DOI:10.26104/IVK.2019.45

ИЗВЕСТИЯ ВУЗОВ КЫРГЫЗСТАНА, № 11, 2019

Абдиева А.М.

КЫРГЫЗДАРДЫН ТЕРИ ИШТЕТҮҮДӨ ӨСҮМДҮКТӨРДҮ ПАЙДАЛАНУУСУ (XIX к. аягы жана XX к. башында түштүк-батыш кыргыздарынын талаа материалдарында)

Абдиева А.М.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РАСТЕНИЙ КЫРГЫЗОВ В ОБРАБОТКЕ ШКУР (на полевых материалах юго-западных кыргызов в конце XIX века и в начале XX века)

A.M. Abdieva

USE OF KYRGYZ RLANTS IN SKIN PROCESSING (on field materials of south-western Kyrgyz at the end of the XIX century and at the beginning of the XX century)

УДК: 39. 573.2(575.) (04)

Бул баяндамада түштүк-батыш кыргыздардын XIX к. аягы жана XX к. башында колдонмо кол өнөрчүлүгүнүн бир түрү - тери иштетүүнүн жол-жоболору, ыкмалары жана түрлөрү берилген. Тери иштетүүдө өсүмдүктөрдү боёк катары пайдалануу, терини боё, ага өң-түс берүү жана анын турмуш-тиричиликтеги орду, маанилүүлүгү каралган. Түштүк-батыш кыргыздары флоранын түрлөрүн жакшы өздөштүрүшүп, тери иштетүү жөнөкөй сезилгени менен, бирок татаал, тыкандыкты, көп түйшүктүү эмгекти жана көп убакытты талап кыларын билишкен. Мындай маданий колдонмо өнөрдү түштүк-батыш кыргыздары териден же булгаарыдан жасалган буюм-тайымдарга өң-түс берүү үчүн өсүмдүктөрдү боёк катары салттуу колдонуп келишкендигин жана муундан муунга калтырууга аракет жасашкандыгы жөнүндө төмөндө талаа материалдарынын негизинде берилди.

Негизги сөздөр: *түштүк-батыш, кол өнөрчүлүк, тери, тери иштетүү, өсүмдүктөр, боёк, түс, колдонмо маданият.*

В данной статье отражены положения, способы и виды обработки шкур одного из видов прикладного искусства юго-западных кыргызов в конце XIX века и в начале XX века. При обработке шкур и в крашении использовались растения как краситель и придавали им цвет, а также рассмотрено место и важность в быту. Юго-западные кыргызы хорошо разбирались во флоре и знали, что обработка шкур кажется простым, но очень сложным, и потребовалась аккуратность, трудоемкость. Полевые материалы доказывают, что юго-западные кыргызы традиционно использовали растения в качестве красителей для покраски кожи и изделий из кожи, а также они пытались передавать эту традицию из поколения в поколение.

Ключевые слова: *юго-запад, ремесла, кожа, обработка кожи, растения, красители, краски, прикладная культура.*

This article reflects the position, methods and types in the processing of skins of one of the types of applied arts of the south-western Kyrgyz at the end of the XIX century and at the beginning of the XX century. When processing hides and dyeing, plants were used as a dye and gave them color, appearance, and also considered the place and importance in everyday life. The southwestern Kyrgyz were well versed in the flora and knew that processing the skins seemed simple, but very complicated, and it required accuracy and laboriousness. Field materials prove that southwestern Kyrgyz traditionally used plants as dyes for dyeing leather and leather goods, and they also tried to pass this tradition on from generation to generation.

Key words: *southwest, crafts, leather, leather processing, plants, dyes, paints, applied culture.*

Кыргыздар байыртадан көчмөн жана жарым көчмөн турмушта күн кечирип, мал чарбачылык менен алектенип келишкен. Алар турмуш-тиричиликте колдонушкан буюм-тайымдары, тамак-ашы – чарбачылыктын негизи болуп эсептелген малдан өндүрүлгөн продукциялардан турат.

XIX к. аягы жана XX к. башында кыргыздар мал чарбачылыкта кой, эчки, уй, жылкы, топоз жана төө багып-өстүрүшүп, кийим-кечек жана үй тиричилигинде керектелүүчү буюм-тайымдардын материалдары, сырьёлору, негизинен мал чарбачылыктан өндүрүшкөн.

Үй-шартында жүргүзүлгөн чарбачылыктан башка,

DOI:10.26104/IVK.2019.45

өндүрүлгөн тери материалдарын, кыргыздар жапайы жаныбарларга аңчылык кылуу менен да алышкан. Чарбачылыкта жана аңчылыкта өндүрүлгөн жаныбарлардын терилери жана андан жасалган булгаары буюмдар эзелтеден тартып кыргыздардын жашоо-тиричилигинде маанилүү орунду ээлеп келген.

Кыргыздар үй жаныбарлары: койдун, эчкинин, уйдун, жылкынын, төөнүн, топоздун терисин, жапайы жаныбарлар: кундуздун, түлкүнүн, тоо эчкисинин, эликтин, суусардын терилерин кеңири пайдаланышкан. Орус элинин улуу окумуштуусу, кыргыз элинин маданиятын, каада-салтын жана турмуш-тиричилигин изилдеген, бир канча баалуу илимий эмгектерди жараткан К.И. Антипина: "..кыргыздар койдун терисинен эркектердин тулуп тондорун, баш кийимин, улгайган аялдар үчүн бел боолорду тигишкен. Козунун терисин кийимдерди жасоодо, эчкинин терисинен тиричиликке керектүү чай, жиптерди, майда буюм-тайымдарды сактоо үчүн кичинекей баштыктарды, музоонун жана кулундун терисинен жыгач идиштерди, жыгач кашыктарды салуучу жана азык-түлүк сактоо үчүн чоң баштыктарды тигишкен, ун элгеп, камыр жасоо үчүн супра жасашкан. Жаныбарлардын терисинен жасалган жерге төшөлүүчү килемчелер түндүк кыргыздарында көлдөлөң, ал эми түштүк кыргыздарында пөстөк деп аталат", - деп эмгегинде белгилейт [1, 124-б.].

Теричилик же тери иштетүүчүлүк – элдик көркөм кол өнөрчүлүктүн бир түрү болуп саналат. Тери иштетүү чарбалык жана аймактык өзгөчөлүктөргө ээ.

XIX к. аягында жана XXк. башында түштүк-батыш чөлкөмүндө жашаган кыргыздар мал чарбачылыгы менен алектенип, көчмөн жана жарым көчмөн чарбада жашап, күнүмдүк турмушунда малдан өндүрүлгөн продукцияларды азык-түлүк катары тамак-аш жана мал, жана башка жаныбарлардын терилерин, жүндөрүн алышып, үй тиричилик муктаждыктарына колдонушкан.

Жаныбарлардын серьёсун иштеп чыгуу тагыраак айтканда, тери иштетүүчүлүк менен эркектер жана аялдар алектенишкен. Бирок тери иштетүүдө эркектерге жана аялдардарга тиешелүү өздөрүнүн милдеттери болгон. 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 иштетишип, пөстөк, супура, постун (тон), шым, тумак, тери баштык ж.б. тигип жасашкан. Териден буюм же болбосо кие турган кийим жасоодо кыргыздар өсүмдүктөрдү боёк, дан өсүмдүктөрүн продукцияларын жана айран, сүзмө, сүт азыктарын жол-жоболорун туура пайдаланып колдонушкан.

Терини же булгаарыны иштетүүдө өсүмдүктөрдү колдонуу маанилүү орунду ээлеп келген жана учурда да маанилүү болуп саналат. Өсүмдүктөрдөн боёк жасап, абдан жумшак ийленген териге боёк сүртүп, каалаган өң-түс берип даярдалган буюм өңүнө чыгып, сапаты жогору болгон.

XIX к. аягында жана XX к. башында түштү-батыш кыргыздарда терини иштетүү процесси төмөнкүдөй этаптардан турган:

1. Терини кургатуу. Союлган малдын терисин кургатуу үчүн жайлоодо салкын жерге жайып коюшкан. Отурукташкан жерлерде терини чымындап кетпөөсү үчүн бетине туз сээп, жер төлөлөрдө кургатышкан. Териге туз сиңип, 8-10 күндө катуу кургап, бырышып, ашатууга даяр болуп калган. Аны жазып, жумшартуу үчүн терини агын сууга бир нече күн таш менен бастырып коюшкан. Түндүк аймакта жашаган кыргыздар да терини бир канча күн сууда кармашкан соң, тери жумшарып, майларын тазалоо кыйла жеңил болгон.

2. Аштоо, ашатуу. Теринин жүнүн жылбытуу, эттин калдыктарынан, майынан арылтуу, чел кабыгын сыйруу, жумшак, бекем жана ийкемдүү болушу үчүн терини ашатышкан. Аштоо тери салынган идишке туз кошулган айранды куюп, терини он күн кармаган. Түштүк-батыш кыргыздар жашаган аймакта элдер арпанын унун атала кылып кайнатып, эки же үч жолу коюп, аталаны ачыткан, ачытылган атала терини жумшарткан. Жумшартылган терини атайын кергичке илип, бычактын жекеркинин жардамы менен кырып тазалашкан. Кээде терини ашатканда арпа унду сууга же айранга аралаштырып алып териге сүртүшкөн. Кыргыз элинин көрүнүктүү этнографы жана көркөм өнөр таануучусу А. Акматалиев өз эмгегинде: "Өсүмдүктөрдү пайдаланып ийлөөнүн дагы бир жолу – концентратты улам көбөйтүп олтуруу ыкмасы болот. Байыркы мезгилден эле ачытылган дандын суусун пайдаланып терини ийлешкен", деп белгилеген [2]. Катуураак терилерди аштоодо көптүргүнү (ачыткыны) айранга аралаштырып, беш-алты саат коюп, кезектеп эки-үч жолу териге сүртүшкөн. Түндүк кыргыздары терини жумшартып аштоодо терилерди эт жагы менен беттештирип жыйып коюшат, ал

DOI:10.26104/IVK.2019.45

ачып терини жумшарткан.

3. Терини жуу. Терини аштоодон кийин, таза жуушкан. Көбүнчө сууга жакын жайгашкан элдер агын сууга алып барышып, таза жууп, кургатып алышкан, теринин бетине арпа унуна тузду көбүрөөк кошуп шыбап чыгышкан. Байыртадан ата-бабаларыбыз: “арпа ун - ширелүү болот, терини бышык кылат”, - дешип, дан эгиндеринин ичинен арпа унун тери иштетүүдө көп пайдаланып келишкен. Теричиликте колдонулуучу арпа ун менен туздун аралашмасын түштүк-батыш аймагындагы элдер *“балаты”*деп аташкан [3].

4. Өңдөө (бордоо). Теринин өңүн бычак, орок менен кырып “өңүн алат“ деп коюшкан. Мында теридеги этти, майын, чел кабыгын кырып, тазалап жукартышкан. Тери жукарган сайын жумшарып ийкемдүү келген.

5. Терини чоюу, бышыруу, ийлөө. Ийкемдүү терини аялдар үйдүн ичинде, эшикте кармашып, убагы менен башка жумуштардын арасында эле эки аял эки колдоп терини тегерете тартып, чоюп жумшартышкан. Бир же эки саат дем алдырып, кайрадан терини тартып турушкан. “Аш арасында аш бүтөт, иш арасында иш бүтөт” деп, эл ичинде айтылгандай апаларыбыз үй-тиричилигин жүргүзүү менен катар кол өнөрчүлүк иштерин да бирге жүргүзүшкөн. Көптүргү менен айрандын аралашмасын теринин бетине сүртүп бодо малдын (уй, жылкы, топоз) терисин бут менен тебелеп жумшартышкан. Чоң малдын терилерин эркектер чоюп жумшартып беришкен. Тери жумшарып, бышып даяр болгондо кыйчылдап билинген соң терини керектүү формада тилип бычып алышкан. Үй шартында колдонулуучу буюм катары пөстөктү колдонушкан.

5. Боёо. Тери өңдөлүп жана ийленип бүткөндөн кийин боёо процесси жүргүзүлгөн. Эзелтеден терини жана булгаарыны боёдо кыргыздар ышкындын тамырын жана анардын кабыгын колдонушуп, сары жана кызгылт сары түс беришкен. Боёк берүүчү өсүмдүктөрдү кайнатып, зыгыр майын кошуп чоң идишке кошулманы куюп, терини бир нече күн чылап коюшкан [4].

6. Ыштоо (ыштыктоо). Суу, кымыз, сүт, каймак, айран, ж.б. азыктарды куюу үчүн жасалуучу тери идишти алгач, терини керектүү формада бычып жана тигип алып, тери идиштерди арчаны түтөтүп ыштаган. Ал үчүн атайын ыштык жасалып, кээ бир айылдарда бир эле ыштыкты бир канча үй-бүлөлөр пайдаланышкан. Териден жасалган буюмдарды көптөгөн элдер суу өтпөс жана чирибес үчүн ыштыкташат. Ыштоодо саманды да пайдаланышкан. Арчанын, самандын түтүнү териден жасалган буюмдардын тигилген жерлерин бүтөгөн. Ышталган идиш бышык болуп, суюк азыктар жакшы сакталган. Ышталган тери идиштерге куюлган тамак-аш эч качан өзүнүн даамын, түсүн жана сапатын бузбайт, тескерисинче жакшыртат.

Пөстөк-териден жасалган жерге салынуучу көлдөлөң. Пөстөк жасоонун жолу: ийленип даяр болгон терилерди белгилүү бир формада төрт бурчтук же үч бурчтук кылып кесип алып, бириктирип жүндөн эшилген (жасалган) жип менен тигип алган. Анардын постун (кабыгын) курутуп, сокуга салып жанчып, суу кошуп сыры көчпөгөн идишке кайнатат. Темир идишке кайнатса карасы чыгып, капкара түскө боёлуп калган. Жергиликтүү эл мындай учурда “табак кусуп салды” деп айтышкан. Ошондуктан сырлуу (эмалданган) идишке кайнатылган. Көпкө кайнап коюлган соң май (зыгыр май) кошуп жакшы аралаштырып алат. Даяр болгон кошулманы теринин бетине сүртүүдө түштүк-батыш кыргыздарынын таң калыштуу салттуу жөрөлгөсү болгон. Ууз апаларыбыз пөстөктү боёдон мурда айланасындагы темирден жасалган буюмдардын бетин жаап коюшкан. Анткени, темир буюмдардын бети ачык бойдон калса, теринин бетине темир буюмдун изи түшүп калган. Мындай көрүнүштөн алыс болуу үчүн апаларыбыз терини үйдүн үстүнө, тамдын (мал сарайдын) үстүнө жайып алып боёшкон. Жайлоодо шиберлүү тегиз жерде, отурукташкан көптөгөн элет жериндеги элдер тамдардын үстүнө (үстү ылай шыбоо менен тегизделип жабылган үйлөр, терини жайып алып боёшкон. Пөстөктү ата-бабаларыбыз төшөнчү катары пайдаланып келген. Лейлек жергесинде кызды күйөөгө узатканда ата-энеси салттуу түрдө сөзсүз кыздын себине кийиз, пөстөк жана супра кошуп берген.

Супра – териден жасалган тамак-аш даярдоо үчүн колдонуулучу буюм. Кыргыздар супраны жайып тамактанышкан. Камыр унду элеп (элеп) камырды жууруп жасоочу дасторкон. Супраны уйдун, эчкинин терисинен жасашкан. Малдын терисинин жүнүн майдалап кесип алышкан же жыдытып түшүрүшкөн.

Чанач - суу, сүт куюлуучу жана нан сактоочу тери идиш. Чаначты жасоодо эчкинин же серкенин терисин пайдаланышкан жана малды туюк терилеген. Боз үйгө чаначты илип коюшкан. Чаначка салынган нан жумшак турган. Чаначты жасоодо терини жүнүн жылбытып, кээде жүнүн кесип алышкан. Чоң табакка айранга туз

DOI:10.26104/IVK.2019.45

салып аралаштырып терини 3-4 күнгө жибитип коюшкан. Терини жумшатып алган соң тазалап жууп, кургатып тоолап ийлеген. Кээде жоон таяктар менен уруп ийлеген.

Меш – кымыз сакталуучу териден жасалган идиш. Терини керектүү формада бычып алып, тигип очокко арчаны түтөтүп ыштаган. Ышталган идиш бышык болуп кымыз жакшы сакталган. Мешти ыштоодо жогоруда белгилеп өткөндөй саманды да пайдаланышкан. Моюн жагына жиптен буугуч кылып коюшкан. Жыгач идиштеги кымызды бишкек менен бышып ачытса, меште сакталган кымызды отурган жерде эле кол менен чайкап тапка келтиришкен. Кымызды ачытуунун бул жолу бир канча жеңил жана ыңгайлуу болгон. Кымызды мешке куюшуп, жыттуу жана табиттүү болуш үчүн арча салышкан, ошондой эле кургак учук ооруусуна дары катары аюу оттун тамырын, алтын тамырды (дары өсүмдүктөрдү кошкондо кымыз кызгыч түстө болуп калган) салышкан. Кымыз куюлган меште (түндүктө чаначта д.а.), бышылган сабаада гана даамына чыккан.

Тон - иштелген, өңдөлгөн койдун терисин жүн жагын ичине келтирип жасалган эркектердин сырт кийими. Лейлекте тондун төрт түрү бар: сылан тон, сер баа тон, булгаары тон жана козу (бара) тон.

Постун – тондун жөнөкөй түрү. Постун жүндүү, семиз койдун же бир нече жаш козулардын терисинен жүн жагын ичине келтирип жасашкан, калың жана өтө жылуу болгондуктан кышында көп кийишкен. Ызгардуу суукта, мал бакканда, талаада постунга оронуп жатышкан. Жаш козулардын терисинен жасалган постунду *бара постун* дешкен.

Жыйынтыктап айтканда, түштүк-батыш кыргыздары колдонмо маданий кол өнөрчүлүктүн маанилүү бир тармагы болгон тери буюмдарын иштетүүнү эзелтеден бери бабалардан калган мурас катыры иштетип, коомдук өзгөрүүлөргө жараша өнүктүрүп келген. XX кылымдын 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. Түштүк-батыш 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 келе жатат.

Адабияттар:

1. Антипина К.И. Особенности материальной культуры и прикладного искусства южных киргизов. - Ф., 1962. - 124-б.
2. Акматалиев Амантур Сейтаалы уулу. Кыргыздын кол өнөрчүлүгү. - Бишкек, 1996. - 207-б.
3. Баткен облусунун Лейлек районундагы Кара-Камар айылынын тургуну, Өмүриниса Жумабаеванын маалыматынын негизинде жазылып алынды.
4. Марков Е. Россия в Средней Азии. Т. II. - СПб., 1901. - С. 144.