

**НАЦИОНАЛЬНАЯ АКАДЕМИЯ НАУК КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ  
ИНСТИТУТ ИСТОРИИ, АРХЕОЛОГИИ И ЭТНОЛОГИИ  
имени Б. ДЖАМГЕРЧИНОВА  
КЫРГЫЗСКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
имени Ж. БАЛАСАГЫНА**

**ДИССЕРТАЦИОННЫЙ СОВЕТ Д 07.23.674**

На правах на рукописи  
**УДК: УДК: 39.573.2(575)(04)**

**АБДИЕВА АЙШАХАН МУХАМАТКУЛОВНА**

**КЫРГЫЗСКИЕ ЗНАНИЯ О РАСТЕНИЯХ И СПОСОБАХ ИХ  
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ  
(конец XIX - начало XX века)**

**07.00.07 - этнография, этнология и антропология**

**АВТОРЕФЕРАТ**

диссертации на соискание ученой степени кандидата исторических наук

**Бишкек – 2025**

Диссертационная работа выполнена на кафедре филологическое и педагогическое образование Сулюктинского гуманитарно-экономического института имени А.А. Машрабова Баткенского государственного университета

**Научный руководитель:** **Асанканов Абылабек**, доктор исторических наук, профессор, директор института истории, археологии и этнологии Б. Джемгерчинова Национальной академии наук Кыргызской Республики

**Официальные оппоненты:** **Тынчтыкбек Кадырмамбетович Чороев (Чоротегин)**, доктор исторических наук, профессор Кыргызского национального университета имени Ж. Баласагына

**Момунбаева Назира Соорбековна**, кандидат исторических наук, заведующий сектором истории нового времени

**Ведущая организация:** кафедра истории Кыргызстана и этнологии Кыргызского государственного университета имени И. Арабаева (г. Бишкек, улица Раззакова, 51)

Защита диссертации состоится 30-апреля 2025 года в 14.00 часов на заседании диссертационного совета Д 07. 23. 674 по защите диссертации на соискание ученой степени (доктора) кандидата исторических наук при Институте истории, археологии и этнологии им. Б. Джемгерчинова Национальной академии наук Кыргызской Республики и Кыргызском национальном университете им. Ж. Баласагына по адресу: г. Бишкек, проспект Чуй, 265-а. Ссылка онлайн-трансляции защиты: <https://vc.vak.kg/b/072-tsx-zg7-bvj>

С диссертацией можно ознакомиться в Центральной научной библиотеке Национальной академии наук Кыргызской Республики (г. Бишкек, просп. Чуй, 265-а.), в научной библиотеке Кыргызского национального университета имени Ж.Баласагына (г. Бишкек, пр. Жибек Жолу 394, уч. корпус №8), а также на сайте НАК при Президенте Кыргызской республики <https://vak.kg/>

Автореферат был разослан 27 марта 2025 г.

**Ученый секретарь диссертационного совета,**  
доктор исторических наук, доцент:

**Бикбулатова А.Р.**

## ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОТЫ

**Актуальность темы диссертации.** В условиях, когда глобализация и научно-техническое развитие активно нарастают, проблема отношений между этносом и окружающей природной средой являются одной из наиболее актуальных тем современности. В связи с ускоренным темпом жизни и внедрением в повседневную жизнь новых технологий традиционные знания о мире растений и их роли в жизни людей быстро забываются. Поэтому в последние годы во всем мире активно происходит сбор сведений об использовании растений народами всех континентов планеты, в том числе в районах Центральной Азии. В документах Всемирной организации здравоохранения и неправительственных организаций большое внимание уделяется необходимости изучения особенностей использования региональной флоры малыми народами. Это вызвано не только заботой о здоровье людей, изучением опыта лечения заболеваний традиционными методами, но и определено целью сохранения флоры и биологического разнообразия как такового. Нередко наблюдаемое сегодня хищническое отношение к флоре приводит к исчезновению некоторых видов растений.

В традиционном обществе кыргызы по-особому относились к окружающей среде. Они глубоко изучали природу, соединялись с ней, трепетно относились к растениям, старались использовать флору и фауну неистощительно. По этой причине использование растений в традиционном хозяйстве и повседневной жизни кыргызов требует на современном этапе комплексных исследований.

Традиционная система познания и использования природы этноса связана с природной средой, что является отражением важного механизма адаптации этнической культуры.

В настоящем исследовании рассматривается один из аспектов этнокультурного наследия кыргызского народа конца XIX - начала XX в. - использование растений в повседневной жизни людей. Регионы Кыргызстана сильно отличаются друг от друга по географическим условиям и сложившейся экономике. Географическая среда и условия южных и северных районов Кыргызстана различны. Эти различия, в свою очередь, влияют на образ жизни и культуру проживающих там людей. Эта важная проблема – региональных особенностей традиционной кыргызской культуры до настоящего момента не становилась отдельной темой исследования.

Многовековой народный опыт использования растений у кыргызов в земледелии, быту, народной медицине и ветеринарии изучается представителями общественных и естественных наук изучается с конца XIX в. С конца XX века интерес ученых к данной теме возрос. В настоящее время проводятся специальные исследования и опубликован целый ряд научных работ. Все это способствовало формированию нового для Кыргызстана научного направления «Этноботаника».

**Связь диссертационной работы с крупными научными программами и научно-исследовательской работой:** диссертационная работа выполнена на кафедре “Филологическое и педагогическое образование” Сулюктинского гуманитарно-экономического института им. А.А.Машрапова Баткенского государственного университета и является инициативной работой.

**Цель и задачи исследования:** **Цель работы** - изучить особенности использования растений в повседневной жизни кыргызов, проживающих в юго-западном районе Ферганской долины в конце XIX – начала XX вв. Достижение цели обусловили решить следующие **задачи**:

1. изучение предметов быта, орудия труда и способов заготовки растений;
2. выявить виды выращиваемых сельскохозяйственных культур и способы их использования;
3. изучение особенностей употребления растений в пищу и способы приготовления блюд из растений;

4. исследование особенностей использования растений в лечебных целях;
5. раскрыть особенности использования растений в качестве традиционных лекарств в животноводстве;
6. исследование использования растений при обработке кожи и шерсти;
7. выявить особенности использования растений как косметических средств;
8. описать особенности использования растений в обычаях, ритуалах и церемониях;
9. определить место растений в духовном мире местного населения.

**Научная новизна исследования:** Это первая в кыргызской этнологии работа, в которой предпринята попытка изучить использование растений в повседневной жизни кыргызов юго-запада Ферганской долины конца XIX в. - начала XX в.

1. Всесторонне были изучены виды и свойства растений, произрастающих в умеренных и жарких районах юго-западного региона Ферганской долины конца XIX в. - начала XX в., формы и содержание потребления дикорастущих и культурных растений.

2. На основе этнографических полевых материалах рассмотрены изделия и орудия из растений, используемые в животноводстве, и региональные особенности народных способов их изготовления. Были изучены предметы быта, орудия труда, посуды из флоры, используемых в сельскохозяйственных работах, и региональные особенности народных способов их изготовления. Кроме того, в диссертации уточнены особенности употребление людьми растений в пищу и в качестве лекарственных средств и выявлен порядок приготовления красок из растений при обработке кожи и шерсти, а также различные способы окраски изделий. При этом указанные выше сведения сопоставлялись с названиями и способами использования растений у других тюркоязычных и соседних народов Центральной Азии и впервые целостно описаны традиции, обряды и мировоззрение кыргызов, связанные с растениями.

**Практическая значимость исследования:** Знания о растениях у юго-западных кыргызов Ферганской долины конца XIX -начала XX в., проявлявшиеся в их хозяйстве и связанные с материальной культурой, показывают бережное отношение к растениям и доказывает, что они трепетно относились к окружающей среде. Это хороший пример для нынешнего и будущего поколений как нужно взаимодействовать с окружающей средой. Если к природе, в частности к растительному миру не относиться бережно, это может обернуться большой бедой для всего человечества. Если будет нанесен урон флоре, то и развитие этносов не будут полноценными. Современный человек должен изменить свое отношение к природе и бережно относиться к окружающему его миру растений.

Данная работа представляет собой ценный материал для историков, этнографов, исследователей и специалистов, работающих в области искусства. Результаты исследования могут быть рекомендованы для преподавания особенностей этнической культуры кыргызов при чтении специальных курсов для студентов, учащихся общеобразовательных учебных заведений. Результаты этой работы будут полезны широкой общественности и могут быть востребованы в каждой семье.

#### **Основные положения, выносимые к защите.**

1. Кыргызы, проживающие в Ферганской долине, в конце XIX в. - начале XX в. знали окружающую их флору всесторонне и глубоко. Для каждого растения у них имелось отдельное название. Большинство растений они использовали их в повседневной жизни в соответствии с их свойствами и качествами.

2 Кыргызский народ во взаимодействии с окружающей средой сформировал собственную экологическую культуру. Растения при этом определяли основной культурный характер этнического ландшафта кыргызов и отношения людей к природе. Поскольку кыргызы, проживающие в указанном регионе, занимались в основном животноводством и земледелием, определенное влияние на хозяйственную деятельность оказывали местные дикорастущие и культурные растения, в том числе выращиваемые в рамках садоводства. Мир растений рассматривается не только как корм для животных, но и как важное сырье и как расходный материал в различных областях народного хозяйства.

3. Выращенные кыргызами растения, использовались в сельском хозяйстве в качестве продуктов, орудий труда и посуды, при этом способы изготовления имеют региональные и экологические особенности.

4. У кыргызов юго-западного региона Ферганской долины при приготовлении пищи основное место отводится молочным и мясным продуктам, но продукты из теста и из других растений играют важную роль в системе питания. Помимо дикорастущих растений, они использовали в пищу и культурные растения, выращиваемые на полях, в огородах и в садах;

5. В конце XIX в. – начале XX в. кыргызы юго-запада Ферганской долины разработали различные способы приготовления предметов быта из культурных растений, способы изготовления красителей из растений на юго-западе Ферганской долины имеют региональные особенности;

6. Кыргызы юго-запада Ферганской долины широко использовали флору как лекарство при лечении болезни людей, как средство красоты. Цветы, произрастающие в регионе, благодаря своей красоте занимают особое место в духовном мире местного населения.

**Личный вклад диссертанта:** диссертант более 12 лет (2012-2024 гг.) совершала выезды для сбора метриала в селах и на пастбищах Кадамжайской, Баткенской и Лейлекской долин юго-западного региона и районов Ферганской долины. В ходе выездов проводились беседы и интервью с людьми среднего и старшего поколения, имеющими жизненный опыт. Автор диссертации осуществляла непосредственное наблюдение за способами заготовки, переработки и использования растений. При этом было собрано и проанализировано большое количество этнографических полевых материалов, сняты фото - и видеоматериалы. В научный оборот автором диссертационного сочинения были введены способы изготовления и использования предметов быта, орудий труда, являющиеся бесценным наследием материальной культуры кыргызов.

Впервые в науке автором всесторонне изучены способы использования растений в повседневной жизни народа, как средства питания, лекарства и красоты, а также как компоненты ритуальной обрядности. Были описаны все названия растений, используемых в повседневной жизни кыргызов, проживающих на юго-западе Ферганской долины. Их фото, сделанное автором, приведены в приложении к диссертации.

**Апробация результатов исследования:** Основные результаты и положения диссертации прочитаны в виде докладов и обсуждены на целом ряде международных, республиканских научно-практических конференций, проведенных в Баткенском государственном университете, Ошском государственном университете, Институтом истории, археологии и этнологии им. Б. Джамгерчинова НАН КР, фондом история и культурное наследие “Мурас” при Правительстве Президента КР и Отечественными ВУЗами, на 63-ей Постоянной международной конференции Алтаистики, Международном VIII симпозиуме Алтайских народов, онлайн симпозиумах ESSA II и ESSA III в Турции. Основные положения диссертационной работы и научные тезисы, статьи, связанные с содержанием работы, опубликованы в отечественных и зарубежных изданиях, в том числе в научных журналах, входящих в систему РИНЦ. По теме диссертации автором опубликовано 19 научных статей.

**Хронологические** в конце XIX в. - нач. XX в.

**Географические рамки исследования:** юго-западный регион Ферганской долины (сегодняшний день в этот регион входят Кадамжайский, Баткенский, Лейлекский районы Баткенской области Кыргызстана, он граничит с республиками Узбекистана, Таджикистана, а также включает анклавы Сох, Шахмардан, Ворух и Худжанскую область).

**Общая структура и объем диссертации.** Диссертация состоит из введения, основной части из шести глав (в том числе 14 параграфов), заключения, списка использованной литературы и информаторов, а также иллюстративных изображений.

## ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ДИССЕРТАЦИИ

Во введении диссертации указаны актуальность темы, изученность, цель, задачи, новизна, апробация, обосновано структурное деление диссертации.

Первая глава называется **«Историография исследований»** и состоит из двух параграфов. В первом параграфе рассматриваются исследования западных, восточных и российских ученых.

Интерес к использованию человеком растений восходит к глубокой древности. На основе трудов античных авторов в Средние века как в Европе, так и в странах Востока стали появляться труды, посвященные лечебным свойствам трав.

О Ферганской долине с древнейших времен написано множество различных трудов, среди них особое место занимают китайские, арабские, персидские и турецкие источники. Однако эти источники по-прежнему труднодоступны для читателей.

Первые сведения о Фергане относятся к III веку до н. э. Некоторые сведения о растениях Ферганы можно найти в древнекитайской литературе.

Информацию о природе, фауне и флоре разных регионов Средней Азии, в том числе Кыргызстана конца XIX в. - начала XX в. мы можем найти у российских авторов. В частности, Ч.Ч. Валиханов, П.П. Семенов-Тяньшанский, Н.М. Пржевальский, А.П. Федченко, И.В. Мушкетов, Н.А. Северцев, Г.Я. Краузе, А.А. Кушакевич, А. Регель, В.В. Радлов, Д.А. Клеменц, В.В. Бартольд, Б.А. Федченко, А. Диваев, З.А. Минквиц и др. ученые организовали экспедиции, всесторонне изучили историю, фольклор, географию, природу, флору и фауну кыргызов. В 1903-1917 гг. экспедицией под руководством известного ботаника Б.А. Федченко был исследован и подробно описан верхний слой растительного мира Ферганской долины. Названные выше ученые обратили внимания на состояние быта, экономики и устного творчества кыргызов, но информации о растениях, они не уделяли должного внимания.

Со второй половины XIX в. - с присоединением кыргызов к России начался новый период изучения этнографии кыргызов особенностей их взаимодействия с природной средой. Изучение природы Киргизии и ее флоры была занята экспедиция, организованная под руководством П.П. Семёнова из Русского географического общества. По итогам своих работ он сообщал, что в Ферганской долине росли ореховые, черндревесные и абрикосовые леса. Его работы открыли новую эпоху в научном изучении природы Кыргызстана.

В трудах ученых и путешественников Ч.Ч. Валиханова и Н.А. Северцова представлена информация о флоре северного Кыргызстана.

А.П. Федченко собрал богатый картографический материал цветковых растений и этнографическую коллекцию по Ферганской области, включая юг Кыргызстана.

А.Ф. Миддендорф описывал культурные растения, выращиваемые в Ферганской области, и отмечал, что растения, используемые местным населением в сельском хозяйстве, возделываются в Средней Азии с древних времен. Несмотря на то, что это одна долина, в разных ее регионах растут деревья и сажаются зерновые культуры, которые созревают в разное время года

Во второй половине XIX в. изучавший природу и культуру кыргызского народа Н.Л. Зеланд писал о кормовой ценности трав, растущих на пастбищах, о дикорастущих деревьях: ива, тополь, береза, черная древесина, платан, тополь, фисташка, боярышник; кустарники: шиповник, облепиха, крапива, черная смородина и др.; культивируемые в садоводстве: абрикосы, персики, яблоки, вишня, грецкие орехи, виноград и др.

Работы упомянутых авторов смогли дать более важную информацию при проведении исследований, однако они не уделяли большого внимания комплексному использованию населением природных и сельскохозяйственных растений.

**Вторая глава** называется **«Исследования советских и постсоветских учёных в XX веке»**. В советский период использование флоры кыргызами отражено в научных

исследованиях, посвященных традиционным кыргызским ремеслам. Однако большинство из них написано на материалах кыргызов, проживающих в северной части Кыргызстана. Работы отражающие материалы по юго-западным регионам Кыргызстана немногочисленны.

В результате своих многолетних исследований С.М. Абрамзон изучил разные вопросы кыргызской этнографии, в том числе и традиционную народную медицину и использование в ней растений.

О деревянных изделиях и способах обработки древесины кыргызского народа писал А.Ф. Бурковский. В материалах Е.И. Маховой сопоставлены и разделена на два типа традиционное кыргызское жилище - юрта. К.И. Антипина описала особенности материальной культуры и прикладного искусства юга Кыргызстана, в том числе деревянным изделиям, используемым кыргызами в быту, утвари и способам ее изготовления, а также резьбе по дереву. К.И. Антипина отмечала, что кыргызы получают красители из растений для окрашивания шерстяных изделий.

Этнограф А.С. Акматалиев в своих трудах, посвященных ремеслам кыргызов, также уделял внимание использованию флоры.

К. Мамбеталиева представила подробное описание продуктов из зерна и их приготовления в быту кыргызских рабочих, проживающих в населенных пунктах Сулюкта и Кызыл-Кии.

Отдельные аспекты этнографии отражены в трудах историков К. Усонбаева, Д. Айтмамбетова, филологов А. Батманова, К. К. Юдахина. К. К. Юдахин писал, что лексика Лейлекского района содержит много элементов, отсутствующих в северных диалектах, и объяснение им легко найти в южно-киргизском хозяйстве и древних киргизско-узбекско-таджикских связях.

Академик А.А. Алтымышев опубликовал работы о натуральных лекарственных средствах и травах Кыргызстана. В своих работах он анализировал сбор, заготовку и применение лекарственных трав, а также региональные особенности использования лекарственных трав.

М. Ганыбаева сообщила ценные для науки материалы о флоре водоразделов Исфаны (ныне Раззаков) и Лейлека в Туркестанских горных хребтах.

Этнограф Э.Ж. Сулайманов написал ценные труды о производстве конской упряжи, в том числе седел.

Говоря о лечебных свойствах мира растений, учёный А. Алдашев оставил подробную информацию о народной ветеринарии. В его работах можно получить информацию о народных методах лечения болезней животных и лекарственных травах.

В фольклорных произведениях кыргызов и в опубликованных этнографических трудах можно увидеть, что кыргызы традиционно использовали растения как лекарства для людей и животных.

К.О.Омурова изучала естественный запас лекарственных растений, распространенные в Нарынском районе. Она классифицировала формы существования лекарственных трав и составила карту-схему их ареала. Также исследовала этноботанику растительных ресурсов Тянь-Шаня.

О.Э. Капалбаев выявил основные виды декоративно-прикладного искусства, отличавшиеся от культуры других народов, такие как традиционная обработка дерева и кожи у кыргызов в конце XIX в. - начале XX века.

Ч.Т. Сатыбалдиева опубликовала информацию о вышивке (кеште, сайма) южных и юго-западных кыргызов, при этом она сделала акцент на использовании растений в качестве натуральных красителей, а также растениях, используемых для мытья и чистки меха животных.

Профессор Т. Чоротегин рассмотрел труд Махмуда Кашгари-Барскани «Дивану лугати т-тюрк», связанный с ремеслами, в том числе растениями, названиями болезней и целителей.

В словаре кыргызской этнографии ученых О.К. Каратаева и С.Н. Эралиева представлены сведения об изделиях из растений, относящиеся к традиционным ремеслам кыргызов: циновка, орудия, используемые в ковроткачестве, веретено, ручная маслобойка, седло, комуз и др.

Ч. Турдалиева в своей работе сообщала сведения британского агента Ф. Янгхасбенда, который отмечал, что кыргызы в Ферганской и Алайской долинах занимаются сельским хозяйством. Он писал, что женщины, живущие в городах Сулюкты и Кызыл-Кия, которые в советский период были промышленными городами, носили красивые ожерелья с растительными и зооморфными мотивами.

Исследователь Н.И. Султаналиева, занимающаяся изучением традиционного ткачества, описывает сведения об инструментах и красителях, полученных из флоры, используемых при вычесывании шерсти, крашении, прядении пряжи. Ученый Н.К. Маразыков в своем исследовании традиционных постоянных жилищ на юге Кыргызстана подробно рассказал о флоре, используемой при строительстве домов, и обрядах, связанных с домом. Э.А. Саркашкаев исследовал кыргызские традиционные методы использования флоры при лечении болезней животных. В своей научной работе Н. Тентигул кызы упоминает, что в традиционной медицине кыргызов знахари лечили болезни различными целебными веществами и растениями, предоставленными природой.

Профессор А.А. Асанканов приводит в своей работе сведения об использовании кыргызами в Синьцзяне флоры, написанной по результатам экспедиционных исследований среди китайских кыргызов. М. Ботбаева писала о растительности и растительных ресурсах Кыргызстана, способах использования пастбищ.

В годы независимости этнографические исследования регионов Кыргызстана активизировались, при этом углубленно стали изучаться вопросы этнической экологии кыргызов.

Вторая часть диссертации называется **«Методология, методы и источники исследования»** и состоит из двух разделов. В первой части, называемой «Методология и метод исследования», представлены методологические принципы и методы исследования.

Вторая часть второй главы называется «Источники исследований». Основу исследования составляют этнографические полевые материалы, собранные автором в период 2012-2024 гг. среди кыргызов юго-западного региона Ферганской долины.

Кроме того, в качестве источника при написании научной работы были использованы материалы, опубликованные в районных и областных газетах (областная общественно-политическая газета «Баткен таны», районная газета «Ата Журт», Сулюктинская городская газета «Шахтёр жолу»).

Беседы с биологами и ботаниками, изучающими флору Баткенской области, интервью с ними также были важными источниками настоящего научного исследования.

Полевые исследования проводились в районах, где сохранились традиционные знания и культура кыргызского народа. Для более глубокого раскрытия целей и задач автором были выбраны следующие 3 населенных пункта: село Айрыбаз Кадамжайского района Баткенской области; село Кара-Булак Баткенского района Баткенской области; село Кок-Таш Лейлекского района Баткенской области. В этих регионах хорошо сохранились традиционные знания и проживают представители старших поколений, плотники, целители, ремесленники.

Третья глава называется **«Использование растений в традиционном сельском хозяйстве»**. В первом параграфе «Предметы из растений и их использование в кочевой и полукочевой жизни кыргызов» рассмотрены растительные продукты, используемые в кочевой и полукочевой жизни кыргызов, проживающих на юго-западе Ферганской долины, в конце XIX в. – нач. XX в. Традиционные предметы и орудия труда, изготовленные из растений, играли важную роль в повседневной жизни кыргызов.

Мастера освоили свойства древесины и использовали такие методы, как закапывание ее в навозе животных, кипячение в воде, очистка и протирание коры, сушка



на солнце и в тени. При рубке древесины учитывали ее северную, южную, западную и восточную стороны. Народные мастера смотрели на хрупкость, пустотность, твердость, ветвление, сочность и прочность древесины.

В конце XIX в. - нач. XX в. основные предметы быта кыргызов изготавливались из ивы, черной ивы, тополя, можжевельника, ореха, абрикоса и тутового дерева. В частности: чашки, футляры для чашек, подставки, сундуки, колыбели и т. д., используемые в хозяйстве: седло, кнут, вилы и т.д.; музыкальные инструменты: дудка, кыяк и комуз и др. изготавливались искусными мастерами из березы, ивы, тополя, можжевельника.

Из древесины урюка делали комуз, плуги, соха (местное название - абзал), седла. Жгли уголь из древесины урюка. Благодаря высокой калорийности этого вида угля его широко использовали при нагреве металлов и выплавке в ремеслах. Из ивы сделали уины (уук) и решетчатую стену (кереге) юрты. Причина, по которой иву так часто использовали, заключалась в том, что ее древесина гибкая и легкая, поэтому ее было удобно перемещать и носить с собой. Посуда и плетеные корзины из ивы также отличались легкостью и прочностью. При строительстве дома из всех видов ивы ее прямые ветви использовались на каркас, а толстые бревна – на балки и «уваса» («васса», «вассаджюп»). Из ивы местные жители изготавливали специальную мебель: полки для хранения посуды и подставки для ватных одеял.

Поскольку древесина ореха твердая и хрупкая, из нее изготавливали большие сундуки, джаван, предметы домашнего обихода: ведра, миски, чашки, ложки. Однако в Кадамжайском районе ее редко использовали в изготовлении утвари из-за того, что при сушке портилась форма изделий. Мастера держали тополь в воде 2-3 года, чтобы смягчить его для строительства. Можжевельник широко распространен в исследуемом нами регионе, при этом здесь произрастают разные его виды. Из можжевельника изготавливали колыбели, коромысла чашки, черпаки и ложки. При использовании посуды из можжевельника для еды и питья присутствовал приятный запах. Поскольку жимолость имеет тяжелую и твердую древесину, из этого кустарника изготавливали лишь небольшое количество предметов, таких как веретено, рукоятка для плети. Из таволги делали стрелы луков, древки кнута, ручки и другие предметы домашнего обихода.

Деревянные изделия можно разделить на следующие группы: 1. инструменты и посуда, используемые при употреблении молочных продуктов: ведро, чаша, черпак, посуда, циновка, ложка, ручная маслобойка, мутовка для взбивания кумыса, чашечка, блюдо, сетка и т.д.; 2) орудия и утварь, употребляемые для производства зерна и муки: плуг, вилы, деревянная лопата, решето, сундук и т.д.; 3) строительные материалы: бревна, деревянный остов юрты (дверная рама, кереге, уук, тюндюк, бакан), рукоятки орудий труда, фуганок и др.; 4) инструменты и изделия, применяемые при обработке кожи и шерсти: скребок, веретено, гребенка, шило и др.; 5) орудия и изделия, используемые в животноводстве: седло, кнут, седло для верблюда, ясли, вилы, циновка и т.п.; 6) инструменты и изделия, используемые в сельскохозяйственных работах: черенок мотыги, черенок лопаты, деревянная чаша, ведро и т.п. 7) инструменты и изделия, используемые в ремеслах: резак по дереву (по видам), скребок, фуганок, гравер (дырорезник, чертёжник), топориче и черенки ряд орудий. Цинкой закрывали кереге снаружи, использовали для загромождения части юрты, для сушки молочных продуктов и т.д.

В конце XIX в. – начале XX в. деревянные изделия занимали важное место в жизни юго-западных кыргызов Ферганской долины. По этим предметам можно заметить, что материальная культура населения во многом схожа с кыргызами, проживающими в других регионах. Кыргызы, проживающие на юго-западе Ферганской долины, благодаря жизненному опыту знали свойства растений и деревьев, произрастающих в их местности. Именно поэтому они добились значительных успехов в использовании в быту, сельском хозяйстве и ремеслах.

**Вторая часть третьей главы** посвящена описанию особенностей использования растений в коневодстве. Как известно, некоторые традиционные кыргызские игры тесно

связаны с лошадьми (скачки, акробатика, козлодрание, схватывание на скаку монеты с земли, сбивании серебра, подвязанного на высоте на тонкой нитке). Лошадей нужно было специально готовить, тренировать для конных игр. При этом, также важно было учитывать режим кормления лошадей, и сам корм.

Для игры “Көк бөрү” лошадь тренировали 1 месяц, 3 месяца, 6 месяцев, а иногда и до 1 года. В трех исследованных стационарных поселках для подготовки лошадей использовались следующие методы. Пшеница, ячмень, овес, кукуруза и люцерна широко использовались в качестве корма для подготовки коня к скачкам. Саяпкеры (берейторы) в селе Айрыбаз Кадамжайского района, когда готовят коней к скачкам, кормят их разными кормами в зависимости от сезона: кукурузой, пшеницей, рисом, овсом, ячменем и т. д. Прежде всего они кормят лошадей пшеницей и кукурузой. При этом откармливают так до тех пор пока не появится жир под кожей. Чтобы удалить жир перед скачками, коню начали давать овес и ячмень в качестве корма. Иногда кормили вареным рисом и пшеницей. Чтобы эти продукты легко и хорошо переваривались, пшеницу замачивали в воде и скармливали животным большими порциями. Жирному коню, чтоб лучше переваривал корм, давали пить теплый зеленый чай. В период подготовки коня к скачкам увеличивали объем корма, даваемого лошади, с каждым днем. Когда они не могут съесть много корма, они считают это «лошадь больше не может принимать» и каждый день уменьшают количество корма.

В селе Кок-Таш Лейлека саяпкеры помещают лошадь в конюшню на 6 месяцев, начиная с месяцев мая (жооза) и июня (саратан). При приближении срока игры коня помещают в сарай, куда не попадают солнечные лучи и продолжают кормить постоянно в одном месте. Это называется *түлөккө киргизүү*. Говорят, если солнце попадет на место, где держат лошадь, она расшатается, поэтому их держали в тени. Большую часть времени лошадей кормили ячменем. Время кормления ячменя: рассвет и сумерки. Вечером, в то время, когда на небе появилась звезда (говорили, что небо не полно звезд), давали еду во второй раз. Некоторые наездники давали корм на восходе солнца, а второй раз - на закате. Вместе с ячменем давали также люцерну. Когда оставалось мало времени до начала игры, срывали цветок и листья клевера и кормили животное только стеблями. Наездник тоже готовился к соревнованиям. Он питался калорийной пищей. Обычно ему давали незрелую сочную кукурузу. Ее закапывали в горячие угли печи или тандыра и готовили. Он начал тренироваться через 2 часа после еды.

Борьбе балбана - местное название *бел боо күрөш* (борьба поясной платок) придавалось большое значение, как и к “Көк-бөрү”. Когда борцы (палбан) готовились к поединку, они добавляли понемногу в кумыз семена растения аронника королькова (лат. *arum korolkowii*, кырг. күчала), придающего силы человеку.

Таким образом, всадник и конь были подготовлены к соревнованиям. Тренировать коня невозможно без знаний и опыта о свойствах растений, а также повадок лошадей. Глубокое знание свойств флоры позволило избавиться от различных заболеваний и последствий несчастных случаев.

**Третий раздел третьей главы, озаглавленный «Культурные растения, предметы из них и их использование», посвящен предметам, изготовленным из культурных растений. Культура земледелия существовала в Ферганской долине с древнейших времен.**

В сельском хозяйстве в зависимости от состояния земли сеяли следующие виды зерновых культур. 1) Народы, проживающие на водно-болотных угодьях: реки Сох, Исфайрам, Кожо Бакырган (Козу Баглан) и Ак Суу выращивают пшеницу, ячмень, рис, кукурузу, горох, маш (бобовое растение), лен и др. 2) На богарных землях выращивали пшеницу, нут, овес и т.д.

При перемалывании зерна в муку в домашних условиях применяют жернова, пшеницу обычно перемалывают на водяной мельнице. Растения, выращенные земледельцами в Баткенской, Кадамжайской, Ляйлякской долинах, и изделия из них занимали важное место в жизни народа. Такие изделия удобно носить с собой при

переезде, а сами продукты также полезны для здоровья. Мастера и ремесленники, хорошо владеющие способом изготовления вещей, оставили способы и секреты изготовления вещей представителям следующего поколения и их ученикам, что способствовало росту и развитию народного искусства.

**Первый раздел четвертой главы «Народные способы использования и изготовления растений в пищу и в качестве напитков»**, посвящен продуктам питания и напиткам, полученным из растений. В конце XIX.- нач. XX в. кыргызы, проживающие на исследуемой территории, использовали в пищу следующие три вида растений: продукты, полученные из культурных растений; продукты из дикорастущих растений; садовые овощи и садовые плодовые деревья. Из этих растений готовили пищу или их добавляли в качестве приправы для улучшения вкуса готовящейся пищи.

В Ферганской долине рис выращивали по берегам рек (реки Сырдарья, Ак-Суу, Саркент, Коджо Бакырган Сай, Сох, Исфайрам). С рисом приготовили несколько видов еды: рисовый плов, шовла (вид рисовой каши), молочная каша с рисом, жидкий суп, мастава (рис и мясо), кордо (вареный рис с заправлением айран или сүзмө) и др. При приготовлении использовались такие овощи, как лук, помидоры, огурцы и морковь. Еще в середине XIX века в пищу использовали овощи и фрукты. Особое место отводили тыкве, ее добавляли в молоко, суп, пельмени и готовили как отдельное блюдо.

У кыргызов, проживающих в долинах Кадамжай, Баткен и Лейлек, мука и крупа, полученные из таких зерновых, как пшеница, ячмень, кукуруза, просо, рис, нут, издавна занимали важное место в повседневном питании.

Из кукурузы, просо, ячменя готовили взвар ячменя (көжө). Из пшеничной муки выпекают различные виды хлеба (казан нан, тандыр нан, бурама патир, жапма патир, жылдырма патир, гүлчө нан, патир нан, көңтөрмө, жылдырма, көмөч нан, пияз патир, загара нан, арпа нан, чаваты, сүрттөмө). Из зерна этих же растений получали толокно с разными названиями. Из толокна готовятся разнообразная еда, жарма и др. напитки. Хлеб под названием загара готовят из кукурузной муки.

Албайтар - это блюдо, которое приготавливается из муки. В Кадамжае и Баткене его называют халбайтар, а в селе Кок-Таш Лейлекского района - албайтар. Для этого блюда просеянную муку обжаривали на сливочном масле или в жире (бараньем), и медленно варили, как аталу, заливая водой обжаренную муку. Огонь медленно разжигали и кипятили, пока он не загустел до ярко-красного цвета.

Одним из продуктов, который издревле готовили из пресного теста из пшеничной муки, является жупка. К ним относятся чабаты, челпек, сүрттөмө, тарпык и др. Эти продукты однако же трудно перевариваются.

Жители долины также использовали дикорастущие растения в пищу. Зелень очень необходима человеческому организму во время весеннего истощения. Поэтому кыргызы изучаемой долины хорошо знали о благотворном влиянии и лечебных свойствах полевых трав и растений на человека и широко использовали их в пищу. Некоторые травы регулярно используются в качестве чая, а также в качестве еды и приправы.

Из дикорастущего ширяша (үлкөн, чырыш, чыраш) готовили самсу, чаваты, лепешки. Весной собирали с гор дикий лук, чистили его, разрезали на мелкие кусочки, сушили и заготавливали на зиму. Дикий лук добавляли в пищу и патир, чтобы приготовить луковый патир.

Местные кыргызы весной готовили чаваты и самсу из листьев только что появившейся мяты. Их собирали, когда они только начали расти (позже они становятся твердыми и непригодными в пищу), сушили на зиму, измельчали, смешивали с луком и употребляли в пищу. Кыргызы собирали миндаль осенью и употребляли его в пищу. Самсу готовили также и из цветков ферулы (ак чайыр). Ранней весной, когда они начали цвести, их собирали, разрезали и жарили в масле. Чай из него употребляли при болезни горла. Местные жители называют дикий лук сасык матал. Его корни использовались в пищу. Осенью корни выкапывали, мелко шинковали и добавляли в супы и самсы. Также ее

пекли под углем и ели с хлебом. Кыргызы собирали и очищали тмин с гор и добавляли его в качестве приправы к пище. Существует 4 вида тмина: гигантский тмин, изогнутый тмин, ослиный тмин, настоящий тмин. Чернушку (сейдана), выращенную в огороде, посыпали на поверхность хлеба и запекали. Они также выжимали масло и использовали его для теста. Дикорастущие растения, такие как хвощ, ежевика и крапива, широко используются в качестве приправ к пище. Заваривали чай из крапивы и пили его. Варили варенье с медом или сахаром и ели его.

В конце XIX – начале XX вв. на исследуемой территории кыргызы под влиянием узбекского и таджикского народов сажали в своих огородах различные овощи, в том числе огурцы, фасоль, зелень, а также виноград, дыни, арбузы, лук, картофель, редис, свеклу и морковь, которые использовали в пищу. Кыргызы юго-западной части Ферганской долины обрабатывали землю, сажали сады с фруктовыми деревьями. Из их плодов готовили джем (*кыям*). Зимой из мякоти сухофруктов делали компот, размягчали в кипяченой воде и использовали как напиток и лекарство.

В Баткенской области абрикосы выращивают издавна. Название села Зардали в Баткене в ирано-персидском переводе означает «Абрикос». В Баткене выращивают несколько видов абрикосов: супкани, абрикос субхони, мирсанжали, кандак, исфарак (также называемый исфарек), курмаи (кади курмаи, красный курмаи, белый курмаи, кандек) (баткенцы называют курмаи, ляйлякцы называют курмай), ахрори. После созревания абрикосы сушат и превращают в курагу. Только в Баткене из свежих абрикосов удаляют косточки и заправляя сузьмой готовят өрүк-курут. Он очень вкусный, калорийный и питательный.

В Кадамжае вишню называют гилас, а в Лейлеке - гелезом. Кыргызы, живущие в Лейлеке и Баткене, варили гелез и пили его.

На исследуемой территории произрастают два вида шелковицы: шелковица белая (*Morus alba*) и шелковица черная (*Morus nigra*). Кадамжайцы называли виды шелковицы «жемчужная шелковица» (*марварит тыт*), «перепелиная шелковица» (*бөдөнө тыт*), «счастливая шелковица» (*шат тыт*) Они также сушили шелковицу и использовали ее в пищу. В районе Исфайрам-Сай собирали и сушили 2 вида джида. Это *нан джийде* (крупные съедобные) и *чылан джийде* (имели зерна меньшего размера, при этом они имеют толстую мякоть и сладкие).

В качестве краски кыргызы использовали скорлупу и листья плодов грецкого ореха. Орех является ценным продуктом, который часто используется в пищу. Сушили кожуру граната на солнце, готовили из нее краситель, которым красили кожаные и хлопчатобумажные изделия и одежду.

Традиционные напитки изготавливаются из зерен и растений, которые являются основной частью кыргызской кухни в исследуемом регионе. Напитки в основном изготавливаются из молока и кисломолочных продуктов, а также из пшеницы, кукурузы, ячменя, проса и муки из них. Традиционные напитки можно разделить на следующие виды: напитки из злаков; холодные напитки; молочные напитки; вареные ароматизаторы; чай; шербеты; опьяняющие напитки; напитки из ферментированных зерен. К напиткам из злаков относятся жарма, максым, бозо, көжө, жареный чай и др. Жарма, максым, бозо по способу приготовления аналогичны северным регионам.

Мусала - напиток из винограда сорта чили. Виноградный сок выжимали, ферментировали, выливали в кувшин и пили с молоком. В.П. Кушелевский писал, что местные жители делали для себя виноградное вино (мусалась).

Кыргызы юго-запада Ферганы также высоко ценили чай. Они употребляли чаще зеленый чай. Зеленый чай утолял жажду в жаркие дни. Кроме того, есть жареный чай, үлкөн (ширяш) чай (корни ширяша выкапывали, промывали, измельчали на мелкие кусочки и варили в молоке), морковный чай (морковь измельчали и варили), бадам чай (собирали листья миндаля, сушили их и заваривали и как чай) готовили и пили чай. Из листьев гармалы заваривали лечебный чай.

Выдавливали сок черной смородины и пили его как напиток. Шине - это вид сока (сиропа), приготовленного из винограда. Они давят виноград и получают сок. Приготовили шине и разливали их по баночкам и кувшинам, чтобы хранить в зиму. Зимой или когда приходили гости, его пили с чаем.

Кыргызы юго-запада Ферганской долины при приготовлении кумыса клали в него можжевельник, который придавал напитку характерный аромат, в кумыс добавляли еще овечий курдюк. Иногда кучалу варили в воде, добавляли в кумыс и пили. Этот вид кумыса хорош для тех, кто потерял силы из-за длительной болезни, он хорош для лечения старых болезней, а также его использовали для поднятия настроения.

Таким образом, кыргызы на исследуемой территории имели возможность употреблять необходимые для здоровья вещества из плодов дикорастущих и культурных растений, которые произрастали в экологически чистых, природных условиях долины.

**Второй раздел четвертой главы (“Народные способы использования растений в качестве лекарства”)** рассматривает лекарственные средства, получаемые из растений. Кыргызы в Кадамжайской, Баткенской и Лейлекской долинах научились правильно заготавливать растения как лекарства и использовали различные методы лечения больных. Здесь были народные лекари и целители, которые лечили лекарственными травами, они и по сей день лечат людей от различных заболеваний.

Люди, проживающие в юго-западном районе Ферганской долины, болели следующими инфекционными заболеваниями: малярией, зобом, потерей зубов (цингой), золотухой, инфекционной болезнью глаз (трохомой), туберкулезом, лихорадкой, ангиной, брюшным тифом, корью, крапивницей, почесухой и т.д. Среди эпидемических заболеваний наиболее распространены: диарея, сыпной тиф, ветряная оспа, брюшной тиф, ангина, корь, сибирская язва, отек горла, коклюш. Принимались определенные меры по предотвращению подобных заболеваний.

Растения, произрастающие в указанной долине, служили не только пищей, но и лекарством. Кыргызы прекрасно знали, что лекарственные растения содержат полезные для здоровья человека вещества, а также владели методами очистки организма от этих веществ и лечили болезни. Народные целители знали, что лечебные свойства природы сосредоточены в разных частях растений в разном количестве, у одних растений в почках, листьях, цветках или плодах, у других - в коре, стебле или корнях, а в некоторых частях они отсутствуют, поэтому используется только часть растения, обладающая лечебными свойствами.

Обычно лекарственные травы собирали, когда растение и плоды полностью созрели. Собранные растения, особенно цветы, листья и травы, кыргызы старались быстро высушить. Ведь при быстром высыхании прекращается разрушительное действие активных веществ на растение. Для хорошей сохранности и высокого качества необходимо было быстро высушить лечебные свойства растения. Говорили, что цветы и листья не тускнеют при сушке летом, когда не светит солнце.

Людей, страдающих интоксикацией, лечили лекарственными травами в следующем порядке. Корень щавеля выкапывали, измельчали и прикладывали к различным ранам и кожным заболеваниям. Собирали листья, выжимали сок, полоскали рот, когда болели зубы, говорили, что это выводит глистов из желудка, смешивали с водой, с растительным или жиром сурка, лечили боль, раны, зуд.

Считалось, что листья и цветки щавеля немного уменьшают кровяное давление, лечит болезни сердца, глаз, кровяное давление в глазах и зуд. Отваром трав промывали глаза. Они заваривали чай и выпили его. Он давал силу человеку. Кроме того, щавель малый использовался и как лекарство от сахарного диабета (местное название «жөөхүн»). Многие годы те, кто страдал заболеваниями печени, заваривали чай и принимали два раза в день натошак.

Одну щепотку сушеных корней арнебии (*лат. macrotomia euchroma / макротомия красящая*) залили молоком, кипятили 15 минут и пили 2 раза в день натошак как лекарство

от кашля, боли в горле (бронхит, ангина, мокрота), простуды и гриппа. Жители села Айрыбаз Кадамжайского района использовали арнебию от ветелиго. Также в народной медицине корни арнебии использовались как лекарство от болей в легких, кровохарканья, язвы желудка, головной боли, лихорадки и порезов.

Местные кыргызы выкапывали золотой корень (корень коричневого цвета и имеет запах), сушат его в тени 20 дней и дают в сок, так как корень толстый, его перемалывают в ступе и применяют при женских менструациях и ветелиго. Чай из него пьют также и при задержке пота.

Бессмертник (бозунач) расцветает в начале июня (*местн.назв.саратан*) и созревает в августе (*местн. назв. асам*). Местное население использовало листья и цветки этой травы как лекарство. Его заваривали как чай, чтобы избавиться от камней в желчном пузыре, желтухи и высокого кровяного давления. Чай из травы бессмертника, цмин самаркандский (лат. *helichrysum marakandikum*) (*мест.назв. бозмоч*) пили не часто, потому что он снижает кровяное давление.

Кыргызы юго-западной части Ферганской долины называли аронник королькова (лат. *arum korolkowii* / кучала) «змеиной кукурузой», таджики - «кучала». Кучала делится на два типа: мужской и женский. Мужская кучала обладает сильными целебными свойствами, а женская такими свойствами не обладает. Женскую кучалу пили при незначительных заболеваниях, таких как зубная и головная боль. Мужская кучала укрепила общие органы, кости, поясницу и суставы. Использовали семена и корни кучалы как лекарство. Народные целители использовали его цветки от коклюша у детей. Он лечит язву желудка и боли в спине и эффективен даже при лечении бесплодия женщин. При проказе измельчали кору, смешивали ее с овечьим жиром и прикладывали. Женщины также использовали лекарство, когда болели циститом. Он также широко используется при лечении геморроя.

Полынь (лат. *artemisia absinthium* / эрмен) считается лекарством от кожных заболеваний, грибка (парши, крапивницы) чесотки.

Шиповник (лат. *fructus rosae* / ит мурун) дикорастущее и культурное растение. Местные жители называют его гульсоогаром. Плоды использовались как лекарство. Его использовали для лечения высокого кровяного давления, язвы желудка, печени, желчного пузыря, кишечника, почек, мочевого пузыря и анемии.

Кыргызы ели горький миндаль, миндаль бухарский (лат. *amygdalae amarus* / ачык бадам) как лекарство от зоба и головной боли. В средние века Абу Али ибн Сина использовал семена и масло миндаля для лечения кашля, астмы и отхаркивания.

Кыргызы собирали плоды крапивы (лат. *urtica* / чалкан) и использовали их как лекарство при болезнях желудка, одышки и сердца. Корни крапивы выкапывали, чистили и промывали, кипятили 5 минут и пили один раз. Его масло также использовалось как лекарство.

Заготавливали корни дудника (лат. *angelika* / миң тамыр) размером с волос, поэтому их называли тысячью корней. Его пили как чай, мололи в порошок или натирали этим порошком ожоги и язвы во рту. Его также использовали как лекарство при половых заболеваниях у женщин.

Растения дракоцефалеум, маралова трава (лат. *gharonticum* / аркар-от) снижал повышенное давление и избавлял от анемии. Его использовали как лекарство при заболеваниях головы, желудка и кишечника.

Плоды и стебли боярышника (лат. *crataegus* / боярышник / долоно) также использовали как лекарственное средство. Его применяли для лечения одышки, отека почек и вздутия живота. Пили два раза в день натощак. Они также использовали его при заболеваниях головы и сердца.

Чтобы очистить воздух в комнате, где спал больной с гриппом, помещение окуривали гармалой (лат. *reganum* / адырашман). Использовалась как средство от кожных

заболеваний. При кожных заболеваниях наливали в котел воду, опускали гармалу и кипятили 15-20 минут. Затем в теплом отваре умывали больного. В народной медицине его применяют также при ревматизме, малярии, судорогах и кожных заболеваниях.

Растение конлосилениум (лат. *angelika* / кереч, геренч) произрастающее в горах и обладающее прекрасными лечебными свойствами. Местные жители называли *геренч*. Брели только те растения, которые имели стебли толщиной с палец, клали их в котел, заливали кипятком, давали немного постоять и пили как лекарство от болезней сердца. Чтобы избавиться от различных неприятных запахов во рту, брали 1 щепотку геренча с солью и держали его во рту. В Лейлекском районе его добавляли в кисломолочный продукт из сушенной сузьмы (курут).

Хохлатка прямая (лат. *corydalis stricta* / түз өрмө кара) - лекарственное растение, в Баткене называют «акыл кара», в Кадамжае «бурма кара», в Лейлеке «өрмө кара». Его используют как лекарство при заболеваниях почек, при вывихах, при переломах костей и т.д. Считалось, что это лекарственная трава любит тишину, поэтому больной пил его как чай на ночь после того, как люди ложились спать.

Лечебным является корень травы прангоса (лат. *prangos* / аюу чач). При его разрезании из него выходит сок синего цвета. Они использовали его для лечения ран, от язвы и других заболеваний желудка. Кроме того, это еще и лекарство от запоров. Корень прангоса использовали также как лекарство для повышения потенции у мужчин. Варили корни, извлекали смолу и рассасывали ее во рту за 2 часа до сна.

Одуванчик (лат. *tarahakum officinale wigg* / каакым-кукум) - многолетнее растение, местное население называло *мама каймак*. Это растение считается лекарством от болезней желудка, почек и головной боли. Ранней весной промывали листья одуванчика, когда он только что появился, говорили, что он очищает кровь, и ели его 3 раза в год.

Мак оранжевый (лат. *paraver crosseum* / сары кызгылт апиийим) использовался при кашле, коклюше и простуде, его дробили с помощью камней, поджаривали на огне и пили с чаем. Местные жители называли *көөнари*, *көкнаари*.

Корня верблюжьего колючка (лат. *alhagi* / жантак тикен) выкапывали и варили для лечения геморроя, при этом отвар заливали в прямую кишку. После 3-кратного промывания геморрой полностью вылечивался.

Также жители Сулюкта лечили сибирскую язву (күйдүргү) только что проросшими побегами черной ивы. Срезали ветку, клали ее в огонь и прижимали к поверхности раны, после этого опухоль лопалась, гной выходил наружу и рана заживала.

Растение вайда красильная (лат. *isatis tinctoria* / осмо) использовалось при выпадении волос и облысении. Его наносили толстым слоем на кожу головы. Также кыргызы пили отвар из его листьев как чай при простуде. Считалось, что сок осмо является лекарством для самого внутреннего слоя глаза - сетчатки, кроме того, он способствует устранению глазных заболеваний.

Против зуда, диатеза, экземы применяли растению недотрогу (лат. *impatiens* / хна). Местные называли его *кына*. Оно защищало руки и ноги от потопотделения и удаляет неприятный запах ног. Поэтому хну использовали не только женщины, но и мужчины. В настоящее время применяют для дезинфекции ран, хирургических швов, дерматологических, переломах костей, стоматологических заболеваниях. Ею также лечат и язвы в полости рта. Также считалась лекарством от головной боли. Натирали им лоб, и иногда давали нюхать больному, поскольку верили, что от запаха хны голова перестанет болеть. Цветок использовали при нервных заболеваниях и параличе. Известно также, что его масло успокаивает нервную систему и помогает при переломах костей.

Фисташковые деревья плодоносят один раз в два года: один год плодоносят, а другой - нет. Когда фисташка полая внутри и засыхает, не принося плодов, жители изучаемого региона называли ее «бужугум» (лат. *galla* / бузгундж / галлы). Его собирали, сушили, растирали в ступке и посыпали рот и горло, когда в полости рта появилась рана,

когда горло опухло и когда кашляли. В селе Арка Лейлека бужугум называли еще *алмачыком*.

Было известно, что люди, употребляющие в пищу лука стебельчатую (лат. *alliumstipitatum* / сабактуу пияз) укрепляют свой организм и защищают себя от простуды. Местные называли его *сасык матал*.

Бунимум (лат. *bunium* / зире) кипятили в воде и горячий пар пустили на половые органы женщин при маточных болях и бесплодии. Пропарившись полчаса, ее кормили сытно - супом из баранины, и укутывали в теплую постель, для того, чтобы она вспотела. Семена биниума измельчали и посыпали рот женщин, у которых после родов рты и губы всегда трескались. Иногда каждый день кладывали под язык щепотку биниума. Порошок биниума убирал причины болезни, и после очередных родов рот женщины не трескался.

Черемшу, дикий лук (лат. *allium ursium* / жапайы сарымсак) использовали как лекарство от герпеса. Местные жители называли *сасык пияз, жапайы пияз*.

Таким образом, в указанный период у кыргызов были распространены инфекционные и неинфекционные заболевания. К ним добавлялись травмы, вывихи и переломы костей. Местное население, не знакомое с научной медициной, могли лечить эти заболевания с помощью трав. Все эти результаты жизненного опыта, накопленного веками.

Недаром в современной медицине лечебные свойства натуральных трав используются как дополнительные средства. Однако же сегодня присутствует бездумное хищническое отношение к сбору некоторых лекарственных трав, т. е. существует опасность их исчезновения. Поэтому необходимо всегда помнить, что наши предки бережно относились к этим растениям и нам необходимо продолжать бережно относиться к ним.

**Третья часть четвертой главы** называется «Использование растений при лечении болезней животных» и посвящена народной ветеринарии.

В конце XIX в. - начале XX в. кыргызы исследуемой территории использовали флору при лечении различных болезней животных (инфекционных и неинфекционных, кожных, кишечных, переломов).

У кыргызов, когда корова не могла встать после отела (русское название болезни: родильный парез, местные жители говорили: «*көтөрөм болуптур*» (не может встать), корову укутывали тепло, заварили чай из травы зизифора (лат. *ziziphora* / кийик от), и давали корове пить.

Жители Баткенского региона при заболеваниях скота флегмона (*чалыр*) кипятили полынь в воде и дали пить его 3 раза в день. Полынь также известна как отличное средство против печеночных глистов. Кыргызы специально выпасали скот на пастбище с полынью ранней весной, чтобы избавиться от паразитов и печеночных глистов. Для избавления от клещей, вшей и блох беловатая полынь (лат. *artemisia leucodes* / ак шыбак) кипятили в воде (он имеет горький вкус) и опрыскивали животных этим отваром. Паразиты, питающиеся кровью животных, высыпались из тела животного. Когда верблюд болел оспой, можжевельник (лат. *juniperus* / арча) замачивали в воде, промывали рот и нос верблюда и окурили его дымом. Если овцы овшивели, появились клещи на теле их обсыпали пеплом можжевельника.

Кыргызы юго-западного региона Ферганской долины кипятили и давали пить животным отвар ферулы кокандскую (лат. *ferula kokanica* / кокон чайыры), чтобы уничтожить червей в кишечнике крупного рогатого скота. Также, когда животные были заражены печеночным глистом, их отгоняли в места, где росла чайыр, чтобы избавиться от нее. В результате у животных печеночные исчезали.

Кыргызы знали, что среди растений есть ядовитые травы, что они вредят людям и животным, а также умели делать из них лекарства.

При лечении животных кыргызы использовали траву полынь, особенно при чесотке у мелких животных. Полынь кипятили в воде, и теплым отваром обмывали скот.



Кыргызы окурили дымом гармалы и давали нюхать, когда у лошадей опухало и гноилось горло и текли из ноздрей сопля, эта болезнь называлась мыт. Мыт особенно часто встречался у жеребят.

Девясил (лат. *inula* / антыз / карандыз, сарындыз) часто использовали против некоторых заболеваний у лошадей. Когда лошадь болела болезнью флегмоном, корень антыза кипятили в воде и давали пить, смешивали корень (из-за его горького вкуса) с кормом для лошади. Также кипятили в воде растение и мыли этим отваром лошадь. Когда лошадь болела чесоткой, ей дали пить отвар девясила с водой.

Когда овца отказывалась кормить новорожденного ягненка (говорили, что ягненка она не взяла), горсть ячменя слегка поджаривали в нагретой на огне кастрюле, клали в небольшой мешочек и прижимали овце ко лбу. В этом случае молоко у овцы сворачивается и ягненка выкармливают.

Зная, что обычные абрикосы полезны при болезнях крупного рогатого скота, из кураги варили компот, которым кормили скот, что повышало аппетит у животных.

Использовали девясил, когда скот болел болезнью *карасан* (название поваральной болезни).

Когда животное укусила ядовитая змея, место укуса опухало. Кыргызы говорили, что, проткнув это место шилом (колючим деревом), соленая вата впитает яд, и они прикладывали к укусу змеи соленую вату (вату, смоченную в соленой воде или моче мальчика).

Современная ветеринария значительно продвинулась вперед в профилактике и лечении болезней животных. Однако мы считаем, что использование натуральных продуктов, более безопасных для животного и для человека, употребляющего его мясо, принесет только пользу.

К сожалению, с течением времени традиционные методы лечения болезней животных растениями, забываются. Также необходимо бережно относиться к лекарственным травам, используемым при заболеваниях человека и животных. Только осознанный, бережливый, рациональный подход к природе позволит раскрыть лечебные свойства растений, защитить, сохранить и приумножить богатства природы.

**В пятой главе “Использование растений в быту” в разделе «Использование растений при обработке кожи и шерсти»** рассказывается о красителях, получаемых из растений. В конце XIX в. - начале XX в. кыргызы, проживающие в юго-западных районах Ферганы, использовали полевые растения, злаки и молочные продукты (айран, творог) для окраски кожаных изделий или одежды, которую они носили. Изготавливали краску из растений, при этом наносили краску на очень мягкую кожу, придавая ей элегантный цвет, готовое изделие получалось ярким и красивым.

После того как кожа была обработана, готовое изделие окрашивали. Для придания коже желтого или красного цвета кыргызы использовали корни следующих растений: ревеня, солодки, кожура граната. Упомянутые растения варят, добавляли масло льна, смесь выливали в большую емкость, кожуру вымачивают пару дней и высушивают. Кожа после этого принимает соответствующий цвет.

Жители села Кароол Исфайрам-Сайского региона Кадамжайского района красили кожу натуральными красителями путем кипячения кожуры абрикоса в воде и получали темно-коричневый цвет от корки плода грецкого ореха.

В процессе окрашивания использовалась свежая, молодая и сушеная растения. Краситель, полученный из высушенных растений, не выцветает. От свежих, еще не засушенных растений они часто приобретали яркие цвета, но долго не хранились и быстро выцветали.

Кыргызы, живущие на юго-западе Ферганы, весной собирали корки плода грецкого ореха (весной растение легко очищается), а в начале лета собирали листья растения осмо для использования их в качестве красителя. Молодые листья этого растения придавали

насыщенный цвет. В качестве красителя цветки растения собирали при раскрытии, а корни выкапывали в период цветения и в конце лета.

Местные кыргызы в основном для окрашивания использовали дождевую воду. При окраске шерсти использовали стебли, кору и корни растений. Шерсть при этом выдерживали в горячей воде 2-3 часа. Если держать дольше, шерсть затвердеет. После того как шерсть окрасилась в нужный цвет, ее снимали с огня и оставляли остывать.

Из крапивы получается желтовато-серый (бежевый) цвет. Когда растение созрело, его собирали, сушили в тени, замачивали в дождевой воде на 3-4 часа. После этого ее сливали в котел, клали в него белую шерсть овцы или козы, медленно разжигали огонь (чтобы вода в котле не закипела) и выдерживали 1 час.

Желтый цвет получали из луковой шелухи, плодов облепихи, корня черной смородины, красный цвет - из желтой чайной травы, цвет от желтого до коричнево-зеленого - из можжевельника, зеленый - из вайды красильной. Желтый цвет они получили от лишайника, а красно-желтый - от кожуры граната. Чтобы краска сохранялась надолго, использовали нашатырь, а иногда и поваренную соль.

Листья и кора грецкого ореха использовались для окраски пряжи в черный цвет. Все растения для окраски обычно брались в последний месяц лета. Сушить их нужно было в тенистом месте, защищенном от солнца. Предгорья юго-западного региона богаты растениями, из которых получают краски: ширяш, облепиха, смородина и т. д. Кожа и шерсть, окрашенные такими натуральными красителями, никогда не линяла, а их цвет приобретает первоначальный вид при каждой стирке.

Кыргызы также освоили умение смешивать краски друг с другом для получения новых цветов.

**Во второй части пятой главы** рассматривалось использование растений как косметических средств. Кыргызы, как и другие народы, особое внимание уделяли внешнему виду и красоте людей, особенно красоте женщин. Для украшения женского тела используют растения вайду красильную, хну и эндик и т.д. Чтобы надолго сохранить красоту и молодость, использовали продукты из различных растений для придания коже упругости и гибкости, устранения морщин, бородавок, родинок, защиты от солнца.

Вначале XX в. женщины стали больше использовать **осмо**. Листья осмо собирали, раскладывали на короткое время на солнце, сушили. Говорят, что сушеные листья полезнее для кожи. Сок растения выдавливали и наносили на ресницы. Они также для красоты наносили родинку на лицо, используя осмо.

Листьями хны красили волосы, ногти на руках и ногах, окрашивали ею и ладони. После созревания хну разрезали, после высыхания на солнце измельчали и добавляли нашатырь для получения хорошей краски. Большинство кыргызов Ляйляка наносили хну на руки и ноги перед сном. Ведь когда человек спит ночью хна хорошо впитывается в кожу.

Кыргызские женщины выкапывали корень растения арнебии, измельчали его, натирали лицо и прикладывали для покраснения губ. Эндик-упа защищал лицо от ветра от растрескивания лица на морозе и от солнечного света в жару и от солнца.

Кыргызы использовали тишкалы для окрашивания зубов и использовали ее в качестве косметического средства. Для этого они брали равное количество корней подснежника, далпараңа (медного купороса) и крупы риса, растерали их в ступке и превратили в муку, а затем смешали с черной краской. Это и называется тишкалы. Жители Ляйляка Баткенской области называли это соединение - чардали. У женщин, которые им пользуются постоянно, зубы очень крепкие, и они не выпадали до 80-90 лет.

Молодые женщины и дети смачивали лишайник на камнях, перемешивали лишайник удобным плоским камнем, растирали его и наносили на ладони и ногти рук. Каменная хна не только придавала красоту рукам, но и обладала прекрасными целебными свойствами.

Чтобы сделать брови красивыми брали 5-10 см от нижней части стебля чеснока. После того как стебли разрезали, их клали в огонь, и после того, как он чернел, женщины натерли им брови.

В настоящее время из упомянутых растений используется только осмо, остальные забыты.

**Шестая глава называется «Значение растений в традициях кыргызов».** В первой его части «Использование растений в ритуалах и церемониях» идет речь о растениях, используемых в ритуалах. Кыргызы, проживавшие в юго-западном районе Ферганы, широко использовали растения в рациональных целях, а также во время обычаев и ритуалов. Неспособные понять истинные и коренные причины социального и естественного поведения, люди пытались добиться своих желаний с помощью различных ритуалов. Еще в древности перевоза невесту, посыпали арбу, на которой она сидела, отрубями, говорили: «Пусть пропитание невесты будет обильным».

После переезда невесты дом окуривали можжевельником или гармалой, а ниже саму невесту посыпали пшеницей. Уходя от невесты, ей под мышку клали две лепешки, клали на подол ее платья топор с деревянной рукояткой.

Когда ребенка впервые кладут в колыбель, окуривают ветками можжевельника или адырашмана, а колыбель посыпают жареной пшеницей, чтобы ребенок «прос, как пшеница». На голову ребенка клали хлеб и нож. Также в том смысле, что хлеб защищает человека от зла, его клали на грудь младенцу, когда тот выходил на улицу вечером.

Ряд растений также использовался в погребальных ритуалах. Например: в углу комнаты, где находился покойник, ставили мяту, базилик, иногда полынь. В воду для омывания покойника клали кусок белой ваты.

Свекровь приглашала женщин села в среду готовила мучной атала в честь Умай эне (богиня-покровительница родов), чтобы беременная невеста легко родила. Только после того, как атала съедали, к столу подавали и другие блюда.

После рождения родители обрадовались тому, что у них появился ребенок, устроили жентек той (праздник по случаю рождения ребенка) и приготовили для трапезы хлебную еду с маслом. На трапезу приглашали жителей села.

Ритуал изготовления семи лепешек совершается, когда с человеком случилось несчастье: попал в аварию, страдает болезнью или испуган, приснился плохой сон.

В период от полугода до двух с половиной лет, когда у маленького ребенка перестают расти волосы вокруг головы (жол түшөт), начинают кривиться и глаза. Чтобы избавиться от этой болезни, мать делала для своего ребенка в котле патир, чтобы у ребенка не мутнели глаза. Кто-нибудь из села разрезал лепешку патир, положив ее на голову ребенка. В летние месяцы, особенно в месяц асат (август), у маленьких детей часто наблюдался понос. Мать пекла челпек с намерением вылечить своих детей от этой болезни. Мать ребенка отдала ритуально приготовленные лепешки старушке, которая совершала над ребенком лечебный обряд. Говорили, что у ребенка было *парти*, когда он часто моргал глазами. Бабушки молились, растилали супру, раздевали ребенка и валяли его в этой муке. После этого вытерли лицо ребенка и снова одели его. Желая мальчику, перед обрезанием, чтобы он «стал как баран-производитель», готовили семь баурсаков в форме барана. Если у человека болит спина, считали, что это бертик и обратился к близкому человеку, чтобы он просил бертик. Во время церемонии бертика близкий родственник больного человека клал деревянную ложку на тарелку и посещал семь домов, чтобы попросить еды. По информации жителей села Кок Таш Лейлекского района, им дали ложку муки. Муку и продукты, собранные в семи домах, замешивают в воде и выпекают в плоской сковородке на огне. Аталу готовили из муки и давали больному. После того как хлеб был приготовлен, его клали на спину больного. Больной выздоравливал благодаря потоотделению. Чтобы избежать сглаза, готовили глаз-баурсаки и повесили их на веревочку. Челпек готовили в честь духа предков, молились и раздавали пастухам и поселенцам, живущим недалеко от кладбища. Когда появлялась бородавка, в среду, при

полной луне, знахари посыпали бородавки мужчины мукой и дули в сторону луны, говоря: «Бородавки могут быть только на луне, у людей не должна быть». Главным оружием знахарей были: кнут из черной ивы, напоминающий копыто животного, и бубен - музыкальный инструмент, покрытый мягким деревом, обтянутым коровьей шкурой. По мнению знахарей, болезнь вызывается демоном, и чтобы исцелить больного, необходимо изгнать демона. В качестве средств изгнания использовались кнут с деревянной ручкой) и ветка дерева. Знахари используют сорок одну сухую траву, хлопковое волокно и пшеничную муку, чтобы «очистить» дом от демонов. Во многих случаях хлеб и перец используются для устранения сглаза. В доисламских верованиях кыргызов среди мазаров также есть деревья и кусты. По поверьям жителей региона Лейлека, по традиции они поклоняются можжевельному дереву, зажигают свечу и привязывают веревку к боярышнику, который растет рядом с ним. Кроме того, возле мазара клали рога горных козлов и палки с хвостами яков, а к деревьям привязывали ткани и вату. Возле некоторых могил сажали боярышник и можжевельник. **Вторая часть шестой главы** была посвящена влиянию красивых растений на духовный мир народа. В юго-западном районе Ферганы, где проживают кыргызы, есть виды флоры, привлекавшие интерес людей своей красотой и необычностью а потому занимающие особое место в духовном мире. Это цветок Айгуль и Зульпучач, так называют их местное население. Об этих растениях, занимают прочное место в духовном мире народа, об их создании и значении слагались легенды и песни. Творческие люди до сих пор получают духовную пищу, вдохновение и удовольствие от цветка Айгуль.

### Заключение

Традиционные формы деревянных изделий и некоторые украшения имеют сходство у кыргызов, живущих на севере и на юге. Из собранных этнографических полевых материалов видно, что имеются сходства и различия в предметах, употребляемых кыргызами, проживающих в Ферганской долине (Кадамжай, Баткен, Лейлек, Кызыл-Кия и Сулюкту). Деревянные изделия, используемые в быту кыргызов, проживающих на юго-западе Ферганы, можно разделить на группы: предметы быта (чашки, чашки, шкатулки, ковши, чашки, миски, миски, сундуки, люльки и др.); музыкальные инструменты (дудка, кияк и комуз и др.); инструменты и посуда, применяемые при употреблении молочных продуктов (ведро, блюдо, черпак, циновка, ложка, деревянная маслобойка, чашка/миска, мутовка для взбивания кумыса, чашечка, и т.п.); инструменты и посуда, используемые для приготовления муки из зерна (ступа, жернова, вилы, деревянная лопата, решето, сито, сундук и т. п.); инструменты и предметы, используемые в качестве строительных материалов (столб, унина, тесло, топор, пила, бурав, пила, фуганок и т.п.); инструменты и предметы, используемые при обработке кожи и шерсти (скребки, тесло, талкуу (инструмент для размягчения кожи), веретено, гребни, шило и др.); инструменты и предметы, используемые в животноводстве (седло, рукоятка плети, ясли, сенорезка, циновка и т. п.); инструменты и предметы, используемые в ремеслах (деревянный (по видам) резак, скребок, долото, резчик (дыркоре́з, чертёжник), рукоятка пилы, топора, тесла и др.). Кыргызы, проживающие на юго-западе Ферганской долины, на жизненном опыте знали свойства растений и деревьев, произрастающих в их местности. Поэтому значительные успехи были достигнуты в их использовании в быту, сельском хозяйстве и ремеслах.

В конце XIX в. - начала XX в. кыргызы, проживающие на юго-западе, использовали в пищу сельскохозяйственные, дикорастущие растения и плоды садоводства. Они готовили еду из этих растений или добавляли растения в свою пищу, чтобы улучшить вкус и питательность пищи. В этот период кыргызы занимались земледелием наряду с животноводством и использовали зерновые культуры: пшеницу, ячмень, просо, овес, нут, рис, маш, лен, масал, кукурузу и др.; зелень и овощи: лук, помидоры, огурцы, морковь, репа, черная репа, тыква и т. д. Урожай культурных растений широко использовался в пищу, а излишки зерна и овощей продавались на базаре. У кыргызов исследуемого

региона мука и крупы, полученные из таких злаков, как пшеница, ячмень, кукуруза, просо, рис, нут, уже заняли важное место в повседневной жизни нашего населения. Люди считали их основной пищей и сначала обжаривали зерна в котле, затем дробили в ступе или перетирали в муку в жернове. Когда требовалось больше муки, зерно везли на водяную мельницу.

Дикорастущие растения эффективно использовались в качестве пищи и лекарств для людей, страдающих от различных болезней. В садоводстве выращивали следующие плодоносящие деревья: яблоня, груша, орех грецкий, абрикос, персик, вишня, шелковица, инжир, гранат, слива, миндаль, фисташка, вишня и др. Из их плодов варили варенье и сушили на солнце для получения сушки: из яблоки, абрикоса, вишни, инжира, мякоти джиде, плодов тутового дерева, изюм и т. д. Их использовали в качестве еды, наполняли дастархан на праздниках. Юго-западные кыргызы Ферганы в конце XIX в.- нач. XX в. наряду с садоводством освоили также и огородничество и использовали продукты с огорода в пищу. Богатый мир растений отражен в народной медицине кыргызов, традиционно собирают почки, кору, корни или все растение целиком. Растения используют для остановки кровотечений, заживления ран, лечения переломов, как бактерицидное средство и т.д. Лекарства готовят из растений в виде настойки, отвара, чая, порошка, эссенции (сока), пластыря и в виде масла. Возможность предвидеть способность лошади как скакуна и подготовить ее к скачкам - один из лучших навыков, которыми овладел человек. Помимо обучения лошади было важно правильно подобрать корм и организовать режим питания. Разведение лошади невозможно без знаний о характере лошади, свойствах растений, которыми она будет питаться. Глубокое знание свойств флоры позволило избавиться от различных заболеваний и последствий несчастных случаев. При работе с кожей и шерстью их естественного цвета для мастеров было недостаточно. Поэтому кыргызские мастера активно применяли искусственные красители. Кыргызы получили их из дикорастущих и культурных растений. Красители получали из таких растений, как гранат, осмо, луковая шелуха, можжевельник, крапива, облепиха, черная смородина, хна, ширяш. Они также освоили смешивание красок в необходимом количестве для получения новых цветов. Известно, что люди наряду с минералами брали косметические средства из натуральных растений. В конце XIX в. - начала XX в. кыргызы, проживающие в юго-западном районе Ферганской долины, использовали растения как средство красоты. Это: осмо, эндик, хна, чеснок и тишкалы. В настоящее время из упомянутых растений используется только осмо, остальные забыты.

Жизнь кочевого и полукочевого населения связана с животноводством, поэтому стремлением кочевых земледельцев было выращивать скот, защищать его от болезней и несчастных случаев. При лечении болезней скота широко применяются такие методы, как дача самих растений в корм, питье отваров или купание в воде, окуливание. Флора предоставляет продукты питания, лекарства, предметы домашнего обихода, рабочие инструменты и т. д. Помимо того, что растения влиялись основным материалом для изготовления орудий, сырьем для питания и лекарствами, они еще влияли на духовный мир местного населения. Люди восхищались красотой растений, развивали свое воображение и использовали образы растений в своем творчестве. О рождении цветков Айгуль и Зулпучач, ходят различные легенды. Писатели региона черпали из него вдохновение и создавали произведения в различных направлениях.

#### **Список статей, опубликованных исследователем по теме диссертации:**

1. Абдиева, А. М. Түштүк-батыш чөлкөмүндөгү кыргыздардын XIX к. аягы - XX к. башындагы дан эгиндеринен даярдалган тамак-аштары [Текст] / А. М. Абдиева. // Наука и новые технологии. - Бишкек, 2014. - № 7. - 113-116-б. <http://www.science-journal.kg/media/Papers/nntiik/2014/7/113-116.pdf>. - Загл. с экрана.

2. Абдиева, А. М. Кыргыздардын өсүмдүктөрдү сулуулук каражаты катары пайдаланышы (Баткен жергесинин талаа материалдарынын негизинде) [Текст] / А. М. Абдиева // Изв. ВУЗов Кыргызстана. - Бишкек, 2015. - № 11. - 102–105-б.  
<http://www.science-journal.kg/media/Papers/ivk/2015/11/102-105.pdf>. - Загл. с экрана.
3. Абдиева, А. М. Түштүк-батыш кыргыздардын турмуш-тиричилигинде жыгачтан жасалган буюмдардын колдонулушу. [Текст] / А. М. Абдиева. // Наука, новые технологии и инновации Кыргызстана. – Бишкек. 2016. - № 8. - 246-250-б.  
<http://www.science-journal.kg/media/Papers/nntiik/2016/8/nntiik-2016-N8-246-250.pdf.pdf>. - Загл. с экрана.
4. Абдиева, А. М. Кыргыздардын өсүмдүктөрдү салттуу дары катары пайдаланышы [Текст] / А. М. Абдиева. // Изв. ВУЗов Кыргызстана. – Бишкек. 2016. - №10. - 184-187-б.  
<http://www.science-journal.kg/media/Papers/ivk/2016/10/ivk-2016-N10-184-186.pdf.pdf>. – Загл. с экрана.
5. Абдиева, А. М. Кыргыздардын XIX к. аягында жана XX к. башында өсүмдүктөрдү таануусу жана аларды пайдалануусу [Текст] / А. М. Абдиева // Ж. Баласагындын 1000 жылдыгына арналган V “Кыргыз жана Карахандар каганаттары”. – Бишкек, 2016. - 363-367-б.  
<https://drive.google.com/file/d/1-VrrAAymzgxCSsSFPHADtneGKJoHvKNX/view?usp=sharing>. – Загл. с экрана.
6. Абдиева, А. М. Кыргызстандын түштүк-батыш чөлкөмүндөгү кыргыздардын XIX к. аягы жана XX к. башындагы дан өсүмдүктөрүнөн даярдалган азыктары жана ага байланыштуу жөрөлгөлөрү [Текст] / А. М. Абдиева. // ОшМУнун жарчысы. 2017. - 6-11-б.  
[https://drive.google.com/file/d/1\\_oJ9SW4wj\\_PTHGSSWPa2pY\\_nNvKJ0HPR/view?usp=sharing](https://drive.google.com/file/d/1_oJ9SW4wj_PTHGSSWPa2pY_nNvKJ0HPR/view?usp=sharing). – Загл. с экрана.
7. Абдиева, А. М. Флорадан жасалган элдик маданий буюмдар жана алардын жасалыштары (XIX кылымдын аягы жана XX кылымдын башында түштүк-батыш кыргыздардын материалдарында) [Текст] / А. М. Абдиева, Э. Т.Мажитова // Изв. ВУЗов Кыргызстана. – Бишкек. 2018. - №5. - 100-103-б.  
<http://www.science-journal.kg/media/Papers/ivk/2018/5/100-103.pdf>. - Загл. с экрана.
8. Абдиева, А. М. XIX кылымдын аягында жана XX кылымдын башында Фергана өрөөнүнүн түштүк-батыш чөлкөмүндө жашаган кыргыздардын флораны дары катары пайдаланышы [Текст] / А. М. Абдиева. // Изв. ВУЗов Кыргызстана. – Бишкек. 2019. - №11. - 92-96-б. [ИБК 11 2019 год 92-96.pdf](#). - Загл. с экрана.
9. Абдиева, А. М. Кыргыздардын тери иштетүүдө өсүмдүктөрдү пайдалануусу (XIX к. аягы жана XX к. башында түштүк-батыш кыргыздарынын талаа материалдарында) [Текст] / А. М. Абдиева // Изв. ВУЗов Кыргызстана. - Бишкек. 2019. - №11. - 101-104-б.  
[http://www.science-journal.kg/media/Papers/ivk/2019/11/%D0%98%D0%92%D0%9A\\_11\\_2019\\_%D0%B3%D0%BE%D0%B4\\_101-104.pdf](http://www.science-journal.kg/media/Papers/ivk/2019/11/%D0%98%D0%92%D0%9A_11_2019_%D0%B3%D0%BE%D0%B4_101-104.pdf). - Загл. с экрана.
10. Абдиева, А. М. Кыргыздардын флораны дары катары пайдаланышы жана алардын жасалышынын элдик ыкмалары (XIX кылымдын аягы - XX кылымдын 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. - Режим доступа: <http://surl.li/nmwnfa>. - Загл. с экрана.
11. Абдиева, А. М. Батыш жана орус окумуштуулары тарабынан Фергана өрөөнүндөгү флоранын изилдениши (XIX кылымдын аягы жана XX кылымдын башы). [Текст] / А. М. Абдиева // Наука, новые технологии и инновации Кыргызстана. – Бишкек. 2021. - №8.-38-41-б.  
[http://www.science-journal.kg/media/Papers/nntiik/2021/8/%D0%9D%D0%9D%D0%A2\\_8\\_2021\\_38-41.pdf](http://www.science-journal.kg/media/Papers/nntiik/2021/8/%D0%9D%D0%9D%D0%A2_8_2021_38-41.pdf) - Загл. с экрана.



12. 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.  
<https://cyberleninka.ru/article/n/the-use-of-medicinal-plants-by-the-kyrgyz-of-the-southwestern-part-of-the-ferghana-valley>. Загл.с экрана.
13. Абдиева, А. М. Способы использования растений юго-западных кыргызов обработке шкур в конце XIX и начале XX веках (на основе полевого материала Баткенского региона). [Текст] / А. М. Абдиева // Бюл. науки и практики. – Нижневартовск. 2022. - № 6. - С. 769-773. [https://cyberleninka.ru/viewer\\_images/19373887/f/1.png](https://cyberleninka.ru/viewer_images/19373887/f/1.png). - Загл. с экрана.
14. Абдиева, А. М. Флора жана анын улуттук оюндарда колдонулушу (түштүк-батыш кыргыздарын талаа материалдарында) [Текст] / А. М. Абдиева. // Alatoo academic studies. - Бишкек, 2022. - №2.-С.200-206.  
<https://drive.google.com/file/d/1vO8nW2jcp4kHRQEB9baRco4OXwxOMesk/view>. Загл. с экрана.
15. Абдиева, А. М. Кочевая культура кыргызов в фокусе международной экспедиции “Большой Алтай”. [Текст] / А. М. Абдиева // Наука, новые технологии и инновации Кыргызстана. 2022.-№2.-С.159-164.  
[http://www.science-journal.kg/media/Papers/nntiik/2022/2/%D0%9D%D0%9D%D0%A2\\_2\\_2022\\_%D0%B3%D0%BE%D0%B4.%D0%A1%D1%83%D0%BB%D1%83%D0%BA%D1%82%D1%83.PDF](http://www.science-journal.kg/media/Papers/nntiik/2022/2/%D0%9D%D0%9D%D0%A2_2_2022_%D0%B3%D0%BE%D0%B4.%D0%A1%D1%83%D0%BB%D1%83%D0%BA%D1%82%D1%83.PDF) 159-164.pdf. Загл. с экрана.
16. Абдиева, А. М. Кыргыздардын салттуу дарыгерчилигинде өсүмдүктөрдү таанып билүүсү (баткен облусундагы тарыхый-этнографиялык изилдөөлөрдүн негизинде) [Текст] / А. М. Абдиева // ОшМУнун жарчысы. Тарых. - Ош. 2023. - №1 (2). - Режим доступа: <https://cyberleninka.ru/article/n/kyrgyzdardyn-saltnu-darygerchiliginde-s-md-kt-rd-taany-bil-s-batken-oblusundagy-taryhy-etnografiyalyk-izild-l-rd-n-negizinde>. - Загл. с экрана.
17. Абдиева, А. М. Кыргыздардын элдик дарыгерчиликте “кучала” өсүмдүгүн пайдалануусу [Текст] / А. М. Абдиева / ОшМУнун жарчысы. Тарых. – Ош, 2023. - №1 (2). - С. 57-61. <https://journal.oshsu.kg/index.php/history/article/view/837>. – Загл. с экрана.
18. Абдиева, А. М. Советтик, постсоветтик окумуштуулардын өсүмдүктөр дүйнөсүн таанып билүү боюнча изилдөөлөрү [Текст] / А. М. Абдиева, Ж. Т. Рысбаева, Миталип у. А. / ЖАМУнун жарчысы. – 2024. - №3-2 (62). - Режим доступа: <https://drive.google.com/file/d/18M5KC31ubLDhDnRxVC9g2m40ZghOD1Hf/view?usp=sharing>. - Загл. с экрана.
19. Абдиева, А. М. Использование растений при лечении домашних животных у кыргызов Ферганской долины [Текст] / А. М. Абдиева, В. Э. Анарбекова, А. А. Асанканов, И. И. Назаров, Ч. Т. Сатыбалдыева. / «Этнография Алтая и сопредельных территорий в дискурсе новационных и традиционных подходов: антропологическое измерение региональной истории и культуры народов». Материалы 12-Междунар. научн. конф, г. Барнаул, 29-30-окт. 2024 г. – Барнаул, 2024. - Вып. 12. -С.64-68.  
<https://drive.google.com/file/d/1BZxGxpm910-dKHD3026FHn47N-kpdrEY/view?usp=sharing>. - Загл. с экрана.

**Абдиева Айшахан Мухаматкуловнанын “Кыргыздардын өсүмдүктөрдү таанып билүүсү жана аларды колдонуусу (XIX кылымдын аягы - XX кылымдын башы)” деген темада 07.00.07-этнография, антропология жана этнология адистиги боюнча тарых илимдеринин кандидаты окумуштуулук даражасын изденип алуу үчүн жазылган диссертациясынын**

#### **РЕЗЮМЕСИ**

**Негизги сөздөр:** өсүмдүктөр дүйнөсү, салттуу билимдер, жыгачтан жасалган шаймандар, элдик дарыгерчилик, дары чөптөр, кол өнөрчүлүк, салттуу маданият, дан эгиндери, боёктор, каада салт, жөрөлгөлөр.

**Изилдөөнүн объектиси** - Кыргыздардын өсүмдүктөрдү таанып билүүсү жана аларды колдонуусу (XIX кылымдын аягы - XX кылымдын башы).

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

**Илимий изилдөөнүн максаты жана милдеттери.** Фергана өрөөнүнүн түштүк-батыш кыргыздарынын өсүмдүктөрдү күндөлүк турмушта пайдалануусу боюнча ар тараптан иликтөө жүргүзүлдү, алардан жасалган буюмдардын, тамак-аш, дары-дармектердин жасалышынын элдик ыкмалары, өсүмдүктөрдү каада-салт, ырым - жырымдарда пайдалануу каралды жана айрым өсүмдүктөрдүн жергиликтүү элдин руханий дүйнөсүндөгү орду аныкталды.

**Изилдөөнүн методологиясы:** Изилдөөнүн методологиясынын негизин алдыңкы окумуштуулардын, тарыхчылардын, этнографтардын теориялык иштеп чыгуулары түзөт.

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

**Изилдөөнүн илимий-теориялык жыйынтыктары:** кыргыздардын тарыхый этнографиялык илимий эмгектеринде камтылышы мүмкүн.

**Колдонуу чөйрөсү:** Эмгек кыргыздардын өсүмдүктөрдү салттуу пайдалануу ыкмалары тууралуу жалпы эле кыргыз этнографиялык окуу китептеринде жана лекциялык маалымат катары колдонулушу ыктымал.

**Илимий-тажрыйбалык мааниси:** Иштин практикалык мааниси тарых, этнология жана маданият тарыхы боюнча фундаменталдуу изилдөө иштерин жазууда колдонула турган фактылык материалдардын бири болуп саналат. Тарыхчылардын, археологдордун, этнографтардын жана маданият таануучулардын изилдөө практикасында маанилүү жардамчы боло алат.



## **РЕЗЮМЕ**

**Абдиева Айшахан Мухаматкуловна «Кыргызские знания о растениях и способах их использования (конец XIX века – начало XX века)»**

**«07.00.07- диссертация написана на соискание ученой степени кандидата исторических наук**

**Ключевые слова:** растительный мир, традиционные знания, деревянные инструменты, народная медицина, лекарственные травы, ремесла, традиционная культура, зерновые, краски, традиции, ритуалы.

**Объект исследования:** Познание и использование растений кыргызов (конец XIX века - начало XX века).

**Предметом исследования являются** - XIX в. конец XX в. первоначально кыргызы, проживающие в юго-западном регионе Ферганской долины, знали растительный мир в структуре своей традиционной культуры, традиционные методы их использования в повседневном хозяйстве, быту, орудия труда из материалов растительного мира, предметы быта, краски, лекарства, косметические средства.

**Цель и задачи научного исследования:** - Проведено всестороннее исследование использования растений юго-западными кыргызами Ферганской долины в быту, рассмотрены народные способы изготовления из них изделий, продуктов питания, лекарств, использование растений в обрядах, обрядах и определено место отдельных растений в духовном мире местного народа.

**Методологическая основа исследования:** Методы исследования основу составляют теоретические разработки ведущих ученых, историков, этнографов.

**Научная новизна исследования:** В Кыргызской этнологической науке впервые объектом и предметом исследования рассматриваются познание кыргызами растений, традиционная медицина.

**Научная теоретические результаты исследования:** результаты могут быть включены в исторические - этнографические научные труды кыргызов.

**Область применения:** Труд о традиционных методах использования растений кыргызами в целом может использоваться в книгах и в качестве лекционной информации.

**Научная и практическая ценность:** Практическая значимость работы заключается в проведении фундаментальных исследований по истории, этнологии и истории культуры. является одним из фактических материалов, которые можно использовать при написании. По мнению историков, археологов, этнографов и может быть важным помощником в исследовательской практике ученых.

### Summary

**Abdieva Aishakhan Mukhamatkulovna "Kyrgyz knowledge about plants and methods of their use (late 19th century – early 20th century)" "07.00.07- dissertation written for the degree of candidate of historical sciences**

**Keywords:** flora, traditional knowledge, wooden tools, traditional medicine, medicinal herbs, crafts, traditional culture, grains, paints, traditions, rituals.

**The object of research:** The knowledge and use of Kyrgyz plants (the end of the XIX century - the beginning of the XX century).

The subject of the study is the XIX century the end of the XX century initially, the Kyrgyz living in the southwestern region of the Ferghana valley knew the flora in the structure of their traditional culture, traditional methods of their use in everyday life, household tools made of plant materials, household items, paints, medicines, cosmetics.

**The purpose and objectives of the scientific research:** - A comprehensive study of the use of plants by the southwestern Kyrgyz of the Ferghana valley in everyday life was conducted, folk methods of making products, food, medicines from them were considered, the use of plants in rituals, rituals and the place of individual plants in the spiritual world of the local people was determined.

**Methodological basis of the research:** The research methods are based on the theoretical developments of leading scientists, historians, and ethnographers.

**Scientific novelty of the research:** In Kyrgyz ethnological science, for the first time, the object and subject of research are the knowledge of plants by Kyrgyz people, traditional medicine.

**Scientific theoretical results of the study:** the results can be included in the historical and ethnographic scientific works of the Kyrgyz people.

**Scope of application:** The work on traditional methods of using plants by Kyrgyz people in general can be used in books and as lecture information.

**Scientific and practical value:** The practical significance of the work lies in conducting fundamental research on history, ethnology and cultural history. It is one of the factual materials that can be used when writing. According to historians, archaeologists, and ethnographers, it can be an important assistant in the research practice of scientists.