бир күндөн кийин ширенин эң үстүнкү катмарында май пайда болгон. Аны акырын сүзүп алышып, жараларга сүйкөп айыктырууга аракет кылышкан. Суук өткөндө суукту чыгаруучу каражат катары да колдонулган.

Тоолордун же дөңсөөлөрдүн тескей беттеринде, токойлордо жана дарыялардын жээктеринде табылгы, чиренчээк көп өскөн (сүрөт № 82). Жергиликтүү калк табылгыны чиренгээч, чиренчээк деп да аташкан. Бийиктиги 3м. чейин жеткен. Жалбырактары чычырканактын жалбырагына окшош келген. Ийикке, камчынын сабына да табылгыны колдонушкан, жылдын төрт мезгилинде тең кесип алышкан. Ошондой эле, наристе чиренип, ыйлаак болгондо, табылгынын буралып өскөн ток кызыл түстөгү майда бутактарын кесип алышып, бешиктин мойнуна же баланын билегине тагып коюшкан. Чиренчээк өсүмдүгү баланы чиренгенден арылткан жана көз тийүүдөн сактайт, - деп ишенишкен. Ошондой эле, буттун тарамышы

түйүлгөндөргө чиренчээк тагынып жүрүүнү сунушташкан, түйүлгөн тарамышты жазат деп айтышкан [93, 2014].

Кадамжайдагы Кароол айылынын бийик жайлоолорунда, Күн тийбес, Таш Көл, Алайгыр, Мамыткан, Аксалгы, Жанек аймактарындагы арчалардын арасында үч кулак болуп өскөн дары чөп миң тамыр (лат. *angelika* / дудник / чатырдуулардан) кездешкен (сүрөт № 83). Миң тамыр кеч жазда чыгып, жайдын акырында бышкан, ортосунда боткогу болот, дарылык касиети тамырында деп билишкен. Тамыры чачтай майда болгондуктан жергиликтүү калк миң тамыр деп атап коюшкан Дары өсүмдүктү көлөкө жерге 10 күн кургатып чай кылып ичишкен, күйүккө жана оозу оюлганда талкан кылып майдалап сээп же сүртүп коюшкан. Аялдардын жыныс оорууларына да дары катары пайдаланышкан. Миң тамырды Лейлек аймагындагы Көк Таш, Маргун, Дархум айылынын жашоочулары көп колдонушкан.

Кадамжайдын Сурма Таш, Чауай аймактарында, Баткендеги Зардали тоолорундагы Чалөзө деген жайда аркар оту (лат. *rhaponticum* / дракоцефалеум, маралова трава, большеголовик сафлоровидный) деңиз деңгээлинен 1000-2000 бийиктикте жайгашкан тоолордо өсүүчү, сейрек кездешүүчү көп жылдык жапайы өсүмдүк болуп саналат (сүрөт № 84). Ал бул жерлерде атайын эккендей көп кездешкен. Жергиликтүү эл архар от деп айтышкан. Дарылыкка тамырын, чөбүн, мөмөсүн колдонушкан. Түзүлүшү суу кымыздыкка окшош, тамыры сойлоп, узун болуп өсөт. Күз айларында казылып, тамыры алынган. Даамы кыйгыл, аркар оту менен керечтин жытын айырмалаш кыйын болгон, өңү жана даамы менен гана айырмасын билишкен. Керечтин тамыры буралып өскөн, даамы ачуу болот, ал эми аркар отунун тамыры узун сойлоп өсүп, өңү ак болгон. Дарылык касиети: жогору кан басым көтөрүлгөндө түшүргөн жана аз кандуулуктан арылткан. Баш, ашказан жана ичеги ооруларына дары катарында колдонушкан. Тамырын кургатылып, майдаланып талкан түрүнө айландырышкан. 15 гр. талканды 300 гр. сууга кайнатып, 3 маал 100 гр. тамак алдында ичишкен (оору

басылып же калыбына келгенче ичишкен). Бул бир күндүк норма болгон. Мындай дарылоо элдик тажрыйбадан өткөндүгү белгилүү.

Баткендин Кара Мойнок жайлоосунда, Сүлүктүнүн Долоно булак деген жеринде, Лейлектин Кара Суу, Катыраңда долоно (лат. *crataegus* / боярышник / роза гүлдүүлөрдөн) – жалбырагы жөнөкөй, гүлү ак, кызгылт түстөгү көп жылдык бадал же чоң дарак өсүмдүгү көп өскөн. Жергиликтүү кыргыздар анын мөмөсүн жана сабагын дары катары пайланышкан. Мөмөсү мизам айында (октябрь) бышат, дарылык касиетке ээ болгондуктан, бышкан кезде терип жешкен, кышкыга кургатып алып, тилдин астына майдалап салышкан. Энтиккенди, бөйрөктүн шишигин, ичтеги шишикти дарылаганга пайдаланышкан. Күнүнө 2 жолу ачкарын ичишкен. Баш, жүрөк ооруларына да колдонушкан. Ошондой эле, кыргыздар жаш баланы назардан (көз тийгенден) сактоо үчүн долононун сабагынан (сүрөт № 85). мончок жасашып аны долоно мончок (сүрөт № 86. деп аташкан Наристенин колуна, бешигине тагып коюшкан. Миңдеген көздөрдөн сактайт, - деген ишенимде күлүк аттардын жалына да долоно мончокту тагышкан.

Фергананын түштүк-батышынын бардык бийик тоо беттеринде, өзөндүн бойлорунда, таштуу белестерде, токойлуу жерлерде өсүүчү ыргай (лат. *cotoneaster* / кизильник / роза гүлдүүлөрдөн) деп аталган көп жылдык, тикенсиз бадал кездешет. Ыргай майда гүлдүү, ак же мала кызыл, мөмөсү кызыл же каралжын түстө болгон. Төрт мезгилдин ичинде тең кесип алышса болот, бийиктиги 3 мге чейин жетет. Ал эми дарылык катары 5-10 см кылып кесип алып, кан сийип калганда, бөйрөктүн ташына дары катары ичишкен. Ыргайды 1 күндө эки жолу ачкарын ичишкен. Бул дарыны ичкенде күчтүү тамактанышкан. Койдун этин отко акырын кайнатып, шорпосунан этин жана куйрукту чыгарып, майда туурашкан да, кайра шорпого куюп аралаштырып ичирип, төшөккө жылуу ороп коюшкан. Ошондой эле, ыргайды чарбачылыкта да эмгек шаймандарына: кетменге, балтага сапка колдонушкан.

Жогоруда айтылган аймактын бардык айылдардын четтеринде, айрыкча Айрыбаз, Көк Талаа, Кара Дөбө, Кожо Алматы аймактарында, Сүлүктүнүн Дөң Кышлак, Кара Сай, Шурф, Алтынчы, Кольцо айылдарында ысырык, адрашман (лат. *reganum* / гармала / жуп жалбырактуулардан) көп кездешкен. Ал күнгөй бетте, топурагы шордуу өрөөндөрдө, короо айланасында, такырларда өсүүчү, сабагы 25 см ге чейин жеткен, өтө бутактуу, майда тилкелүү, гүлү ак же саргыч түстүү, узун тамырлуу, ылдый тик өсүүчү көп жылдык чөп. Ысырык (адрашман, адырышман) жооза (май) айында чыгат, саратанда (июль) гүлдөп, асат айында (август) мөмөсү бышат. Мөмөсү – тоголок кутучадай, кара-күрөң түстө болот. Бул өсүмдүктү мал жебейт. Кургакчылыкка өтө чыдамдуу келет. Эл ичинде аны дарылыкка кенен колдонуп келишкен. Көлөкө жерде эки жума кургатып, ич оору, сасык тумоого дары катары пайдаланышкан. Тумоологондо адам жаткан бөлмөнүн абасын тазартуу үчүн түтөтүшкөн. Айрыкча сасык тумоого дарылыгы жакшы дешип, турак-үйлөрүн да ысырыкташкан. Азыркы учурда да сасык тумоодон сактануу үчүн, түштүк-батыш кыргыздары дары өсүмдүктү түтөтүп, үйлөрүн ысырыктап турушат.

Адырашманды чыгууга (чыкмага), бүдүргө табылгыс дары катары пайдаланышкан. Чыгуу чыкканда казанга суу куюшуп, адырашманды салып, 15-20 мүнөт кайнатып, табы кайткандан кийин кайнатмага оорулууну жуундурушкан. Ага тузсуз бышырылган чабаты жана кайнатылган сууну гана жедиришип, 40 күн париз (диета) карматышкан, б. а. мүнөздөп тамактандырышкан. Париз адамдын аш казанын, канды тазалайт дешкен. Тамактын майын, жытын жыттабасын, шамалдабасын, - деп үйдөн чыгарбай, жылуу кийинтип, колдоруна кол кап кийдирип карашкан. Бул мезгилде оорулуу жалаң эле тузсуз чабаты жеп, өтө алсырап калат. 40 күндөн кийин акырындап жеңил – кайнатма тамакка аралаштырышкан. Анткени, адам алсыз болуп калгандыктан эт кошулган, куурулган тамакты көтөрө албай калган. Кээде билбей күчтүү тамак жеп алганда эс-учун жоготуп койгон. Өлүмгө учурагандар да болгон [АТД. №1, 2021]. Чыгуунун кээ бир түрүнө

суу тийсе, күчөп кетет, - дешип, сыркоологон адамдын колун айыккыча бир да жолу сууга салдырбай, бетин да жууган эмес.

Жергиликтүү жашоочулар адырашманды ысырык деп да аташкан. Ысырыкты орто кылымдарда салттуу дарыгерчиликте пайдаланышып келгендиги туурасында лингвист-окумуштуу, ойчул М. Кашкари да өз эмгегинде белгилеп кеткен. Балдарды жин-албарстыдан жана көз тийгенден сактоо үчүн дуба окуганда ысырыкты түтөтүп “ай жин, көч, көч!” деп баланын бетине ысырыктын түтүнүн тийгизишкен [8, 125-б.]. Элдик дарыгерчиликте кызыл жүгүрүккө, безгек, талма, тери ооруларында колдонуп келишкен. Айрыкча, сасык тумоого дарылыгы жакшы дешип, түтөтүп жыттатышкан. Кош бойлуу аялдарга адырашманга жуунуга тыюу салынган, анткени, баланы эненин боюнан түшүрүп коёт дешкен [АТД. №2, 2019].

Адырашман жөнүндө жергиликтүү калк арасында мындай легенда айтылып келет. Бир мезгилде миң жоокер ээн чөлдө эс алууга саябан, ат байлоого куурай, ооруганга эч бир дары таппай, бир чөпкө барып такалат. Чөптүн сөңгөгү гана чыгып, башында уруктары болгон. Ооруган жоокер ошол чөпкө өзүнүн атын байлайт. Атка атты байлап отуруп, миң жоокердин аттары катары менен байланып коюлат. Бүтүндөй аскерлер ооруга кабылышып, эң биринчи жаткан жоокер дары чөптүн бир даана уругун оозуна салып, чайнайт. Экинчиси өсүмдүктүн куурайын алып, ысырыктап тамеки кылып тарткан. Үчүнчүсү анын сабагын гана сындырып алып, тиштерин тазалаган. Ошентип отуруп, миң жоокер адырашманды колдонуп, оорудан айыгышат. Ошол себептен, эл оозунда “адырашман миң дартка даба”, “миң ооруга дары”- , деп коюшкан [АТД. №4, 2019:8].

Памир кыргыздарында адырашманды тамырчы табыштар тамак сиңирүү системасы бузулганда, ич өткөккө, сасык кекиртек, чалгырт болгондорго сүт кошуп ичирип дарылашкан. Ошондой эле, уругунун да дарылык касиети чоң, бирок даамы ачуу келет. Ашказаны ысык-сууктан бузулгандар, гүптү (сасык

күптү) болгондо эртең менен эрте ачкарын адырашмандын жети уругун санап алып, нандын ичине салып же майга аралаштырып жешкен [75, 312-б.].

Кадамжайдын Айдаркенде, Ак Шаймардан, Кара Жыгач, Ак кайың, Лейлекте Алтын Бешик, Кум Бел, Саркент, Карагаты, Шоаз жайлоолорунда кереч, геренч (лат. *angelika* / конлосилениум / чатырдуулардан) – деңиз деңгээлинен 1500-2 000 м. бийиктикте токойлуу арчанын арасында кездешүүчү дары өсүмдүк өскөн (сүрөт № 87). Сабизге окшош келет, түсү кызыл, бийиктиги 1 м. чейин өсөт. Жалбырагы да сабизге окшош болот. Жооза айынын акырында (май) чыгып, асат айында (августта) казып алууга даяр болгон. Тоодо өсүүчү, дарылык касиети чоң өсүмдүк. Башкача жыттуу, ошону менен бирге курч, даамы жагымдуу. Фергана өрөөнүнүн түштүк-батыш аймагындагы кыргыздар *геренч* деп айтышат. Жоондугу сөөмөйдөй болгонун алып, чайнекке салып, кайнаган сууну куюп, бир аз тындырып, жүрөк оорусуна дары кылып ичишкен. Ошондой эле, баланын бешигине да тагып коюшкан. Себеби, курт-кумурска, кара курт анын курч жытына жологон эмес. Ооздогу ар түрдүү жагымсыз жыттардан арылуу үчүн геренчин 1 чымчымын алып, оозго салып соргон. Лейлектиктер курутка кошуп кайнатышкан. Кыргыз акын, жазуучулары анын дарылык касиети жөнүндө элдин турмуш-тиричилигин чагылдырган адабий көркөм жана элдик оозеки чыгармаларында пайдаланылгандыгын байкоого болот.

Баткенде “акыл кара” [АТД, №1, 2023: 14], Кадамжайда “бурма кара” [АТД, №2, 2023:10], Лейлекте “өрмө кара” [АТД, №3, 2023:15] деп аталган түз өрмө кара (лат. *corydalis stricta* / хохлатка прямая / апиийимдерден) жерден өрүлүп чыккан дары өсүмдүк. Кадамжайда Шибели, Тамаша жайлоолорунда, Лейлекте Төө Жайлоодо, Саркент жайлоолорунда 1500-2000 м. бийиктиктеги кара кумдуу, шагылдуу жерлерде өсөт. Жайдын алгачкы мезгилинде (июнь айында) чыгып кечки жайда (августта) алынат. Бийиктиги 5-10 см жетет. Фергана өрөөнүнүн түштүк-батыш аймагындагы кыргыздар өрмө каранын жалбырагын дары деп эсептешип, аны эки жума күн тийбеген жерге кургатып алышкан. Кол, бут ж. б. сөөктөрү чыкканда, сөөк сынганда, бөйрөк

ооруларына дары катары пайдаланышкан. Эл ичинде “өрмө кара өрүп бар, жолдо сынык көрүп бар” деген кеп бар [АТД, №2, 2023:10]. Бул өсүмдүк жымжырттыкты сүйгөн дары чөп болгондуктан, сыркоологон киши түндө бардык эл жаткандан кийин, чай кылып ичкен.

Кадамжайдын Тамаша жайлоосунда, Баткендеги Ак Таш тоосунда, Лейлекте Дөөт Баба, Алтын Бешик, Жетикөпүрүк тоолорундагы бийик аскаларда, тескей жактарда өскөн аюу от же аюу чач (лат. *prangos* / прангос / чатырдуулар тукумунун шашыр уруусундагы түрү) дары өсүмдүгү кездешет (сүрөт № 88). Бул дары чөп зоолордун бузугунда (сүрүлүп көчкөн жеринде) өскөндүктөн, аны терүү өтө кооптуу болгон. Жайдын акыркы айларында майда чыгып, августта казылып алынган. Жалбырагы беденикиндей, сабагы да, гүлү да кызыл түстө болуп, жалбырагы, тамыры дары болгон. Кескенде көгүш түстөгү сүтү чыккан. Аны жараларга колдонушкан. Дарыны жыйып жаткан мезгилде сүтүн жаласа кишинин ичин алып кеткен. Даамы сүт сыяктуу 5-10 минут сорсо оозду кызыткан. Ашказан жарасына жана ашказан оорусуна табылгыс дары деп колдонушкан.

Аюу от күчтүү болгондуктан тырнактайын гана оозго салып сорушкан. Мындан сырткары ич катканга да дары деп эсептешкен. Көбүрөөк жегенде ичти алып кеткен, ичти өткөргөн. Бир даанасын кайнаган сууга салып чай кылып да ичишкен. Аюу оттун тамырын эркектердин жарамдуулугун күчөтүү, жетишерлик күчкө ээ болуу үчүн (потенцияны көтөрүү) дары катары пайдаланышкан. Тамырын жуубай 10 минут кайнатып, ылай суусун төгүп салышкан. Чоң казандын жарымына чейин суу куюп, тамырды салып 5-6 саат кайра эле кайнатышкан соң, кара чакычтай болуп калган. Аны жатаардан 2 саат мурун оозго салып сорушкан [АТД, №2, 2019:4].

Жергиликтүү калк мама каймак деп аташкан каакым-кукум (лат. *tarahakum officinale wigg* / одуванчик / татаал гүлдүүлөрдөн) көп жылдык өсүмдүк (89-сүрөт). Сабагы көндөй, тик өскөн. Сабагы жана жалбырагы сүттөй ширелүү, гүлү сары түстүү, мөмөсү үпүлүү урукча. Каакым жол

бойлорунда, арыктардын жээктеринде, бакчаларда, шалбааларда өскөн. Бул өсүмдүктү ашказан, бөйрөк, баш ооруларына дары катары эсептешкен. Эрте жазда каакымды жаңы чыкканда жалбырактарын таза кылып жууп, канды тазалайт дешип, бир жылда 3 жолу тамак катары жешкен.

Кадамжай жана Баткенде сары кызгылт апийим (лат. *paraver croceum* / мак оранжевый / апийимдерден) өсүмдүгү колдонулган эмес. Лейлектин жергиликтүү жашоочулары көк наари, көөнари деп аташкан. Жөтөлгө, көк жөтөлгө жана суук өткөнгө аны ташка жанчып, отко чала кууруп, чайга салып ичиришкен.

Жантак тикендин (лат. *alhági* / верблүжья колючка). тамырын казып, кайнатып көтөн жараны (геморройду) жуушкан. Ички жагында болсо сууну көтөн чучуктун ичине айдашкан. Жантактын тамыры ачыштырбайт, 3 жолу жууса айыгып кеткен. Ошондой эле, көтөн жараны айыктырууда уулуу жыландын 3,5 грамм кургаган терисин жанчып, 7 грамм арпанын унуна бир аз суу кошуп аралаштырып, камыр кылып, тандырга жаап көмөч кылып жешкен.

Төрөбөгөн аялдарга жаңы туулган күчүктү союп, этин жай отко коюп, эзилип тытылып кеткенче аябай кайнатышкан. Андан соң жарым килограмм буудайды (лат. *triticum* / пшеница / дандуулардан). шорпого салып, суусу кайнап, буудайга сиңип тартылгыча дагы кайнатышкан. Буудай эт менен аралашып, сорпону өзүнө сиңирип кургап калган. Тоокту караңгы сарайга камап ошол буудайды жедиришкен. Тоок толук бойдон буудайды жеп бүткөндөн кийин аны союп, төрөбөгөн келинге майга кууруп жедиришкен.

Ошондой эле, Сүлүктүнүн жергиликтүү эли кара талдын жаңы чыккан чырпыгын күйдүргү жарасын (сибирская язва) дарылоодо колдонушкан. Күйдүргү оорусун атынан атабай “атың өчкүр”, “жаман жара” деп аташкан. Бирөөгө күйдүргү чыкса жаранын атын айтпай “паланчага (баланчага) жаман жара чыгыштыр” дешкен. Жаман жара бети туюк, катуу болуп, кээ бир түрү чыккан жерин кычыштырып, кээде оорутуп чыгат. Тукум (сөөк, урук) кууган. Күйдүргү жарасынан көптөгөн адамдар өлүп калышкан, мындай жара

чыкканда адамды алсыратып (лейлектиктер алсыроону – лахаси кетти, лахас болуп атат деп айтышкан) башын ооруткан, жаны жер тартып, жара чыккан жери кызарып, шишип чыккан. Оруу күчөп кетет дешип, желдүү тамак-аштарды (алма, маш, жаңгак, кочкордун этин, тукум (жумуртка)) жедирбей, кайнатма беришкен, курук нан менен чай ичиришкен. Айыккандан соң да бир канча мезгил желдүү жебей париз кармашкан (мүнөздөп тамактанышкан).

Кара талдын чырпыгын кесип алып, чокко салып кызытып жаранын бетине басышкан. Өзөгү катуу сөөктөй болот, кызыган кара талды бир жолу катуу басып алышканда, жарылып ириңи, өзөгү чыгып айыгып калган [АТД, №3, 2019].

Жергиликтүү кыргыздар осмону бир гана каш жана кирпичти өстүрүү үчүн эле эмес, аны чачты дарылоодо дагы пайдаланып келишкен (сүрөт 90). Чачты коюу кылып өстүрүү үчүн осмонун маңызын чачтын түптөрүнө сүртүшкөн. Изилденген аймакта аялзатынын чачынын жоктугу, кыскалыгы же чачын кыркуусу жаман адат катары саналган. Эл арасында “Кыз бала чачын кыкса – бактысын (багын), өмүрүн кырккан болот”, - дешкен. “Чачты кесүү – чоң күнөө” деп саналып, чачын кырккан кыздарды күйөө албай койгон. Жазалоо иретинде да бузук жүрүм-туруму үчүн аялдын чачын кесишкен. Ошондуктан, кыргыздарда чачын узун өстүрүп жүрүү зарыл болгон. Андан сырткары аялдардын узун, коюу кара чачтуу болушу кыргыздардын сулуулук көз карашына төп келген. Ошондой эле, осмону чач түшкөндө, кал (таз) оорусуна да колдонушуп, чыбыктын башына пахтаны ороп - лөкчөк жасашып, баштын терисине коюу кылып сүртүшкөн. Ал чачтын тамырларын бекемдейт, активдүү эмес чач көндөйлөрүн (фолликулаларын) ойготуп, чачтын коюу, калың өсүшүнө жардам берген. Кыргыздар осмонун жалбырактарын суук тийгенде чай кылып ичишкен. Көз ооруларына да дары дешкен. Осмо көзгө киргенде ачыштырган. Ага карабастан аялдар атайын осмону көздүн ичине киргизип коюшкан. Анткени, бул өсүмдүктүн суюктугу көздүн эң ички кабатына - тор кабыгына

дары, мындан сырткары осмо көздөгү ооруларды жок кылууга жардам берет деп ишенишкен.

Көптөгөн ооруларга дары катары кына өсүмдүгүн пайдаланышкан (сүрөт № 91). Эң коркунучтуу оорулардын бири - чыгууга (чыкма) чоң дары болуп эсептелген. Чыгуу жана кычышкаак оорулары теринин эң катуу жерлери болуп саналган алакан жана таманга чыккан. Мындай ооруга чалдыкканда, айыгуу үчүн кына гүлдөгөн мезгилде түбүнөн бычак менен кесип алышып, жарым саат сая жерге таштап соолутуп алышып, сокуга жанчып, акиташ кошуп, эки колдун алакаандарына жана эки буттун таманына коюп, чүпүрөк менен таңып коюшкан. Андан сырткары, жалбырактарын кургатып, майдалап, тери чыкма ооруларына (диатез, экзема, ириңдеп кеткен жараларга) колдонушкан. Кол-бутту тердегенден сактаган жана буттагы жагымсыз жыттарды кетирген. Ошондуктан, кынаны бир эле аялдар эмес, эркектер да колдонгон. Кынаны сабактары, гүлү жана жалбырактары жараларды тазалоодо, тери айрылып кеткенде, сөөк сынганга, тиш ооруларга жана ооз көңдөйлөрүндөгү жараларды айыктырууга пайдаланылган.

Кына адамдын баш оорусуна да дары деп эсептешкен. Башы ооругандарга эзилген кынаны сирке (ачык суу) менен аралаштырып, маңдайына сүртүшкөн. Кээде жыты баш ооруну калтырат, - дешип жыттатышкан. Гүлү баш ооруларында иштетилип, кол-буттары иштебеген адамдарга колдонулган. Анын майы дагы баш ооруларына, сөөк сынганга пайдалуу деп билишкен.

Чардалинин курамындагы кошулмалар – далпараң да тишке пайдалуу келип, курт түшкөндөн, тишке зыян кылуучу оорулардын алдын алган. Тиш калы – тиштин дарысы да, тиштин боёгу да деп саналган (сүрөт № 92). Тиштин эти-мүлкү көпкөндө, шишигенде чардалини сээп коюшкан. Шилекейдин таасири менен тиш карарып калган [АТД, №3, 2019: 22].

Лейлектеги Булак Башы айылында, Сүлүктүдөгү Ак Тоок, Кара Жыңгылда, Ак Суу өрөөнүнүн Жизген айылында мисте (фисташка) көп кездешкен. Жергиликтүү калк писта деп аташкан. Писта бир жыл мөмө

берген, экинчи жылы ичи көндөй болуп, мөмө салбай куруп калганда изилденген чөлкөмдү жердеген эл бужугум (лат. *galla* / бузгундж / галлы), “бужугум салды” дешкен (сүрөт № 93). Бужугумду терип алып, кургатып, сокуда майдалап, ооз оюлганда жана эзилгенде, тамак шишигенде, жөтөлгөндө оозго, тамакка сээп дарылашкан. Лейлектин Арка айылында бужугумду – *алмачык* деп да аташкан. Жергиликтүү эл “бадам бир жыл мөмө салат, бир жыл бужугум салат”, - деп айтышкан [АТД, №3, 2019: 22].

Иликтөө жүргүзүлгөн аймакты жердеген кыргыздар жалбыздын пайдасы, дарылык касиети жөнүндө билишип, дары катары жалбырагын пайдаланышкан. Бут ооруганда жалбызды түбүнөн бир аз калтырып, сууга жууп, 2-3 см өлчөмдө майдалап, буттун үстүнө басып, чүпүрөк менен байлап коюшкан. Буттун сары суусун алууда кенен колдонулган.

Жергиликтүү жашоочулар сабактуу пиязды (лат. *alliumstipitatum* / лук стебельчатый / лилиялардан) сасык матал жана жапайы пияз деп да аташкан. Сасык матал Лейлектин бөксө тоолорунда, Каптархана, Темирчи Кол, Голбо, Ак Булак деп аталган тоолуу айылдарда көп кездешкен. Көбүнесе кой жаткан колоттордо атайын эккендей өскөн. Аталган аймактын калкы сасык маталдын дарылык касиети чоң экендигин жакшы билишкен. Анын пиязын жана сабагын шорпого салып, кайнатып ичишкен. Көп жеген адамга чыгуулардын түрү – бүдүр, сыздоок жаралары чыкпайт жана кишинин дене боюн чындап, күн суукта ооруга чалдыккандан сактайт деп билишкен [АТД, №3, 2019:22].

Чекенде – майда таштуу тоо этегиндеги адырлардын бетинде өскөн бийиктиги тизе боюнан ашпаган, тикенсиз, көк-жашыл кабыктуу бадал өсүмдүгү. Чекендинин ашы, көк түстүү, сырткы көрүнүшү адырашмандын уругуна окшош, даамы ачуу келип, көп желген эмес. Суук таптуу болгондуктан, ысыгы ашкан адамдар атайын тердирип келип жешкен.

Дыйканчылыкта өстүрүлгөн буудай унунан жасалган азыктардын да дарылык касиетин пайдаланышкан. Анын бири – камырдан жасалган *ачыткы*. Ачыткыны (аймактын калкы көптүргү, көптүргүч деп аташат) сууга

суук кылып эзип алып, ун салып, акырын кайнатып *жуума атала* даярдашкан. Аталанын мындай түрү чоң дарылык касиетке ээ болуп, суук келип төрөттөн чалынып калган аялдарга, чыгуу чыккандарга кан тазалоочу дары катары ичиришкен. Жуума аталаны чыгуу чыккан ноокастаган адамдар мүнөздөп тамактанууну карманып, бир канча айлар бою ичип, оорудан айыгышкан [АТД, №4, 2020: 10].

Жөтөлгө ак чайыр. дары дешип кыргыздар талааларда мал багып жүргөндө да оозуна салып чайнап жүрүшкөн. Ак чайыр адамды терлеткен. Эрте жазда жаңыдан гүлдөгөндө терип, боткогун кесип, майга кууруп алышкан. Тамак ооруганда чай кылып ичишкен. Чайырды кескенде сүтү чыккан, аны ак чайырдын желини деп аташкан жана өпкө ооруга дары катары пайдаланышкан.

Зирени сууга кайнатып, жатыны (матка) ооруган жана төрөбөгөн аялдардын астын буулашкан. Оорулуу аялга эки желкесинен тарта көрпөчө (жууркан) жаап белин ороп зиренин кайнатмасы куюлган идишти астына коюп, жарым саат буулашкандан соң, күчтүү тамактандырып – койдун этинен жасалган шорпо ичиришкен. Катуу терлегенче төшөккө жылуу ороп коюшкан. Мындай дарылоо ыкмасынан соң жел деп саналган суук тамакташтарды бир жумадай убакыт жегенге тыюу салынган.

Аялдар төрөттөн чалынып (төрөттөн кийин аялдардын денеси алсыз болуп, күчтүү жана желдүү тамактарды жегенде чалынып калган, чалгырт болуп калыптыр дешкен) оозу, эриндеринин кычыгы такай оюлуп, тамак жегенде ооздору ооруп кыйналышкан. Мындай учурда кургатылган зирени сокуга жанчып, талкан кылып чалгырт болгон эненин оозуна себишкен. Кээде тилдин астына күн сайын бир чымчым таштап коюшкан. Зиренин талканы чалгырт оорунун тамырын соолутуп, кийинки төрөттөн кийин аялдын оозу оюлбай калган. Баш ооруларына да пайдаланышкан. Ашказан ооруганда бир кашык зирени, бир кашык балды бир кесе сүткө салып, темир идишке 15 мүнөтчө кайнатып сыркоо адамга ачкарын ичиришкен.

Кийик отту дарылыкка кеңири пайдаланышкан. Аны бышканда терип, кургатып, ичке сабактарынан жалбырактарын күбүп, кышка сакташкан. Кан басымы көтөрүлгөндө жана бөйрөк ооруганда кадимкидей эле чай кылып демдеп ичишкен.

Жапайы сарымсакты (лат. *allium ursium* / черемша, колба / пияздуулардан) жергиликтүү жашоочулар сасык пияз, жапайы пияз дешкен. Ал адамдар жей турган жапайы өсүмдүк. Сасык пияз кара топурактуу адырларда, адам баспаган түзөң жерлерде өскөн. Жай айларынын орто ченинде, боткок алып гүлүн төккөн учурда бышкан. Даамы абдан ачуу жана сасык жыттуу. Ден соолукка абдан пайдалуу өсүмдүк катары билишип, күзүндө терип, туздуу сууга бир нече жолу жууп, жытын кетиришкен. Сууктан чыккан жараттарга дары болот дешип, тамак-ашка кошуп жешкен.

Изилденип жаткан аймакта өрүк кактын (кургатылган өрүк). бир канча түрлөрү өстүрүлүп келген. Лейлекте мурсан-жалил, кандек, бавайы, ак өрүк, Баткенде субхони, мирсанджали, кандак, исфарак, хурмаи ахрори ж. б. Көбүнчө өрүктү кургатып дары катары колдонушуп, жергиликтүү калк “өрүк как”, “баргек”, “кайса” деп да аташкан. Жүрөк дартына табылгыс дары экендигин билишкен. Жасоо ыкмасы: кичине чыны идишке кайнак суу куюп, жакшы жуулган 5-6 даана кургатылган өрүктөн ага салып, бетин жаап, эрте менен ачкарын 150-200 гр. суусун 10 күн ичкен адамдын жүрөк оорусуна жакшы даба болгон.

Лейлектин Кутчу, Тегирменти, Дөөт Баба, Катыраң, Баул тоолорунда мөңгүлөрдүн астында тоо чай (кипрей узколистый) өскөн. Аны гүлдөгөн мезгилде жыйнап, кургатып алышкан. Жалбырактарын кадимки чай катары кайнатышып, демдеп ичишкен. Тоо чай баш ооруну жазып, ашказан оорусуна (язва), жоон ичегинин сезгенишине дары катары колдонушкан.

Лейлектик табыштар сарык оорусун (гепатитти) дарылоону да аракет кылышкан. Жергиликтүү кыргыздар “сары оору”, “сары болуптур” дешкен. Сарыны дарылоо мезгили - жер көпчүп чыкканда (эрте жазда, эки ай-март, апрель айларында) жана бышыкчылыкта (күздө, сентябрь, октябрь

айларында) натыйжалуу болот деп эсептешкен. Ооруну чилдеде жана саратанда дарылоого болбойт деген пикир калыптанган. Сыркоологон киши келгенде, табып дарылоодон мурда жыл мезгилине жараша караган. Жер катыганда (саратанда), күндүн ысыгында оору өзүнчө бөлүнүп чыкпайт, кышында (чилдеде) катып калган оорулар жазында козголуп, саратанда ооруулар катып калат дешкен. ал эми күзүндө жаан-чачын көп болгондуктан, ооруларды жакшы дарыласа болот дешкен.

Табыптар көбүнчө сарык ооруларын дарылаганда алгач, эртең менен эрте оорулууну ачкарын колунун тамырынан кармап көрүп, ден соолугунун абалын билген. Эгерде, тамыр бир калыпта-бир жерде соксо, демек, ал адамдын ден соолугу жакшы. Тамыр эки жакка качып соксо, сарык оорусу бар, бирок жеңил түрү (азыркы медициналык тилде гепатит А) деген. Тамыр үч жакка качып соксо, сарынын өтүшүп бараткан түрү (азыркы медициналык тилде гепатит В) деп билген. Тамыр аябай солгун согуп, төрт жакка качып соксо, сарынын кара сары (азыркы медициналык тилде гепатит С) түрү, абалы өтө оор деп аныктаган. Кара сары оорусунун белгилери билинген эмес. Киши алсырап, жаны жер тартып, табити жоголуп, өңү кер сары болуп калган. Кара сары болгондо оорулуунун боору эзилип кетип, киши 2-3 күн кара кан кусуп эле өлүп калган. Сарык менен ооругандарды көзүнүн ичинин агы, бети саргайып жана сийдигинин (заарасынын) кызарып кеткенинен да билишкен.

Сары териге урса бул жеңил түрү деп билишкен да, “сары териден болуптур”, “сырттан сары болуптур”, - дешкен.. Ал эми, кара сары канды билимсиз бузуп, боорду жеп бүтүп, анан көзгө чыгат деп айтышкан. Сарынын бул түрүн “ичтен сары болуптур”, же “кара сары болуптур”, “ичиге (ичине) уруп кетиптир” дешкен. Демек, кыргыздар ошол мезгилде эле сарык оорусунун негизги түрлөрүн жакшы билишкен, мыкты айырмалай алышкан.

Табыптар ар бир оорунун ооздогу тамырларын жакшы билишкен. Сарык оорусу менен ооруганда сыркоологон адамдын таңдайындагы тамырын акырын кесип жаман канын чыгарып дарылаган. Кескенден кийин

кара кан чыгат дешип, канды соруп түкүрткөн. Тамырдан чыккан кан чачтай майда болуп, сууга аралашпайт дешкен. Андан кийин оорулууну мүнөздөп тамактандырган (диета карматкан), койдун эти күчтүү келет дешип, жеңил келет деп эчкинин этинен тамак кылып беришкен.

Сарык оорусунун оор формасын дарылоо ыкмасына токтоло кетсек ар бир адамдын өзүнүн муштумуна жараша аш казаны болот, - деп, оорулуунун муштумундай өлчөмдө көптүргүчтү (камыр ачыткы) алып, такчыга (3 литрдей суу баткан табак) суу куюп, кол менен эзип, сүзгүч менен сүзүп алып, 10-15 мүнөтчө кайнатышкан. Андан кийин кайнатманы муздатып, дагы бир жолу так ушундай эле кайнатып алган. Ага дагы 3 литр кайнак сууну куюп, 6 литр кылып, 10 күн бою жалаң ошол кайнатманы жылуу абалда ичиришкен. Бул кайнатма тундурма деп, кээ бир айылдарда жуума атала деп аташкан. Азыр да табыптар ушул ыкманы колдонушат. Тундурманы көк суу деп аташат. Көк сууга сүт кошушкан. Сыркоологон киши тундурманы көп ичип, алы кетип кыйналып калганда камырына туз да кошулбаган, жылуу сууга гана жуурулуп бышырылган нан же чабаты беришкен (тундурмага нанды, чабатыны малып жешкен). Тандыр нан күчтүү болот деп, казанга бышырышкан. Мындай учурда жергиликтүү эл “митанга кирди”, “митан жеп атат” деп айтышкан. Он күндөн кийин тамыр тазаланды, кан тазаланды деп дары чөптөр менен дарылай башташкан. Беш түп бака жалбырак, беш түп жалбыз, беш түп чагаанды түбү же тамыры менен жулуп, таза жууп алып, бир чоң чака сууга же казанга салып, 15 мүнөттөй кайнатып алып койгон. Кеч эл жаткандан кийин, оорулуу адамды кайнатмага (жылуу абалда) жуунтуп, эшикке жылуу ороп жаткырган. Анткени, адам асманды карап жатканда жылдыздар дартин (кеселин) алып кетет дешкен. Аталган чөптөрдүн кошулмасына үч күн, беш күн же он күнгө чейин жуунушкан.

Жыйынтыктап айтканда, аталган мезгилде калк арасында сөзсүз жугуштуу жана жугуштуу эмес бир топ оорулар болгон. Аларга кокустуктарда колдун, буттун ж. б. чыгып калуусу, сөөктүн сынышы да кошулат. Илимий медицинадан кабары жок жергиликтүү калк бул ооруларды

чөп-чардын, табигый ысык суулардын, минералдардын ж. б. у. с. касиетин пайдаланып дарылап келишкен.

Фергана өрөөнүнүн түштүк-батыш кыргыздары жогоруда аталган өсүмдүктөрдүн дарылык касиетин ооруларды (баш, тери, ички органдардын оорулары, жыныстык оорулар, чыккан, сынган ж.б.) дарылоодо билгичтик менен колдонуп келген. Табигый өсүмдүктөрдүн мааниси, адамдардын организминде тийгизген таасири туурасындагы маалыматтар, даярдоо жолдорунун жөнөкөйлүгү жана айырмачылыктары, ыкма-сырлары муундан-муунга оозеки өтүп келген.

4. 3. Флоранын мал ыландарын дарылоодо пайдаланылышы

Көчмөн малчылар үчүн өз ден-соолугу менен катар малынын аманчылыгы да өтө маанилүү болгон. Мал жуттан, түрдүү кырдаалдан көп чыгым тарткан жана айрымдар малдан кол жууп калган учурлар да көп кездешкен. Көчмөн малчылар, анын ичинде кыргыздар да, мындай учурларда малды аман алып калуунун салттуу ыкмаларын билишкен. Салттуу ыкмалардын маанилүү жагы – бул мал ыландарына шыпаа катары чөп-чардын касиетин пайдалануу эле. Буга мал оттогон чөптөрдүн таасирин аңдап билүү аркылуу топтогон турмуштук тажрыйбасы алып келген. Мындай тажрыйба кылымдар бою топтолгон жана муундан муунга турмуштук тажрыйба аркылуу да, оозеки айтылган насаат катары да берилип келген. Адамдардын бул жааттагы табылгалары жалпы элдик кенчке айланган жана бүгүн кыргыздардын салттуу билимдеринин маанилүү бөлүгүн түзөт.

Акын Молдо Кылыч Шамыркан уулунун казалдарынан кыргыздардын XIX к. аягы - XX к. башында табияттын өсүмдүктөрүн дары катарында салттуу колдонуп келгендиги жөнүндө көрүүгө болот:

Издесеңиз табасыз,
Жер чөбүнөн дарыны.
Жады куурай, карындыз,
Катыраңкы, дулдана.
Ар салаада сары жыгач.
Кайың менен четинди,
Кашаа кылаар короого.
Мал аралап жүргүсүз,
Чыккан чөбү мүрөлү.
Жалбырагы билектей [89, 18-б.].

XIX к. аягы – XX к. башында изилденип жаткан аймактын кыргыздары түрдүү мал ыландарын (жугуштуу жана жугуштуу эмес, тери, ичеги-карын, сынык оорулары) дарылоодо флораны дары катары пайдаланышкан

Лейлек жергесинин түндүк жагында күнгөй беттеринде, Темирчи-Кол жайлоосунда, Шор-Булак кыштоосунун күнгөй капталында, Кутчу бөксө тоо этектеринде, шалбаалуу бетегелерде жана арчалардын арасында кийик от деп аталган, бийиктиги 40 см. жеткен көп жылдык, жагымдуу жана кескин

жыттуу дары өсүмдүгү көп кездешкен. Ал ачык көгүш жана кызгылт көк түстө гүлдөгөн, адамзаттын жана жаныбарлардын ооруларына да чоң дарылык касиетке ээ деп билишкен. Жергиликтүү эл сыйыр туугандан кийин (уй төлдөгөндөн соң) тура албай калганда “көтөрөм болуптур” дешкен (оорунун орусча аталышы родильный парез). Көтөрөм болгондо уйдун денесиндеги сөөктү азыктандыруучу заттар кескин төмөндөп, табити жоголуп, тулку боюн көтөрө албай жатып калган. Мындай учурда уйдун денесин жылуулап жаап, кийик отту сууга кайнатып, чайын ичиришкен. Кийик оттун кайнатмасы сөөккө пайдалуу заттарды жогорулатуучу табылгыс дары болуп саналгандыктан, оорулуу малдын сакайышына жакшы шарт түзөт деп эсептешкен.

Лейлектин Төө-Жайлоо, Тегирменти, Темирчи-Кол, Карагатты жайлоолорунун тоо этектеринде, таштуу жерлерде, бадалдардын арасында жана токойлордо карагат өскөн (илимдеги аты бөрү карагат). Бийиктиги 300 см. чейин жеткен бутактуу бадал болуп саналат. Тамырларынан сабагы жайылып чыгат. Бутактарында көптөгөн үч же беш ачалуу тикендери бар. Тикендердин колтугунда жана саптарында кыска жалбырактары жайгашкан. Карагат дарылык касиети менен белгилүү болгон, ал кечки жазда жана эртеңки жай айларында гүлдөп, мөмөсү кызыл жана кызыл-кара түстө болуп, күз айларында бышкан кычкыл даамдуу жемиш катары эл ичинде кеңири желген. Мөмөсү хам (чийки) быша электе уулуу келет, бирок жетилип бышканда уусу жоголот деп билишкен. Карагаттын жаңыдан чыккан жалбырактарын терип жана чемирчектерин (сабактары жаңы чыкканда) сындырып жешкен. Малдын сөөгү сынганда сары карагаттын тамырын кайнатып ичиришкен.

Түз өрмө караны сыныкка табылгыс дары деп эсептешкен. Мал сыныктарына тал өсүмдүгүн шакшак кылып байлап, өрмөн караны бир-эки жумадай чай кылып ичирген. Кайнатканда кара чайдай болуп кызарып чыккан. Бир айда малдын сыныгы айыгып, басып кеткен.

Өрөөндөн тартып бийик тоолорго чейинки, жарым чөлдөрдө, шалбаада суу бойлоп же айдоону жээктеп шыбак (лат. *artemisia* / полынь / татаал гүлдүүлөр тукумундагы өсүмдүк уруусу) өсүмдүгү өскөн. Жыш агыш же бозомтук түктүү, кээде түксүз болуп, Кыргызстанда 40 тан ашуун түрү өсөт. Алар кой шыбак, жылкы шыбак, ак шыбак, кара шыбак, мамыр шыбак ж. б. бөлүнөт (сүрөт № 94). Кадамжайдын жана Баткендин бардык жерлеринде, Лейлектеги Карасан таңгисинде (капчыгай) ак шыбак, Кара Булактын эки тарабындагы аймактарда кызыл шыбак, Кулундунун талааларында кара шыбак өсөт. Шыбактын чарбачылыкта мааниси чоң болгон. Куурап калган куурайын кыргыздар отун катары пайдаланышкан. Кара шыбак малга тоют, бүргөн шыбак шыпыргы катары кеңири пайдаланылган. Мамыры шыбак эл арасында ички органдардын ооруларына дары катары колдонушкан, шыбактын бул түрү боордун, өттүн, көк боордун, жоон ичегинин оорусуна дары чөп деп эсептешкен. Ал Фергана өрөөнүнүн кырка тоолорунда, ашууларда гана өскөн. Иликтөө жүргүзүлгөн чөлкөмдүн кыргыздары эрмен шыбакты казанга салып кайнатышып, кир-когун жуушуп, самын катары да колдонушкан. Эрмен шыбакты кайнатып суусун шыпыргы менен үйгө чачып, курт-кумурска, куйө жана бүргөлөрдөн арылышкан.

Баткен аймагында жашаган калк мал ыландарына б. а чалыр (чалгыр) болгондо эрмен шыбакты кайнатып бир күндө үч жолу ичиришкен. Шыбак чөбү боор курттарына каршы да чоң дары катары белгилүү болгон. Кыргыздар малдарды митеден, боор курттарынан арылтуу максатта атайын эрте жазда шыбактуу жайытка багышкан, ак бубактуу шыбак чөптөрдү күрт-күрт чайнаган койлордун добушу угулат, эбепке-себеп, эгиз улакка – айры шыбак, - деп К. К. Юдахиндин эмгегинде берилгендей, малдын шыбакты сүйүп жегендигин, бир канча ооруларга дары экендигин ушундан билсек болот [148, 416-б].

Лейлек аймагындагы Мырза-Патча, Самат, Калта-Кол, Беш-Бала, Чимген айылдарындагы элдин малы боор куртуна көп чалдыккан. Анткени, саз жерде оттогон малдар сөзсүз боор курт болушкан, андан арылтуу

максатында ак шыбакты оттотушкан. Мал каналаганда (түштүк диалектисинде кенени кана деп айтышкан), бит, бүргө басканда арыктап кеткен жана мунун алдын албаса малдын канын соруп, алсыратып салган да, өлүп калышы да мүмкүн болгон. Жергиликтүү кыргыздар малды “буулуп калыптыр”, “бууп калыптыр” деп айтышкан. Малды кене, бит жана бүргөдөн арылтуу үчүн ак шыбакты сууга салып казанда кайнатып (дааамы ачык болгон), шыпыргы менен малга чачкан. Жаныбарлардын канын соруп тамактанган мителер малдын денесинен күбүлүп түшүп калышкан [АТД, №3, 2020:12].

Малга тоют катары да колдонулуп, кыргыздар “чөптүн жакшысы дагы шыбак, жаманы дагы шыбак”, - деп айтышкан. Шыбак чөбү апрель айында бат көктөгөн. Көктөгөндөн тартып эки айга чейинки жаш кезинде малга жакшы тоют болгон. Кыштан чыккан малдын тез ирденишине шарт түзгөн. Эрте жаздагысы малдын ичеги карынындагы ооруларга даба болуп, малдын организм тазалайт деген ишенимде болушкан. Майдын акырынан тартып кар түшкөнгө чейинки шыбакты мал жебейт б. а. малга тоют болбойт деп эсептешкен [АТД. №3, 2020:12].

Арча буркураган жагымдуу жыттуу, пайдалуу, дарак түрүндөгү өсүмдүктүн түрү. Жаратылыштын көркүнө көрк кошуп, жыл бою көк-жашыл болуп турат. Анын мөмөсү көгүлтүр түстө болгон. Жапалак жана бадал формалары көбүнчө түндүк Кыргызстанга тараган. Кыргызстандын түштүк-батыш аймагында дарак түрдүүсү көп кездешкен. Бул жерде алар токойлорду түзүшкөн. Арча токойлору тоонун бетин бекемдөөдө жана нымдуулукту жогорулатууда ролу чоң. Жер кыртышын кыян-селден сактоого жардам берет [47, 571]. Аларды кыюу тоонун топурагын жоготууга жана жайыттардын абалынын кескин түрдө начарлашына алып келет. Ошондой эле тоо этегинде жашаган элге олуттуу зыян келтирген суу жана сел жүрүшү көбөйөт жана күчөйт.

Арча жаратылыш шартына жараша бирде коюу, бирде суюк өсөт. Кыргыздар аны абаны тазартуу жана дары-дармек жасоо үчүн да

колдонушкан. Дем алуу органдарын ачып, кенен дем алууга көмөкчү болот деп эсептешкен.

Төө чечек оорусу менен ооруганда арчаны сууга чылашкан да төөнүн оозу-мурдун жуушкан, түтүнү менен аласташкан. Кой биттегенде, кене жабышканда арчанын күлүн себишкен.

Чайырдын бүт түрлөрүндө чайыр заты бар. Ак чайырдын майда болуп өскөн түрлөрүн мал оттойт, бирок уругуна алар ууланышы мүмкүн. Эл арасында айрым түрү уулжан чөп деп да аталып, Фергана чайыры эл арасында дарылыкка (ашказан, жарат оорулары) колдонулары жогоруда айтылды. Фергана өрөөнүнүн түштүк-батыш аймагындагы кыргыздар малдын ичегиндеги курттарды жок кылууда ак чайыр чөптү кайнатып ичиришкен. Ошондой эле, мал боор курт оорусу менен ооруганда илдеттен арылтуу үчүн атайын ак чайыр, кара чайыр өскөн жерлерге айдап багышкан. Аны оттогон малдын боорундагы курттар өлүп жок болуп, ылаңдан арылган.

Беде бийиктиги 50-150 см жеткен бир жана көп жылдык өсүмдүк. Жалбырагы жана мөмөсү өзүнө түрдүү керектүү заттарды камтыйт. Бедени дарыгерчиликте да кеңири колдонуп келишкен. Ичеги-карын, аш казан, жөөхүн (кандагы кант диабети) оорусуна, канды көбөйтүүдө пайдасы арбын болгон. Мал чарбачылыкта тоют катары да, дары от катары да беденин мааниси чоң деп эсептешкен. Майда мал жана бодо мал бедени жакшы быша электе, кээде ач карын жеп алганда ичи шишип кеткенде кабыргаларынын арасын камыш менен тешип коюп, ичиндеги желин чыгарышып, малды айыктырып алышкан. Өз убагында жардам көрсөтүп дарылабаса мал өлүмгө дуушар болгон.

Кыргыздар өсүмдүктөрдүн арасында уулуу чөптөр болорун, алардын адамга, мал-жанга зыян келтирерин да билишкен. Ошону менен бирге алардан дары жасаганды да билишкен. XIX – XX кк. аралыгында жашап өткөн кыргыз ойчулдарынын бири Молдо Кылыч Шамыркан уулу өсүмдүктөр жөнүндө казалында, өсүмдүктөрдүн пайдалуу жана зыяндуу жактары жөнүндө төмөнкүдөй жазып калтырган.

“Кызыл-жашыл, сарала,
Байчечекей ыраңы.
Уу коргошун, ак кодол
Малга жаман залалы”, - деп белгилегендей уулуу өсүмдүктөрдү жеп алган мал сөзсүз түрдө өлүмгө учураган [89, 18-б.]. Мындай учурда жергиликтүү кыргыздар “захар от жеп алыптыр” (уулуу от) деп айтышкан.

Эрмен Кадамжайда Тамаша, Айдаркен жайлоолорунда, Охна, Кызыл Булак айылдарында, Лейлектин Дөөт Баба тоосунун Сары Күнгөй деген жеринде өсөт. Малдарды дарылоодо кыргыздар эрмен чөбүн, айрыкча майда малдын арасында котур илдетине пайдаланышкан. Котур эң бир жугуштуу оорулардын бири болгондуктан, мал котурга чалдыкканда башка малдарга кошпой өзүнчө кармашкан. Эрменди сууга кайнатып, ысыгын кайтарып котур малды жуушкан. Кээде чоң идишке куюлган эрмендин кайнатмасына майда малдарды матырып салып алышкан. Кыргыздар кийизден жасалган буюмдарды күбө куртунан сактоо үчүн да эрмен бышкан кезде оруп алып, кошо ороп, жыйнап коюшкан. Эрмендүү жерде эр өлбөйт деп эл ичинде айтылуу кеп бар.

Адырашман кеч жазда жана эрте жай айларында (май-июнь) гүлдөп, уругу дары катары пайдаланылган. Жылкылардын тамак бездери шишип ириндеп, мурдунан маңкасы (чимкириги) куюлуп, сакоо ылаңына учураганда кыргыздар адырашман чөбүн түтөтүп жыттатышкан. Сакоо оорусу тайкунандарда көп кездешкен [162, 2015].

Антыз (лат. *inula* / девясил / карандыз, сарындыз / татаал гүлдүүлөрдөн) Кадамжайдын Тамаша жайлоосунда, Баткендин Геровшин жайлоолорунда, Сүлүктүнүн Май Тоңбос тоосунда, Бөкөнбай айылына жакын тоо кыркасында, Лейлектин Чалды Балды айылындагы Чеш Төбө тоосунда, Ак Суу тоолорунун тескейинде 1 500-2 000 м. бийиктикте өскөн. Ачык-сары өңдүү гүлдөгөн, бийиктиги 1,5 – 2 м чейин жеткен, көп жылдык жапайы өсүмдүк болуп саналат. Кыргызстандын түштүк аймагында, анын ичинде Фергананын түштүк-батыш өрөөнүндө жана кошуна өзбек элинде карындыз, антыз деп айтылган. Аны көбүнчө жылкынын бир нече илдеттерине каршы

пайдаланып келишкен. Күлүк аттар улакка чапкандан кийин, күйүгүп, тери катпай калса чалгыр болуп ооруганда антыздын тамырын кайнатып ичиришкен. Дары оттун тамыры ачуу болгондуктан жылкынын жемине аралаштырып да берген. Кээде кайнатып, атты жуунтушкан. Эл ичинде “Антыз бар жерде, ат өлбөйт”, - деген сөз калган. Жылкынын кычышкаак оорусу менен ооруганда да антызды сууга кошуп ичирген [АТД].

Кой жаңы туулган баласын эмизбей койгондо (козусун албай койду дешкен) бир ууч арпаны казанга салып чала кылып кууруп, кичинекей мүшөккө салып койдун мандайына басышкан. Мындай учурда токтунун сүтү ийип, козусун эмизген.

Ошондой эле, уй чалынып калганда (чалыр болгондо) арыктап семирбей койгон. Бодо малдын ооруларына кадимки өрүктүн пайдасы чоң экендигин билишип, өрүктү кургатып кайнатып чүлү кылып берген. Өрүк кактын кайнатмасы малдын табитин ачкан.

Мал карасан илдетине (эмкар) чалдыкканда малдын бир жак санынын капталы капкара болуп карарып кетип, тез эле өлүмгө учураган, бул оору көбүнчө бодо малда көп кездешкен. Оорунун алдын алуу максатында баткендик кыргыздар XX к. башында ундан суюк кылып жасалган аталаны өздөрү жашаган боз үйдүн эшигинин башына тегеретип сүртүп коюшкан. Мындай белгини көргөндөр ошол үйдүн малына карасан ылаңы тийгендигин, дабасы жок бул оорудан сактануу үчүн алыс болууну туюнткан салттуу жөрөлгө катары түшүнүшкөн, карасанды жоготууга да карындызды колдонгон.

Малды уулуу жылан чакканда ошол жери шишип кеткен. Кыргыз эли бигир (учу шиш жыгач) шибеге менен ошол жерин сайып, шор пахта ууну тартып алат дешкен да, малдын жылан чаккан жерине шор пахтаны (туздуу сууга же уул баланын заарасына пахтаны чылаган) басышкан.

Көчмөн жана жарым көчмөн калктын бүткүл жашоосу малга көз каранды, ошондуктан малчынын бүт ой-тилеги малдын башын өстүрүүдө, ыландан, бөөдө кырсыктан сактап калууда болгон. Мында, албетте,

тотемисттик, магиялык түшүнүктөр, жаратылыш күчтөрүнө ж. б. сыйынууга түрткөн ишенимдерден келип чыккан иррационалдуу иш аракеттер да жасалган. Ошол эле учурда бул жаатта турмуштук тажрыйбадан топтогон пайдалуу билимдер да бир топ эле. Алардын бири, жогоруда биз көргөндөй, табигый өскөн өсүмдүктөрдүн дарылык касиетин мал ылаңдарын дарылоого колдонуу болгон. Аталган аймакта жашаган кыргыздар мал ылаңдарынын алдын алууда, малды дарылоодо элдик ыкмаларды колдонуу, тагыраагы салттуу дарыгерчиликти пайдалануу менен, өсүмдүктөрдүн касиетин жакшы өздөштүрүшкөн. Кыргыздар негизинен төө, жылкы, уй, кой жана эчки кармаган. Алардын ылаңдарын, ылаңдын себебин аңдап түшүнүү аркылуу ага каршы эмдөөчү каражат тапкан. Мал ылаңдарын дарылоодо өсүмдүктөрдүн өзүн тоют катары берүү, кайнатмасын ичирүү же суусуна жуунтуу, түтөтүү сыяктуу ыкмалар кеңири пайдаланылганын жогоруда көрдүк.

Тилекке каршы, мезгил өткөн сайын кыргыз элинин салттуу билимдеринин катарын толуктап келген мал илдеттерин өсүмдүктөр менен салттуу дарылоо ыкмалары унутта калып баратат. Бул ыкмаларды билген улуу муундун катары да суюлууда. Ошондуктан да бул жааттагы салттуу билимдерди сактап калуунун маанилүү жолу – аларды эл арасынан чогултуп, жазып калуу. Адам ооруларына, мал ылаңдарына карата колдонулуп жаткан дары чөптөргө аяр мамиле кылуу да заман талабы. Ал тууралуу жогоруда сөз болду. Кайталап айтсак, жаратылышка аң-сезимдүүлүк, сарамжалдуулук, акыл-эстүүлүк менен мамиле кылуу гана анын чексиз сырларын (өсүмдүктөрдүн дарылык касиетин) таба билүүгө, коргоого, анын байлыгын сактоого жана көбөйтүүгө мүмкүнчүлүк берет.

V БАП. ФЛОРАНЫН КҮНДӨЛҮК ТУРМУШ-ТИРИЧИЛИКТЕ ПАЙДАЛАНЫЛЫШЫ

5. 1. Флоранын тери жана жүн иштетүүдө пайдаланылышы

XIX к. аягы жана XX к. башында Фергананын түштүк-батыш аймактарында жашаган кыргыздардын турмуш-тиричилиги жана жашоосунун негизги киреше булагынын бири малчылык болгондуктан, малдан эт, сүт, тери, жүн алып, күндөлүк турмуш-тиричиликте сүт, эт-азык катары, ал эми жүн, терилер-буюм-тайымдарды, кийим-кечектерди жасай турган материал (сырьё) катары пайдаланып келишкен. Ошондуктан, малдан ала турган продукциялардын сапатына өзгөчө маани беришкен. Ар бир үй бүлө, уруу же урук өзүнө тиешелүү аймакта көчүп-конуп, жер-жайыт таңдап, жайыттын чөбүн сарамжалдуу пайдаланып, төрт түлүк малды түгөл жана семиз чыгарууга аракеттенишкен. Малдан алынган эт, сүт, тери жана жүндөн жасалган буюм-тайымдар, кийим-кечектер, азык-түлүктөр кыргыздардын күнүмдүк турмуш-тиричилигинде керектелип колдонулган тамак-ашы, түрдүү түскө боёлгон буюм-тайымдары эле болуп эсептелбестен, бул-кыргыз элине таандык мүнөз жана этномаданияты да болуп эсептелет.

Аталган аймактын кыргыздары чарба иштерин жүргүзүп, чарбачылыктын түрлөрүнүн бири-малчылык менен алектенишип, андан алынган тери продукциясын иштетүүгө өзгөчө маани беришкен. Тери ийлеп, аны даярдоо, боёк берүү, аны бычуу кол өнөрчүлөр жана колунан көөрү төгүлгөн уздар тарабынан жасалган. Мындай өндүрүү иштери, коомдо майда чарбалык же традициялык мүнөздө-өзүнүн өнүгүү жолунда негизги үч форманы басып өттү: үй-бүлөлүк, кол өнөрчүлүк жана жөнөкөй колдо жасалган жолу (кустарный). Бардык бул формалар өз ара тыгыз, ырааттуу байланышта келишет. Чийки материалды иштетүү үчүн түзүлгөн үй-бүлөлүк чарба өндүрүүнүн баштапкы формасы болуп саналат.

Мындай өндүрүүчү кесип малчылык чарба менен ажырагыс байланыштуу жана натуралдык чарбага тиешелүү зарылдыктарды түзөт. Үй-бүлөлүк кесиптик өндүрүүнү андан ары өркүндөтүү, айрым чарбачыл

адамдарды тери иштетүү адистешүүсүнө алып келген. Бул чарбалык адистер тери иштетүүнү жеке өзүнүн үй-бүлөсү үчүн эмес, бара-бара талапкерлердин буюртмасы үчүн да даярдашкан. Акырындап үй-бүлөдө дасыккан адистер катары үйдө өндүрүштүк буюм катары иштеп, даярдашып, сатыкка коё башташкан. Акырындап жаңыланып бара жаткан айыл-кыштактарда жеке үй-бүлөлүк майда өндүрүүчүлөрдүн мындай формалары аз эмес болгон жана бир эле мезгилде, алар өз ара аракеттенип келишкен.

Үй-бүлөлүк өндүрүштүн керектелүү мааниси (тери иштетүү, булгаары тигүү, боёо ж. б.) кыргыздардын чарбачылыгында, башка аймактарга же коңшулаш жашаган өзбек, тажик этносторуна салыштырмалуу маанилүү салмакка ээ боло алган. Кээ бир өндүрүүчүлөр: тигүүчү, бычуучу жана боёчу кол өнөрчү, уз-чебер болушкан. Башка элдерден айырмаланып кыргыздар төрт түлүк малды ар бир үй-бүлө өзүнүн социалдык абалына жараша кармашкан, андан сырткары үйдө түрдүү иш чараларда, аш-тойлордо союлган малдын же кой, эчкилердин терилерин таштабай, туздап, кургатып пайдаланууга керектеле турган учурга чейин сактап, териден жеке үй-бүлөнүн тиричилигине зарыл болгон керектүү буюм жасап алышса, кээ бир үй-бүлө түрдүү буюм-тайымдар, кийим-кечелерди атайын буюртма боюнча кыздарынын себине, иш-чараларга, аш-тойлордо колдонууга жана кийүүгө даярдаган. Айрым кол өнөрчү чебер-уздар буюртманын талабында даярдашып, үй-бүлөлүк өндүрүүдөн сатыктык товар өндүрүүчүлөр деңгээлине чыга алышкан [113, 199-б.].

Үй-шартында жүргүзүлгөн чарбачылыктан сырткары, иликтөө жүргүзүлгөн аймакты жердеген кыргыздар жапайы жаныбарларга аңчылык кылып, андан алынган жаныбарлардын терилерин колдонууга алышкан. Аңчылык, кыргыздарда мурдатан эле негизги чарбачылыкка көмөк болуп, турмуш-тиричиликтин абалын жакшыртууга шарт түзүп келген.

Тери жана булгаары иштетүү чарбалык жана аймактык өзгөчөлүктөргө ээ. Малды эркектер гана сойгон, бодо малдын терилерин ийлеп, бут кийимдерди (чарык), идиш сакталуучу баштыктарды, боз үйдүн бөлүктөрүн

бышыктоочу кайыш боолорду, чанач, меш, аяк кап (чыны кап), көөкөр жана ат-жабдыктарын ж. б. жасашкан. Аялдар майда малдардын терилерин буюм жасоо үчүн даярдап, андан пөстөк (териден жасалган көлдөлөң, жер төшөк), супура, постун (тери тон), шым, телпек (тумак), тери баштык ж. б. ал эми жапайы жаныбарлардын терилеринен түлкү тебетей, суур тебетей, ичик, постун ж. б. тигип жасашкан. Терини же булгаарыны иштетүүдө өсүмдүктөрдү колдонуу маанилүү болгон.

Териден жасалган буюмдарга же болбосо кие турган кийим-кечелерге өң-түс берүү үчүн талаа өсүмдүктөрүн, дан өсүмдүктөрүн, жана сүт азыктарын (айран, сүзмө) пайдаланышкан. Өсүмдүктөрдөн боёк жасап, абдан жумшак ийленген териге боёк сүртүп, ага жарашыктуу өң-түс берип даярдалган буюм өңүнө, көркүнө чыгып, сапаты жогору болгон.

Терини иштетүү жөнөкөй сезилгени менен, бирок татаал, тыкандыкты, көп түйшүктүү эмгекти талап кылат. Мындай маданий колдонмо өнөрдү жергиликтүү кыргыздар териден же булгаарыдан жасалган буюм-тайымдарга өң-түс берүү үчүн өсүмдүктөрдү боёк катары салттуу колдонуп келишкен.

Тери иштетүү боюнча М. И. Бродовский жергиликтүү теричилер терини төмөнкүдөй төрт ыкмада иштетишкендигин белгилеген: 1) чийки терини ачытуу жана майлоо; 2) музоонун, кой-эчкинин терисин-ачытуу (туздоо) жана өңдөө; 3) ийленген терини туздоо жана ыштоо; 4) терини туздоо жана жездин кычкылы менен шыбоо [49, 1875].

Ал эми XIX к. аягы – XX к. башында иликтенген чөлкөмдө жашаган кыргыздарда тери өңдөлүп жана ийленип бүткөндөн кийин жасала турган буюмга карата ага өң-түс берүү жүрүмү жүргүзүлгөн.

Терини жана булгаарыны боёодо кыргыздар талаа өсүмдүктөрүн (флораны) мыкты өздөштүрүп келишкендиктен, алардан боёкторду жасашкан. Ошондуктан, белгилүү кол өнөрчүлөр жана уз - чеберлер жасай турган буюмунун материалын алдың ала боёп, ага жарашыктуу түс бергенден кийин гана бычып жасоого киришкен. Кыргыздар териге сары же болбосо кызыл өң-түс берүү үчүн ышкындын, кызыл мыянын (солodka)

тамырларын жана анардын кабыгын пайдаланышкан. Боёк даярдоочу аталган өсүмдүктөрдү кайнатып, зыгыр өсүмдүгүнүн майын кошуп, чоң идишке кошулманы куюп, терини бир-эки күн чылап, кургатып алгандан кийин, каалаган буюм-тайымын же болбосо кийим-кечегин бычып жасай беришкен. Ал эми сары же болбосо кызыл өң-түстү ажыратып алуу тамырлардын майдаланган күкүмүн азыраак же көбүрөөк кошулушу жана катуу же жай кайнатылышына да байланыштуу алынган. Булгаарыны материал катары даярдоо жана ийлөө жөнүндө Н. Зеланд дарылык өсүмдүктөрдү, эрмен, ышкын, кызыл мыяны булгаарыга өң-түс берүү үчүн кыргыздар пайдаланып келгендигин белгилеген [71, 10-11-бб.].

Кадамжайдагы Исфайрам - Сай чөлкөмүндөгү Кароол айылынын тургундары теринин табигый боёк менен боёодо өрүктүн кабыгын (кермесин) сууга кайнатышып ток кызыл түс, жаңгактын мөмөсүнүн кабыгынан кара күрөң түс алышкан [135, 33-б.].

Жыйынтыктап айтканда, аталган аймакты жердеген кыргыздар колдонмо маданий кол өнөрчүлүктүн маанилүү бир тармагы болгон тери буюмдарын салттуу иштетүүнү муундан муунга калган мурас катары иштетип, коомдук өзгөрүүлөргө жараша өнүктүрүп келген. XX к. башында кыргыздар көчмөн жана жарым көчмөн турмуштан отурукташып жашоого өтө баштаган. Мал чарбачылык менен алектенген элдер териден жана булгаарыдан болгон буюм-тайымдарды жасоо үзгүлтүксүз улантылып келди. Көчүп-конуп жашоого ыңгайлуу болгон териден жасалган көөкөр, көнөчөк, сабаа, чанач, супура сыяктуу урунууга бышык келген идиштер маанисин жоготпой колдонулуп келет. Биз изилдеген чөлкөмдө териден жасалган табигый буюмдар: пөстөк, талпак, тон жана ичиктер ар бир кызды күйөөгө узатарда, кыздын себине белек катары кошуу каада-салтка айланып, маданий колдонмо буюмдар катары пайдаланылып келген [АТД, №3, 2021, 8-б.].

Өрөөндөгү калктар өздөрү жашаган аймактын чөбүн жана табиятын үнөмдүү жана сарамжалдуу пайдаланып, табиятын сактап, тепсенди болуп кетпеш үчүн башка уруулардан коргоп да келишкен. Казак элинин

окумуштуу-саякатчысы Ч. Ч. Валиханов XIX к. 50 - 60-жж. Ысык-Көлгө келип, кыргыздардын оозеки көркөм чыгармачылыгын жана турмуш-тиричилигин изилдеп, кыргыздардын негизги чарба-тиричилиги малчылык, малдын этин жешет, сүтүн ичишет жана тери, жүндөрүнөн кийим жасап, кийинишет деп белгилеген [53, 1904]. XIX к. аягы – XX к. башында мына ушундай эле турмуш-тиричилик түштүк-батыш аймакта жашаган кыргыздарга да таандык болуп саналат. Албетте, кыргыздар жүн жана тыбытты өздөрү баккан кой-эчкиден, төөдөн алышып, алардан кийүүчү жылуу буюмдар жана чарбада (малчылык) пайдалануучу ар түрдүү кыл жана жип аркандарды жасашкан. Орус окумуштуусу П. Кушнер (Кнышев) койдон, эчкиден жана төөдөн тарак менен тарап алынган тыбыттан түрдүү жылуу буюмдар кол каптар, байпактар ж. б. кээ бир жерлерде одоно ноотторду токушкан, - деп белгилеген [88, 37-38-бб.]. Турмуш - тиричиликте, айрыкча, кыш мезгилинде жүндөн же тыбыттан жасалган түрдүү жылуу буюмдар-кол каптар, байпактар, ал эми чарбачылыкта кыл аркан жана жиптердин мааниси чоң.

Кыргыздардын көчмөн турмуш-тиричилигинде жүн кеңири колдонулуп келген. Жүндөн жасалган буюмдар чарбачылыктан сырткары турак-жайларды жасалгалоо үчүн жана кийим-кечектерди жасоо үчүн да колдонулган.

Жогоруда белгилегендей, аялдар ийиктин жөнөкөй эки түрү менен жүн жана жип ийрип, түрдүү түстөгү гүлдөрдү, оймолорду таар жана кийиздерге жана булгаары - терилерге түшүрүшкөн. Кийиздерге боёлгон жүн бастырылып, колдо ийленип даярдалган. Ийрилип даярдалган жиптерди чапан, шым, кап, баштыктарды, куржун, боз үйдүн эмеректерин тиккенде пайдаланышкан.

Жүндөн жасалган буюмдардын ажарын ачуу максатында Фергананын түштүк-батыш кыргыздары боёк катары өсүмдүктөрдү пайдаланып, жөнөкөй жол менен колдо жасаган буюмдарын боёшкон. Тандалып алынган түстөр жаратылыштын өңүнөн алынган [163, 2008].

Табияттан алынган боёктор көпкө чейин өчпөй сакталган. Флораны боёк катары пайдалануу кыргыздарда табигый жол менен, башкача айтканда, өсүмдүктөрдү пайдалануу аркылуу жүн, пахта, жибекти түрдүү түстөргө боёп келишкен. Алар боёкту өсүмдүктүн сабагынан, жалбырагынан, мөмөсүнөн, гүлүнөн, кабыгынан жана тамырынан алышкан. Боёктун түсү өсүмдүктү жыйноо убагына жараша болот. Боёо жүрүмүндө флора жаңы, жаш жана кургатылган таризде колдонулган. Кургатылган өсүмдүктөрдөн алынган боёк өңү өчкөн эмес. Жаңы, кургатылбаган өсүмдүктөрдөн көбүнчө ачык түстөрдү алышкан, бирок, көп убакка чейин сакталбай, бат эле өчүп кеткен.

Фергананын түштүк-батышында жашаган кыргыздар жаңгактын кабыгын жаз мезгилинде жыйнашкан (жазында өсүмдүктүн кабыктары оңой ажырайт), боёк катары колдонуу максатта осмо өсүмдүгүнүн жалбырактарын эрте жай айларында жыйнашкан. Анткени, жаш жалбырактар күчөтүлгөн түс бере алган. Боёк катары өсүмдүктүн гүлүн ачылышы менен терип алышкан, ал эми тамырын - гүлдөө мезгилинде жана күз келгенге чейинки убакытта казып алышкан.

Жергиликтүү кыргыздар боёо жүрүмүн – раңга, ыраңга салуу (түс берүү) деп айтышкан. Алар көбүнчө жамгырдын суусун пайдаланышкан. Эң биринчи иретте боёк өсүмдүгүн (эгерде гүл жана чөп болсо күн тийген жерге жарым сааттай кармашкан) жыгачтан жасалган чоң чарадагы сууга салып жибитип (чылап) ыраң (түс) жакшы кирет дешип идиштин чонун тандап алышкан, жети-сегиз саат коюп коюшкан. Белгилүү убакыттан кийин аралашманы казанга куюп, жүндү салып кайнаганга чейин отту акырын жагышкан (катуу, сууну шарактатып катуу кайнаткан эмес). Бир-эки саатта жүн керектүү түскө боёлгондон кийин оттон түшүрүп, муздаганга чейин коюшкан. Жүндү кайнаган сууда көп кармоого болбойт, анткени, жүн катуу болуп калган. Муздагандан кийин жүндү атайын жасалган таяктардын жардамы менен казандагы суудан чыгарып алып, күнгө кургатуу үчүн жайып коюшкан.

Өсүмдүктүн сабагына, кабыгына (жаңгактын кабыгына), тамырына боёодо жүндү 2-3 саат бою от жагылган сууда кармашкан. Эгерде мындан көп убакыт кармалып калса, жүн катуу болуп калган. Жүн керектүү түскө боёлгондон кийин оттон түшүрүп муздаганча коюшкан.

Боёк катары пайдаланылган флора жана ыраңга салуу үчүн чалканды да (лат. *urtica* / крапива / чалкандардан) пайдаланышкан Жергиликтүү калк аны чагаан деп айтышкан. Иликтенген үч өрөөнүндө жайгашкан айылдардагы суунун жана арыктын бойлорунда өсөт. Чагаандан саргыч боз (бежевый) түс алынган. Өсүмдүк бышканда терип алышып, көлөкөгө кургатып, жамгырдын суусуна салып үч-төрт саат чылап коюшкан. Андан соң казанга куюп, койдун же эчкинин ак жүнүн салып, отту жай жагып (казандагы суу кайнап чыкпагандай кылып жагышкан) бир саат кармашкан.

Каралып жаткан өрөөндө пияздын кабыгы менен да боёошкон. Пияз аба ырайы ысык келген Кадамжайдын Бүргөндү айылында, Лейлектин Кулунду, Арка, Ак Арык, Ак Суу айылдарында өстүрүлгөн. Аталган аймакта бир жылда эки жолу эрте жазда (апрелде) эгишип, эрте күздө (сентябрда) жыйнап алышкан. Кеч күздө экинчи жолу эгишип, жаз айында казып алышкан. Пияздын кургаган жука кабыгын өзүнчө топтошкон. Кабыгы жана кыпыны боёлуучу материалдын арасына кирип калбашы үчүн чыт чүпүрөккө түйүп, казанга суу куюп, ак жүндү салып акырын кайнатышып, сары түстү алышкан.

Дарыянын боюнда топ-топ жана узун болуп өсүүчү түркстан чычырканагы (лат. *hipporhae turkestanica* / облепиха туркестанская / жийделерден) мөмөсү бар тикенектүү жапайы бадал өсүмдүк болуп эсептелген. Кадамжайдын кичи жана чоң дарыяларынын боюнда, Исфайрам. Ак Суу дарыялары, Баткендин Сох дарыясынын боюнда, Чоң Кара, Кыштут, Кан, Аугол, Таштикаланды, Раватта, Зардали айылдарында, Лейлектеги Козу Баглан дарыясы агып өткөн айылдарда, Кара Жыңгыл, Ак Тоок жайлоосунда, Коргон, Катыраң, Өзгөрүш, Көк Таш, Ак Суу дарыясынын боюнда өсөт. Аймактагы элдер аны чычырканак дешкен. Кадамжайдын Кызыл Булак

айылында, Ак Суу дарыясынын боюнда, Охна жана Тамаша айылында Чычырканак өсүмдүгүнүн жаш бутагынан, чырпыктарынан жана жалбырактарынан жогорудагыдай эле ыкмада кара түстү, ал эми анын мөмөсүнөн сары түстү алышкан.

Кадамжайдын Марказ айыл аймагында, Баткендин Кара Булак, Газдын тоолорунда, Раваттын талааларында, Лейлектин Жоопая, Айыкты жайлоосунда сары чайчөп (лат. *hurgesium* / зверобой, сары чай чөптөрдөн) өскөн. Уз чеберлер кызыл түстү алышкан.

Кадамжайдын Тамаша, Сурма Таш, Майдан жайлоолорунда, Баткендин Дөгмөн, Зардали тоолорунда, Лейлекте Саркент, Өзгөрүш, Дейнөө, Баул Жети Көпүрүк дарыясына жакын аймактарда, Тоо Жайлоодо, Тегирмен Таш, Кутчу жана Темирчи Кол тоолорунун кыйырларында өскөн бөрү карагаттын тамырын кайнатып сары түстү алышкан.

Арчанын тамыры жана жемиши да боёгуч заттарга ээ. Арчадан сары түстөн күрөң-жашыл (хаки) түскө чейин алышкан.

Эрте жазда осмону (лат. *isatis tinctoria* / вайда красильная / кайчы гүлдүүлөрдөн) эгип, бышкандан кийин жыйнап, соолутпай туруп, сокуга жанчып суусун сыгып алып боёк катары пайдаланышкан. Осмонун жалбырактарынан жашыл түстү жана эки жылдык болуп саналган майда сары гүлдүү суюктугунан ток көк түстү алышкан.

Фергана өрөөнүнүн түштүк-батыш кыргыздары кынаны (лат. *impatiens* / недотрога / кыналар уруусунан) көл өнөрчүлүктө да колдонушкан. Түбүнөн кесип алып, сууга салып кайнатышып, жүндү жана жибекти сары түскө боёшкон. Кынадан курт-кумурскалар качат, ошол себептен, кыргыздар буюм-тайым сакталган жерге кургатылган жалбырактарын сээп коюшкан.

Кызыл-сары түс алуу үчүн анардын кабыгын пайдаланышкан (сүрөт № 95). Анар бышканда кабыгын көлөкөлүү жайга кургатып, жыйнап чүпүрөк капчыкка салып сакташкан [АТД, №3, 2021:11].

Боёк көпкө сакталуусу үчүн тоолордон ачык ташты (нашатырь) казып таап келишип, майдалап боёкко кошушкан. Кээде ачык таштын ордуна аш тузун колдонушкан.

Иликтенген аймактын бардык айылдарында чырыш, чыраш (лат. *eremurus* / ширяш / лилиялардан) кездешет. Кадамжайлыктар *жабышкаак*, лейлектиктер *үлкөн*, баткендиктер *ширеш* деп аташкан. Тоо этектеринде, адырларда, дөңсөөлөрдө өскөн, бийиктиги 60-180 см ге чейин жетет. Гүлү, жалбырактары боёк катары пайдаланылып, сары түс алынган. Ошондой эле, жогоруда берилгендей, тамырынан желим (клей) даярдашкан. Курулуш кыштарын кынаганда үлкөндөн даярдалган желимди колдонгон деген маалыматтар кездешет. Чаткалдарды жабыштырып буюм жасоо үчүн да дөңсөө жерлерде өскөн тамырын казып алып, кургатып, тегирменге тартып, ундай кылып майдалап, суу менен аралаштырып, желим катары пайдаланышкан [АТД, №3, 2021:11].

Жүн иштетүүдө негизинен койдун, эчкинин жана төөнүн жүнүн пайдаланышкан. Жүндү иштетүүдө алгач тепшиге салып, агын сууга жууп кээде жамгырдын суусуна салып жууган, күнгө жайып кургатып алган соң, колдо тытып, андан соң жыгач жүн таракка салынган. Ийиктин жардамы менен жүндү жана жипти ийрип, калактап алышкан да боёго даярдашкан. Чоң казанга отту жагышып, сууну жай кайнатып, чымкый кара түс алуу үчүн жаңгактын жалбырагын, кабыгын жана ийрилген жипти салып, боёк жакшы жана бирдей кирсин үчүн жоон жыгач таяк менен ар жак, бер жагын мезгил-мезгили менен оодарып турушкан. Бир сааттан соң, боёлгон жипти казандан жоон узун таяктардын жардамы менен чыгарып алып, жыгач устундарга жайып коюшкан. Көбүнесе, килемди ысык мезгилдерде курушкандыктан 1-2 күндүн ичинде эле боёлгон жип кургап калган.

Иликтөө жүргүзүлгөн аймактын кыргыздары жүндөн килемдерди токушкан. Айрыкча Лейлек жергесинде килем токуу жогору деңгээлде өнүккөн. Килемдин эки түрү жүл (түк деп да аташкан) жана арави азыркы убакта да Баткен жана Лейлек аймактарынын көптөгөн айылдарында токулуп

келет. Килемдердин жалаң жүндөн (эриши да, аркагы да жүндөн) токулганы жогору бааланган. Негизинен килемдердин кара-кызыл түстөгүлөрү бааланып, ата-энеси тараптан кыздын себине көбүнчө жүл жана араби килем сөзсүз берилген. Килемдин аркагы да жана эриши да жүндөн жасалса эл ичинде “...кызына чылык (таза, жалаң) жүндөн жасалган, кара-кызыл түстөгү килем сепке бериптир”, “септи кыпкызыл кылып бериптир”, - деп баалап айтышкан АТД. Эриши же аркагы жиптен жасалса, килемдин баасы пас (төмөн) болгон. Фергана өрөөнүнө жакын жайгашкандыктан кез-кезде пахтадан да килемдерди токушкан. Пахтадан токулган килемдер жагымдуу, жеңил келген жана күбө түшкөн эмес.

Килемден сырткары түштүк-батыш Фергана өрөөнүнүн түштүк-батыш кыргыздары жүндөн кийиз, таар, айкөчөт, богжомол ж. б. токушкан. Кол өнөрчүлүктө тыбыттан же төөнүн жүнүнөн чепкендерди (сымоо чепкен) жасашкан Сымоо чепкенди баары эле жасай алган эмес. Ал тыгыз токулушу жана сыйдаң болушу үчүн жиби өтө ичке ийрилиши керек болгон. Анын жиби атайын дүкөндө ийрилген, лейлектиктер дүкөндү чарк деп аташкан.

Лейлек чөлкөмүндө жашаган элдер сымоо чепкенди кумайык чепкен деп да аташкан. Сымоо чепкен - жалаң кызыл-саргыч козунун жүнүнөн жасалган чепкен (сүрөт №. 96). Жүн жыйналгандан кийин кол менен тытып, кайчы менен кесип, кол ийикке эмес, чаркка ийрип (баралуу чаркка) алышкан. Жүн боёкко салынбай, табигый түстө болуш керек болгон. Турмуштун көчмөн тартибинин өзгөчөлүгүнүн натыйжасында буюм-тайымдардын, кийим-кеченин, жүндөн жана булгаарыдан жасалган буюмдарды көркөмдүк жактан кооздоо менен чектелген.

Буюмдарга түшүрүлгөн оймо-чиймелер, элестер, өсүмдүктөр ж. б. көрүнүштөр эл тарабынан жакын кабыл алынып, адамдардын мүдө-тилектерин билдирген жана жакшылыкка үндөйт деп эсептешкен. Ошондуктан, буюмдарда чагылдырылган элестер, оймо чиймелер адамдардын таанып билүүсүн, кабыл алуу сезимдери менен тыгыз айкалышкан [АТД, №2, 2021:10].

Жасалган үй-буюмдарына тандалып алынган боёктор өзгөчө мааниге ээ болгон. Жогоруда белгилегендей, түстөр адамга жан дүйнөсүнө таасир берери белгилүү. Ошондой эле, тандалып берилген өң чебер устанын же чебер ууздун жеке чыгармачылык беделин ачып берген.

Боёкчулар, чебер усталар боёк боло турган бардык өсүмдүктөрдү жайдын акыркы айында жыйнашкан. Өсүмдүктөрдүн сабагын, тамырын, жалбырагын жана кабыгын чогултууну күндүн кечки убагында жүргүзүшкөн. Анткени, күндүн акырында өсүмдүктөрдүн боёк болуучу касиеттери күчүнө келет деп эсептешкен. Алар күн тийбеген көлөкө жайда кургатылышы керек болгон. Түштүк-батыш аймагынын тоо этектери боёк ала турган ышкын, үлкөн, чычырканак, бөрү карагат ж. б. өсүмдүктөргө бай. Андай табигый боёктор менен боёлгон тери жана жүн эч качан оңуп кетпей, жууган сайын өңүнө чыгып турган. Жүндү же кездемени сары өңгө келтирүүдө чычырканактын тамыры, тоо гүлдөрү пайдаланылган. Жердикти кызылга боёшко чалкандын тамыры, жашыл түскө боёшко анын сабагы жана жалбырагы керектелген. Ошондой эле, уздар мала кызыл, ачык-кызыл өңдөргө келтириш үчүн анардын кабыгын пайдаланышкан. Кызыл пияздын кабыгы менен ак жүндү саргыч - кызыл жана күрөң - кызыл түскө келтирүүгө болгон. Ал эми жүндү кара - күрөң түскө келтирүүдө жаңгак мөмөсүнүн кабыгын керектешкен. Жүндөн жасалган буюмдарды, кийим кечектерди күйө түшүүдөн сактоодо жаңгактын жаңыдан чыккан жалбырактарын жулуп келишип, арасына салып чыт кездемеге ороп коюшкан (97-сүрөт).

Жүндү көк жана жашыл түскө боёодо осмону пайдаланышкан. Осмону атайын өстүрүшкөн жана андан боёк жасоо үчүн сууда кайнатышкан. Осмодон көк же жашыл түс алуу үчүн суунун аз же көп кошулушу маанилүү болгон. Лейлек жергесинин Мурас (мурдагы Маргун), Жети Таш (мурдагы Дархум), Кереге Таш (мурдагы Даргаз) айылдарынын элдери өздөрүнүн белгилүү лейлек килеминин жашыл түстөгү түрлөрүн алууда осмону кенен пайдаланышкан.

Усталар же чеберлер жипти (жергиликтүүлөр жипти канап дешкен) же жүндү боёдон мурда аны таза жууп алышкан. Жүндү же канапти аппак кылыш ушлан чөптү жулуп келишип, сууга салып жуушкан (ушлан суга салганда көбүрүп чыккан), кээ бир учурда акиташ пайдаланылган. Боёло турган жердикти муздак жана ысык суу менен бир нече жолу чайкап алышкан. Буюмдун жердигинин нукура болушу көркөм элдик салтына коошуп турат. Ошондой эле, табигый түстөгү кара койдун, боз койдун, ак койдун, кызыл койдун, көк койдун өз жүнү эле боёктук милдетти аткарып, буюмга табигый көркөмдүк жаратат.

Уздар, чеберлер өз буюмун элдин табитине жараша көркөмдүү жасоого аракеттенген. Мында тери менен жүндүн табигый түстөрү менен катар жасалма боектор да зарыл болгон.

Боекту өздөрүн курчап турган айлана-чөйрөдөгү жапайы жана маданиятташтырылган өсүмдүктөрдөн алышкан.

Флоранын көп түрү: *анар, осмо, пияздын кабыгы, арча, чалкан, чычырканак, сары чайчөп, бөрү карагат, кына, чырыш* боёк алуучу каражат катары кызмат кылган. Боекторду зарыл өлчөмдө бири-бири менен аралаштырып жаңы түстөгү боёкторду алууну да өздөштүрүшкөн.

5. 2. Флоранын сулуулук каражаты (косметика) катары пайдаланылышы

Фергана өрөөнүнүн түштүк-батыш чөлкөмүндө жашаган кыргыздар өсүмдүктөрдү сулуулук каражаты катары жана турмуш-тиричиликте пайдалуу жактарын терең түшүнүшүп, талаа-түздөрдөн жыйнап, терип келишкен. Мезгил өткөн сайын акырындап, бул өсүмдүктөрдү максаттуу түрдө тамаркада (өз короолорунда) өстүрүп, сулуулук каражаты катары кеңири пайдалана башташкан.

Кыргыздар да башка элдер сыяктуу эле адамдардын келбетине, сулуулугуна өзгөчө маани беришкен, айрыкча аялзатынын сулуулугуна көңүл бурушкан. Бул өрөөндүн аялдары косметикалык элдик каражаттарды кеңири колдонуп келген [1, 102-105-бб.]. Кооздоонуу, сулуулануу үчүн аялзаты осмо, кына жана эндик ж. б. өсүмдүктөрүн пайдаланышкан. Сулуулукту жана жаштыкты көпкө сактоо үчүн териге серпилмелүүлүк, ийкемдүүлүк беришип жана беттеги бырыштарды, сөөлдү, меңди (калды) жок кылуу, күндөн сактануу үчүн түрдүү өсүмдүктөрдөн жасалчу каражаттарды колдонушкан.

Осмону колдонууда Фергананын түштүк-батыш кыргыздарына кошуна элдердин таасири да тийген. XIX к. аягында жарым көчмөн жана отурукташкан кыргыздар осмону эгип, өстүрүп башташкан. Ал эми дыйканчылыктан алыс жашаган көчмөн кыргыздар осмо өсүмдүгүн базардан жана кыдырма майда соодагерлерден сатып алып да колдонушкан. Осмону алгач лейлектик кыргыздардын оокаттуу үй бүлөнүн аялдары пайдаланышкан. Осмону турмушка чыккан аялдар гана колдонушкан, осмо коюу кошуна жашаган өзбек-тажик элдеринен кирген. Осмону аялдар арасында көбүрөөк колдонуу XX к. башына туура келет [АТД. №3, 2021:11].

Осмо - бийиктиги 60 см, жалбырактары 10-15 см жеткен узун, жашыл жалбырактуу өсүмдүк. Фергананын түштүк-батыш кыргыздары осмону эрте жаз мезгилинде эгишкен. Анын уругу жерге себилип, жөөк (жээк) тартылган.

Осмо суулуу жерде тез өскөндүктөн, жаз мезгилинин ортосунда осмо коюуга, тагыраак айтканда сулуулук каражаты катары пайдаланууга даяр болот. Жаз мезгилинде эгилген осмонун пайдасы чоң [1, 102-105-б.].

Жай мезгилинде осмо гүлдөйт жана уруктайт, косметикалык каражат катары гүлдөгөнгө чейин колдонушкан. Фергананын түштүк-батышындагы кыргыздар осмону биринчиси-сулуулук каражаты катары, экинчиси-кол өнөрчүлүктө, үчүнчүсү-дарыгерчиликте пайдаланышкан [АТД. №3, 2021:11].

Осмонун жалбырактарын терип, күнгө аз убакыт жайып, соолутуп (осмонун соолуганы териге жакшы кирет дешкен), суусун - маңызын сыгып (осмо алакандарды терлөөдөн арылтат), кичинекей ичке чырпыктын учуна пахтаны ороп, осмого малып алып, каш-кирпиктерге коюшкан. “Осмо-кара каштын сыры” деп жергиликтүү эл каштарды калың, кирпиктерди узун кылып, аялдардын ажардуу жана сулуу болуусуна шарт түзөт. Жакшы натыйжа болуу үчүн дайыма осмону кашка коюп турушкан. Эки жумада бир жолу, кээде мүмкүнчүлүк болсо бат-баттан коюп турушкан. Кошуна өзбек-тажик элдеринин кыз-келиндери, улуу жаштагы аялдары да сооп болот деп, осмону каштарына күн сайын коюшкан. Осмону кашка жана көзгө койгондо кээде терини ачыштырат, бирок эч кандай зыяны жок, алгач жашыл түстө болуп кирет, кийинчерээк түсү (түнү бою) карарат, териге сиңет жана жакшы кирсе кашты кара көрсөтүп, эки жумага чейин кетпей сакталып турат. Осмону териге жакшы кирүүсү үчүн жаңы сырыктырылган суусун гана коюшкан, эскирген суусу бети ачык бойдон калса катып калат жана жакшы каш-көзгө кирбейт.

Осмону жыл бою пайдалануу үчүн сактоонун бир канча жолдорун билишкен. Кургатып, майдалап алуу, маңызын пахтага сиңирүү жолу, сыгып, суюктугун - маңызын идишке куюп алуу [АТД, №3, 2021:10].

Осмону күз-кыш мезгилдеринде да пайдалануу үчүн жалбырактарын кургатып, майдалап чүпүрөккө салып байлап, кышка сактап коюшкан. Каалаган убакта аны кайнатып, суук түшкөн мезгилде колдонууга мүмкүн

болгон. Каш-кирпикке ар дайым кам көрө билген аялдар жай мезгилинде осмонун суюктугун сыгып алып, пахтага сиңирип сактап коюшкан да, кышында пахтанын четинен кичине сууруп алып, суулап каш-кирпикке сүртүшкөн. Осмону гүлдөгөнгө чейин жалбырактарын көп кылып терип, суюктугун сыгып алып, атайын идишке кууп, эмки жазга чейин же жаңы осмо бышканга чейин сакташкан [АТД. №2, 2014:11].

Аталган өсүмдүктү Баткен өрөөнүнүн аялдары көп колдонулуп келген. Лейлектин Көк Таш айылынын жаш келиндери үй-бүлөдө кыз бала төрөлсө ымыркай мезгилинен тартып эле осмону кашына сүртүп башташат. Бул “кыздын эки кашы канчалык узун жана жакын болсо, кызы ошончолук энесине жакын жерге турмушка чыгат, өмүрү узун болот” деп элестетишкен. Ошондуктан, апасы кызынын каштары өсүп, бириксе деп аракеттенип осмону көп койгон. Ошондой эле, жаш кезинен осмону көп койсо каштары бат карарат деген пикирде болушкан. Кошуна жашаган өзбек, тажик элдеринде да кыз төрөлсө, жети күндөн кийин энеси анын кашына осмо коюп баштаган. Кээ бир аялдар дайыма каштарында осмо болушун каалап, каштарына, эки каштын ортосун атайын ийне менен чегип, канын чыгарып, чегилген жерге осмону коюшкан. Натыйжада, осмо териге сиңип, көк түстө болуп өмүр бою кетпей калган. Колдоруна тамгаларды, беттерине кал да коюшкан. Осмо каш-кирпиктерди карартып, алардын жакшы жана коюу өсүшүн шарттаган.

Осмону бир гана каш – кирпик үчүн колдонбостон, чач түшүп калганда же чачты коюлтуу максатта да маңызын чачтын түбүнө сүртүшкөн.

Кына (хна) – бийиктиги 0,5 метрге жеткен, жалбырактары анча чоң эмес, жалтыраган ачык жашыл өңдөгү, кооз түстө гүлдөөчү жерде өсүүчү өсүмдүктөр тобуна кирет. Жалбырагынын узундугу 3-7 см., туурасы 1,5-2,5 см түзөт. Ал суулуу жерди жакшы көрөт. Кынаны жергиликтүү калк өз короолоруна эгишкен. Бул өсүмдүк эрте жазда эгилип, жай мезгилинин акырларында бышып даяр болот. Ал башка өсүмдүктөр сыяктуу эле уругунан көбөйөт. Анын уругу жерге себилип, жөөк (жээк) тартылат. Кына бийик

болуп өсүп чыгып, анан гүлдөп, гүлдөгөндөн кийин бышат. Гүлү кызыл, ак, көгүш түстө болуп, өтө кооз келет. Кынанын илимий аталышы – лаусон инермис (латынчадан которгондо “тикенсиз лаусон” дегенди билдирет). Ушул өсүмдүктү изилдеген англиялык дарыгер Исаак Лаусондун атына коюлган [146, 2011]. Бул өсүмдүктү дүйнө элдери хна, эль-хна жана хенна деп да атап келишет. Кынанын бир канча пайдалуу жактары бар. Осмосыяктуу эле кына өсүмдүгү сулуулук каражаты, кол өнөрчүлүктө табигый түс берүүдө жана дары катары пайдаланылып келген.

Фергананын түштүк-батышындагы кыргыз аялдары кынаны сулуулук үчүн колдонуп келишкен. Кынанын жалбырактарын чач, тырмак (кол жана буттун тырмактарын) жана алакандарды боёо үчүн пайдаланышкан. Биринчиден тырмактар кызгылт-сары түскө боёлуп, кооздук жаратса, экинчиден дарылык касиети-тырмактын көтөргөн. Тырмак жана алакандарды боёодо кынаны бышкандан кийин кесип алып, күнгө таштап бир аз соолутуп алган. Соолугандан кийин тактага коюп балта менен чаап майдалап алып, өнү жакшы кирүү үчүн ачык таш (квасц) кошушкан. Даяр болгондон кийин колдун алакандарына салып, колду жумуп, буттардын таманына коюп, чүпүрөк менен кынанын суусу чыкпагандай кылып, байлап коюп жатышкан. Кына 7-8 саат ичинде териге жана тырмакка кирип бүтөт. Лейлектик кыргыздарда көбүнөсө кечинде жатар мезгилде кынаны колго жана бутка коюп таңып жатышкан. Анткени, түн ичинде адам уктаганда жай жатып, кына териге жакшы сиңген.

Кынаны күндө жакшылап кургатып, майда кылып эзип алып, кышта аны кара чайга аралаштырып коюшкан. Көбүнчө кыргыздарда айт майрамдарында кыз-келиндер кынаны атайын кол жана буттарына коюп сулууланышкан.

Кына өсүмдүгүнүн кичинекей ак жана кызгылт, көгүш топ гүлүнүн роза гүлүндөй жагымдуу жыты бар. Кол менен терилген гүлдөрүнөн эфир майы алынып, азыркы кезде ал парфюмерия өндүрүшүндө же кымбат чач боёк катары колдонулат. Кына менен чачты каалагандай өңгө боёошот. Ал

аллергия чакырбоочу өсүмдүк болуп эсептелгендиктен, химиялык боёкторго караганда бир кыйла зыянсыз келет.

Баткендин Рават тоолорунда, Геревшин жайлоосунда, Лейлектин Жети Көпүрүк, Карасан, Жыгачы жайлоосунда бою 20-40 см. жеткен кооз гүлдөгөн, көз тикенге окшош, жалбырактары түктүү келген, жашыл, тамыры жоон жана тик, кыпкызыл боёктуу көп жылдык эндик (лат. *macrotomia euchroma* / макротомия красящая / эндиктерден) өсүмдүгү кездешет. Тоолордун таштак, кургак беттеринде, аска-зоолордун жаракаларында, кумдуу жерлерде, чөлдүү өрөөндөрдө өсөт. Кыргыздар эндиктин тамырын боёк катары колдонушкан. Кыргыз аялдары эндик өсүмдүгүнүн тамырын казып алышып, майдалап, беттерине упа кылып жана эриндерин кызартуу үчүн койгон. Эндик-упа аялзатынын жүзүнө көрк берип, сүйкүмдүүлүгүн, келбеттүүлүгүн арттырган, бетти шамалдан (суукта бетти жарылып жана ысыкта күн көтөрүп кетишинен) жана күндөн сактаган. Кыргыз элинин ойчул акыны Арстанбек Буйлаш уулу “Тар заман” поэмасында:

Кымкап кийген кыздардын
Тал-талдап өргөн чачтары,
Осмо койгон каштары
Түйдөктөлүп жүн болду.
Эндик жапкан беттери
Кызылы өчүп, боз болду,
Кыйын заман кез болду –

деп, замандын бузулушун, оорлоп кеткенин осмо, эндик коюп жүргөн кыз-келиндердин келбетине салыштырып ырдаган [26, 94-б.]. Ошондой эле, кыргыз элинин бир топ элдик ырларында “Эндик казган таштардан, кыздар сонун турбайбы!”, “Эндиктей эки бетте кызыл нуру” жана элдик макалдарда “Эри сүйбөс катынга, эндик - упа не пайда”, - деп эндик өсүмдүгү жөнүндө эскерилет [149, 454-б.].

Жогоруда белгилегендей, аталган аймактын кыргыздары сулуулукка терең маани беришип, аялдар сырткы келбетине, тагыраагы беттерине (жүзүнө) кам көрүшүп, бет кап (маска) катарында сүт-азыктарынан

өндүрүлгөн тамак аш гана пайдаланбастан, өсүмдүктөрдү да колдонушкан. Бет кап бетти сергитип, терини азыктандырып, нымдандырып жана жылмакайлаган. Жай мезгилинде айрым келин-кыздардын беттери кургап, күн көтөрүп сепкил түшөт. Мурундун үстүнө кара тактар (кара дактар) пайда болуп, ысык күндүн нуру бетти күйдүрөт. Андан арылуу үчүн айрым учурда кара карагаттын, кызылгаттын мөмөлөрүнөн бетке бет кап жасашкан. Ал бетти агарткан. Натыйжада, бет кап беттеги тактарды кетирип, терини чындап, жашарткан жана бырыштарды кетирген.

Эрте жазда тоодон ак козу байчечекейдин (Лейлекте, Сүлүктү, Кулунду өрөөнүндө өсөт) тамырын казып алышып, саябан жерге кургатышып, кургатылган бужугумду (бузгундж) күйгүзүлгөн көк туз - далпаранди (медный купорос) (далпаранди идишке салып, отко койсо аппак болуп күйүп калган) жана акшакты (күрүчтүн майдасы) бирдей өлчөмдө алып, сокуга жанчып ундай кылып майдалап алышып, анан кара ыраң менен аралаштырып коюшкан. Бул тиш калы-чардали деп аталган. Аялдар даяр болгон кошулманы кичинекей түйүнчөккө түйүп сакташкан.

Фергана өрөөнүнүн түштүк-батыш чөлкөмүн байырлаган кыргыздар тиш калы менен тиштерин боёшуп, сулуулук каражаты катары пайдаланып келишкен. Лейлек, Баткен чөлкөмүндө жашаган элдер бул кошулманы – чардали деп аташкан [АТД. №3, 2014:11].

Ф. И. Кушелевский өз эмгегинде Фергана өрөөнүнүн аялдары тиштерин карартуу үчүн бузгунч кошулган аралашманы тиш – калы коюшат деп жазган [87, 348-б.].

К. Мамбеталиева Сүлүктү, Кызыл-Кыя жергесинде болуп, жергиликтүү элдин турмуш-тиричилиги, маданияты боюнча изилдөө иштерин жүргүзүп, тиш боёгу жөнүндө, аны пайдаланышы туурасында кызыктуу маалыматтарды белгилеген. Сүлүктүдө, Кызыл-Кыяда жашаган кыргыз аялдары тиштерин кара түскө (тиш калыга) боёп жүрүшкөн деп белгилейт. Аны базардан сатып алышкан. Боёкту (порошокту) түндө уктаардан мурда тиштерге сээп жатышып, эрте менен оозду чайкап коюшкандан кийин,

тиштер капкара болуп жылтырап калган. Боёк кеткенден кийин кайрадан эле ушул тартипте тишти боёп коюшкан. Кыргыздарда тишти боёо сулуулук катары саналып, тиштер бузулбайт, оозго жагымдуу жыт берет деп эсептешкен. Кийинчерээк, аны кээ бир жашы улгайган аялдар гана колдонуп, тиштерин боёп калышкан деп жазып калтырган [101, 74-б.].

Лейлектин Андарак, Кара Камар айылдарындагы аялдар да тиштерине тиш калы салып келишкен, бардык эле аялдардын тиштерине кире берген эмес. Эл ичинде аял кишинин тишине боёк кирбей калса “муз тиш” экен дешкен. Эгерде жакшы кирсе, тиштер капкара болуп жалтырап калган. Аны ар дайым колдонгон аялдардын тиштери аябай бекем болуп, 80-90 жашка чыкканда да, өлөр-өлгөнчө түшкөн эмес. Лейлектин Темирчи Кол жайлоосунда өмүр кечирген жашоочулардан жыйналган маалыматка ылайык карыган кемпирлер бул дүйнөдөн өткөндө тиштери күнү бүгүнкүдөй турчу дешет. Демек, бул чөлкөмдүн аялдары тиш калы менен тиштерин сулуулап эле эмес, бекемдигин да сактоо үчүн аракет кылышкан. Төрөттөн кийин көпчүлүк аялдардын тиштери суукка алынып, бошоп калган да, тез эле тиштеринен айрылып калышкан. Ал эми чардалини такай колдонгон аялдардын тиштеринин мүлктөрү шишкен эмес, оорубай, курт түшкөндөн алыс болуп бекем сакталган. Аялдар арасында “...тиш калы сепкен жакшы болот, оо дүйнөдө да сообу зор (чоң)” деп айтылган [АТД. №3, 2014:11].

Лейлек аймагынын Тайлан айылынын тургундарынын айтымында энелер атайын тиш калы, эндик, атыр ж б. нерселерди өлүмтүгүнө кошуп даярдап коюшкан. Аларды кыз-келиндерине көрсөтүп: “мен дүйнөдөн өтсөм, сууга алгандан кийин тишиме тиш калыны салып, бетиме эндик упа сүйкөп, атыр сээп, сулуулап жерге бергиле, - деп насыят калтырып кеткен. Элдин ишеними боюнча “...акыретте тиги дүйнөдө тиши кара болсо – аял, тиши ак болсо – эркек экендиги билинет”, - дешкен [АТД. №3, 2014:11].

Өсүмдүктөрдүн курамынан жасалган табигый сулуулук жана ден соолук тартуулочу – чардали (тиш калы) азыркы учурда унутта калып,

жасалбай жана колдонулбай калган. Чардалини, анын курамын, колдонуу жолун билген адамдардын катары суюлуп, жокко эсе.

Таш кына, эңилчектер (лат. lichenes / лишайники) Фергананын түштүк-батыш аймагынын бардык тоолуу өрөндөөрүндө кездешет (сүрөт № 98). Жергиликтүү кыргыздар жаз мезгилинде ташта жабышып өскөн эңилчек өсүмдүгүн – таш кына дешип, сулуулук каражаты катары кеңири пайдаланып келишкен. Аны колдоруна – алакандарына коюшкан. Айрыкча, жаш келин-кыздар, жаш балдар мал айдап барышып, кайтканда, таштардагы эңилчекти нымдап, ыңгайлуу жалпак таш менен сууланган эңилчекти аралаштырып эзип, колдорунун алаканына, тырмактарына коюшкан. 5-10 мүнөттө колго коюлган кына кургап калгандан кийин сууга жууп салышкан. Жуулгандан кийин колго жана тырмактарга кызгылт сары түстө кирип калган. Таш кына колго сулуулук эле тартуулабастан, дарылык касиети да чоң болгон. Колдорду тердегенден арылткан, канчалык көп коюлган сайын тырмактар этке жабышпай, акырындап көтөрүлө баштаган.

Таш кынаны кышка сактоо максатында Фергана өрөөнүнүн түштүк-батыш жеринде жашаган кыргыздар эңилчек бар таштарды бирин-бирине кагып, кынасын түшүрүп алышкан. Ал куруттун күкүмүндөй майда болуп калган. Аны түйүнчөккө салып сактап, каалаган мезгилинде кынаны ташка коюп, жылуу суу менен аралаштырып колдун алакандарына сүртүшкөн [АТД. №3, 2014:11].

Ошондой эле, сарымсак бышкандан кийин терип, күнгө кургатып, сабагынын түбүн 5-10 см. кесип алып, оттун коруна басып, карарып күйгөндөн соң, аялдар каштарына сүртүшкөн. Кашты карартып сулуу көрсөткөн.

Ошентип, XIX к. аягы– XX к. башында Фергана өрөөнүнүн түштүк-батыш аймагында жашаган кыргыздар сулуулук каражаты катары *осмо*, *эндик*, *кына*, *таш кына*, *сарымсак өсүмдүктөрүн жана тиш калыны* колдонушкан.

Учурда, аталган өсүмдүктөрдүн ичинен осмону гана каш – кирпичтерине коюшат, кынаны пайдалануу унутта калып баратат, ал эми, калгандары такыр эле колдонуудан чыккан.

Табигый боёктор адамдын организмине зыяны жок болгонуна карабастан, химиялык жол менен алынган, каш-кирпикти, чачты түшүргөн, зыяндуу косметикалык каражаттарга элдин талабы күч болуп келүүдө.

Ошентип, тери менен жүндү иштетүүдө алардын табигый түсү пайдаланылган, бирок, албетте, көп түстүү кооздук буюмдарын жасоодо алар жетишсиз болгон. Ошондуктан, жасалма боёктор да зарыл эле. Аларды кыргыздар жапайы жана маданиятташтырылган өсүмдүктөрдөн алышкан. Тиешелүү бөлүмдө айтылгандай, боёкторду *анар, осмо, пияздын кабыгы, арча, чалкан, чычырканак, сары чайчөп, бөрү карагат, кына, чырыш* сыяктуу өсүмдүктөрдөн алышкан. Боёкторду зарыл өлчөмдө бири-бири менен аралаштырып жаңы түстөгү боёкторду алууну да өздөштүрүшкөн.

Сулуулукка, көркөмдүккө умтулуу, өзгөчө аялзаты үчүн табигый көрүнүш. Кошумча сулуулук тартуулоочу каражатты адамзат минералдар менен катар жаратылыш өсүмүктөрүнөн алгандыгы белгилүү. XIX к. аягы–XX к. башында Фергана өрөөнүнүн түштүк-батыш аймагында жашаган кыргыздар сулуулук каражаты катары өсүмдүктөрдү көбүрөөк пайдаларган. Алар: *осмо, эндик, кына, таш кына, сарымсак жана тиш калы*. Учурда, аталган өсүмдүктөрдүн ичинен осмону гана пайдаланышат, ал эми калгандары унутулган.

VI. БАП. ФЛОРАНЫ САЛТ-ЖӨРӨЛГӨЛӨРДӨ ПАЙДАЛАНУУ.

VI. I. Өсүмдүктөрдү каада-салт, жөрөлгөлөрдө пайдалануу

Фергананын түштүк-батыш аймагын жердеген кыргыздар өсүмдүктөрдү рационалдык максаттарда колдонуу менен катар каада-салт, ырым-жырымдарда да кеңири колдонушкан. Аталган чөйрөдө өсүмдүктөрдү же алардын түрлөрүн пайдалануу иррационалдык мүнөздө болгон. Коомдук, табигый жүрүмдөрдүн чыныгы жана түпкү себептерин аңдап-билүүгө алсыз болгондуктан, элдер түрдүү ырым-жырымдар аркылуу тилегине жетүүгө умтулган. Бул тууралуу бизге чейин окумуштуулар жазышкан. К. Мамбеталиева аталган аймактагы кыргыздарда келинди көчүрүп барарда ал отуруучу арабага “келиндин ырыскысы мол болсун”, - деп кебек себишкенин белгилеген.

Арабанын тегиге септим кепек (кебек),
Келин айым сурасаң өтө элпек
Яр-яр [101, 93-бет].

Тоодо өскөн арча өсүмдүгү менен аластоо кеңири колдонулуп, келинди көчүрүп келишкенден кийин, үйдү арча же адырашман менен ысырыкташкан (аласташкан). Келинди бөлмөнүн төрдөгү бир бурчуна “келинибиз ийкемдүү, турмушка бышык, кабылы (жоош) болсун”, - деп пөстөккө (тери көлдөлөң, пост – тажик тилинде тери) отургузуп, “ырыскысы балант (ырыскысы мол) болсун”, - деп келиндин жоолугунун үстүнөн – башынан ылдый буудай чачышкан. Кызыбыз “айылчы” (үйдө турбаган) болуп калбасын деген мааниде келинди көчүрүп барышкан туугандары-эжелери, жеңелери куданын үйүнөн башка үйлөргө конокко барышкан эмес. Жеңелери келинди таштап кетерде отурган жеринен жылдырбай колтугуна эки нанды кыстартып, көйнөгүнүн бир этегине сабы жыгач балтаны, экинчи жагына супараны коюп, “ошол үйдө отуруп – тынып кетсин”, - деген максатта “этегин бастырып” кетишкен [АТД. №2, 2017: 10].

Бешик тойдо да флораны пайдаланышкан. Баланын бешигин бөлмөнүн ортосуна коюшуп, өсүп-өнгөн эки байбиче (көп балалуу, эгиз балдарды

төрөгөн, үлгүлүү балдарды тарбиялаган энелер) эки жагына отурушуп, ооздоруна боорсокту тиштеп алышып баланы бөлөшкөн. Андан соң бешиктин үстүнө “буудайдай болуп өнүп өссүн”, - деп куурулган буудайды себишкен. Нанды улук тутуп, кээде бала чочубашы үчүн, тынч уктасын, - деп баланын башына токоч нан, бычак коюшат. Ошондой эле, нан адамды жамандыктан коргойт деген мааниде беймаалда (шам мезгилинде, кечинде) сыртка чыкканда наристенин койнуна нан салып коюшкан [АТД, №2, 2017: 10].

Стационардык үч айылда тең күн сайын кечинде жаш баланын бешигин энеси кургатылган арчанын же адырашмандын бүрүн түтөтүп ысырыктап, анан баланы салып бөлөшкөн.

Маркумду акыркы сапарга узатуу салтында да бир канча өсүмдүктөрдү пайдаланышкан. Алсак: күн ысык мезгилде сөөк жаткан бөлмө жыттанып кетпесин үчүн, келген кишилерге жагымдуу жыт чыгып турсун деп жалбызды, райханды (базилик), кээде эрменди же шыбакты бөлмөнүн бурчуна коюп коюшкан [АТД, №2, 2017: 11].

Сөөктү сууга алардан мурда казанга суу куюп, от жагылган соң ага бир ууч ак пахта (кебез) салып коюшкан. Сөөктү (өзгөчө көп жашаган аксакал кишилердин) жуугандан калган суу жана жууганга колдонулган кол кап менен кошо “биз да ушул кишилердей өмүр кечирели”, - деген ниетте сөөк жууганга катышкандар, кээде туугандары же тажияга (жаназага) келгендер ал пахтаны атайын сурап алып кетишкен.

Тери ооруларына кабылгандарды ошол суу менен жуунтса сакайып кетет деген ишеним болгон. Ошондой эле, уйдун желини сезгенгенде ошол кебез же кол кап менен сакаят деген ишенимде ырымдап сылаган [АТД, №2, 2017: 11].

Эркектер сөөктү мазарга (кабырстанга) алып кеткенден кийин, аялдар үйгө кирбей сыртта отуруп, эркектердин кабыр жайдан келишин күтүшкөн. Сөөк чыккан үйдүн келини чакага жылуу сууну куйуп алып, маркумдун жакындарына – ыйлап отурган жана маркумду акыркы сапарга узатканы

келишкен аялдарга –“өлгөн кишиден сууп кетишсин, көп жоктоп ыйлай беришпесин”, - деген максатта беттерине жана алакадарына суу чачышкан. Андан кийин өсүмдүк майы сиңирилген пахтаны кол манжаларынын тырмактарына сүртүп чыгышкан [АТД, №4, 2022: 6].

Кешик берүү жөрөлгөсү. Изилденип келген аймактын кыргыздары унду жана ундан жасалган азыктарды жогору баалашып, ыйык санашкан. Бекеринен элдик чыгармаларда, макал-лакаптарда, эмгек ырларында: “алтын, күмүш – таш экен, арпа, буудай – аш экен”, “нан –жашоонун булагы”, “нансыз жашоо жок”, - деп айтылган. Ошондон улам, кыргыздар: “нанды ыйык, адам өмүрүнүн азыгы”, - деп жогору баалашкан.

Элибизде “Жамгыр менен жер көгөрөт, бата менен эл көгөрөт” жана “Жакшы ниет-жарым дөөлөт”, - деп айтылгандай, кыргыздар улуулардын батасын, алардын жолун жолдоо максатта кешигин алууга ниет кылышкан. Ата-бабалардын кешик берүү жөрөлгөсүнүн тартиби, эрежелери азыр да өз маанисин жоготпой келет. Кешик негизинен жаштарга жакшы жана аруу тилек менен улгайган, өсүп – өнгөн, аттуу – баштуу адамдар тарабынан берилген: “Жүргөн жолуңа, баскан жолуңа көлөкө түшпөсүн, Алла Таалам асырап жүрсүн, менин жашымды берсин”, - деп бата кылып, нанды же боорсокту ырымдап тиштеп берген. Кешик алган киши кешигин үйүнө алып барып, үй-бүлө мүчөлөрүнө, айрыкча, жаш балдарга ооз тийгизип, “Бизге да аксакалдын жашын берсин, ооматын берсин”, - деп ниет кылышкан. Карыялар кээде ырымдап, кешик катары өзүнүн ичип аткан тамагынан, нан, боорсокторго ооз тийип, жаш балдарга, жаштарга берген [2, 102-105-б.].

Алган келини же турмушка чыгарган кызы парзантүү (балалуу) боло албай жүргөндүктөн энеси же кайненеси жакшы ниет-тилек менен сүмөлөк атап кайнатышкан. “Жакшылык болсун, эгин-тегин болсун, балам көп балалуу болсун, өмүрү узун болсун”, - деп бир жыл, үч жыл, беш жыл же жети жыл тагыраак айтканда, так жылы кайнатышкан. Сүмөлөктүн курамы да негизинен өсүмдүк азыктардан турган. Сүмөлөктүн алдынан өсүмдүк майына челпек бышырышкан. Аксакал кишилер тарабынан куран окулуп,

челпекти сындырышып, баары ооз тийишкен. Өндүрүлгөн буудайдын четинен бычак менен кесип, даам татышкан. Өнгөн буудайды майдалап, сүзгүчтөн өткөрүп сузуп алышкан. Ага суу, ун кошулат да казанга куюлган. Андан кийин гана сүмөлөк кайнатыла башталган. Негизги азыктардан сырткары жети даанадан жаңгак, мейиз, өрүк кошушкан. Сүмөлөк даяр болгондон кийин айыл аксакалдары жана байбичелер келишип, маркумдардын арбагына (рухуна) куран окуп, ”Тилегиңер кабыл болсун, мурадыңар асил болсун, ар пенденин тилегин кудайым берсин”, - деп бата тилешкенден соң казан гана ачылып, сүмөлөктүн бетине түшкөн белгини жорушкан. Эгерде сүмөлөктүн бетине түшкөн белги баланын таманына окшош болсо “Кудай тилегиңерди – бала берет экен” дешкен [АТД, №1, 2017:6].

Кыргыздарда боюнда бар келиндин төрөтү жеңил болсун деп кудайы атап, аялдарды чакырып, шаршемби күнү Умай энелерге ундан атала жасаган. Улгайган өсүп-өнгөн кары аялдар унду элеп баштап беришкен. Аталаны казанга салгыча көп балалуу болгон, боору бүтүн (бир никелүү) байбичелердин бирөөсү ак пахтаны (кебезди) майлап, тактанын бетине жети чырак коюшкан. Сол колуна пахтаны кармап, оң колу менен аз-аздан жулуп, жетиге бөлүп алып, эки-экиден, эң акыркысын бирөө кылып (так, жупсуз) жыгачтын үстүнө коюп, кош бойлуу аялга “Умай эне, Батма-Зуура колдосун, эсен-аман эки бөлөк болуп, кудай колдоп жарыктыкка чыгып, колу-бутун жыйып алсын, баласын этегине ороп алсын”, - деп куран окулуп, байбичелер бата кылышкан. Чырактын күйүшүнөн аялдын төрөтүнүн кандай болушун аныктоого аракет кылышкан. Отту ыйык тутуп, эгерде коюлган чырак жакшы күйсө демек, аялдын төрөтү жеңил болот деп, чырак караалжын тартып жакшы күйбөй же өчүп калса, төрөтү оор болуп же кандайдыр бир жамандыктын жышааны катары боолгошкон. “Эми-дому шул имиш, эмчилердин колу имиш. Менин колум эмес, Умай энелердин колу, пири-пешпайымдын колу”, - деп, чырак коюу жөрөлгөсү бүткөндөн кийин гана келиндер эленген (элгекте элгенген) унду майга кууруп, кайнатып атала

жасашкан. Атала бышкан соң, келген аялдарга бир чыныдан куюп берет. Бышырылган атала эки никелүүлөргө (эки, көп турмуш кургандарга) куюлган эмес, алар өздөрү билип эле атала ичүүдөн баш тартышкан. Атала ичилип бүткөндөн кийин гана башка тамактар тартылган [АТД, №2, 2017: 10].

Бала төрөлгөндөн кийин перзенттүү болдук деп ата-энеси кубанып, жентек той беришкен жана ага арнап жанчман тамагын жасашкан. Жентек нанды ысык казанга жаап, кара жыгачтан жасалган чон табактарга нанды кол менен майдалап салып, сары майды же карын майды күйгүзүп, нанга куюп мыжыктап, жанчман жасап, эки адамга илегенге салып коншу-колонду, айылдагы аялдарды, абысын-ажынды, дегеле, бир айылды чакырып таркатышкан. Келген коноктор “Бешик бооңор бек болсун, өмүрүң узун болсун, бак карасын, Кыдыр даарысын. Жорткондо жолу болсун, Кожой Кыдыр жолдошу болсун”, - деп ата-энесине жана наристеге бата беришкен. Жанчман тартылган соң артынан келген меймандарга тамак-аш берилген [АТД. №4, 2017:5].

Жети токоч жасоо ырымы – адам кырсыктанда, ооруга дуушар болгондо, түшүнөн чочуганда (жаман түш көргөндө) кырсыктын же оорунун аягы жакшылык менен аяктаса экен деген максатта аткарылат. «Жети» саны байыртадан кыргыздарда ыйык маанини туюндуруп келген сан. Жети саны-символикалык ыйык деп саналгандыгы туурасында Саян-Алтайдагы, Монголиядагы байыркы кыргыз, түрк руна сымал жазууларда да ырасталган [АТД. №4, 2017:5]. Ар кандай жамандыктан алыс болуу максатта “Кудай өзүң жамандыктан алыс кыл, өзүң карегинде сакта”, - деп жети же тогуз (так санда болуш керек) токоч кудайы айтып, айылдагы жаш балдарга таркатып берет.

Бала бир жаштан ашып, эми каз-каз (там-туң) басып калганда, ата-энеси эл чакырып, дастарконун жайып баланын тушоосун кестирет. Тушоосу кесилген бала чалынбайт, жыгылбайт жана тез басат дешкен. Баланын эки бутуна ала жипти кайчылаштырып байлап, башынан ылдый боорсок, таттууларды чачыла кылып чачышкан.

Жаш баланын алты айдан бир жарым эки жашка чейинки мезгилинде чачы тегеренип жол түшкөндөй болуп өспөй калганда, көздөрүнүн каректери гылырайып (көзү кылайып) баштаган. Мындай ооруну (быжы, бижи оорусу) аталган аймактын кыргыздары “баланын башына жол түшүптүр” деп коюшкан. Оору өтүшүп кеткенде баланын кулактарынын астына чейин жол түшкөн. Бул оорудан айыктырыш үчүн, баланын көзү гылыр болуп калбасын деп энеси атайын баласына арнап патир жасап казанга бышырган. Казан патир баланын башына кийгизгенге ыңгайлуу болгон. Айылдагы карыган аксакал адамга, болгондо да кемеге түшкөнгө кишиге патирди кестирген (сүрөт № 99). Кайыкка чыккан киши патирди кессе эм болот деген ишеним болгон. Баткен өрөөнүнүн Кара Булак айылынын тургундарынын айтуусунда согушка катышкандарды кемеге түшкөн, - деп бижи болгон баланын башына ар шаршемби сайын (үч шаршемби), түш оогонго чейинки убакытта патирди кестиришкен. Эмдеген адам баланын башына патирди кийгизип, эки кулагынын жанынан, эмгегинин аркасынан тегеретип кесип койгон. Шарт боюнча башына жол түшкөн наристе да, энеси да патирге ооз тийбеши керек болгон. Кесилген патир эмдеген кишиге берилген. Көбүнесе, бул оорунун алдын алуу максатта бала үч айлык болгондо эле нан же патир арнап бышырып, баланын башына кийгизип, четин ырымдап кесип коюшкан. Аны менен кошо энеси айылдагы үч айрылыш жолдун кесилишине баланы жаткырып, томолотуп алышкан. Эгерде убагында баланы ушундай салт жөрөлгөлөр менен дарылабаса, көзөрү гылыр (кылыр, кылай) болуп, чачтары түшүп өспөй калган [АТД, №2, 2022:5].

Жай айларында, айрыкча асат айында (августта) жаш балдар ич өткөк оорусу менен көп ооруган. Бул айды баткендиктер, лейлектиктер “чычкак ай” дешкен. Балдарын бул касалдан (оору, кесел) жакшы кылуу (сакайтуу, айыктыруу) үчүн энеси ниет кылып челпек бышырышкан. Челпектин жасоодо унга суу, туз кошуп ийлеп, бир аз тыныктырып, майда зубалаларга (камырды майда бөлүктөргө бөлүү) бөлүп алышкан. Тактага нургуч (үбөлүк) менен жайып, баласынын оорудан айыгышын ичинен тилеп, камырды жайып

алышкан. Казанга от жагып, майды кызытып, челпектерди бышырып алышып, айылдагы карыган кемпирлерге эмдетишкен. Эмчи байбичелер казан коюлуучу түпкүчтүн ортосунан үч жолу баланы өткөрүп, андан соң үч жолу өздөрүнүн аласынан өткөрүшкөн. Наристенин энеси ырымдап бышырылган челпектерди эмдеген кемпирге берип кеткен [АТД. №4, 2017:5].

Бала көзүн бат-баттан ирмеп (көзүн кыйбындата берсе) калганда парпи болуптур дешкен Парпини дарылоодо эмчи байбичелер дуба кылып, сурпаны (супра) жазып, баланы жылаңачтап, ичиндеги унга ары-бери томолотуп алышкан. Андан соң баланын бети-башын аарчып, кайра кийимдерин кийиндирип коюшкан.

Аталган чөлкөмдү жердеген кыргыздарда эркек балдарына арнап сүннөт той өткөргөндө сурпа салды салтын кылышкан. Аны “супра жайды” деп да аташкан. Тойго жасалуучу нан, боорсок жасоо кыз-келиндердин негизги милдети болгон. Ошол себептен, айылдагы өсүп-өнгөн үч-төрт байбичелер унду элгекке элгеп (элекеке элеп) баштап беришкен, калгандарын жаштар улантышкан. Сүннөткө отургузулуучу баланы “кочкордой бала болсун”, - деп ниет кылып, кочкордун сөлөкөтүндөгү жети даана боорсокту бышырышкан [АТД, №4, 2017:5].

Адамдар тарабынан тамак катары желбесе да, көөнө мааниге ээ болгон бертик көмөчү болуп саналат. Оор жүк көтөргөндө, ыксыз кыймыл-аракет жасоодон белин оорутуп же белин бертинтип (мертинтип) алганда белине бертик тартышкан. Белин бертинткен киши оор жумуш жасаганга жарабай, жакшы белин көтөрө албай, түз баса албай калгандагы бейтап абалы бертик деп аталган. Бардык чарбачылык иштер адамдын кара күчү менен аткарылгандыктан, бертик оорусу эркек кишилерде көп учураган. Бертик оорусуна чалдыкканда ноокастаган кишинин жакын адамын бертик сураткан. Бертик суроо жөрөлгөсүн аткарууда оорулуу кишинин жакын адамы табакка жыгач чөмүчтү салып, жети үйдү кыдырып, азык сурап келген. Бертик суроонун өзүнчө тартиби, бузууга мүмкүн болбогон эрежелери туурасында

окумуштуу С. Т. Кайыпов Памир кыргыздарынын салттары чагылдырылган илимий эмгегинде баса белгилеген [75, 82-б.].

Иликтенген аймактын жергиликтүү элинин айтымында бертик жыйноого барган киши улам бир кошунасынын үйүнө барып, боюн көрсөтпөй, сүйлөбөй, табактын четине чөмүчтү уруп кожоюнду чакырат же эшиктен кирбей чөмүчтү сунат. Чөмүчтү көргөн үй ээси да (бул салтты иликтенген аймактын бардык жашоочулары жакшы билген) салт боюнча бертик сурап келген кишини карабоосу керек. Кадамжайдын Айрыбаз айылындагы жашоочулардын айтымында иштин чоо-жайын түшүнгөн үй ээси сүйлөбөстөн, салттуу идишке ун, май, туз же дагы башка чийки азык салып берет. Ал эми Лейлектин Көк Таш айылындагылардын берген маалыматы боюнча, бир чөмүч ун салып беришкен. Жети үйдөн жыйналган унду, азыктарды сууга салып камыр жууруп, бертик көмөчүн оттун коруна тегиз кылып бышырат. Ундун четинен алып, сары майга же койдун майына кууруп, атала бышырып, ысыгында оорулууга ичиришкен. Бертик көмөчү адамдар тарабынан желбегендиктен, даамы, жумшак-катуулугуна карабайт. Бертик нан бышкандан кийин табын кайтарбай, бертинген оорулуунун белине тартып, кездеме менен байлап, жылуу ороп жаткырып коюшкан. Бертик көмөчтүн ысыгы тарагандан кийин оорулуу адамдын белинен чечилип алынып, итке же малга берилген [АТД. №2, №3].

Түштүк-батыш Фергананын элинин каада-салтында дандын түрлөрүнө да таандык милдет артылганын көрүүгө болот. Алардын бири – келиндин этегине буудай же күрүч себүү салт-санаасы. Келинди кайын журтуна көчүрүп келгенден кийин (келин үйдүн бурчуна отургузулуп, көшөгө тартылган) энеси кызына акыл-насаатын айтып, куданын үйүнөн чыгып бара жатканда “Кыздын этегин бастырып кетейин”, - деп айтат да, кыздын бир жак этегине териден жасалган ун салынган сурпа (супра), экинчи этегине балта бастырып коет. Бул “Балтадай оор болуп, нандай ырыс-кешиктүү келин болсун” дегенди туюндурган. “Таштай оор болсун, отурган жайынан козголбосун, күрүчтөй көбөйсүн”, деп келинди отургузуп көйнөгүнүн этегин

жайып коюп, белгилүү бир өлчөмдө буудайды же күрүчтү келинди айландырып, этегине сээп коюшкан, кээде башынан айлантып чубуртуп себишкен [АТД, №4, 2017:6].

Лейлек аймагындагы Голбо, Коргон, Андарак, Көк Таш, Сүлүктү айылында жашаган кыргыздар кызды турмушка узатарда сеп даярдаганга (кызга арналган сепке кебез салуу) кошуна аялдарды жардамга чакырган. Бул салт пахта салды деп аталган. Ата-энеси кыздын себине алты, кээде он эки көрпө (эки кишилик чоң жууркан), алты көрпөчө (бир кишилик жууркан), он же он эки жакандоз (жер төшөк), алты жуп эки кишилик жаздык, алты жуп балыш (жаздык) беришкен. Жууркандарга, төшөккө пахта (кебез) салуу учурунда өсүп-өнгөн байбичелер “Ушул кызыбыз барган жеринен баар таап, буудайдай көбөйүп жүрсүн, бай болсун, бадөөлат (дөөлөттүү) болсун, турмушу канттай ширин болсун”, деген ниетте пахтанын арасына бир ууч буудай чачышкан. Кээде кантты да салып, анан төшөктөрдү капташкан [АТД, №3, 2017:9].

Ал эми Баткен жергесиндеги маалыматчылардын айтымында кыздын энеси туугандарын пахта салдыга чакырган. Көрпөгө (чоң жууркан), көрпөчөгө пахта салып бүткөндөн кийин, келиндер кызытылган казанга буудайды кызартып кууруп, ысык бойдон алып келишип “Эки жаштын мамилеси ысык болсун, издүү- куттуу болсун, балдары көп болсун” деген ниетте төшөктүн бетине себишкен. Жаш балдар төшөктүн үстүндөгү буудайларды кочуштап алып терип жешкен. Буудайдан сырткары кант-шириндиктерди да себишкен. Төшөккө себилген буудай жана кантты албастан каптагандар да болгон. Бирок, мындай учурда төшөктөргө чычкан тийип тешип салган [АТД, №4, 2017:7].

Кадамжайдын Айрыбаз айылынан жыйналган маалыматтарга ылайык кыргыздарда айрым оорулар көз тийгенден болот деген ишеним болгон жана анын алдын алуу, көз тийсе аны сакайтуунун бир кыйла айла-амалдарын ойлоп табышкан. Анын бири, көз боорсок болгон (сүрөт № 100). Эмчи-домчу энелер адамга көз тийди деген жыйынтыкка келгенден кийин ун менен

очоктун күлүн аралаштырып, “Эмдегеним эм болсун, ата-бабалардын арбагы колдосун”, - деп оорулуу кишинин башынан үч жолу сол колу менен айландырып алып, камыр жууруйт да, кесип майга бышырат. Боорсокту майга салганда эгерде оорулууга көз тийген болсо, боорсок казандан чачырап кеткен. Бышырылган боорсокту ала жипке тизип, үйдүн бурчуна илип койгон. Көз боорсок үйдү да жаман көздөн сактайт деген ишеним болгон. Жипке тизилген боорсоктор жылдар бою илинип коюлган, өзү туруп, күбүлүп жок болгончо алынган эмес. Кээде жаш балага көз тийгенде көзүгүптүр дешип, ушундай эле курамда бир ууч ун менен боорсокту сол колдун алаканына эле жасап, корго көмүп бышырып, ала жипке өткөрүп баланын мойнуна тагып койгон. Көз тийген болсо, боорсоктун кырлары жарылып кеткен. Мындай ырым-жырымдан кийин көзүккөндөр оорудан айыгат деп ишенишкен [АТД, №2, №3, №4]. Көз боорсок жасоо ырымы ушундай эле таризде Баткендин Кара Булак, Лейлектин Көк Таш айылдарында да жасалган.

Адамдар учунганда, беймаалда (шамда, кечинде, түн ичинде) жүргөндө, арыктын боюнан, суунун агымынан, мазардын жанынан өткөндө жүрөксүнгөндө (корккондо) “арбай түшүп калыптыр” деп айтышкан. Арбай түшкөн кишинин тамакка табити жоголуп, алы кетип, тап чыгарып (денеси ысып), өзүнөн-өзү ооруп арыктап, көздөрү алайып куурап калган. Көптү көргөн кыраакы байбичелер ноокастаган кишини дароо эле байкашып, арбай түшүптүр, - дешип, арбактарга арнап ундан атала жасап, кесеге куюп, челекке (чакага) суу алып, ооруган кишин менен мазарга барышкан. Мазарга буудайды чачып, өткөндөрдүн (маркумдарды) арбайына куран окуп, оорулуунун көйнөгүн челектеги сууга салышып, бир оңго каратып бурап, бир солго каратып бурап сыгып, кургатпай, хөлүнчө (суу бойдон) жер хаалы болсо (чоочун адамдар жок болсо) ошол жерде ноокас кишинин үстүнө кийгизишкен. Суу көйнөктү кийген оорулуу адам денеси жыйрылып, катуу чочуп же коркуп кеткенде “Арбай чыкты, арбай бошотту”, - дешип, үйгө алып келишкен. Эгерде кээ бир аял кишилер мазарга баргандан корксо, бул

ырым-жырымдарды мазарда эмчи аткарып, көйнөгүн үйгө алып келип оорулууга кийгизген. Арбай түшкөн оорулууларды өлүктү жууган кол кап менен да эмдешкен. Ошол кол кап менен “Арбай колдосун, кудай, дартка даба, мээнетке шыпаа болсун”, - деп үч күн эрте менен күн чыккыча учуктап, эмдеген учурлар да кездешкен [АТД, №4, 2017:7]. Кээде арбайлардын рухуна деп челпек бышырышып, дуба кылышып, мазарга жакын жашаган койчу-колондорго таркатып беришкен.

Сөөл чыкканда жуманын шаршемби күнү (эмчи домчулар шаршембиде оорулууларды карашкан) ай толгондо эмчи апалар “Сөөл айда болот да, адамда да болобу”, - деп кишинин сөөл чыккан жерлерине ун сээп, айды көздөй пүйлөп учурган. Баткен аймагындагы элдер сөөлдү гүлгө да сүртүп, ырымдап коюшкан [АТД, №4, 2017:8].

Түпкүлүгүндө дарылоого аракет кылган молдолор, бакшылар жана бүбүлөр да бул максатта флораны пайдаланган. Бүбү-бакшылардын негизги куралы кара талдан жасалган малдын туягын элестеткен камчы, чилдирман (ийилчээк жыгачка бодо малдын ашатылган терисин каптаган музыкалык аспап) болгон. Алардын айтымында ооруну жин чакырат, оорулууну сакайтуу үчүн ал жинди айдап чыгыш керек. Айдап чыгуу каражаты катары камчы (сабы жыгач), дарактардын чырпыктарын пайдаланышкан.

Ушундай эле максатта дам (дем) салынган адырашманды, арчаны түтөтүп, денеге ак майды сыйпашкан.

Молдолор шафран гүлүн кургатып, сыя куйуучу идишке салып, суу кошуп, кошулма менен кагазга баш, тиш ж. б. ооруларды айыктыруучу курандын аяттарын калем сап менен жазышып, жазылган кагазды суу куюлган түбү тайкы идишке салышкан, кагаздагы жазуу сууга чыгат да, суунун түсү ач кызыл түскө боёлгон. Андан кийин сууну оорулууга ичиришкен.

Бүбү-бакшылар үйдү жиндерден тазалоо үчүн атайын даярдалган кырк бир кургак чөпкө баштан аяк пахта буласын ороп, ага пахта майын сүйкөп туруп, кеседеги буудай унуна аларды орнотуп, от жагып үйдүн ичин

айландырып чыгышкан. Ысырыкталган үй жана үйдүн ээси жеңилдеп, тазаланат деп айтышкан. Ал эми короонун ичин тазалоодо жети чыракты мөмөлүү дарактын (жүзүм жана өрүк дарагына) түбүнө жагышкан [АТД, №4, 2017:9].

Киши көзүккөндө (көз тийгенде), кирне (кирене) киргенде эмчи-домчулар адам күндөлүк турмушунда тамак-ашына колдонулуучу кадимки ачуу калемпирдин жети даанасын алып, аны менен кийимдин сыртынан денени сылап (киренелеп), калемпирди күйгүзүп салышкан. Кирене жоюуда нанды пайдаланган учурлар көп кездешет. Нандын кичинекей үч бөлүктөрүн бирден колуна уучтап, ооруган жерди сылашкан. Кирене жоюу аяктагандан кийин нанды итке беришкен.

Кыргыздардын исламга чейинки ишениминде сыйынуучу мазарлардын арасында дарактар, бадалдар да бар. Лейлек аймагынын элдеринин ишениминде салт катары арчаны аздектешип жана анын жанында өскөн долоного чырак жагып, жип байлашат. Мындан сырткары, мазарларга тоо текелердин мүйүздөрүн, топоздун куйругу байланган таяктарды коюп, жыгачтарга чүпүрөктөрдү, кебездерди байлашкан. Кээ бир күмбөздөрдүн жанына долоно, арча отургузушкан. XIX к. аягында Исфана ойдунунда жарым көчмөн калктардын жаңы мазарлары негизделип, салттуу түрдө өсүмдүктөрдү отургузуу пайда болгон. Лейлек районунун аймагындагы Кыргыз мазары, Кабылан ата мазары, Ахун Баба мазарындагы тал-теректер буга далил. Мындай дарактарды кыйганга, отунун алууга, мазардын ичинде өскөн гүлдөрдү терүүгө, алардын айланасын булгаганга болбойт. Сыйынуучу мазарлар ыйык жер деп саналып, атайын шайыктары болгон. Шайыктар алардын ээси болуп, мазарды карап, келгендерге сыйынуу тартибин, жол-жобосун үйрөтүп, көрсөткөн [АТД, №3, 2017:8].

Фергана өрөөнүнүн түштүк-батыш кыргыздары Борбордук Азияда жашаган түрк жана башка элдер сыяктуу эле жашоо турмушунда жаратылыш менен таттуу мамиледе болуп, өсүмдүктөрдүн дарылык касиетин пайдаланып келишкен.

VI. II. Кооз өсүмдүктөрдүн элдин руханий дүйнөсүнө тийгизген таасири

Фергананын кыргыздар жашаган түштүк-батыш аймагында өзүнүн кооздугу, адаттан тыш турпаты менен элдин кызыгуусун жараткан, ошого байланыштуу руханий дүйнөсүнөн өзгөчө орун алган флора түрлөрү бар. Алар жергиликтүү элдин тили менен айтылып жүргөн Айгүл гүлү жана Зулпучач. Элдин руханий дүйнөсүнөн бекем орун-очок алган бул өсүмдүктөр, алардын жаралышы, мааниси тууралуу уламыштар чыгарылган, ырлар ырдалган. Чыгармачыл инсандар азырга чейин Айгүл гүлүнөн руханий азык, шыктануу, эргүү алышат.

Айгүл гүлү (лат. *fritillaria eduardii* / рябчик эдуарда) дүйнөнүн саналуу жерлеринде гана өсүүчү эндемикалык гүл (сүрөт № 101). Кыргызстанда бир гана Баткен аймагынын эки жеринде кездешет. Биринчиси Баткен чөлкөмүнө караштуу Кара-Булак айылынын күн чыгыш тарабында жайгашкан Айгүл-Тоонун таштактуу, тескей жагында (тоо сыймыктуу гүлдүн аты менен аталып калган, жергиликтүү эл аны Айгүл-Таш деп да аташат), ошондой эле, Лейлек жергесинде бир гана Баул кыштагына жакын жердеги капчыгайда азыраак өсөт.

Сейрек учураган Айгүл гүлү – Баткен жергесинин эң бир ажайып керемети жана символу болуп саналат. Илимдеги аты – эдуардо чаар гүлү. Сөңгөгүнөн тартып башына чейин гүлдөйт. Жалбырактары узун, ичке келет, боюнун бийиктиги 1-1,5 метрге чейин жетет. Гүлү кызыл-сары түстөгү коңгуроо сыяктуу болот. Айгүл гүл эгилгенден кийин – пияз түп байлагандан 7-9 жыл өткөн соңгана гүлдөйт. Тамыры да терең жайгашкан. Ал ай толгондо гүл ачат. Жыл сайын ага бирден сары богок кошулуп турат. Гүлүн көрүп эле анын жашын аныктаса болот. Элдин айтымында, 34 гүлү бажырайып ачкан учурлар кездешет. Эгерде 34 гүлү болсо, демек Айгүл гүлү 41-43 жашта болот. Мындан, Айгүл гүлүнүн көп жашай тургандыгын билебиз. Ажайып сулуу бул гүл жаз мезгилинин апрель айынын орто ченинен тартып, бир айга жетпеген убакка чейин гана гүл ачып турат [34, 143-б.].

Баткен жергесиндеги Кара-Булак айылынын тургундарынын айтуусу боюнча 1920-1935-жылдар аралыгында Айгүл гүлү бир топ көп болуп, жазында гүлдөгөндө Айгүл-Тоонун күн тийбеген тескей жагы кыпкызыл болуп, килем жайып койгондой болуп гүлдөчү. Тилекке каршы учурда Айгүл гүлү бир топ кыскарып кеткен. Ошондой эле, Айгүл гүлү Айгүл-Тоодон башка Баткендеги Каратаз жана Жал тоосунун тескей тарабында да азыноолак өсөт [АТД, №2, 2023:13].

Эл арасында Айгүл гүлү жөнүндө төмөнкүдөй уламыштар, санжыра сөздөр айтылып келет. Ал уламыштар элдин жаратылышка, курчап турган чөйрөгө болгон аяр мамилесин, маданиятын далилдейт. Мурун Карабулак аймагында бир бай киши жашаган дешет. Анын ай чырайлуу Айгүл аттуу кызы болот. Өзүнүн сулуулугу, акылдуулугу, адептүүлүгү жана эмгекчилдиги менен башка кыздардан айырмаланып турган. Мезгил өтүп, Айгүл бойго жетип, ай сымал сулуу кызга айланат. Айылдашы Козу Улан деген баатыр, эмгекчил жигитти сүйүп калат. Козу Улан келишкен, эчтекеден коркпогон тайманбас, элин коргогон жигит эле. Эки жаштын сүйүүсүнө ата-энеси каршы болушкан эмес да, балдарды үйлөнтүп койууну чечишет.

Бирок, кокусунан душмандар менен болгон катуу согушта Козу Уландын аскерлери жеңилип, элин баскынчылардан сактоо үчүн кашык каны калганча салгылашып жатып, ашыгы каза табат. Жолдоштору Козу Уландын жүрөгүн айылга алып келишет. Мындай күтүүсүздөн келген кайгылуу кабарды уккан Айгүл чыдабай, ыйлаган бойдон дарыянын жээгине келип, Козу Улан менен ушул дарыянын жээгинен таанышканын эске түшүрөт. Айгүл күйүтүнө чыдабай, үйүнө келип, курбу кыздарын ээрчитип тоону көздөй бет алат. Тоонун башына жетип, курбу кыздар менен коштошот да, боюн бийик аскадан төмөн карай таштап жиберет. Айгүл ошол жерде жан берет. Кийинчерээк, эрте жазда ал аскадан таштын борчугунан кыздын канына бойолгондой кочкул кызыл, саргыч түстөгү өтө кооз, табышмактуу гүл өсүп чыгат. Гүлдүн ичинен чоң шүүдүрүм тамчылар байкалат, эл ичинде

бул – сүйүшкөн эки жаштын көз жашы деп айтылып келет. Гүл бир башкача кооз келип, элди өзүнө тартып турат.

Жергиликтүү эл ал кооз гүлдү “Айгүл гүлү” деп, кыз боюн таштаган асканы “Айгүл таш” деп, ал эми Айгүл таштын бет маңдайындагы тоону “Козу Улан тоосу” деп атап калышат. Козу Уландын жүрөгүн Айгүл кыз менен кошо жерге беришет. Тагдырдын буйругу менен тирүүлүктө бирге болуу насип этпеген бул эки жаштын тилеги тигил дүйнөдө биригип, алардын каны-жанынан Айгүл гүлү жаралып калган, - деп Фергананын түштүк-батышында жашаган ар бир жаран, кыргыз баласы көкүрөгүндө сактап жүрөт [АТД, №2, 2023:14].

Дагы бир уламышты айта кетели. Азыркы Айгүл гүлү өскөн аймакта абдан бай киши жашаган, анын айдай сулуу Айгүл деген кызы болот, ал бойго жетип, анча деле бай эмес, бирок абдан келишимдүү жигитти жактырып, экөө бири-бирин табышып калышат. Бирок Айгүлдүн атасы ага турмушка чыгууга жана жолугушууга тыюу салат, ошондо кыз аскадан түшүп жанын кыят, аны уккан жигит дагы жигиттери менен өз жанын кыйган, ошондон тартып ошол тоодо гана абдан кооз гүл ачкан Айгүл гүлү өсүп калган [96, 137-б.].

Айгүл гүлү Фергана өрөөнүнүн түштүк-батышында жашаган кыргыздардын чарбасында жана күндөлүк турмушунда пайдаланылбайт. Ал гүл ыйык, кооздуктун, чыныгы ак арзуунун белгиси катары жергиликтүү элдин жүрөгүндө, сезиминде жашап келет. Ал гүл тазалыктын, чыныгы сүйүүнүн, аруулуктун, адамгерчиликтин белгиси катары саналат. Гүлдүн өзүнүн өсүп-өнүгүшү, турган турпаты, түрү, өңү-түсү, кооздугу менен жергиликтүү элди тазалыкка, эрдикке, чыныгы сүйүүнү баалай билүүгө үндөп турган ыйык өсүмдүк болуп саналат.

Жогоруда белгилегендей, Айгүл гүлү Лейлек аймагында жайгашкан Баул айылына жакын жерде да өсөт. Баул айылынын түштүк-чыгыш тарабында, болжол менен айылдан 8-9 км. Аралыкта Атаян баба деп аталган ыйык жер жайгашкан.

Мурун Баул чөлкөмүндө эл ичинде аброю бийик Атаян жана Ботоян аттуу бир туугандар жашашкан экен. Бир жылдары кыш узакка созулуп, малды жут каптайт. Кыйын кезеңдеги абалдан пайдаланып, душмандар элге кыргын салышат. Элдин мал-мүлкүн, тамак-ашын талап-тоной башташат. Жоодон кутулуу максатта Атаян менен Ботоян журту менен бирге тоо аралап качууга аргасыз болушат. Душмандар кууп жөнөшөт. Бирок аларга жете алышпайт.

Өз элин жоодон сактап калуу үчүн бир туугандар – Атаян менен Ботоян душмандарды адаштырууга аракет жасашып, эки тарапка бөлүнүп качышат. Атаяндар баба Алгүй үңкүрүнө барып, ал жакта бир аз дем алып, үңкүрдөн чыгып, арчанын көлөкөсүндө олтурганда, күтүүсүздөн асманда сагызгандар шакылыкташат да, Атаян жашынган арчага келип конот. Муну байкап калган душмандар жаа огун жаадырышат. Ошентип, Атаян баба жоонун колунан каза табат.

Азыркы мезгилде Баткендеги Айгүл-Тоодон башка дагы Лейлек жергесиндеги Баулдагы Алгүй үңкүрүнүн боорунда, тагыраак айтканда, Атаян баба каза болгон жерде айгүл гүлү өсөт.

Атаян баба каза болгондо, асманды кара булут каптап, чагылган чартылдап, нөшөрлөп жамгыр жаап, тоолор жаңырып, жандуу-жансыз нерселер муңдуу үн чыгарышып, кайгырышкан деген элде уламыш бар. Бул окуяга күбө болушкан душмандар Атаян бабанын ыйык адам экенине ынанышып, иниси Ботоянды кууганды токтотушуп, тонолгон мал-мүлктү да таштап, артына кайтышкан.

Атаян бабанын каны төгүлгөн жерге кайың өсүп чыккан. Мезгил өтүп ал чоңойгон. Ошол аймакта жашаган бир жыгач уста күү жасоого ылайык арча издеп, алардын арасында тик өскөн чоң кайыңды көрөт. Аны кесе баштаганда, кайындан кадимкидей кыпкызыл кан агып чыгат. Уста аябай чочуп кетип, үйүнө карай шашат. Бирок, үч күн төшөк тартып жатып, аркы дүйнөгө узап кете берет.

Бүгүнкү күндө так ошол Атаян баба өлгөн жердеги кайың бийик өсүп, элдин көңүлүн өзүнө буруп турат. Ал гана эмес жергиликтүү элдин ыйык жерине айланды. Баул айылынын калкы жайлоого көчөрдө, Атаян бабанын күмбөзүнө барышып, куран окушат. Ал жерде адамдар сыйынуучу күмбөз бар, ага сыйынып, перзент суранышат, суусунан ичишет. Күмбөзүндөгү топурактан алып кетишип, үйлөрдүн бурчтарына сээп коюшат. Бул ар кандай кырсыктан алыс бололу деген ишенимден. Ал эми, эгин арасына сепсе, түшүмдүүлүк мол болот дешкен [АТД. №3,].

Зулпу чач (лат. *adiantum capillus veneris* / адиантум венерин волос)- Лейлек жергесинин Ак-Суу айыл өкмөтүнө караштуу Кара Камар (Кара Кемер) айылынын түштүк жагындагы таштуу чагатта жайы-кышы өңү өзгөрбөй, жапжашыл тартып, кыздын өрүлгөн чачындай көк чөптөр – зулпу чач самсаалап ылдый түшүп турат (сүрөт № 102). Андан аккан суу көргөн адамды суктантат. Бул өрүлгөн чач сымал чөптөр жөнүндө Ак-Сууда бир нече уламыштар кептелет.

Зулпу чач – улук жай, кырк чилтен (чилтан) үр (хүр) кыздар (бейиште жашоочу кыздар) жашаган жер деп аталат. Кырк чилтан үр кыздар динди өтө таза, так тутушчу экен. Күндөрдүн биринде алардын жерине душмандар басып киришет. Ошондо Кырк чилтан үр кыздар душмандардын түсүн көргүчө, таш болуп катып калганыбыз жакшы деп кудайга жалынышат. Кудайдын кудурети менен кырк таш болуп катып калышып, Алла Таала кыздардын жандарын бейишке алып кеткен экен дешет. Кыздар таш болуп катып калган тоонун боорунда кыздардын чачына окшогон майда, жумшак жашыл чөптөр өсүп, кыздын саамайына окшоп турат. Чөптөрдүн сабы капкара чач сымал болуп көрүнөт. Бул тоонун боорунан тып-тып этип тынымсыз суу тамчылап турат. Элдин айтымында бул кооз майда жалбырактуу чөптөр үр кыздардын чачы, ал эми такай тамчылап турган суу кыздардын көз жашы деп аташат. Мурда бул тоонун боорунда орун алган ыйык жай Зулпу чачтан хүү-хүү деген үн чыгып, кыздар зикир чалып турчу экен. Кыздардын чачы бүтүн элге жакшылык тилейт деп саналган жашыл

чөптөр кышында да, жазында да көкмөк болуп түсүн өзгөртчү эмес дешет. Кийинчерээк 1970-1975-жылдардан тартып Зулпу чачтын саргая баштаганы билинген. Мунун себеби мурда бул жерди ыйык тутушуп, сыйынып, кийинчерээк суунун башы деп ал эс алганы элдер барышып, ичимдиктерин ичишип, таза сакталбай перилери да качып, зикир чалганы да угулбай калган дешет. Ооруга чалдыккандар айыгыш үчүн, балалуу болбогондор бала сурап Зулпу чачка сыйынууга барышат. Жергиликтүү эл жашыл чөбү чачты өстүрөт деп кыздардын башын жуушат [АТД, №3].

Зулпу чач тууралуу эл оозунда айтылып жүргөн экинчи вариант боюнча Зулпу чач аттуу түрк кызы кыргыз жигитине баш кошуп, Сумбулага келин болуп түшөт. Ал өтө сулуу, акылдуу кыз болгон. Күндөрдүн биринде сырдаш кайын синдиси менен суу алганы суу башына келишет. Ошондо, баскынчылар келе жатышат деген кабар угушуп, аларды көргөнчө таш болуп катып калганыбыз оң дешип, кудайдын кудурети менен ташка айланып калышкан экен. Эл оозунда самсалап өскөн жапжашыл чөптөр Зулпучачтын чачы, тамчылап агып турган суулар көз жашы деп айтылат [АТД, №3, 2021:12].

Суу-Башы айылынын тургуну Жумабаев Жалил, 1957-жылы Түркмөнстанда аскер кызматын өтөгөн. Ошол мезгилде атасы Рустамов Жумабай уулунан кабар алганы Түркмөнстанга барып калат. Ал түркмөн аксакалдары менен таанышып, аксакалдар Жумабай атадан Кыргызстандын кайсы жеринен экендигин сурашат. Ошондо аксакалдар Жумабай атанын Лейлектин Кара-Камар айылынан экенин билишип, ыйык жер Зулпу чач жөнүндө сурашат. Анын так ошол ыйык жердин тургуну экенин угушуп, түрк кызынын ал жакта ташка айлангандыгын айтып ыйлашып, Жумабай атага шүйкүм (ийилүү, таазим этүү) кылышкан экен.

Жумабай ата «өз жерибиздеги ыйык жердин баркын билбейт турбайбызбы, тээ алыстагы түркмөн эли бул жайга жете алышпай жүрүшөт», - деп айтып көп эскертчү экен [АТД, №3, 2021:12].

Үчүнчү варианты боюнча тээ илгери бир убакта Кара-Камар айылында келишкен сындуу, ары акылдуу Малик деген жигит жашаган экен. Кедейдин үй-бүлөсүнөн чыгып, жокчулуктун айынан ар кимдин кара жумушун аткарып күн өткөрчү дешет. Ошол эле айылда бала чагынан бирге ойноп чоңойгон Зулпу чач аттуу ай чырайлуу, узун бойлуу, тегерек жүздүү кыз да жашаган. Жигит менен кыз бой жетип экөөнүн ортосунда сүйүү от алып, экөөсү баш кошууну чечишет. Бирок, Малик Зулпу чачка үйлөнүүгө каражаты жетпей, калың топтоого аргасыз болот. Ошол күндөрдүн биринде жакынкы аймакта жашаган бай суу жээгине атын сугаруу үчүн келип, чакасына суу алып жаткан Зулпу чачты көрүп сүйүп калат. Анын сулуулугуна суктанып, токолдукка алууну чечет. Зулпу чачтын ата-энесине жуучу жиберет. Ата-энеси байдын каарынан калуудан коркушуп, жалгыз кызын сараң байга берүүгө аргасыз болуп, жуучуларга макулдугун беришет. Бай сулуу кызга үйлөнөрүнө өтө кубанып, тойго чоң камылга көрө баштайт. Зулпу чач бул кабарды угуп кайгыга батып, ашыгы Маликке болгон окуяны төкпөй-чачпай айтып берет. Эки жаш байдан кутулуунун жолун издеп качып кетүүнү чечишет. Белгиленген той күнү да жакындайт. Эки жаш шертешкен анты боюнча качып жөнөшөт.

Жаштардын бул амалы байга маалым болуп, алардын артынан куугун жиберет. Байдын жигиттеринен качкан эки жаш алардан качып кутула албасына көздөрү жетип, айылдын четиндеги зоого барып токтошот. Артында жоо, алдында зоо эмне айла кыларын билишпей, жаратканга жалбарып куугундан сактап калууну сурана башташат. Куугун жакындап жетип келгенде Малик менен Зулпу чач зоонун астындагы үңкүргө качып киришет. Кудайдын кудурети менен таштан эшик ачылып, үңкүрдүн оозу жабылып баратканда Зулпу чачтын бир өрүм чачы жана күмүш теңгэлүү чачпагы кымчылып сыртта калат. Күтүлбөгөн укмуштуу окуяга күбө болгон бай жана жигиттери артын карабай качышат.

Эл оозунда айтылган уламышка караганда ошол өрүм чач жана чачпак кышын, жазын да саргайбай өскөн көк жашыл чөпкө айланган. Үңкүрдүн

ичинде ташка айланып калган эки жаштын армандуу көз жашы тынымсыз тып-тып этип, ошол көк жашыл чөптөн жерге тамчылап турат. Ошол себептүү бул жер Зулпу чач деп аталып калган, - деген сөз эл оозунда кеңири жайылган [АТД, №3, 2021:12].

Ошентип, флора азык, дары-дармек, үй буюмдарын, эмгек куралын ж. б. жасоодо негизги материал болгондон сырткары жергиликтүү калктын руханий дүйнөсүнө да таасир берген. Кооздугуна суктанган, ой-кыялын өстүргөн жана чыгармачылыкка түрткөн. Дүйнөдө сейрек кездешчү Айгүл гүлү, Зулпу чач тууралуу алардын жаралышы, кооздугу, белгилүү бир мезгилде жайнап чыгып, гүлдөшү жөнүндө түрдүү уламыштар чыгарылган. Аймактан чыккан жазуучулар азырга чейин андан шык алып аңгемелерди, ырларды жазып жатышат, музыкачылар обон жаратууда.

Корутунду

XIX к. аягы – XX к. башында Фергананын түштүк-батышында жашаган кыргыздардын салттуу маданиятында өсүмдүктөр дүйнөсү мал чарбачылыкта, дыйканчылыкта, тери, жүн иштетүүдө, тамак-аш жана дары катары ж. б. Күндөлүк турмуш-тиричиликте маанилүү орунду ээлеген. Табияттын негизги компоненти катары, ал элдин турмуш-тиричилигинин бардык багыттарына аныктоочу таасирин тийгизип турат.

Кыргыздар көчмөн жана жарым көчмөн эл болгондуктан табият менен тыгыз байланышта болуп, флораны (өсүмдүктөрдү) жакшы өздөштүргөн. XIX к. аягы – XX к. башында кыргыздардын негизги турмуш-тиричиликте керектелүүчү буюмдарынын дээрлик баары дасыккан жыгач усталар тарабынан кайын, тал, терек, арча жыгачтарынан жасалган.

Бул жыгачтан жасалган буюмдардын салттуу түрдөгү формалары жана айрым жасалгалары түндүктө жашаган кыргыздар менен түштүктө жашаган кыргыздарда гана эмес, бир аймакта т. а. Фергана өрөөнүнүн аймактарында (Кадамжай, Баткен, Лейлек, Кызыл-Кыя жана Сүлүктү) жашаган элдердин турмуш-тиричилигинде пайдаланган буюмдарынын окшоштук жана айырмалуу бөтөнчөлүктөрү бар экендигин жыйналган этнографиялык талаа материалдарынан көрүүгө болот.

Фергананын түштүк-батышында жашаган кыргыздардын турмуш-тиричилигинде пайдаланган жыгачтан жасалган буюмдарды топторго ажыратып кароого болот. Үй буюмдары (чыны, чыны кап, үкөк, чөмүч, кесе, секичек, жаван, сандык, бешик ж. б.); музыкалык аспаптар (чоор, кыяк жана комуз ж. б.); сүт азыктарын пайдаланууда колдонулуучу аспаптар жана идиш-аяктар (челек, чара, чөмүч, аяк, чий, кашык, күп/гүү (диалект), бишкек, чөйчөк, табак, тор ж. б.); дан эгиндеринен ун алууда пайдалануучу аспаптар жана идиш-аяктар (соку, жаргылчак, айры/бешилик, жыгач күрөк, элек, галбыр (диалект), чары, сандык ж. б.); курулуш материалдары катарында пайдалануучу аспаптар жана буюмдар (устун, уук, керки, теше, балта, ай балта, араа, бургу, ыранда, сызытма, аштама ж. б.); тери жана жүн иштетүүдө

пайдалануучу аспаптар жана буюмдар (кыргызч, керки, ийлеме, тартма, ийик, бут ийик, тарак, шибеге ж. б.); мал чарбачылыгында пайдалануучу аспаптар жана буюмдар (ээр, камчы сап, акыр / агыр, жады, чапкы, чөп, чий ж. б.) ;дыйканчылык иштеринде пайдалануучу аспаптар жана буюмдар (соко, кетмен, чөкүч, күрөк, табак, жел челек ж. б.); кол өнөрчүлүк иштеринде пайдалануучу аспаптар жана буюмдар (жыгач (түрлөрүнө карата) кескич, кыргызч, ыранда (фуганок), ойгуч (көзөнөктөөчү, чийме сызчу), араанын, балтанын, тешенин (керки), ай балтанын ж. б. сабы). Фергана өрөөнүнүн түштүк-батышында жашаган кыргыздар өз аймагында өскөн өсүмдүктөрдүн, бак-дарактардын касиеттерин турмуштук тажрыйба аркылуу кеңири таанып билген. Ошондуктан, аларды турмуш-тиричиликте, чарбада, кол-өнөрчүлүктө колдонууда бир кыйла ийгиликтерге жетишкен.

Отурукташкан кыргыздар тоо этектеринде жана суу бойлорунда өскөн дарактарды жана жапайы жемиш бак-дарак өсүмдүктөрүн, тоолуу жерлерде бадал сымал карагат, шилби ж. б., андан бийигирээк токойлуу жерлерде өскөн арча, карагай ж. б. өсүмдүк, флораны өздөштүрүп, чарбалык жумуштарында кеңири пайдаланган. Баткен, Кадамжай, Лейлек өрөөндөрүндө дыйканчылык менен өндүрүлгөн өсүмдүктөр жана алардан жасалган буюмдар элдин жашоосунда маанилүү орунду ээлеп келген. Флорадан өндүрүлгөн буюмдар көчүп-конууда алып жүрүүгө ыңгайлуу, ден-соолукка да пайдалуу. Буюмдардын жасоо ыкмасын мыкты билген усталар жана уздар, кийинки муундардын өкүлдөрүнө, шакирттерине буюмдарды жасоонун ыкмаларын, сырларын калтырып кетишинин өзү, элдик өнөрдүн өсүп-өнүгүшүнө маанилүү өбөлгө түзгөн.

XIX к. аягы XX к. башында түштүк-батышта жашаган кыргыздар дыйканчылык менен өстүрүлгөн, табиятта жапайы өскөн, багбанчылык менен өстүрүлгөн өсүмдүктөрдү азык катары пайдаланышкан. Бул өсүмдүктөрдөн тамак-аш жасап, же жасап жаткан тамактарынын даамын жакшыртуу, азыктуулугун арттыруу максатында өсүмдүктөрдү жей турган тамактарына кошуп даярдашкан.

Отурукташууга өткөндөн баштап эгин өстүрүүнүн сырларын бат эле өздөштүрүшкөн жана тамак-ашка, турмуш-тиричиликке зарыл болгон азык-түлүк ж. б. буюмдар менен өздөрүн камсыз кылууга жетишкен. Буга жетишүүгө, албетте, кошуна элдердин таасири тийген. Кыргыздар бул мезгилде мал-чарбачылык менен катар дыйканчылык менен да алектенип, турмуш-тиричилигинде дан өсүмдүктөрүн: буудай, арпа, таруу, сулу, нокот, күрүч (шалы), маш, зыгыр, масал, жүгөрү ж. б., көк чөптөр жана жашылчалар: пияз, помидор, бадыраң, сабиз, шалгам, түрп, ашкабак ж. б. өстүрүшкөн. Өстүрүлгөн өсүмдүктөрдүн түшүмүн тамак-ашка кеңири пайдаланышкан, ал эми өз керектөөсүнөн ашып калган артыкбаш дан, жашылчалардын түшүмүн сатыкка чыгарышкан.

Фергана өрөөнүнүн түштүк-батыш кыргыздарынын сыйлуу тамагы – палоо – күрүчтөн демделип жасалган тамак, аны “аш” дешет. Күрүчтөн: шөвла, шир күрүч, суюк аш, мастава (күрүч жана эттен), кордо (күрүчтөн), шир-каади (сүт жана ашкабактан даярдалган) ж. б. бир нече тамактардын түрүн жасашкан.

Изилдөө жүргүзүлгөн аймактын кыргыздарында буудай, арпа, жүгөрү, таруу, шалы, нокот сыяктуу дан өсүмдүктөрүнөн алынган ун-талкандар мурдатан эле калкыбыздын күндөлүк оокаттануусунда орчундуу орунду ээлеп келген. Эл аларды негизги азыктар деп эсептешип даны алгач казанга салып кууруп, андан кийин сокуга салып жанчкан же жаргылчакка тартып акшак, ун жана талкан кылышкан. Көбүрөөк ун керектеген учурда данды суу тегирменге тартышкан.

Мекендеген аймакты жакшы өздөштүргөн эл, табияттын мүмкүнчүлүктөрүн мыкты үйрөнүп, чөптүү жайыттарды мал жаюуга пайдаланган жана ошону менен бирге жапайы өсүмдүктөрдү азык-тамак катары жана сыркоологон адамдар үчүн дары катары натыйжалуу пайдаланып келишкен.

Фергананын түштүк-батыш кыргыздары мөмө-жемиш бактарынын бардык түрлөрүн өстүргөн. Аларга коңшулаш жашашкан өзбек жана тажик

элдеринин тийгизген таасири чоң. Кыска убакыттын ичинде мөмө-жемиштердин жаңы сортторун өздөрүштүрүп, салттуу тамак-аш тобуна киргизип, алардан түрдүү даамдарды даярдап келишет.

Багбанчылыкта төмөнкү мөмөлөөчү бак-дарактарды: алма, алмурут (нашпат), нак, өрүк, шаптоолу (шабдаалы), гилас, тыт, жаңгак, анжир, анар, карали (кайнолу), бадам, мисте (писта), жийде, ж. б. өстүргөн. Алардын мөмө-жемиштеринен кыям кайнатышкан жана күнгө кургатып, кактарды: алма как, өрүк как, гилас как, анжир как, жийде как, чилэн как, тыт как, мейиз ж. б. алышкан. Аларды азык катары пайдаланышкан жана мааракелерде досторконго толтура коюушуп, анын көркүн чыгарышкан.

Фергананын түштүк-батыш кыргыздары XIX к. аягында XX к. башында жашаган жергиликтүү эл багбанчылык менен катар бакчачылыкты өздөштүрүп, алган түшүмдөрүн тиричиликте азык катары колдонуп келишкен.

Бай өсүмдүктөр дүйнөсү, кыргыздардын элдик медицинасында чагылдырылып, алардын бүчүрүн, кабыгын, тамырын же жалпы өсүмдүктү традициялык түрдө жыйнап, аларды кан токтотууда, жара айыктурууда, сыныкты дарылоодо, бактерициддик жана башка касиеттери кеңири пайдаланылган. Өсүмдүктөрдөн дары тундурма, кайнатма, чай түрүндө, талкан, күкүм, маңыз (шире), малаам (пластырь) жана май түрүндө даярдалган.

Түштүк-батыш аймакта жашаган кыргыздар адамдар мезгил мезгили менен жугуштуу оорууларга кабылып турган, ал турсун тумоо каптаган (эпидемиялык оорулар) учурларды баштан өткөрүп турган. Албетте, мындай оорулардын алдын алуу боюнча белгилүү ченде чаралар көрүлүп турган. Аталган жана башка ооруулардын шыпаасын да табияттан издешкен б.а. дарылык касиети бар өсүмдүктөрдү таанып билүү аркылуу дарыларды жасаганды өздөштүрүшкөн. Дары чөптөрдү жыйноо мезгилин, кандай абалда, кантип дарылоо керектигин, дары чөптөрдү, алардан жасалган дарыларды сактоо жолдорун мыкты билген.

Табигый өсүмдүктөрдүн мааниси, адамдардын организмине тийгизген таасири туурасындагы маалыматтар, дары-дармектерди эң жөнөкөй жол менен даярдоо ыкмалары жана айырмачылыктары, сырлары муундан-муунга оозеки өтүп келген. Башка элдердин дарыгерчилигинде белгисиз болгон дары өсүмдүктөр жана салттуу дарылоо ыкмалары кыргыздардын тажрыйбасында гана кездешет. Унутта калып бараткан бул табигый дарыларды пайдалануунун элдик ыкмаларын жазып калуу зарыл. Азыркы медицинада да табигый чөптөрдүн дарылык касиети кошумча каражат катары пайдаланылып жатышы бекеринен эмес. Ошол эле учурда айрым дары чөптөрдү жыйноого ойлонулбаган жырткычтык мамиле калыптанууда, б.а. алардын жоголуп кетүү коркунучу жаралууда. Ошондуктан, ата-бабаларыбыздын бул өсүмдүктөргө жасаган аяр мамилесин, ошонун натыйжасында бүгүнкү күндөргө чейин сакталып келгендигин, мындан ары да аларга аяр мамиле жасоо керектигин дайым эскертип туруу зарыл.

Аттын күлүк болорун алдын ала билип жана аны күлүк кылып таптоо адам өздөштүргөн өнөрлөрдүн эң мыктыларынан. Мында атты белгилүү бир көндүмдөргө машыктыруу менен катар жей турган азыгын да туура тандап, режимин туура уюштура билүү керек. Аталган чөлкөмдө жашаган кыргыздардан чыккан саяпкерлер муну беш колундай билгени таң калтырбай койбойт. Ат таптоо ат мүнөзү менен катар, ага тоют катары бериле турган өсүмдүктөрдүн касиети, аларды берүү режими тууралуу билимисиз, тажрыйбасыз мүмкүн эмес. Флоранын касиеттерин терең таанып билүү ат кабылган түрдүү ыландардан, кырсыктоолордун кесепеттеринен арылтууга да мүмкүнчүлүк берген.

Тери менен жүндү иштетүүдө алардын табигый түсү көп түстүү кооздук буюмдарын жасоодо жетишсиз болгон. Ошондуктан жасалма боектор да зарыл эле. Аларды кыргыздар жапайы жана маданиятташтырылган өсүмдүктөрдөн алышкан. Боекторду *анар, осмо, пияздын кабыгы, арча, чалкан, чычырканак, сары чайчөп, бөрү карагат, кына, чырыш* сыяктуу өсүмдүктөрдөн алышкан. Боекторду зарыл өлчөмдө

бири-бири менен аралаштырып жаңы түстөгү боёкторду алууну да өздөштүрүшкөн.

Сулуулук тартуулоочу каражаттарды да адамзат минералдар менен катар жаратылыш өсүмдүктөрүнөн алгандыгы белгилүү. XIX к. аягы– XX к. башында Фергана өрөөнүнүн түштүк-батыш аймагында жашаган кыргыздар сулуулук каражаты катары өсүмдүктөрдү көбүрөөк пайдаланган. Алар: *осмо, эндик, кына, таш кына, сарымсак жана тиш калы*. Учурда, аталган өсүмдүктөрдүн ичинен осмону гана пайдаланышат, ал эми калгандары унутулган.

Фергана өрөөнүнүн түштүк-батыш кыргыздары XIX к. аягы - XX к. башында тамак-ашка эт азыктары менен катар эле өсүмдүктөрдөн алынуучу азыктарды кеңири пайдаланган. Алар: дыйканчылык өсүмдүктөрдөн алынуучу азыктар, жапайы өсүмдүктөрдөн алынуучу азыктар, бакчачылыкта өстүрүлгөн жашылчалар, багбанчылыкта өстүрүлгөн дарактардын мөмө-жемиштери, жапайы өскөн дарактардын мөмөлөрү. Жашылчаларды, мөмө-жемиш кактарын, ошондой эле бадам, жаңгак (маданиятташтырылганын да, жапайысын да) мөмөлөрүн жыл бою сактап пайдаланууга болот. Алардан карапайым калк негизги азык (нан азыктарынын түрлөрү), суусундук (жарма, максым, чай), кыям (варенье), татымалдарды, мөмө-жемиш кактарын алышкан. Мас кылуучу ичимдиктер (бозо ж. б.) да жасалган.

Көрүнүп тургандай, Фергана өрөөнүнүн түштүк-батыш кыргыздары экологиялык жактан таза, табигый шарттарда өскөн жапайы жана маданиятташтырылган бак-дарактардын мөмөлөрүнөн жана жапайы өсүмдүктөрүнөн ден соолук үчүн керектүү заттарды пайдалануу мүмкүнчүлүгүнө ээ болушкан.

Көчмөн жана жарым көчмөн калктын жашоосу малга байланыштуу экендиги белгилүү, ошондуктан көчмөн чарбадагылардын ой-тилеги малдын башын өстүрүүдө, ыландан, бөөдө кырсыктан сактап калууда болгон. Мында, албетте, жаратылыштан сырткары турган “күчтөргө” сыйынууга түрткөн ишенимдерден келип чыккан иррационалдуу иш аракеттер да жасалган.

Ошол эле учурда бул жаатта турмуштук тажрыйбадан топтогон пайдалуу билимдер да бир топ эле. Алардын бири - табигый өскөн өсүмдүктөрдүн дарылык касиетин мал ыландарын дарылоого колдонуу болгон. Аталган аймакта жашаган кыргыздар мал ыландарынын алдын алууда, малды дарылоодо өсүмдүктөрдүн касиетин жакшы өздөштүрүшкөн. Кыргыздар малдардын ыландарын, ыландын себебин аңдап түшүнүү аркылуу ага каршы эмдөөчү каражат тапкан. Мал ыландарын дарылоодо өсүмдүктөрдүн өзүн тоют катары берүү, кайнатмасын ичирүү же суусуна жуунтуу, түтөтүү сыяктуу ыкмалар кеңири пайдаланылган.

Бүгүнкү күндө да мал ыландарынын алдын алууда, дарылоодо мал үчүн, анын этин пайдаланган адам үчүн кыйла коопсуз табигый каражаттарды колдонуу пайда гана алып келет деп ойлойбуз.

Мезгил өткөн сайын кыргыз элинин салттуу билимдеринин катарын толуктап келген мал илдеттерин өсүмдүктөр менен салттуу дарылоо ыкмалары унутта калып баратат. Бул ыкмаларды билген улуу муундун катары да суюлууда. Аларды эл арасындагы билген жана азыр да колдонуп жаткан адамдардан чогултуп, жазып калуу зарылдыгы күн тартибиндеги иш. Адам ооруларына, мал ыландарына карата колдонулуп жаткан дары чөптөргө аяр мамиле кылуу да заман талабы. Кайталап айтсак, жаратылышка аң-сезимдүүлүк, сарамжалдуулук, акыл-эстүүлүк менен мамиле кылуу гана анын чексиз сырларын (өсүмдүктөрдүн дарылык касиетин) таба билүүгө, коргоого, анын байлыгын сактоого жана көбөйтүүгө мүмкүнчүлүк берет.

Флора азык, дары-дармек, үй буюмдарын, эмгек куралын ж. б. жасоодо негизги материал болгондон сырткары жергиликтүү калктын руханий дүйнөсүнө да таасир берген. Кооздугуна суктанган, ой-кыялын өстүргөн жана чыгармачылыкка түрткөн. Дүйнөдө сейрек кездешчү Айгүл гүлү, Зулпучач тууралуу алардын жаралышы, кооздугу, белгилүү бир мезгилде жайнап чыгып, гүлдөшү жөнүндө түрдүү уламыштар чыгарылган. Аймактан чыккан жазуучулар азырга чейин андан шык алып түрдүү багыттагы чыгармаларды жаратууда.

КОЛДОНУЛГАН АДАБИЯТТАР

1. **Абдиева, А. М.** Кыргыздардын өсүмдүктөрдү сулуулук каражаты катары пайдаланышы (Баткен жергесинин талаа материалдарынын негизинде) [Текст] / А. М. Абдиева // Изв. ВУЗов Кыргызстана. – 2015. – № 11. – 102–105-б.
2. **Абдиева, А. М.** Түштүк-батыш чөлкөмүндөгү кыргыздардын XIX к. а. жана XX к. б. дан эгиндеринен даярдалган тамак-аштары [Текст] / А. М. Абдиева // Наука и новые технологии. – Бишкек, 2014. – № 7. – 114-б.
3. **Абдиева, А. М.** Кыргыздардын флораны дары катары пайдаланышы жана алардын жасалышынын элдик ыкмалары (XIX к. аягы – XX к. башында Фергана өрөөнүнүн түштүк-батыш чөлкөмүндөгү кыргыздардын талаа материалында) [Текст] / А. М. Абдиева // Кыргыз Респ. Жогорку аттестациялык комис. Кырг. Респ. илимий изилдөөлөр электрондук журн. 2021. – 2 бөлүм, № 2.
4. **Абдиева, А. М.** Kyrgyz use of flora as medicines and folk methods in their manufacture (in the field materials of the kyrgyz in the southwestern region of the Ferghana valley in the late xix – early xx centuries) [Текст] / А. М. Абдиева // Бюл. науки и практики. – Нижневартовск, 2022. – Т. 8, № 6. – С. 54–59.
5. **Абдыганиев, С.** Кара – Булак баяны [Текст] / С. Абдыганиев. – Бишкек: [б-сыз], 2022. – 292 б.
6. **Абрамзон, С. М.** Киргизы и их этногенетические и историко-культурные связи [Текст] / С. М. Абрамзон. – Л.: Наука, Ленингр. отд-ние, 1971. – 403 с.
7. **Абрамзон, С. М.** Киргизы и их этногенетические и историко-культурные связи [Текст] / С. М. Абрамзон. – Фрунзе: Кыргызстан, 1990. – 480 с.
8. **Абрамзон, С. М.** Кыргыздар жана Кыргызстан тарыхы боюнча тандалма эмгектер [Текст] / С. М. Абрамзон. – Бишкек: Кыргызстан-Сорос фонду, 1999. – 896 б.

9. **Абрамзон, С. М.** Этнографическая работа в Киргизии [Текст] / С. М. Абрамзон // Сов. этнография. – 1946. – № 4 – С. 27–29.
10. **Абу Али Ибн Сина (Авицена).** Канон врачебной науки [Текст] / Ибн Сина Абу Али (Авицена). – Ташкент: Изд-во АН УзбССР, 1956. – Кн. 2: О простых лекарствах. – 828 с.
11. **Айтбаев, М. Т.** Пища киргизов XIX и начала XX вв. [Текст] / М. Т. Айтбаев // Изв. АН КиргССР. Сер. Обществ. наук. – Фрунзе, 1963. – Т. 5, вып. 1: История. – С. 13–23.
12. **Айтбаев, М. Т.** Историко-культурные связи киргизского и русского народов (по материалам Иссык-Кульской области Киргизской ССР) [Текст] / М. Т. Айтбаев. – Фрунзе: Изд-во АН КиргССР, 1957. – 182 с.
13. **Айтмамбетов, Д.** Культура киргизского народа во второй половине XIX-начале XX вв. [Текст] / Д. Айтмамбетов. – Фрунзе: Илим, 1998. – 268 с.
14. **Акматалиев, А.** Көркөм кол өнөрчүлүк [Текст]: окуучулар ү-н колдонмо / А. Акматалиев. – Фрунзе: Мектеп, 1984. – 133 б.
15. **Акматалиев, А.** Кыргыздын кол өнөрчүлүгү [Текст] / А. Акматалиев. – Бишкек: Кыргызстан, 1996. – 328 б.
16. **Акматалиев, А. С.** Боз үй [Текст] / А. С. Акматалиев. – Фрунзе: Кыргызстан, 1982. – 32 б.
17. **Акматалиев, А. С.** Кыргыз оймолору [Текст] / А. С. Акматалиев. – Фрунзе: Кыргызстан, 1986. – 202 б.
18. **Алдашев, А.** Этапы развития ветеринарии в Киргизии [Текст] / А. Алдашев. – Фрунзе: Илим, 1989. – 124 с.
19. **Алимбаева, П. А.** Лекарство вокруг нас [Текст] / Ж. С. Нуралиева, З. С. Арбаева, Т. М. Шамбетов. – Фрунзе: Кыргызстан, 1978. – 136 с.
20. **Алтымышев, А. А.** Лекарственные богатства Киргизии (природного происхождения) [Текст] / А. А. Алтымышев. – Фрунзе: Кыргызстан 1976. – 351 с.
21. **Алтымышев, А. А.** Природные целебные средства [Текст] / А. А. Алтымышев. – Фрунзе: Кыргызстан, 1985. – 336 с.

22. **Алымбаева, Б.** Традиции и современность в интерьере киргизского жилища [Текст] / Б. Алымбаева // История и современность. Сб. ст. – Фрунзе, 1982. – С. 230–235.
23. **Андреев, М. С.** Орнамент горных таджиков и киргизов Памира [Текст] / М. С. Андреев. – Ташкент: Типолитография № 2, 1928. – 41 с.
24. **Антипина, К. И.** Особенности материальной культуры и прикладного искусства южной части Ошской области Киргизской ССР [Текст] / К. И. Антипина. – Фрунзе: Изд-во АН КиргССР, 1962. – 288 с.
25. **Арифханова, М. М.** Растительность Ферганской долины [Текст] / М. М. Арифханова. – Ташкент: Фан, 1967. – 295 с.
26. **Арстанбек Буйлаш уулу.** Тар заман [Текст]: кыргыз эл ырчылары / Арстанбек Буйлаш уулу. – Бишкек: [б-сыз], 1994. – 94 с.
27. **Асанканов, А. А.** Жунго шинжаң кыргыздар [Текст]: моногр. / А. А. Асанканов. – Артыш: Кызылсуу кыргыз бас., 2010. – 306 б.
28. **Бабаев А.** Абдрахман палбан [Текст] / А. Бабаев, Б. Шаматов. – Бишкек: [б-сыз], 2013. – 121 б.
29. **Бабур, З. М.** Бабур-Наме [Текст] / З. М. Бабур // Записки Бабура. – Ташкент, 1993. – С. 15–32.
30. **Байбосунов, А.** Донаучные представления киргизов о природе [Текст] / А. Байбосунов. – Фрунзе: Мектеп, 1990. – 186 с.
31. **Байтур, А.** Кыргыз тарыхынын лекциялары [Текст] / А. Байтур. – Бишкек: Учкун, 1992. – 128 б.
32. **Баласагын, Ж.** Куттуу билим [Текст] / Ж. Баласагын; которгон Т. Козубеков. – Бишкек: ST.art Ltd ЖЧК типогр. бас., 2015. – 141 б.
33. **Бартольд, В. В.** Избранные труды по истории киргизов и Кыргызстана [Текст] / В. В. Бартольд; отв. ред. О. Караев. – Бишкек: Шам, 1996. – 608 с.
34. Баткен областындагы тарыхый, ыйык жана экзотикалык жерлер [Текст]: тарыхы, бүгүнкү абалы, келечеги / [М. М. Тайиров, А. Жалилов, А. А. Машрабов ж.б.]. – Бишкек: Айат, 2015. – 141 б.

35. **Батманов, И. А.** Современный киргизский язык [Текст] / И. А. Батманов. – Фрунзе: Изд-во АН КиргССР, 1963. – Вып. 1: Фонетика. – 167 с.
36. **Баялиева, Т. Дж.** Религиозные пережитки у киргизов и их преобразование [Текст] / Т. Дж. Баялиева. – Фрунзе: Илим, 1981. – 101 с.
37. **Бекаев, М. Т.** Лейлек районунун топонимикасы [Текст] / М. Т. Бекаев. – Исфана, 2010. – 33 б.
38. **Белицер, В. Н.** Очерки по этнографии народов коми XIX – начала XX в. – [Текст] / В. Н. Белицер. – М.: Изд-во АН СССР, 1958. – 304 с.
39. **Белковец, Л. П.** Иоганн Георг Гмелин (1700-1755) [Текст] / Л. П. Белковец. – М: Наука, 1990. – 142 с.
40. **Бернштам, А. Н.** Избранные труды по археологии и истории кыргызов и Кыргызстана [Текст] / Т. П. А. Н. Бернштам; сост. К. Ташбаева, Л. Ведутова. – Бишкек: Айбек, 1997. – 703 с.
41. **Бернштам, А. Н.** Историко-археологические очерки Центрального Тянь-Шаня и Памиро-Алая № 26 [Текст] / А. Н. Бернштам. – М.; Л.: Изд. АН СССР, 1952. – 348 с.
42. **Бернштам, А. Н.** Древняя Фергана [Текст]: науч.-попул. очерк / А. Н. Бернштам. – Ташкент: Изд. АН УзССР, 1951. – 44 с.
43. **Бичурин, Н. Я. (Иакинф).** Собрание сведений о народах, обитавших в Средней Азии в древние времена [Текст] / Н. Я. Бичурин – М.; Л.: Изд-во АН СССР, 1950. – Т. 1. – 352 с; Т. 2. – 192 с.
44. **Бобрецова, А. В.** Некоторые особенности питания старообрядческого населения Нижней Печоры (Устьцилемов) в XX веке [Текст] / А. В. Бобрецова // Традиционная пища, как выражение этнического самосознания. – М., 2001. – С. 87–98.
45. **Ботбаева, М. М.** Дартка даба [Текст] / М. М. Ботбаева. – Бишкек, 2002. – 316.
46. **Ботбаева, М. М.** Растительный мир Кыргызстана [Текст]: учеб. для вузов / М. М. Ботбаева. – Бишкек: Айат, 2007. – 520 с.

47. **Ботбаева, М. М.** Кыргызстан өсүмдүктөр дүйнөсү [Текст]: окуу китеп ЖОЖдо ү-н / М. М. Ботбаева. – Бишкек: Айат, 2011. – 571 б.
48. **Ботоканова, Г. Т.** Традиционные знания кыргызов [Текст] / Г.Т. Ботоканова. – Бишкек: Кут Бер, 2015. – 200 с.
49. **Бродовский, М. И.** Технические производства въ Туркестанскомъ крае [Текст] / М. И. Бродовский. – СПб.: Тип. В. Доманова, 1875. – 99 с.
50. **Бромлей, Ю. В.** Этнографическое изучение этнографических функций культуры [Текст] / Ю. В. Бромлей // Традиции в современном обществе. Исследование этнокультурных процессов. – М., 1990. – С. 5–17.
51. **Бромлей, Ю. В.** Народная медицина как предмет этнографических исследований [Текст] / Ю. В. Бромлей, А. А. Воронов // Сов. этнография. – М., 1976. – № 5. – С. 3–18.
52. **Бурковский, А. Ф.** Из истории техники обработки дерева у киргизов [Текст] / А. Ф. Бурковский // БЛУЗИФ КГУ.....расшифровать – Фрунзе, 1954. – Вып. 3. – С. 91–94.
53. **Валиханов, Ч. Ч.** Сочинения [Текст] / Ч. Ч. Валиханов. – СПб.: Тип. гл. упр. уделов, 1904. – XLVI, [3], 533 с. – (Зап. Импер. рус. геогр. о-ва по отд-нию этнографии; Т. 29).
54. **Валиханов, Ч. Ч.** Собрание сочинений [Текст]: в 5-ти т. / Ч. Ч. Валиханов. – Алма-Ата: Изд-во АН КазССР, 1961. – Т. 1. – 777 с.
55. **Варлих, В. К.** Русские лекарственные растения [Текст]: атлас и ботан. описание с указаниями на лечеб. применение, действие, собиране и культуру этих растений / В. К. Варлих. – СПб.: А. Ф. Девриен, 1912. – XVI, 529 с.
56. **Винокурова, И. Ю.** Некоторые итоги изучения вепсского народного календаря [Текст] / И. Ю. Винокурова // Культурные процессы в Карелии. – Петрозаводск, 1986. – С. 49–65.
57. **Винокурова, И. Ю.** Ритуал первого выгона скота на пастбище у вепсов [Текст] / И. Ю. Винокурова // Обряды и верования народов Карелии: сб. ст. – Петрозаводск, 1988. – С. 4–26.

58. **Винокурова, И. Ю.** Вепские заветные праздники охраны скот [Текст] / И. Ю. Винокурова // Проблемы истории культуры вепсской народности: сб. ст. – Петрозаводск, 1989. – С. 119–130.
59. **Винокурова, И. Ю.** Аграрная обрядность начала зимы у вепсов (конец XIX – начало XX века) [Текст] / И. Ю. Винокурова // Обряды и верования народов Карелии: сб. ст. – Петрозаводск, 1992. – С. 5–27.
60. **Выходцев, И. В.** Дикорастущие лекарственные растения Киргизии [Текст] / И. В. Выходцев. – Фрунзе.: Изд-во тип. Кирг. фил. АН СССР, 1947. – 72 с.
61. **Выходцев, И. В.** Растительность Киргизской ССР и её использование [текст] / И. В. Выходцев, Е. В. Никитина. – Фрунзе: Изд-во АН КиргССР, 1955. – 35 с.
62. **Головкова А. Г.** Растительность Киргизии [Текст] / А. Г. Головкова. – Фрунзе: Илим, 1990. – 254 с.
63. **Головкова, А. Г.** Путешествие в мир растений Киргизии [Текст] / А. Г. Головкова. – Фрунзе: Мектеп. – 134 с.
64. **Грум-Гржимайло, Г. Е.** Описание путешествия в западный Китай [Текст] / Г. Е. Грум-Гржимайло. – СПб.: Изд. Императ. Рус. географ. о-ва, 1896. – Т. 1: Вдоль Восточного Тянь-Шаня. – XII, 547 с.
65. **Грысык, Н. Е.** Лечебные и профилактические обряды русского населения бассейнов Ваги и Средней Двины: пространственные и временные координаты [Текст] / Н. Е. Грысык // Русский север: ареалы и культурные традиции. – М., 1992. – С. 62–77.
66. **Губанов, И. А.** Лекарственные растения Киргизии [Текст] / И. А. Губанов. – Фрунзе: Киргосиздат, 1963. – 97 с.
67. **Дерикер, В. В.** О знахарях и о врачебной помощи в деревнях [Текст]: священникам и грамотным людям о домашнем лечении в народе / В. В. Дерикер. – СПб.: Д. Ф. Федоров, 1872. – 31 с.
68. **Жаныбеков, А.** Сүлүктүнүн тарых барактарынан [Текст]: СГЭИнин 10 ж. арналат / А. Жаныбеков, К. Жаныбеков. – Бишкек: [б-сыз], 2006. – 114

- б.
69. **Жумагулов, А.** Чүй өрөөндөгү кыргыздардын үй-бүлөсү жана никеси [Текст] / А. Жумагулов. – Фрунзе: ИА бас., 1960. – 96 б.
70. **Загряжский, Г. С.** Кара-киргизы [Текст] / Г. С. Загряжский // Туркестанские ведомости. – 1874. – №44.; Загряжский, Г. С. Кара-Киргизы [Текст] Г. С. Загряжский // Туркестанские ведомости. – 1871. – № 41/42. – С. 44–45.
71. **Зеланд, Н. Л.** Киргизы [Текст]: этнолог. очерк / Н. Л. Зеланд // Зап. Зап.-Сиб. отд. Императ. географ. о-ва. – Омск, 1885. – Кн. 7, вып. 2. – С. 16–11.
72. **Ильина, И. В.** Народная медицина коми [Текст] / И. В. Ильина. – Сыктывкар: Коми книж. изд-во, 1997. – 118 с.
73. **Инка Гарсиласо, де ла Вега.** История государства инков [Текст] / Инка Гарсиласо де ла Вега. – Л.: Наука, 1974. – 748 с.
74. **Кадыров, А. А.** Баткен тарыхы [Текст] / А. А. Кадыров. – Ош: Ошбасмакана АК, 2014. – 276 б.
75. **Кайыпов, С.** Памир кыргыздарынын тамактануу системасы: ритуал жана турмуш, салт жана жанылануу [Текст]: этнографиялык изилдөө / С. Кайыпов. – Бишкек: Бийиктик, 2011. – 193 б.
76. **Кайыпов, С.** Аш-Памир кыргыздарынын ысык тамагы [Текст] / С. Кайыпов // Изв. ВУЗов Кыргызстана. – Бишкек, 2011. – № 7. – С. 123–130.
77. **Капалбаев, О. Э.** Кыргызское традиционное ремесло по выделке кожи (конец XIX – начало XX века) [Текст] / О. Э. Капалбаев // Молодой ученый. – 2016. – №16(120). – С. 279–282.
78. **Каратаев, О. К.** Кыргыздардын этномаданий байланыштарынын тарыхынан [Текст] / О. К. Каратаев. – Бишкек: Бийиктик, 2003. – 264 б.
79. **Каримов, Ж.** Маргун тарыхы [Текст] / Ж. Каримов. – Бишкек: [б-сыз], 2022. – 256 с.

80. **Кашгари, М.** Дивану лугатит – т түрк [Текст] / [М. Кашкари; которгондор И. Абдувалиев, Т. Ахматов, А. Оморов ж.б.]. – Бишкек, 2013. – 1т. – 511 б.; 2т. – 300 б.
81. **Кашгари, М.** Түркий тилдер сөздүгү [Текст] / М. Кашгари; которгондор Т. Токоев, К. Кошмоков. – Бишкек: Avrasyaexpress, 2011. – 1 т. – 906 б.
82. **Кожомуратова, Б. Ж.** Традиционная молочная пища кыргызов [Текст] / Б. Ж. Кожомуратова // Вестн. Кырг. Гос. пед. ун-та им. И. Арабаева. Обществен. науки. Сер.1. – 2004. – № . – С. 116–118. Номерин жазуу вестниктин
83. **Козлов, В. И.** Этническая экология: становление дисциплины и история проблемы [Текст] / В. И. Козлов. – М.: Координационно-метод. центр приклад. этнографии, ин-т этнологии и антропологии РАН, 1994. – 230 с.
84. **Крашенинников, С. П.** Описание земли Камчатки [Текст] в 2 т. / С. П. Крашенинников. – СПб.: Наука; Петропавловск-Камчатский: Камшат, 1994. – Т. 1 – 438 с.; Т. 2. – 319 с.
85. **Кушакевич, А. А.** Сведения о Ходжентском уезде [Текст] / А. А. Кушакевич // Зап. Императ. Рос. географ. о-ва по общей географии. – СПб., 1871. – Т. 4. – С. 175–265.
86. **Кушелевский, В. И.** Материалы для медицинской географии и санитарного описание Ферганской области [Текст]: в 3 т. / В. И. Кушелевский. – Новый Маргелан: Ферган. обл. стат. ком., 1890. – Т. 1: Соч. В. И. Кушелевского. – 402 с.
87. **Кушелевский, В. И.** Материалы для медицинской географии и санитарного описания Ферганской области [Текст] / В. И. Кушелевский. – Новый Маргелан: Ферган. обл. стат. ком., 1891. – Т. 2. – 481 с.
88. **Кушнер, П.** (Кнышев). Горная Киргизия (Социологическая разведка). Труды научно-исследовательской ассоциации при ком. университета трудящихся восток [Текст] / П. Кушнер. – М.: Изд. Коммунист. ун-та трудящихся Востока им. И. В. Сталина, 1929. – 68 с.

89. **Кылыч, М.** Казалдар [Текст] / М. Кылыч. – Фрунзе: Адабият, 1991. – 254 б.
90. Кыргыз этнографиясы боюнча сөздүк [Текст] / түз.: О К. Каратаев, С. Н. Эралиев. – Бишкек: Бийиктик, 2005. – 600 б.
91. Кыргыз жергеси (жер-суу аттары) [Текст]: энцикл. / башкы ред. М. Б. Борбугулов, з. Абакиров. – Фрунзе: Кыргыз Совет энцикл., 1990. – 320 б.
92. Кыргыздар [Текст] / түз.: К. Жусупов. – Бишкек: Бийиктик, 2011. – 12 т. – 400 б.
93. Кыргыз элинин салттуу билимдеринин негиздери [Текст]: окутуучулар үн-колдонмо / туз. М. Б. Айтматов, Г. Т. Ботоканов. – Бишкек: [б-сыз], 2014. – 150 б.
94. Кыргыз элинин уюткулуу сырлары [Текст]: өсүмдүктөр дүйнөсү / ред. И. С. Содомбеков. – Бишкек: Кут Бер, 2013. – 132 б.
95. Кыргыз элинин уюткулуу сырлары [Текст]: нукура кыргыз даамы / туз. К. А. Алымбеков. – Бишкек: Кут Бер, 2013. – 80 б.
96. **Липский, В. И.** По горным областям русского Туркестана (Тянь-Шаня) [Текст] / В. И. Липский. – СПб.: Тип. М. Стасюлевича, 1906. – 146 с.
97. **Лукьянченко, Т. В.** Материальная культура саамов (лопарей) Кольского полуострова в конце XIX – XX в. [Текст] / Т. В. Лукьянченко. – М.: Наука, 1971. – 167 с.
98. **Мадаминов, Г.** Сүлүктү шаарынын кыскача тарыхы [Текст] / Г. Мадаминов. – Бишкек: [б-сыз], 2009. – 38 б.
99. Киргизский узор [Текст] = Кыргыз оймолору = The Kirghiz Pattern / сост. В. Максимов, Е. Сорокин. – Фрунзе: Кыргызстан, 1986. – 208 с.
100. **Максимович, К. И.** Амурский край. Географический очерк [Текст] / К. И. Максимович // Зап. Императ. АН. – 1862. – Т. 2: Прил. 2: Гл. «Полезные и возделываемые растения; изменения в физиономии флоры, произведённые рукою человека». – С. 71–85.

101. **Мамбеталиева, К.** Быт и культура шахтеров-киргизов каменноугольной промышленности Киргизии [Текст] / К. Мамбеталиева. – Фрунзе: Изд-во АН КиргССР, 1963. – 123 с.
102. Манас [Текст]: энцикл. / [Г. Абдрахманов, И. Абдувалиев, А. Абдыкадыров ж.б.]. – Бишкек: Кыргыз энцикл. башкы ред. Мурас илимий-пропагандалык ишкер долбору, 1995. – Т. 2: Манастын сюжети-Ярупа. – 431 б.
103. **Махова, Е. И.** Материальная культура киргизов как источник изучения их этногенеза [Текст] / Е. И. Махова // Тр. Кирг. археол.-этнограф. экспедиции. – Фрунзе, 1959. – Т. 3. – С. 44–58.
104. **Миддендорф, А. Ф.** Очерки Ферганской долины [Текст] / А. Ф. Миддендорф // Культурные растения Ферганы. – СПб., 1882. – С. 234–261.
105. **Миклухо-Маклай, Н. Н.** Список растений, используемых туземцами берега Маклая на Новой Гвинее [Текст] / Н. Н. Миклухо-Маклай // Собр. соч. Ст. по антропологии и этнографии. – М.; Л., 1951. – Т. 3, ч. 1. – С. 129–137.
106. **Наливкин, В. П.** Очеркъ быта женщины оседлого туземного населения Ферганы [Текст] / В. П. Наливкин, М. В. Наливкина. – Казань: Тип. Императ. ун-та, 1886. – 245 с.
107. **Наливкин, В. П.** Краткая история Кокандского ханства [Текст] / В. П. Наливкин. – Казань: Тип. Императ. ун-та, 1886. – 25 с.
108. **Народы Средней Азии и Казахстана** [Текст]: в 2 т. / под общ. ред. С. П. Толстова. – М.: Изд-во АН СССР, 1962. – Т. 1. – 768 с. – (Народы Мира: этногр. очерки).
109. **Никонов, Л. И.** Традиционная медицина тюркских народов Поволжья и Приуралья как часть системы жизнеобеспечения [Текст] / Л. И. Никонова. – Рузаевка: Тип. Рузаев. печатник, 2000. – 156 с.

110. **Нуров, Г. Г.** Киргизская народная медицина [Текст] / Г. Г. Нуров. КИА. Кол жазмалар ф., Инв. 1638.
111. Манас [Текст] / С. Орозбак уулунун варианты боюнча; башкы ред. Ч. Т. Айтматов. – Фрунзе: Кыргызстан, 1981. – 3 китеп. – 348 б.
112. Манас [Текст] / С. Орозбак уулунун варианты боюнча; башкы ред. Ч. Т. Айтматов. – Фрунзе: Кыргызстан, 1978. – 1 китеп. – 295 б.
113. **Осмонов, Ө.** Кыргызстан тарыхы [Текст] / Ө. Осмонов, А. Асанканов. – Бишкек: [б-сыз], 2003. – 563 б.
114. **Петров, В. А.** Этноботаника Нагорного Карабаха [Текст] / В. А. Петров. – Баку: АзФАН, 1940. – 168 с.
115. **Погодин, А.** Несколько замечаний о народной медицине (В разделе критика и библиография) [Текст] / А. Погодин // Оттиск из журн. “М-во народного просвещения”. – СПб., 1875. – С. 457.
116. **Потанин, Г. Н.** Очерки Северо-Западной Монголии [Текст]: результаты путешествия, исполненного в 1876-1877 г. по поручению Императ. Рус. географ. о-ва членом-сотрудником одного Г. Н. Потаниным. – СПб.: Тип. В. Безобразова и К., 1881. – Вып. 2. – 265 с.
117. **Потанин Г. Н.** Очерки Северо-Западной Монголии [Текст]: результаты путешествия, исполненного в 1876-1877 г. по поручению Императ. Рус. географ. о-ва членом-сотрудником одного Г. Н. Потаниным. – СПб.: Тип. В. Безобразова и К., 1883. – Вып. 4. – 1026 с.
118. **Прутенский, Д. И.** Миндаль (*Amygdalus communis* L.) в южной Киргизии [Текст] / Д. И. Прутенский, А. А. Заикина // Тр. ин-та ботаники АН КиргССР. – 1958. – Вып. 3.
119. **Радлов, В. В.** Кара-киргизы [Текст] / В. В. Радлов // Кыргызы: Источники. История. Этнография. – Бишкек, 1996. – С. 174–181.
120. **Регель, А. Э.** Лекарственные и декоративно-луковичные растения Ферганского края [Текст] / А. Э. Регель. – СПб.: А. Э. Регель, 1879. – Вып. 1. – 194 с.

121. Русско-таджикский словарь [Текст]: свыше 72000 слов / [С. Д. Арзуманов, Х. А. Ахрори, М. Бегбуди и др.]. – М.: Рус. яз., 1985. – 1280 с.
122. **Рындин, М. В.** Кыргызский узор: (теория о происхождение киргизских узоров) [Текст] / М. В. Рындин // Тр. Кирг. фил. АН СССР. – 1943. – Вып.1. – С. 133–137.
123. **Сапожников, В. В.** Очерки Семиречья [Текст]: в 2 т. / В. В. Сапожников. – Томск, 1906. – Т. 2: Джунгарский Алатау и одна экскурсия в Заилийском Алатау. – III, 109 с.
124. **Саттаркулов, Б.** Кыргызстан тарыхыны окутууда жергиликтүү тарыхый-археологиялык материалдарды колдонуу [Текст] / Б. Саттаркулов. – Бишкек, 1999. – 118 б.
125. **Сатыбалдыева, Ч. Т.** Особенности процесса крашения в традиции ковроткачество южных кыргызов [Текст] / Ч. Т. Сатыбалдыева // Алтайские корни тюркской цивилизации. – Барнаул, 2022. – С. 202–206.
126. **Сахобиддинов, С. С.** Значение народного опыта при изучении полезных растений [Текст] / С. С. Сахобиддинов // Научная сессия АН УзССР 9-14 июня 1947 г. Материалы АН УзССР / ред. Х. М. Абдуллаев, Т. А. Сарымсаков. – Ташкент, 1947. – С. 207–213.
127. **Северцов, Н. А.** Путешествие по Туркестанскому краю [Текст] / Н. А. Северцов. – М.: Географгиз, 1947. – 304 с.
128. **Семёнов-Тянь-Шанский, П. П.** Мемуры [Текст]: путешествие в Тянь-Шань в 1856-1857 гг. / П. П. Семёнов-Тянь-Шанский. – М.: Гос. изд-во геогр. лит., 1946. – 256 с.
129. **Стеллер, Г. В.** Описание земли Камчатки [Текст] / Г. В. Стеллер. – Петропавловск-Камчатский: Камчат. Печат. двор книж. изд-во, 1999. – 287 с.
130. **Страбон, В.** Садик. О свойствах трав. Салернский кодекс здоровья [Текст]: мед. поэзия средневековья / В. Страбон, Одо из Мена, Арнольд из Виллановы. – М.: Интербук, 1992. – 224 с.

131. Сулайманов, Э. Ж. Кыргыздардын этнографиялык мүнөздөгү буюмдары элдик маданияттын эстелиги катарында [Текст] / Э. Сулайманов // Кыргызстандын эстеликтери: илимий-попул. жыйнак. – Фрунзе, 1989. – 41-45-б.
132. Сулайманов, Э. Ж. Кыргыздардын ат жабдыктары – элдик маданияттын эстелиги [Текст]: метод. рекомендация / Э. Ж. Сулайманов. – Фрунзе, 1988.
133. Русско-кыргызский словарь названий растений и ботанических терминов [Текст] / Б. А. Султанова, Г. А. Лазьков, М. Р. Ганыбаева, Г. А. Койчубекова. – Бишкек: Турар, 2013. – 338 с.
134. Тайиров, М. М. Исфайрам-Сайлык кыргыздардын салттуу дан эгиндерин, мөмө-жемиштерди, көк чөптөрдү өстүрүшү, түшүмүн сакташы жана пайдаланышы (XIX кылым – XX кылымдын 1-жарымы) [Текст] / М. М. Тайиров, Г. А. Тайирова // Наука и новые технологии. – Бишкек, 2023. – № 1. – 70–73-б.
135. Тайиров, М. М. Кыргыз элинин салттуу мал-жандыктарынын терисин, жүнүн, сөөктөрүн иштетүүжана колдонуу технологиясы [Текст] / М. М. Тайиров, А. М. Тайирова // Наука, новые технологии и инновации Кыргызстана. – Бишкек, 2022. – № 1. – 33-б.
136. Ткаченко, К. Г. Этноботаника в современном мире. Обзор [Текст] / К. Г. Ткаченко, Т. П. Лебедева // Вестн. Воронеж. Гос. ун-та. Сер. Химия, биология, фармация. – Воронеж, 2018. – № 2. – С. 172–184.
137. Токарев, С. А. Обычай и обряды как объект этнографических исследований [Текст] / С. А. Токарев // Сов. этнография. – 1980. – № 3. С. 26–37.
138. Төлөнбеков, Д. Кыргыз элинин улуттук суусундуктарынын өзгөчөлүктөрү [Текст] / Д. Төлөнбеков, А. М. Исраилова // Изв. Кырг. гос. техн. ун-та им. И. Раззакова. – Бишкек, 2015. – № 35. – 321-б.

139. **Турдалиева, Ч. Дж.** Западные путешественники и исследователи о кыргызах и Кыргызстана (вторая половина-начала вв.) [Текст] / Ч. Дж. Турдалиева. – Бишкек: [б.и.], 2009. – 273 с.
140. **Турова, А. Д.** Лекарственная растения СССР и их применение [Текст] / А. Д. Турова, Э. Н. Сапожникова. – М.: Медицина, 1982. – 288 с.
141. **Үсөнбаев, К.** Кокон хандыгынын үстөмдүгүнүн мезгилиндеги кыргыздардын коомдук-экономикалык мамилелери [Текст] / К. Үсөнбаев // – Фрунзе, 1961. – 115–117-б.
142. **Федченко, А. П.** Путешествие в Туркестан [Текст] / А. П. Федченко. – СПб.: А. П. Федченко, 1875. – Т. 1, вып. 2. –190 с.
143. **Федченко, А. П.** Путешествие в Туркестан (1868-1871) [Текст] / А. П. Федченко. – М.: Географгиз, 1950. – 468 с.
144. **Чороев, Т. К.** Махмуд Ибн Хусейин Ал-Кашгари жана анын “Туркий тилдер сөз жыйнагы” [Текст] / Т. К.Чороев. – Фрунзе: Кыргызстан, 1990. – 82 б.
145. **Шамбетов, С. Ш.** Русско – Киргизский словарь ботанических терминов и названий растений (проект) [Текст] / С. Ш. Шамбетов. – Фрунзе: Илим, 1975. – 251 с.
146. **Эргашев, Ш.** Юз дардга, юз даво [Текст]:шивобахии.... / Ш. Эргашев. – Тошкент: Turon..., 2011. – 96 б.
147. **Юдахин, К. К.** Из Лялякских материалов [Текст] / К. К. Юдахин // Тр. Ин-та яз. и лит. и истории. – Фрунзе, 1948. – Вып. 2. – С. 30–35.
148. **Юдахин, К. К.** Киргизско-русский словарь [Текст]=Кыргызча-орусча сөздүк / К. К. Юдахин. – М.: Сов. энцикл., 1965. – 978 с.
149. **Юнкер, В. В.** Путешествия по Африке (1877-1878 и 1879-1886) [Текст] / В. В. Юнкер. – М.: Гос. изд-во геогр. лит., 1949. – 504 с.
150. **Maximowicz, K. J.** Primitiaeflora Amurensis [Text]: SPb, Kap. 6. Nutz- und Kulturpflanzen,Veranderund der Floren-Physiognomie durch den Imennschen / K. J. Maximowicz. – K. Akademie der Wissenschaften,1850. – 504 p.

151. **Uljaeva, S.** The History of the Unani Medicine in Central Asia [Text] / S. Uljaeva, H. Azimov // International Journal of Recent Technology and Engineering (IJRTE). – 2019. – Vol. 8, Issue 3. – P. 45–52.

II Гезиттер жана журналдар.

152. **Батыров, К.** Хаума чөбүн издеп... [Текст] / К. Батыров // Мугалимдер дүйнөсү гезити. – 2019. – н/ж.
153. **Флора жана анын улуттук оюндарда пайдаланышы** [Текст] // Сулей инфо. – 2021. – 12 апр.
154. **Халмурзаев, А.** Баткен өрүгү – облус жашоочуларынын негизги киреше булагы [Текст] / А. Халмурзаев // Баткен таңы. – 2017. – 4 нояб. – 3-б.

III. Авторефераттар жана диссертациялар

155. **Ажыкан уулу, М.** Кыргыздардын жана Тувалыктардын материалдык маданиятындагы байланыштары (XIX к. аягы-XX к. башы) [Текст]: тарых илим. канд. ... дис. / Ажыкан уулу, М. – Бишкек, 2013. –
156. **Ганыбаева, М. Р.** Флора междуречья Исфана и Ляйляк (северный склон Туркестанского хребта), [Текст]: автореф. дис. ... канд. биол. наук: 03.00.05 / М. Р. Ганыбаева. – Бишкек, 2010. – 26 с.
157. **Капалбаев, О. Э.** Кыргыздардын салттык жыгаччылыгы (тарыхый-этнографиялык изилдөөлөр XIX к. аягы XX к. башы) [Текст]: тарых илим. канд. ... автореф.: 07. 00. 07. / О. Э. Капалбаев. – Бишкек, 2007. – 26 б.
158. **Капалбаев, О. Э.** Кыргыздардын салттык тери иштетүү кол өнөрчүлүгү (XIX к. аягы – XX к. башы) [Текст]: тарых илим. д-ру ... дис.: 07.00.07 / О. Э. Капалбаев. – Бишкек, 2022. – 25 б.
159. **Князькова, Л. П.** Растения в укладе жизни мордвы, проживающей на территории Мордовии: историко-этнографический аспект [Текст]: дис. ... канд. ист. наук / Л. П. Князькова. – Чебоксары, 2011. – 230 с.

160. **Маразыков, Н. К.** XIX к. аягы – XX к. башындагы Кыргызстандын түштүгүндөгү салттуу туруктуу турак жайлар [Текст]: тарых илим. канд. ... дис. автореф.: 07.00.07 / Н. К. Маразыков. – Бишкек, 2015. – 24 б.
161. **Момунова Г.** Баткен аймагындагы өрүктөрдүн биоэкологиялык өзгөчөлүктөрү, зыянкечтери жана илдеттери [Текст]: биол. илим. канд. ... дис.: 06.01.07; 03.02.08 / Г. Момунова. – Ош, 2016. – 26 б.
162. **Саркашкаев, Э. А.** Кыргыздардагы мал ыландарын дарылоонун элдик салттары (XIX к. аягы – XX к. башы. Кыргызстандын түндүгүнүн материалдарынын негизинде) [Текст]: тарых илим. канд. ... дис. автореф.: 07.00.07 / Э. А. Саркашкаев. – Бишкек, 2015. – 28 б.
163. **Сатыбалдыева, Ч. Т.** Традиционное вышивание кыргызов во второй половине XIX – начале XX вв. (на примере юга Кыргызстана) [Текст]: автореф. дис. ... канд. ист. наук: 07.00.07 / Ч. Т. Сатыбалдыева. – Бишкек, 2008. – 12 с.
164. **Султаналиева, Н. И.** Кыргыз элинин салттуу өрмөкчүлүгү (XIX кылымдын аягы-XX кылымдын башы) [Текст]: тарых илим. канд. ... дис. автореф.: 07.00.07 / Н. И. Султаналиева. – Бишкек, 2010. – 30 б.
165. **Тентигүл кызы, Назира.** Кыргыздардын салттуу дарыгерчилиги (XIX к. аягы – XX к. башы) [Текст]: тарых илим. канд. ... дис. автореф.: 07.00.07 / Тентигүл кызы Назира. – Бишкек, 2015. – 25 б.
166. **Федюшкин, А. В.** Продуктивность вайды красильной в зависимости от сроков посева и использования травостоя [Текст]: автореф. дис. ... канд. с.-х. наук: 06.01.09 / А. В. Федюшкин. – п. Персиановский, 2007. – 24 с.

IV. Автордун талаа материалдары.

1. Абдиева А.М. АТМ. Дептер № 1. Кадамжай, Кызыл-Кыя. 2014-2024. - 14-б.
2. Абдиева А. М. АТМ. Дептер №2. Баткен. 2015-2024. - 15-б.
3. Абдиева А. М. АТМ. Дептер №3. Лейлек. 2018-2024. - 41-б.
4. Абдиева А. М. АТМ. Дептер №4. Сүлүктү. 2020-2024. - 9-б.

Маалымат берүүчүлөрдүн тизмеси

№	Аты жөнү	Эрке к, аял	Туулг ан жыл ы	Уруусу, уругу	Жашаган жери
Сүлүктү жана Раззаков шаарлары					
1.	Азимова Канзатай	а	1947	Бөксө	Сүлүктү ш.
2.	Сапарова Рызбанай	а	1926	Бөксө	Сүлүктү ш.
3.	Рахманова Райхан	а	1957	Бөксө	Сүлүктү ш.
4.	Садыков Халил	э	1934	Кызыл аяк	Сүлүктү ш.
5.	Баратова Карачач	а	1972	Бөксө	Сүлүктү ш.
6.	Садыкова Санталат	а	1928	Мөөжөй	Сүлүктү ш.
7.	Жаныбек Абдуманнан	э	1933	Мөөжөй	Сүлүктү ш.
8.	Исламов Акбарали	э	1961	Чүчүк	Сүлүктү ш.
9.	Эралиев Ысмайыл	э	1947	Тейит	Сүлүктү ш.
10.	Акматова Майрам	а	1931	Чапкылдык	Сүлүктү ш.
11.	Тухтаев Турсунбой	э	1937	Миң	Сүлүктү ш.
12.	Саттаров Ботобек	э	1957	Бөксө	Сүлүктү ш.
13.	Азимов Жумабек	э	1955	Бөксө	Сүлүктү ш.
14.	Азимов Аскарбек	э	1964	Бөксө	Сүлүктү ш.
15.	Арапова Уулжан	а	1961	Бөксө	Сүлүктү ш.
16.	Азимова Бурулай	а	1957	Сарүсөн	Сүлүктү ш.
17.	Арапов Абдижалил	э	1961	Алтынчы	Сүлүктү ш.
18.	Чурашева Сания	а	1939	Бөксө	Раззаков ш.
19.	Абдиева Уулжан	а	1924	Калдар	Раззаков ш.
20.	Бекаев Махамматкул	э	1978	Бөксө	Раззаков ш.
21.	Гапарова Дилбарай	а	1982	Эшкара	Раззаков ш.
22.	Баратов Алимкул	э	1939	Бөксө	Раззаков ш.
23.	Бекеева Салима Назиркуловна	а	1952	Тагайберди	Раззаков ш.
24.	Комилов Бобожон	э	1966	Миң	Раззаков ш.
25.	Бекаев Тургун Кенжебаевич	э	1948	Бөксө	Раззаков ш.
26.	Маматова Гүлхан	а	1947	Алтынчы	Раззаков ш.
Баткен району жана Баткен шаары					
27.	Ташполотова Зарпаша	а	1943	Найман	Ак-Татыр а. ө., Рават а.
28.	Нажмидинова Айымсаат	а	1955	Нойгут	Баткен ш.
29.	Пулатова Азизбүбү	а	1966	Найман	Ак-Татыр а. ө., Рават а.

30.	Таиров Кубанычбек	э	1981	Кыпчак	Баткен ш.
31.	Кадыров Абдунаби	э	1956	Найман	Баткен ш.
32.	Масеитов Икмат	э	1958	Кыпчак, тору айгыр	Кара-Булак а.
33.	Масеитова Тажигүл	а	1924	Кыпчак	Кара-Булак а.
34.	Үсөнов Иса	э	1988	Кыпчак, тору айгыр	Кара-Булак а.
35.	Мурзапар Үсөн Мервари	э	1948	Кыпчак, тору айгыр	Кара-Булак а.
36.	Бакиров Гафор Закирович	э	1948	Нойгут у.	Чет-Булак а.
37.	Калилов Курбанбек	э	1972	Нойгут	Таян а.
37.	Алимов Хусенбай	э	1956	Токмок	Кызыл-Бел а.
38.	Темиров Ысламидин	э	1935	Нойгут	Сары-Талаа а.
39.	Салиева Шаходатхон	а	1959	Чолой	Кызыл-Бел а.
40.	Темирова Шарофат	а	1954	Нойгут	Чет-Булак а.
41.	Масеитова Ажаркан Абдразаковна	а	1974	Токмок	Бужум а.
42.	Акматова Айша	а	1946	Калдар	Кызыл-Жол а.
43.	Нажмидинова Асылкан	а	1979	Нойгут	Газ а.
44.	Момунова Перихан	а	1968	Нойгут	Баткен ш.
45.	Курбантаева Бүбүниса	а	1938	Нойгут	Кыштут а.ө., Газ а.
46.	Бабаев Апсамат Мадумарович	э	1958	Нойгут	Жаңы- Жер а.
47.	Алиханов Акылбек	э	1980	Кыпчак	Кызыл-Жол а.
48.	Абдыганиев Саидакпар	э	1951	Торуайгыр	Кара-Булак а.
49.	Иманалиев Самат	э	1952	Кыпчак	Кара-Булак а.
50.	Абдыганиева Жылдызкан	а	1956	Торуайгыр	Кара-Булак а.
51.	Абдыганиев Өмүрбек	э	1980	Торуайгыр	Кара-Булак а.
52.	Үсонов Муса	э	1978	Кыпчак	Кара-Булак а.
53.	Атанбекова Касиет	а	1960	Токмок	Кара Булак а.
Лейлек району					
54.	Абдиев Ахункул	э	1967	Карамолдо	Тайлан а.

55.	Абдымомунова Гүлсүн	а	1966	Бөксө	Тайлан а.
56.	Аширов Касыт	э	1965	Ават	Катыраң а.
57.	Дүйшөбаев Калык Исмаилович	э	1941	Ават	Катыраң а.
58.	Дүйшөбаев Миражидин	э	1982	Ават	Катыраң а.ө.
59.	Рапимбердиев Абдисалам	э	1957	Ават	Катыраң а.
60.	Садыкова Жамал	а	1967	Бөксө	Гордой а.
61.	Кадыркулов Хабибилла (Абибилла максым)	э	1935	Бөксө	Подхоз а.
62.	Ашимова Күмүшай	а	1938	Карамолдо	Самат а.
63.	Абдиев Мухаматкул	э	1952	Карамолдо	Самат а.
64.	Жапарова Аширай	а	1937	Карамолдо	Самат а.
65.	Жапаров Алимбек	э	1958	Карамолдо	Самат а.
66.	Жоошбаева Чынара Сайдуллаевна	а	1969	Карамолдо	Самат а.
67.	Жоошбаева Ырыскан	а	1967	Бөксө	Самат а.
68.	Джанботоева Гүлзат	а	1983	Карамолдо	Самат а.
69.	Маматов Сатыбалды	э	1959	Тагайберди	Андарак а.
70.	Абалбаев Ураим	э	1958	Тагайберди	Андарак а.
71.	Ташматова Малика Халботоевна	а	1949	Тагайберди	Андарак а.
72.	Бейбутова Жумагул	а	1947	Карамолдо	Калта-Кол а.
73.	Айдаров Жусуп	э	1946	Карамолдо	Калта-Кол а.
74.	Курбанбаева Жаннат	а	1949	Бөксө	Тайлан а.
75.	Сайпидинова Баар	а	1922	Бөксө	Тайлан а.
76.	Жумабаева Омуриниса	а	1956	Карамолдо	Ак-Суу а.ө., Кара-Камар а.
77.	Ходжакелдиев	э	1954	Карамолдо	Беш-Балаа.

	Тахирбай				
78.	Хабибуллаев Сапарали	э	1952	Карамолдо	Беш-Бала а.
79.	Тойчиев Хабибулла	э	1930	Карамолдо	Беш-Бала а.
80.	Момошева Касиет	а	1947	Абат	Кулунду а.ө. Кулунду а.
81.	Хабилла Жороев	а	1933	Бөксө	Голбо а.
82.	Орозбаева Гүлкыз	а	1957	Бөксө	Подхоз а.
83.	Тилебаева Кыйматай	а	1942	Карамолдо	Чимген а.
84.	Абдрахманова Урханай	а	1954	Алтынчы	Ак-Булак а.
85.	Бердиярова Чолпон	а	1954	Алтынчы	Жар-Кышлак а.
86.	Тилекова Курсан	а	1942	Бөксө	Кара-Камар а.
87.	Маматова Гүлхан	а	1947	Калдар	Андарак а.
88.	Абдиева Бувухамила Турановна	а	1954	Бөксө	Самат а.
89.	Абдиев Асан	э	1959	Кара молдо	Самат а.
90.	Азимов Маннан	э	1941	Чапкылдык	Ак-Арык а.
91.	Юлдашев Жамалидин	э	1968	Миң	Коргончо а.
92.	Худайбердиев Орозали	э	1955	Калдар	Подхоз а.
93.	Каримбердиева Токто	а	1937	Карамолдо	Самат а.
94.	Касымова Майрам	а	1955	Чүчүк	Көк – Таш а.
95.	Маматова Мастура	а	1920	Эшкара	Кара-Камар а.
96.	Жумабаев Самидин	э	1956	Эшкара	Кара-Камар а.
97.	Алибеков Каримкул	э	1950	Чүчүк	Көк-Таш а.
98.	Сулайманова Бүүайлар	а	1953	Чүчүк	Көк-Таш а.
99.	Ахматкулов Пусур	э	1988	Чүчүк	Көк-Таш а.
100.	Тагаева Мукарам	а	1957	Чүчүк	Көк-Таш а.
101.	Жамила Ахматкулова	а	1955	Чүчүк	Көк-Таш а.
102.	Саттаркулов Талант	э	1977	Чүчүк	Көк-Таш а.

103.	Исламов Акбарали	э	1959	Чүчүк	Көк-Таш а.
104.	Каримбердиева Максатай	а	1974	Кара Молдо	Самат а.
Кадамжай району, Кызыл-Кыя шаары					
105.	Ражабалиева Бүсара	а	1972	Сары канды	Таш-Дөбө а.
106.	Талипов Орозали	э	1949	Найман	Кызыл Булак а.
107.	Ахмедова Разияхан	а	1942	Найман	Бүргөндү а.
108.	Тагаева Салима	а	1939	Сары топ	Бүргөндү а.
109.	Талипова Майликан	а	1949	Найман	Кызыл Булак а.
110.	Тургунова Матилла	а	1952	Жоокесек	Гүлдүрөмө а.
111.	Тажибаев Хашимжон	э	1953	Миң	Халмион а.
112.	Таирова Күмүшкан	а	1954	Миң	Халмион а.
113.	Тургунов Жусуп Ташпалтаевич	э	1976	Жоокесек	Гүлдүрөмө а.
114.	Вахабов Абдимажит	э	1933	Сары топ	Пүлгөн а.
115.	Вахабова Түймө	а	1945	Сары топ	Пүлгөн а.
116.	Бекмурзаева Орозбүбү	а	1960	Найман	Халмион а.
117.	Байжигитова Мастура	а	1947	Жоогесек	Абдусамат а.
118.	Бекмурзаева Бүажар	э	1980	Жоогесек	Охна а.
119.	Абдибаитова Апица	а	1965	Жоогесек	Кара-Жыгач а.
120.	Ташматова Нурила	а	1979	Төөлөс	Кызыл-Кыя ш.
121.	Бексултанов Рысбек	э	1970	Төөлөс	Кызыл-Кыя ш.
122.	Эркинов Азамат	э	1966	Төөлөс	Кызыл-Кыя ш.
123.	Туйбаев Жолдош	э	1948	Найман	Майдан а. ө.
124.	Уразбаев Акжол	э	1994	Сары боо	Айрыбаз а.
125.	Жунусова Бухава	а	1959	Сары боо	Айрыбаз а.
126.	Уразбаев Аймаат	э	1955	Сары боо	Айрыбаз а.
127.	Шабиддинова Зулкумар	а	1971	Найман	Айрыбаз а.
128.	Абдилазизова Пашаагүл,	а	1955	Найман	Айрыбаз а.

129.	Маматова Гулбахор	а	1977	Найман	Айрыбаз а.
130.	Дүйшоев Асилбек	э	1946.	Найман	Чауай а.
131.	Саттарова Лайли	а	1950	Найман	Айрыбаз а.
132.	Аралова Зулейка	а	1957	Тейит	Кызыл-Кыя ш.

СҮРӨТТӨР



1-сүрөт. Чыны - кап. БатМУнун Сүлүктү гуманитардык-экономикалык институтунун “Этно Плюс” илимий изилдөө борборунун инвентары.



2-сүрөт. Жыгач чөмүчтөр. БатМУнун Сүлүктү гуманитардык-экономикалык институтунун “Этно Плюс” илимий-изилдөө борборунун инвентарлары.



3-сүрөт. Жыгач кеселер. Сүлүктү шаарындагы тарых музейинин инвентарлары.



4-сүрөт. Жыгач сандык. Баткен аймагы, Кара-Булак айылы.



5-сүрөт. Бешик. БатМУнун Сүлүктү гуманитардык-экономикалык институтунун “Этно Плюс” илимий изилдөө борборунун инвентары.





6-сүрөт. Ээрдин түрлөрү. Кадамжай району. Кароол айылы.



7-сүрөт. Кескичтер жана орус орок. Лейлек районунун Раззаков шаарындагы Тарых жана чөлкөм таануу музейинин инвентарлары.



8-сүрөт. Комуз. Лейлек районунун Раззаков шаарындагы Тарых жана чөлкөм таануу музейинин инвентары.



9-сүрөт. Буурсун. Абзал. Лейлек районунун Раззаков шаарындагы Тарых жана чөлкөм таануу музейинин инвентары инвентарлары.



Лейлек аймагы, Бешкент айыл өкмөтү, Кайрагач айылы.



**9-сүрөт. Буурсун. Абзал. Лейлек районунун Раззаков шаарындагы
Тарых жана чөлкөм таануу музейинин инвентары.**



10-сүрөт. Соку жана соку таш. Кадамжай району, Айрыбаз айылы.



11-сүрөт. Жыгач идиш-аяктар. Сүлүктү шаарындагы тарых музейинин фонддорунда.



12-сүрөт. Саптуу себет, Лейлек аймагы, Кең Талаа айыл өкмөтү, Жети Таш айылы (Дархум).



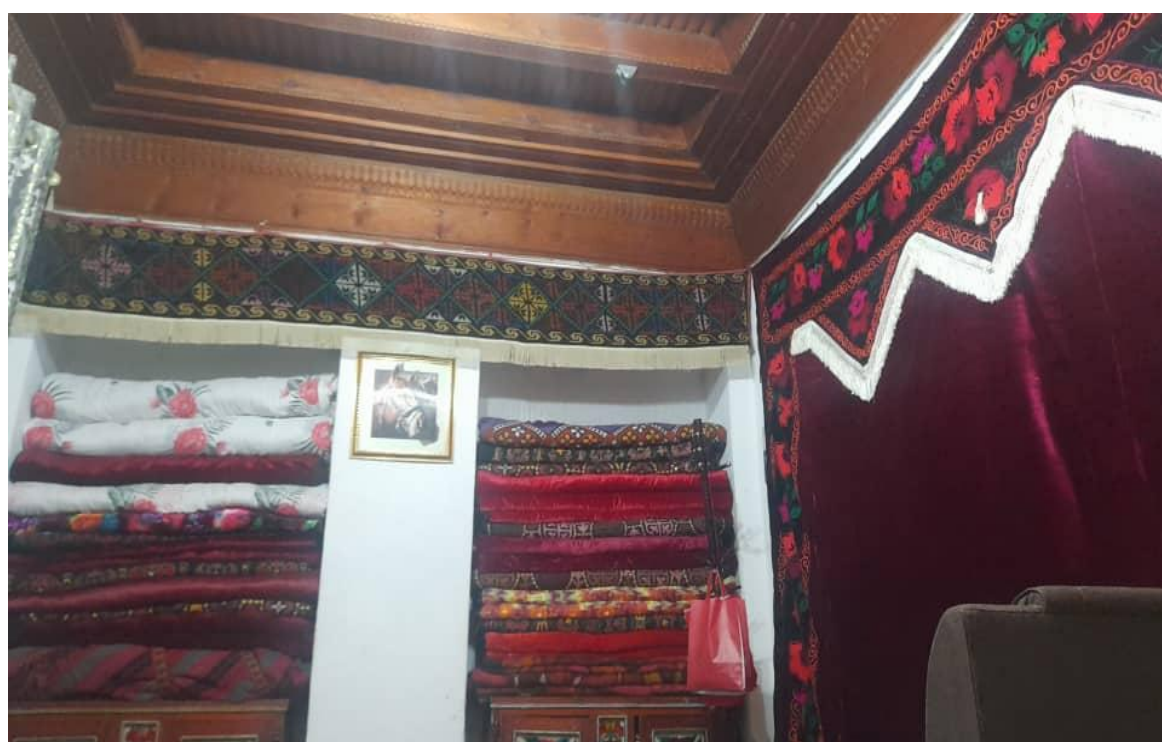
Саптуу себет. Сүлүктү шаарындагы тарых музейинин инвентары.



13-сүрөт. Сынч. Баткен аймагы. Кара-Булак айылы.



14-сүрөт. Шып. Үваса. Лейлек аймагы. Кара-Камар айылы.



Аракты үй. Лейлек аймагы. Тайлан айылы.



Кош арақ үй. Лейлек аймагы. Ак-Суу айылы.







15-сүрөт. Эмерек. Лейлек аймагы. Ак Суу айыл өкмөтү, Кара-Камар айылы.



16-сүрөт. Челек (чака). Сүлүктү шаарындагы тарых музейинин инвентары.



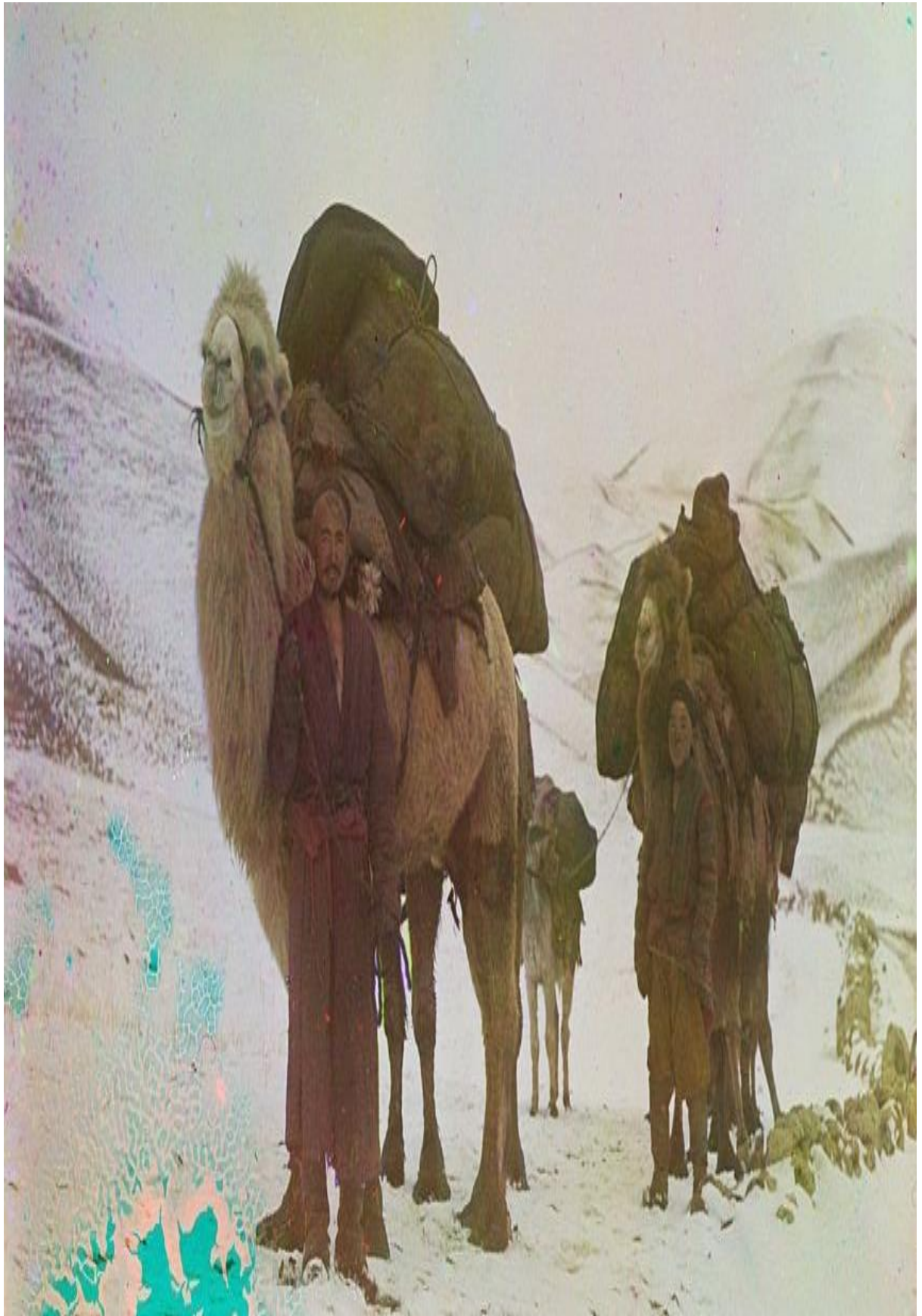
17-сүрөт. Табак. Лейлек району. Раззаков шаарындагы тарых жана чөлкөм таануу музейинин инвентары.



18-сүрөт. Жыгач кашыктар. БатМУ Сүлүктү гуманитардык-экономикалык институтунун “Этно Плюс” илимий изилдөө борборунун инвентарлары.



Чоң жана кичине жыгач кашыктар, чөмүч. Сүлүктү шаарындагы тарых музейинин фонддорунда.



19-сүрөт. Төө менен көмүр ташуу. “На Сулюктинских коях”. Сүрөттүн автору: Сергей Прокудин-Горский. 1907-ж.





**20-сүрөт. Мечиттин устундары. Лейлек аймагы. Ак-Суу айыл өкмөтү.
Жизген айылы.**



Лейлек аймагы. Ак-Суу айыл өкмөтү. Жизген айылы.



Лейлек аймагы. Ак-Суу айыл өкмөтү. Жизген айылы.



21-сүрөт. Бакан. Сүрөт интернеттен алынды



22-сүрөт. Кол ийик. Сүлүктү шаарындагы тарых музейинин инвентары



Кол ийик. Лейлек району, сумбула айыл өкмөтү, Көк-Таш айылы. Баба Саттаркулов атындагы тарых музейинин нвентары





Лейлек аймагы, Раззаков шаарына караштуу Тайлан айылы.



23-сүрөт. Чий. Лейлек районунун Раззаков шаарындагы тарых жана чөлкөм таануу музейинин инвентары.



24-сүрөт. Күү. Лейлек аймагы, Бешкент айыл өкмөтү, Кайрагач айылы.





25-сүрөт. Пишкек (бишкек). Сүлүктү шаары.





26-сүрөт. Тор. Лейлек району, Раззаков шаарына караштуу Чимген айылы.



27-сүрөт. Эт майдалагыч. Лейлек районунун Раззаков шаарындагы тарых жана чөлкөм таануу музейинин инвентары.



28-сүрөт. Жыгач бешилик жана күрөктөр.



29-сүрөт. Элек. Кадамжай району, Айрыбаз айылы.



30 – сүрөт. Галбыр. Баткен району, Газ айылы



**31-сүрөт. Сандал. Лейлек району, Темирчи Кол жайлоосу,
Ахун-Баба тургун жайы.**





32-сүрөт. Боз үйдүн керегелери.ь



Каалга



33-сүрөт. Боз үйдүн түндүгү.





34-сүрөт. Үранда. Бешкент айыл өкмөтү, Кайрагач айылы.



**35-сүрөт. Чарк (жип ийричүү дүкөн) Сүлүктү аймагы. Бут ийик.
Бешкент айыл өкмөтү, Кайрагач айылы.**



36-сүрөт. Төөнүн коому. Сүлүктү шаарындагы тарых музейинин инвентары.



37-сүрөт. Чөкүч. Кадамжай району, Кызыл Булак айылы.



38-сүрөт. Жел челек. Лейлек районунун Раззаков шаарындагы тарых жана чөлкөм таануу музейинин инвентары.



39-сүрөт. Бай теше.



40-сүрөт. Араа. Лейлек районунун акимий борбору Раззаков шаарындагы тарых жана чөлкөм таануу музейинин инвентары.



41-сүрөт. Балта. Сүлүктү шаарындагы тарых музейинин инвентары.





42-сүрөт. Теше Лейлек районунун Раззаков шаарындагы тарых жана чөлкөм таануу музейинин инвентары.



43-сүрөт. Чөйчөк. Сүлүктү шаарындагы тарых музейинин инвентарлары.



44-сүрөт. БатМУнун Сүлүктү гуманитардык-экономикалык институтунун “Этно Плюс” илимий изилдөө борборунун инвентарлары.



Килем токмоктор. Лейлек району, Кулунду айылы.



Лейлек району, Маргун айылы.



45-сүрөт. Жүн тарак. БатМУ Сүлүк



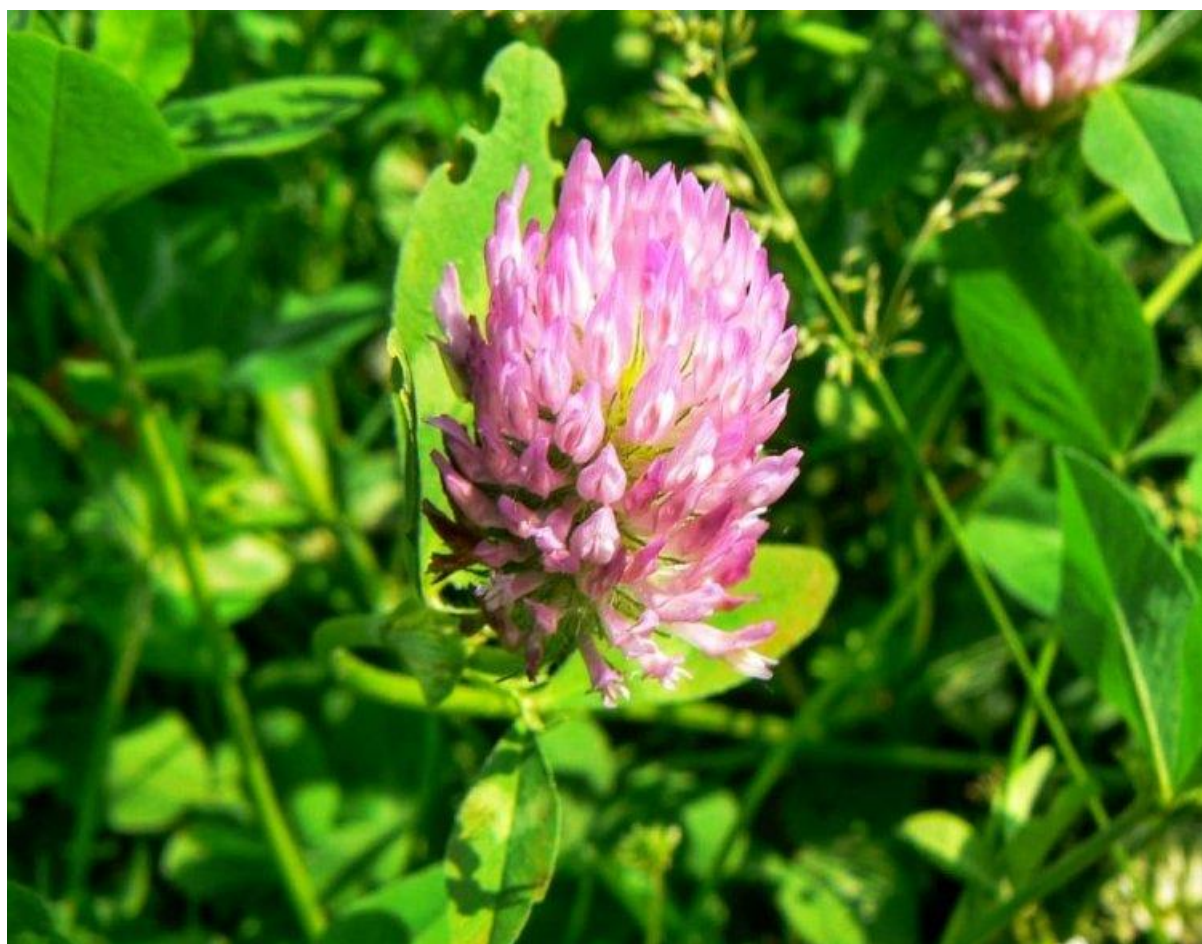
тү гуманитардык-экономикалык институтунун “Этно Плюс” илимий изилдөө борборунун инвентары.



46-сүрөт. Кылыч. Кадамжай району. Айрыбаз айылы.



47-сүрөт. Антыз. Лейлек аймагы, Раззаков шаары.



48-сүрөт. Беде чөбү.





Кучала. Баткен шаары.



49-сүрөт. Күчала. Баткен району. Газ айылы.





50-сүрөт. Адырашман. Баткен району. Газ айылы.



51-сүрөт. Арча. Лейлек чөлкөмү, Темирчи Кол жайлоосу.



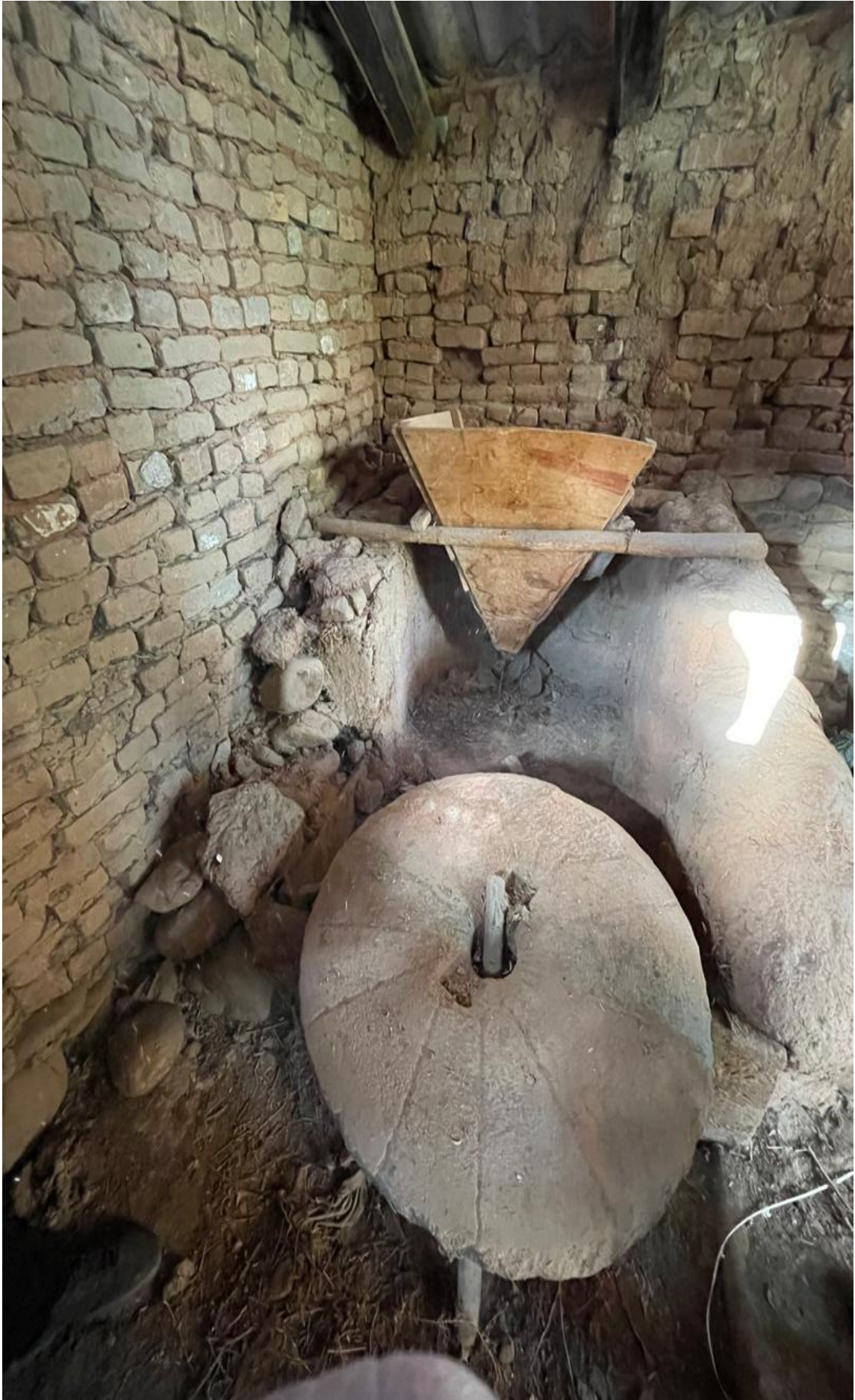
52-сүрөт. Өрмө кара. Лейлек аймагы, Катыраң айылы



Лейлек чөлкөмү, Темирчи Кол жайлоосу.



53-сүрөт. Буудай салчу жыгач сандык







54-сүрөт. Суу тегирмен. Ош облусу, Алайкуу району.





55-сүрөт. Саптуу себет. Сүлүктү шаарындагы тарых музейинин инвентарлары.



Себет. Сүлүктү шаарындагы тарых музейинин инвентарлары.



56-сүрөт. Темир саптуу себет. Сүлүктү шаарындагы тарых музейинин инвентарлары.



57-сүрөт. Кымыз кади жана аяк кап. Сүлүктү шаарындагы тарых музейинин инвентарлары.

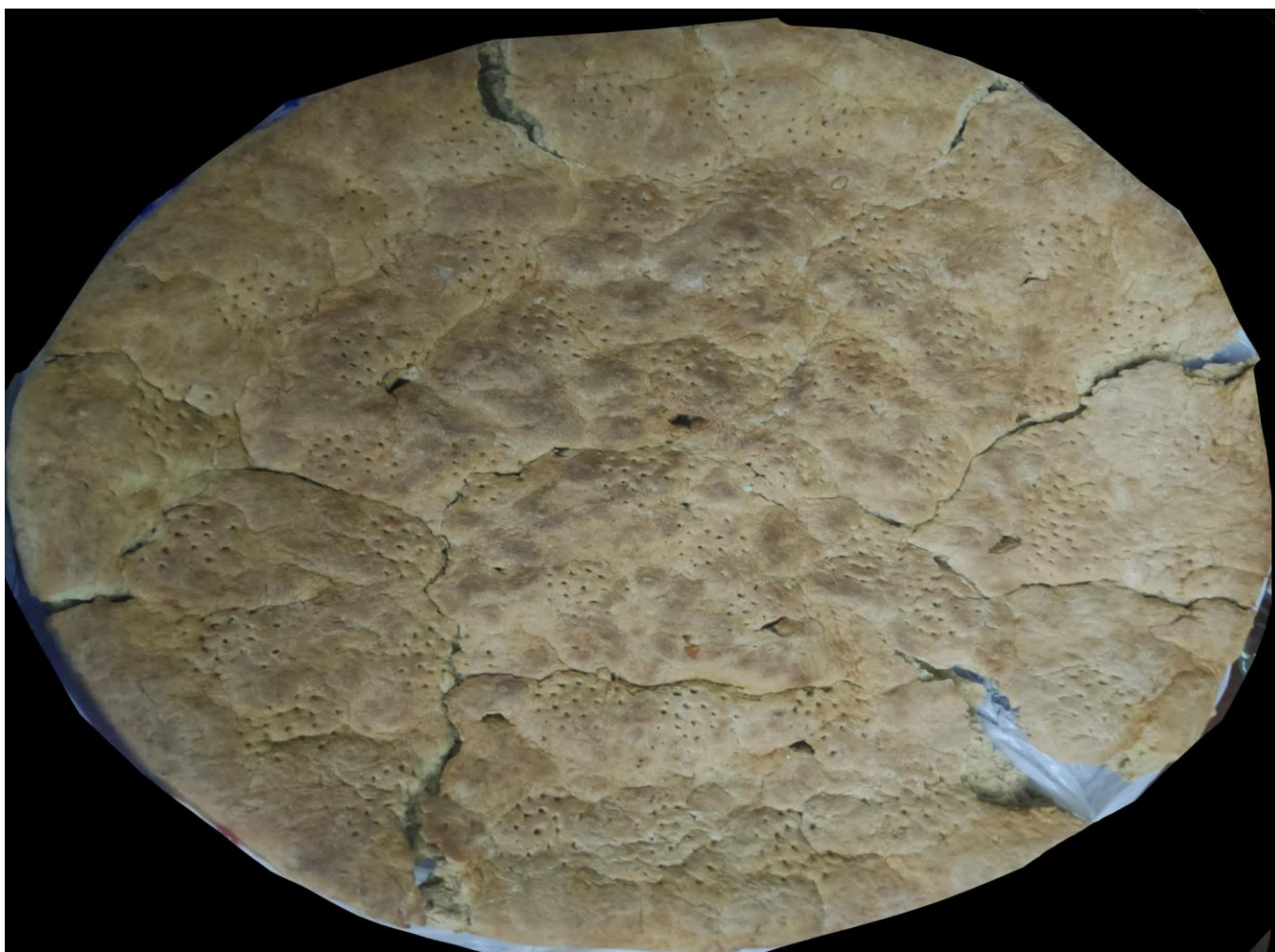


Кымыз кабак. БатМУ СГЭИнин “А. Жаныбеков атындагы Аймак

таануу” музейинин инвнентарлары.



**58-сүрөт. Каймак кади. БатМУ СГЭИнин “А. Жаныбеков атындагы
Аймак таануу” музейинин инвентары.**



Көңтөрмө. Лейлек аймагы, Тайлан айылы.



59-сүрөт. Патир нан. Кадамжай району.



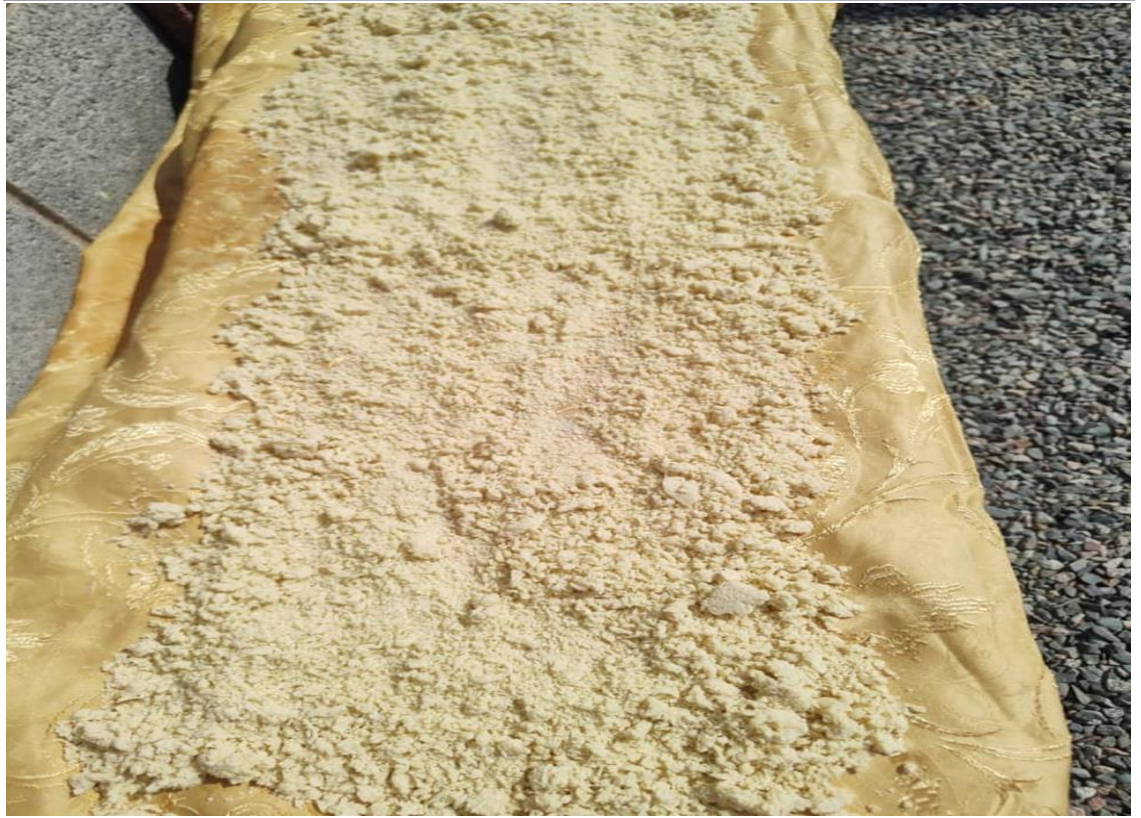
60-сүрөт. Тандыр нандар, токочтор.



61-сүрөт. Пияз патир.



62-сүрөт. Тарпык.

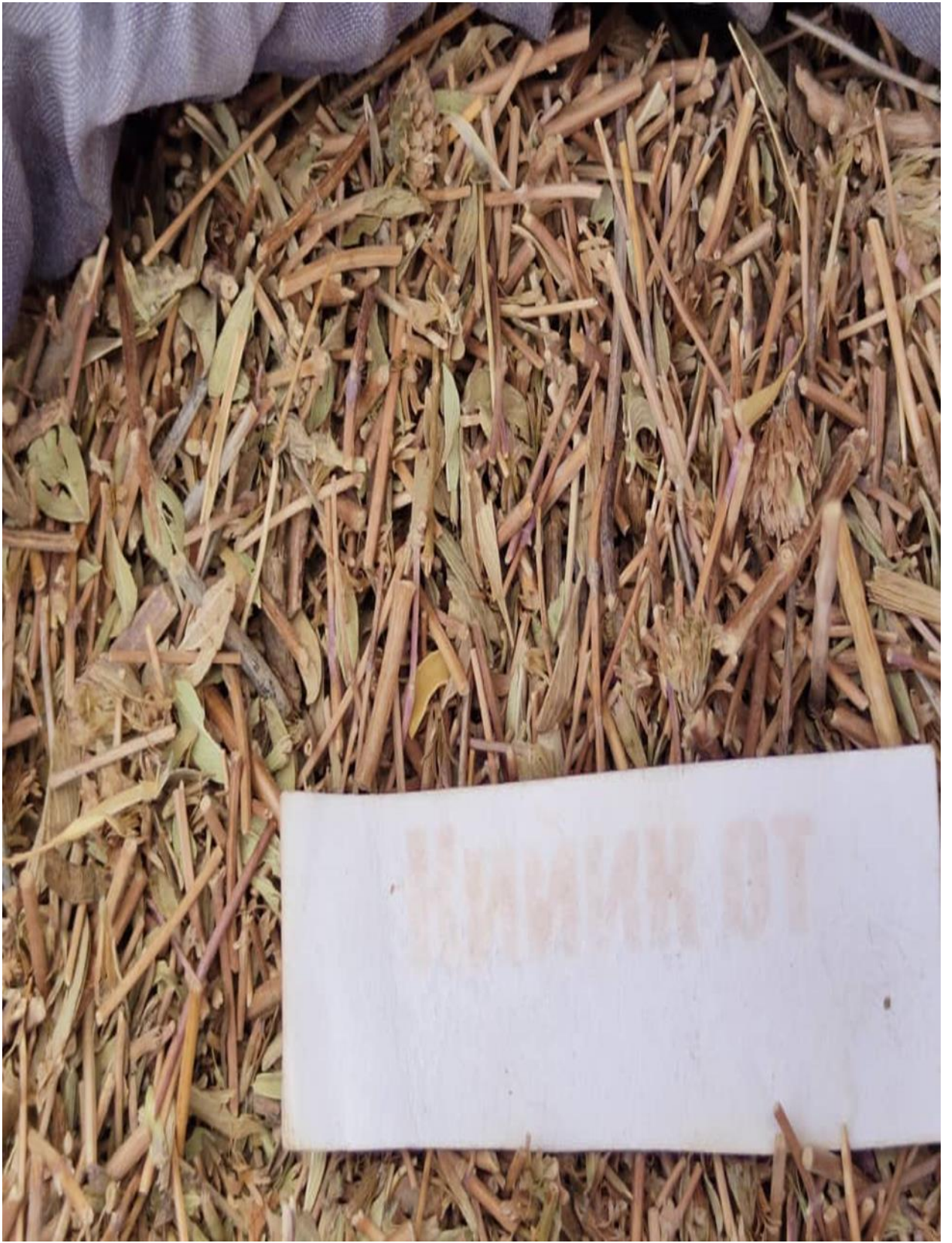




63-сүрөт. Умач жана умач аш. Кадамжай району, Гүлдүрөмө айылы.



64-сүрөт. Үлкөн чамча (самса).



65-сүрөт. Кийик оту. Лейлек аймагы, Катыраң айылы.



66 – сүрөт. Субхони. Баткен району, Кызыл-Жол айылы.



67 – сүрөт. Мирсанджали. Баткен району, Кызыл-Жол айылы.



68 – сүрөт. Кандек. Баткен району, Кызыл-Жол айылы.



69 – сүрөт. Исфарек. Баткен району, Кызыл-Жол айылы.



70 – сүрөт. Курмай. Баткен району, Кызыл-Жол айылы.



71 – сүрөт. Ахрори. Баткен району, Кызыл-Жол айылы.



72-сүрөт. Өрүк курут. Баткен району, Баткен шаары.



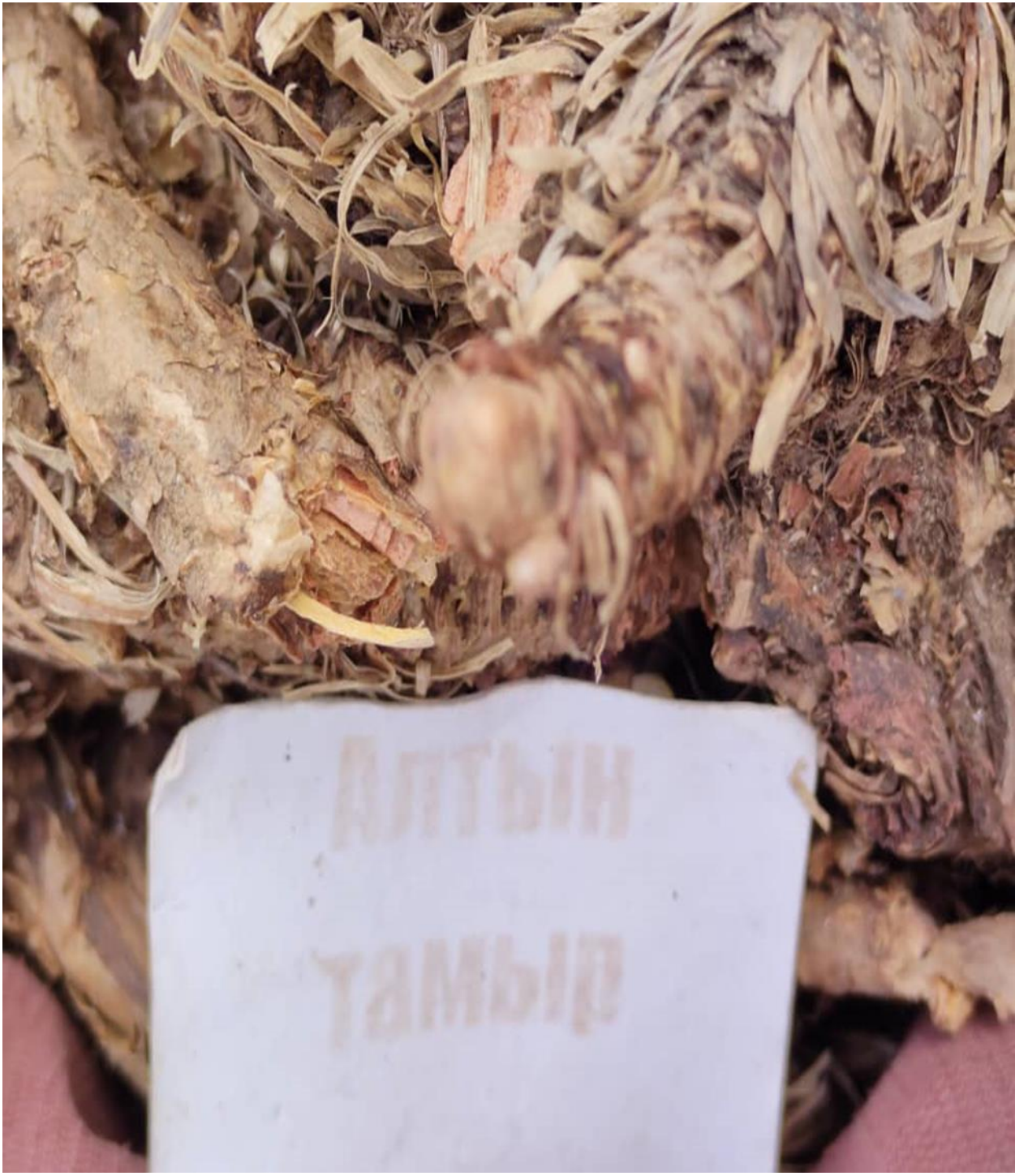
73-сүрөт. Шинне. Лейлек району, Арка айылы.



74-сүрөт. Долононун мөмөсү.



75-сүрөт. Тоо эндик. Раззаков шаары.



76-сүрөт. Алтын тамыр. Лейлек району. Катыраң айылы.



77-сүрөт. Бозунач. Лейлек району. Катыраң айылы.



78-сүрөт. Сары карагаттын тамыры. Лейлек району. Катыраң айылы.



79-сүрөт. Эрмен. Лейлек району. Катыраң айылы.



80-сүрөт. Гүлсөөгар. Раззаков шаары.



81-сүрөт. Ачык (ачуу) бадам. Лейлек району. Катыраң айылы.



Чиренчээк. Раззаков шаары.



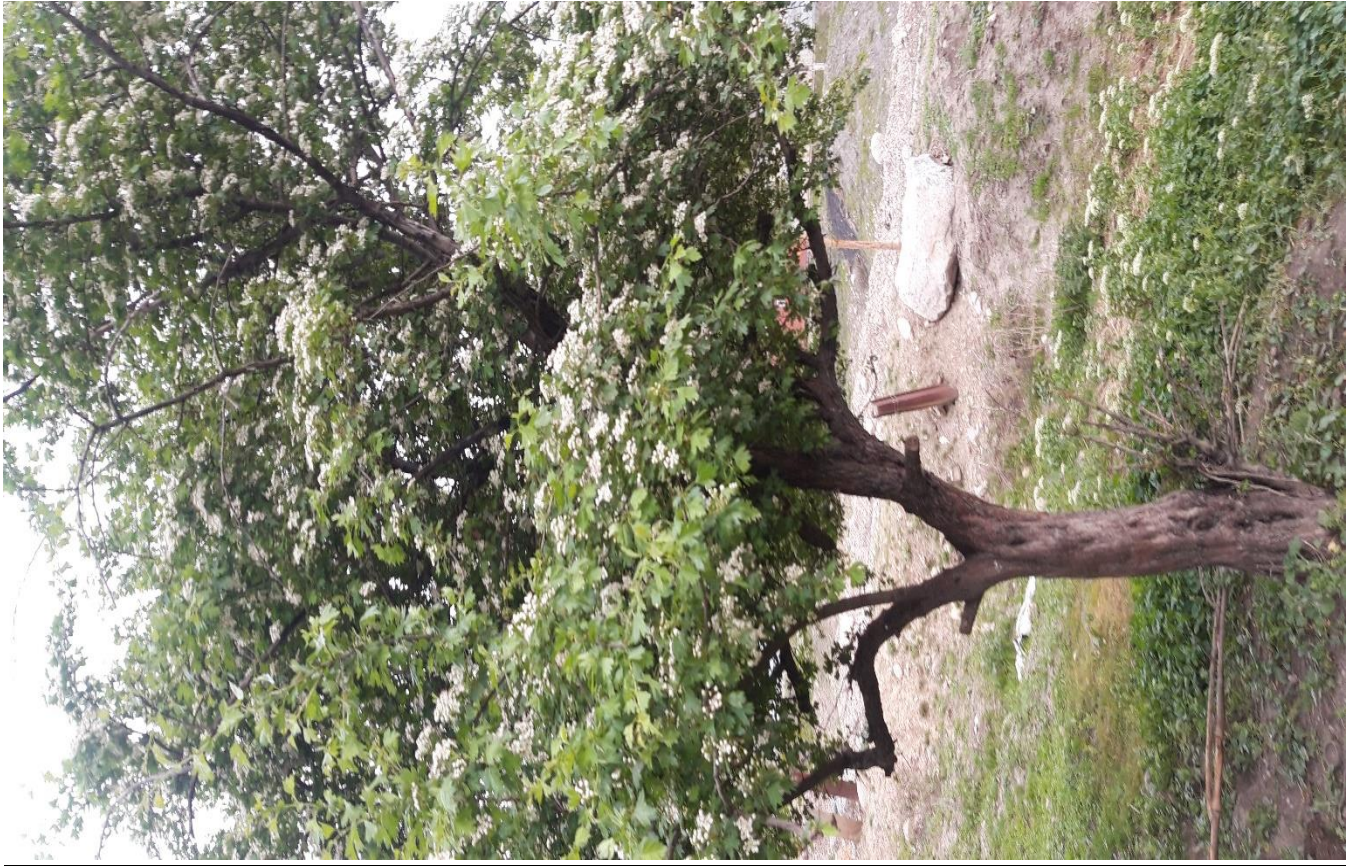
**82-сүрөт. Табылгы чиренчээк жана долоно мончок. Лейлек району.
Катыраң айылы.**



83-сүрөт. Миң тамыр. Лейлек району. Катыраң айылы.



84-сүрөт. Аркар оттун тамыры. Лейлек району. Катыраң айылы.



85-сүрөт. Долоно. Сүлүктү аймагы.



86-сүрөт. Долоно мончок.



87-сүрөт. Геренч. Раззаков шаары.



88-сүрөт. Аюу оту. Лейлек району. Катыраң айылы.



89-сүрөт. Мама каймак (какым кукум).



90-сүрөт. Осмо.



Осмонун гүлү.



90-сүрөт. Эзилген осмо (осмонун суюктугу).



Осмо коюшкан аялдардын сүрөтү. Сүлүктү шаары. 1944-ж.



91-сүрөт. Кына. Кадамжай аймагы, Чауай айылы.



92-сүрөт. Тиш калы.



92-сүрөт. Тиштерине тиш калы салынган апа.



93-сүрөт. Бужугум. Лейлек аймагы. Булак-Башы айылы.



Кургатылган бужугум. Лейлек аймагы. Раззаков шаары.



Майдаланган бужугум. Лейлек аймагы. Булак-Башы айылы.



94- сурөт. Шыбак. Лейлек аймагы, Тегирменти жайлоосу.



95-сүрөт. Анардын кабыгы.





96-сүрөт. Сымоо чепкен. Ак Суу айыл өкмөтү, Кара Камар айылы.



97-сүрөт. Кийизди күйөдөн сактоо үчүн жаңгактын жалбырагын колдонушкан.







98-сүрөт. Таш кына. Лейлек аймагы, Кутчу тоосу.





99-сүрөт. Патир кесүү. Лейлек чөлкөмү, Самат айылы.



100-сүрөт. Көз боорсок. БатМУ Сүлүктү гуманитардык-экономикалык институтунун “Этно Плюс” илимий изилдөө борборунун инвентары.



101-сүрөт. Айгүл гүлү. Баткен аймагы, Айгүл Тоо.





102-сүрөт. Зулпу чач. Лейлек чөлкөмү, Кара-Камар айылы.