



Саалаев Өскөн

КЫРГЫЗ ЭЛИНИН САЛТТЫК МАТЕРИАЛДЫК МАДАНИЯТЫ

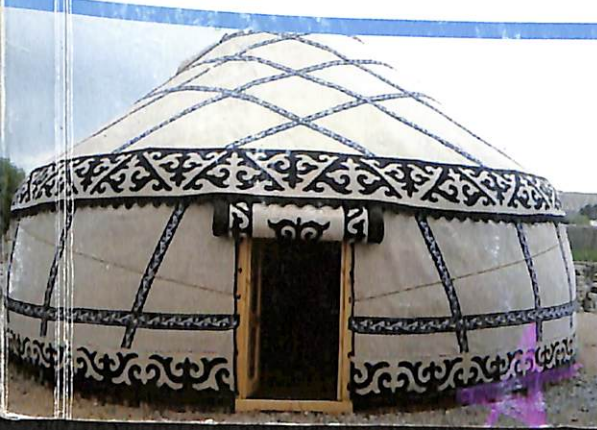
*Улуттук баалуулуктарды таануу
сабагы*



ТРАДИЦИОННО - МАТЕРИАЛЬНАЯ КУЛЬТУРА КЫРГЫЗСКОГО НАРОДА

Введение в национальные ценности

Тарых, мекен таануу, адеп сабактары үчүн



Книга должна быть возвращена
не позже указанного здесь срока

Колич. предыдущ. выдач _____

24.02.28. 179

Формуляр книги

177540

26.0

24

Саалаев Өскөн

КЫРГЫЗ ЭЛИНИН САЛТТЫК
МАТЕРИАЛДЫК МАДАНИЯТЫ

Улуттук баалуулуктарды
таануу сабагы

ТРАДИЦИОННО-МАТЕРИАЛЬНАЯ
КУЛЬТУРА КЫРГЫЗСКОГО НАРОДА

Введение в национальные
ценности

Тарых, мекен таануу, адеп сабактары үчүн
(Автордук программасы менен)



"Бийиктик плюс"
Бишкек – 2018



УДК 391/395
ББК 63.5
С 12

КР Улуттук Илимдер Академиясынын Түштүк бөлүмүнүн
Аймактык билим берүү борборунун Окумуштуулар
кеңеши тарабынан басмадан чыгарууга сунушталды.
02.09.2008

С 12 **Саалаев Өскөн**
Кыргыз элинин салттык материалдык маданияты.
*Улуттук баалуулуктарды таануу сабагы. – Б.:
«Бийиктик плюс», 2018. – 104 б.*

ISBN 978-9967-12-379-3

Бул окуу куралын да кыргыз элинин улуттук турак жайы
болгон боз үйү, көркөм кол өнөрчүлүгү, улуттук кийим кечек-
тери тууралуу маалыматтар камтылды. Ошондой эле улуттук
тамак-аштардын түрлөрү, мал союп мейман күтүүнүн шартта-
ры жөнүндө маалыматтар да жаш окурмандарды кайдыгер кал-
тырбайт.

С 0505000000-14

УДК 391/395
ББК 63.5

ISBN 978-9967-12-379-3

© Саалаев. Ө., 2018

КЫРГЫЗ ЭЛИНИН САЛТТЫК МАТЕРИАЛДЫК МАДАНИЯТЫ

§1. Салттык материалдык маданият

Кыргыз элинин салттуу материалдык маданияты-
нын калыптанышы Евразиялык мейкиндикте жаралып,
ар тараптан өсүп-өнүккөн жана дүйнөлүк тарыхта өчпөс
изин калтырган көчмөндөр цивилизациясы менен ты-
гыз байланышта. Анын Борбордук Азиянын сактарынын,
усундарынын, хуннуларынын, түрктөрүнүн, монголдору-
нун маданияты менен жалпы жактары бар. Муну жазма
даректер, ошондой эле Кыргызстандын аймагынан ка-
зылып алынган архитектуралык табылгалар далилдейт.
Кыргыздардын көптөгөн кылымдан берки көчмөн тур-
мушу, алардын материалдык маданиятынын бардык тү-
рүндө терең из калтырган. Ал материалдык маданияттар
бир нече этаптардан өткөн. Алардын негизги элементте-
ри б.з.ч. III-II- кылым менен б.з. IX-XI- кылымдардын ор-
тосунда калыптанган. Аларга боз үйдүн, кийим-кечектин,
ат жабдыктарынын, жоокердик кийим-кечектин жана жа-
шоо турмушту камсыз кылуучу айрым нерселердин эле-
менттери кирет. Ал мезгилде Чыгыш Теңир-Тоодо Мон-
голиянын батыш аймактарында жана Төмөнкү Сибирде
Кыргыз урууларынын Теңир – Тоолук жана Памир-Алай-
лык топтору жашаган. Аларга Борбордук Азияда отурук-
ташкан дыйкан элдердин маданий салттарынын таасири
тийген.

Ошондой болсо дагы көчмөндөрдүн салт-санаасына
негизделген материалдык маданият, кыргыз элинин эт-
ностук маданий салтындагы жалпы эволюциянын башкы
системасын түзгөн.

Кыргызстанды Россиянын каратып алышы менен XIX кылымдын акыркы чейрегинде отурукташуунун, капитализмдин белгилеринин өнүгүшүнүн, орустардын көчүрүлүп келишинин жана соода мамилелеринин түзүлө баштоосунун натыйжасында патриархалдык мамилелер бузула баштаган. Кыргыздардын материалдык маданияты өзүнүн ар бир көрүнүшүндө (турак жай, кийим-кече, тамак-аш) мурдагы мезгилдин белгилеринин сакталышына, коомдук таптын жиктелишинен пайда болгон локалдык (жердик) өзгөчөлүктөрүнө карабастан бирдиктүү жана өз алдынча болуп кала берет.

§2. Кыргыздардын турак жайлары

Кыргызстанда биринчилерден болуп, **түштүк кыргыздары** дыйканчылыктын сырын үйрөнүп, ошону менен бирге отурукташа башташкан. XVIII- кылымдын экинчи жарымында суусу мол түзөң жерлерде, жылгаларда отурукташкан кыргыздардын чакан кыштактары өсүп чыккан.

Багыш уруусунун жоон тобу биринчилерден болуп отурукташа баштаган.

Кийинчерээк XIX- кылымдын орто ченинде Жалал-Абадга жакын жерлерде жана Сузакта карабагыш, тейит, могол, найман уруусунан чыккан эгинчи-жатакчылар кыргыз кыштактарын түптөшкөн.

Түштүк райондордо үйлөрдү ылайдан тоголоктоп (пакса) же кургак кесектер менен көтөрүшкөн. Октябрь Революциясынын алдында Фергана областында кыргыздардын 60% жакыны отурукташкан. Ири кыштактардын катарына Маңгыт, Ак-Терек, Кара-Булак ж. б. кыштактары кирген. Баткендеги Бостон, Кара-Багыш ж. б. кыштактары дагы өтө чоң кыштактардан болуп эсептелген .

Түндүк Кыргызстанда XIX-кылымдын орто ченинен баштап, дыйканчылыкка көңүл бурулуп, анын натыйжасында, дыйкандар отурукташып, турак-жайлар пайда боло баштаган.

Феодалдык төбөлдөрдүн заңгыраган үйлөрү чарбактары менен алыстан көрүнүп турган. Ал эми **кембагалдардын** отурукташына көчмөндүү турмуштун оорчулугу, жакырчылык түрткү берген. Ошондой эле, Кокон хандыгынын чеп коргондорундагы сарбаздарды эгин, ун менен камсыз кылуу талабы дагы себепчи болгон.

XIX-кылымдын экинчи жарымында бул тарапка ооп келген орус, украин, уйгур, дуңган ж.б элдердин таасири аркасында кыргыздар дыйканчылыкка өтүү менен отурукташып турак жай кура баштаган.

1868–1883-жылы Жети-Суу областына келген орус, украин дыйкандарынан 36 кыштак уюшулган. Алардын көпчүлүгү Сары-Өзөн Чүйдө, көл кылаасында жайгашышкан. Ал эми XX- кылымдын башында 70ке жакын кыргыз кыштактары негизделген. 100дөн ашуун орус-украин, 3 дуңган кыштактары болгон.

XIX-кылымдын экинчи жарымында (1862), Цинь империясына каршы көтөрүлүштөн жеңилген дуңган жана уйгурлар, баш калкалап, кыргыз казактардын арасына көчүп келишкен.

1878-жылы Токмоктон 8 км. алыстыкта дуңгандар Кара-Коңур өтөгүндө, мурдагы Николаевск, азыркы Масанчин кыштагын түптөшкөн.

1884-жылы Көл кылаасында Бөрүбаш, Челпек кыштактары негизделген. 1883-жылы Чүй өрөөнүндө Сокулук суусуна жакын дуңгандар Александровка кыштагын түптөшкөн. Кыргыздар аны Сокулук, дуңгандар Сокулу деп аташкан. Түндүк Кыргызстанда калыптанган кыштактардын ирилери Таласта Кара-Арча, Жайылган, Чүй-Кор-

гон, Чүйдө Чала-Казак, Таш-Дөбө, Ысык-Көлдө Темир, Чоң Өрүктү, Тепке ж. б. болгон.

Үй куруунун техникасы боюнча кыргыздар ар түрдүү ыкмаларды пайдаланышкан.

Түндүк райондордо үйдү топурактан согушкан. Ысык-Көлдө мындай сокмо тамдардан сырткары, жыгач үйлөрдү да курушкан. Кийинчерээк бардык жерде үйлөрдү чийки же бышкан кыш менен сала баштаган. Алгачкы үйлөр, фундаменти анча чоң эмес, таманы жер, дубалдары одоно шыбалган болчу. Жерге очок жасалып, үйдүн төбөсүнөн түтүн чыга турган мор салынган. Терезе үчүн кичинекей тешик оюлган.

XX-кылымдын башында үйдүн ар түрдүү конструкциядагы бир нече түрлөрү пайда болгон.

Анын **Памирдик түрүндө** бир чатырдын астында адам жашай турган үй, мал короо, жем-чөп, отун сарайлары курулган. Короо-жайлар өзүнчө курулган эмес.

Ферганалык түрдөгү үйлөр тоголоктогон ылай менен салынып (пакса) төбөсү жалпак же тик жабылат.

Азыркы мезгилде дагы ошол үйлөрдүн элементтерин пайдаланып, үй-куруу улантылууда. Орус, тажик, өзбек элдеринин ыкмаларын колдонуп, үйдүн дубалдары көбүнчө фундаментке кыш менен көтөрүлөт. Азыркы учурда ири панелдүү, көп кабаттуу жана кирпичтен жасалган үйлөр курулууда.

§3-4. Улуттук турак жай. Боз үй

Кыргыз элинин улуттук баалуулуктарынын бири боз үй

Боз үй-бул адам баласынын тарыхындагы эң баалуу архитектуралык табылга. Ал Түрк жана Монгол элдеринин көчмөн турмушуна ылайыкталып жасалган турак жай

болуп эсептелет. Биздин заманга чейин VI-V кылымдарда жашаган жана көчмөндөр цивилизациясын негиздеген Хуннулар дагы боз үйдө жашаган. Борбордук Азиянын жана Теңир-Тоонун аймагында биздин заманга чейин III-кылым – биздин замандын V кылымында өзгөчө тарыхый роль ойногон Усундар дагы боз үйдө жашагандыгы анык. Алардын бийлик эгесинин титулу “Күн-бий” деп аталган. Ошол күн бийлердин бирине тектүү кытай кызын күйөөгө беришкен. Ал кыз өз тагдырына таарынып:

“Жыгач ууктар-менин турагым,

Жүн кийизден үйдүн дубалы.

Ичээриме жалаң кымыз, айран-сүт,

Жей турганым жалгыз эт, жададым” – деп, арман кылып ырдаптыр. Ошол байыркы элдер сыяктуу эле кыргыздар дагы көчмөн турмушту башынан өткөрүп боз үйдө жашап келишкен.

Боз үйдүн жабдыктары кылымдар бою көчмөндөр тарабынан жаңыртылып келген. Алардын эң чоңу аксарай же ордо, кичирээги **ак өргөө** деп аталып, ал жакшы жасалгаланган.

Боз үй чечүүгө, таңууга, унаага жүктөөгө өтө ыңгайлуу болгон. Кайра тез кураштырылып тигилген. Көчкөндө боз үйдү жыйнаштырып, жылкы, төө, өгүз, топоздорго жүктөшкөн.

Түздүктө жашаган элдер боз үйдүн сүйрөтмө түрүн, ал эми тоодо жашаган элдер боз үйдүн жүктөмө түрүн кеңири пайдаланган.

Көлөмү боюнча орточо боз үй 4–6 канат, чоң боз үй 8–12 канаттан турат. Кээ бирде 60,80,100,120 баш боз үй деп да аталат. Боз үйдүн орточо диаметри 5м. бийиктиги 3,5м. жакын.

Боз үйгө киргенде оң жагы “эпчи” деп аталып, аялдарга тиешелүү болот. Анда тамак-аш, идиш-аяк



сакталат. Ал чырмалган кооз чий менен капталып, “ашкана” деп аталат.

Чыгдан, ашкана чий-боз үйдүн эпчи жагын (боз үйгө киргенде оң жагы) калкалоо үчүн чийден кооздоп чырмалып же чырмалбай жасалат.

Ал канат чийден кичирээк согулуп узундугу 1, 5-3 м бийиктиги 120-150 см ге жетет. Чырмалган чыгданга “омуртка”, “сыңар мүйүз”, “таңдай” ж.б. оймолор түшүрүлөт. Ал канат чийден ушунусу менен айрымаланат. Чыгдандын төрт капталынын бир сөөмүн (10-15 см) кийиз, тукаба же жөнөкөй калың кездеме менен көбөөлөнөт (бастырылат). Баш жагындагы көбөөгө сайма сайып, чачы тагылат. Капталына үчтөн алты боо тагылып, алар уук менен керегеге тагылат. Бул чыгдандын ичине көөкөр, көнөчөк, көнөк, чыны кап, аяк кап ж.б. илинет, идиш-аяктар, тамак-аштар коюлат.

Аяк кап- идиш аяк сактай турган буюм: жыгач табак, аяк, кесе ж.б. көчмөн турмушка ылайыкталып жасалган. Аяк капты мурда кулун менен койдун терисинен, кийизден, таардан жасашчу, кийинки мезгилде баркыттан да

жасаган. Алардын жээктерине жана жапкычтын четтерине ак, кызыл же көк кооз төрт чарчылар тагылат.

Ийленген териден жасалган аяк каптын бетине ийрилген жүн жип, кийиз, таар менен сайма түшүрүлөт. Ал эми баркыттан жасалган аяк кап ийрилген жибек жип, кебез же жүн жип менен саймаланат.

Чыны кап-чыны сактай турган ар кандай формадагы кутуча. Ал чопо, фарфор идиштерди же жыгач кеселерди жол жүргөндө сынып калуудан сактайт. Чыны кап табылгы, чырпык, чийден согулат, кийизден, териден тигилет же жыгачтан оюп жасалат. Аларга боо тагылып, керегеге илинет. Чий чыны кап көркөмдөлүп чырмалган чийден жасалган. Кийиз чыны кап саймаланып, боо-чачы тагылып, шырдак оюлары менен кооздолот.

Сол жагы “эр” жак деп аталып, ал эркектерге тиешелүү болот. Ал жакта мергенчиликке, малчылыкка тиешелүү буюмдары жана ат-жабдыктары илинип коюлат. (Ат жабдыктары төмөндө көрсөтүлдү).

Боо чууга түндүк жабуунун боосу, жел боо, канат боо, үзүк боо, туурдук боо, кырчоо, эшик боо, уук тизгич жана кереге чалгыч; чийлерге канат чий, чыгдан, эшик чий ж.б. кирет.

Боз үйдүн жыгач эмеректери

Боз үйдүн жыгачтары талдан жана теректен жасалат. Кереге менен түндүктүн чамгарагын жасоого эчки тал, кара тал, сары тал, турпан тал пайдаланылат. Ошондой эле теректин бака терек, көчөт терек, ак терек өңдүү түрлөрү да колдонулат.

Уук, кереге, түндүк, босого-таяктар карагай, ичке балаты – алай арчасы жана кайыңдан жасалат.

Боз үйдүн жыгачы жазында тал-теректин боюна суу жүгүрө электе (март, апрель айында) кыйылып, шамал тийбеген көлөкө жерге үстүн чөп менен жаап кургатылат.

Боз үйдүн жыгачын матоо (ийүү) боз үйдүн жыгачтарын даярдоодогу негизги иш-аракет болуп эсептелет. Мында кызытуу (жыгачты ысытуу) ыкмасынын **эки түрү** пайдаланылат.

Биринчиси, койдун таза кыгын кырдап-төгүп тутандырат, ал тегиз кызып чыккандан кийин, анын үстүнө сууда нымдалган кык кайрадан төгүлөт. Алдындагы чоктонгон кыктын үстү ысып (кызып) чыгат. **Ал кор** деп аталат. Ага талды сойлотуп, буу сыртка чыкпас үчүн күрөк менен кыктын үстүн таптап турат. Он беш-жыйырма мүнөттүн ичинде жыгач ойдогудай ысып чыгат (жашыйт).

Андан кийин уста талды сол капталына салып, салмак менен басканда тал каалагандай ийилет. Ошондой эле жашыган талды станоктун жардамы менен дагы ийсе болот.

Экинчиси, жылкы менен кой-эчкинин кыгын аралаштырып, аны узата төгүп, ага суу сээп таптап койсо, бир-бир жарым күндө кык өзү эле кызыйт (ысып чыгат). Ага сойлотулган тал бир-бир жарым саатта, эгерде куураган тал болсо, үч-төрт саатта ысып чыгат, жогоруда көрсөтүлгөн ыкмалар менен матоого (талды ийүүгө) жарайт.



Түндүк

Түндүктүн төрт тарабы төгөрөктүн төрт бурчун, анын тегерек алкагы бүткүл ааламды, түбөлүктүүлүктү, чексиздикти билдирет.

Түндүк-бул көчмөн элдердин жана улуттук маданиятынын символу. Ошондуктан, Кыргыз Республикасынын желегинде боз үйдүн түндүгү чагылдырылган.

Түндүк-алкак, чамгарак жана бастырма же чегирден турат. Түндүк кара жыгачтан жана кайыңдан жасалат. Мыкты түндүкчүлөр түндүктү кара жыгачтан жасашкан. Анткени, кара жыгач катуу келип, ийилиши кыйын болгон, бирок салмактуу болуп көпкө чыдаган. Көпчүлүк усталар оңой ийилгенине карап түндүктү кайыңдан жасашат. Алар жыгачты аарчып, тегиздеп, кыкка бир жумадай көөмп коет. Андан кийин жыгачтын түрүнө жана жоондугуна жараша корго салып жашытышат. Азыркы учурда жыгачты ийүү үчүн бууга кармап, сууга кайнатышат.

Жыгач жашыган соң, аны ийүү үчүн жерге жарым айлана кылып кагылган казыктардын арасына кынаптап орнотуп, кургатат. Бир нече күндөн кийин аны казыктардан чыгарганда, ал жарым айлана (жаа) калыбын сактап калат. Мындай жарым айланадан экөө жасалып, бири бирине ашталат жана аларга темир шакекче кийгизилип, бурамалар менен бекитилет. Мурда аны шири менен, кийинки мезгилде болсо бөрктөп бекитишкен. Ошентип, түндүк тегерек формага келтирилген. Азыркы мезгилде жашыган жыгачты темир дөңгөлөктөргө бекитип, кургатышат. Ал тегерек түндүктүн **алкагы** деп аталат. Анын чоңдугу үйдүн кенендигине жараша диаметри 120-150 см болот. Алкак даяр болгондо дөңгөлөктөн чыгарып, ага талдан жасалган **чамгарак** бекитилет. Алар үчтөн алты же төрттөн сегиз болуп маталып, кайчылашкан жерине мык кагылып, эки жагынан бөрктөлөт, кайыш менен да бекитсе болот.

Анан алкактын сыртынан ичин көздөй ысытылган шиш же бургу менен, канча баш уук болсо, ошончо көзөнөк көзөлөт. Ал көзөнөктөрдүн аралыгы 4 см болот. Чамгарак-



Уук

тын төрт жерине төрт **бастырма же чегир** бастырылат. Чамгарактын узундугу 120-150 см, жоондугу 5-7 см, ийилгендеги бийиктиги 30-50 см. Алкактын аштап бекиткен жерине жел боолорду бекитүү үчүн тогоо тагылат.

Уук түндүктү жогору көтөрүү менен түндүк менен керегени жана босогону бириктирип туруучу чабак жыгачтар. Уук жасалуучу талды бүрдөй электе кыйып, сыртын аарчып, баш-аягын тегиздейт. Анын керегеге байланчу жоон жагынын 50 см бөлүгүн жонуп, жалпак абалга келтирилет. Аны **ууктун билеги** деп атайбыз.

Анын эни (жазылыгы) 3-4 см. Аны кыкка, корго салып (жогоруда көрсөтүлдү) жашытып алып, ичин көздөй бир аз ийип матайт.

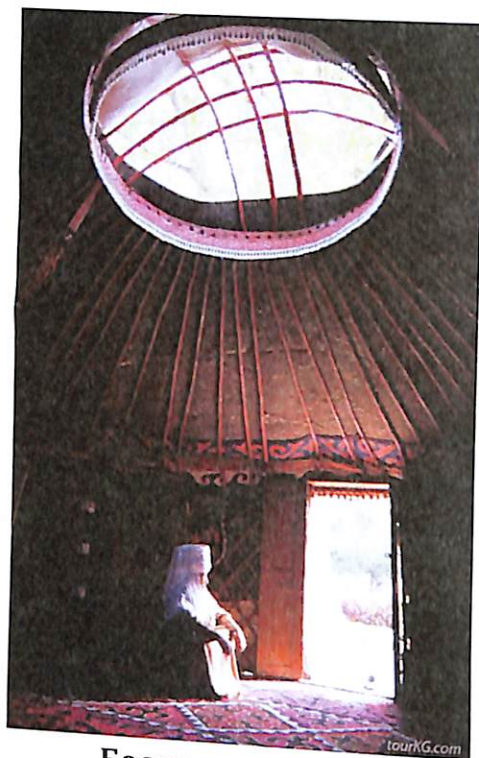
Ийилген учунан 4-5 см калтырып көзөлөт, ага уук боо өткөрүлөт. Түндүккө сайылуучу жагын учтап, уукту жошолойт (сырдайт). Негизги ууктардан башка төрт уук **эшик ууктары** болот. Алар башка ууктарга караганда 15-20 см кыска. Анткени баш босого керегеден 15-20 см бийик келип, **эшик** ууктар ага бекитилет. Ууктун узундугу болжол менен 250-300 см, диаметри 2,5-3 см. Бир боз үйгө 40-100 уук керектелет.



Кереге

Кереге-боз үйдүн уук бекитилүүчү **таяныч жыгач жасалгасы**, ошондой эле боз үйдүн **дубалы** деп айтсак да болот. Керегенин жазылгандагы узундугу 230-300 см, бийиктиги 2-2,5 м, баш аягы 56-60 таякчадан (саканак) турат, таяксалардын диаметри 2,5-3,5 см. Керегени даярдоо үчүн эчки тал же сары талдан кыйып алып, кабыгы аарчылып, көлөкөгө кургатылат. Таякчалар жашытылып, 15-20 см баш жагын жана орто жерин сыртын көздөй кичине ийилет. Саканактардын ар бири 14-18 см аралыкта кайчылашкан жеринен көзөлөт. Ага бодо малдын терисинен көк өткөрүлүп. Эки жагын түйүп бекитет. Керегенин мындай көктөлүп бириккен жери **темгек** деп аталат.

Кереге оңой жазылып кайра жыйылышы үчүн ар бир төрт темгектен кийин бирден кайчылаш жери көзөлбөй бош калтырылат. Керегелер көктөлүп бүткөндөн кийин баштарын санап канатка бөлүнөт. Боз үйдө кереге төрттөн он эки канатка чейин жетет. Керегенин ар бир канаты узуну боюнча 18-20 көздүү, бийиктиги боюнча 6-10 көздүү болот. Кереге канатка бөлүнгөндө эки жактарында кыска таякчалар калат. Алар **жетим же сыңар саканактар** деп



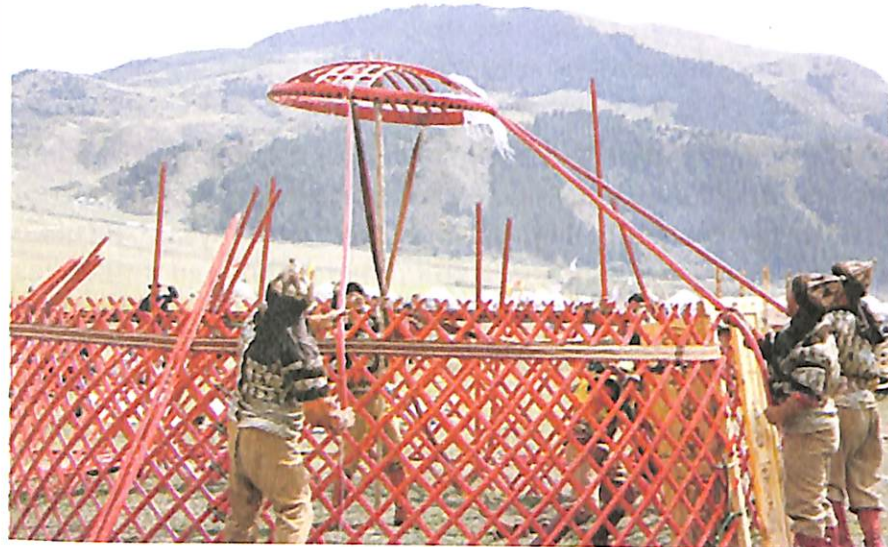
Босого

аталат. Керегенин туура жайылышынан боз үйдүн көлөмү менен көркү аныкталат.

Боз үйдүн эшигинин эки жагында бийиктиги керегенин боюнан 15-20 см бийик болгон босого таягы бар. Алар узундугу 1 м чамалуу болгон аяк босого жана баш босоголордун төрт чарчы көзөнөктөрүнө ашталат. Жазылыгы 10-15 см, калыңдыгы 6-8 см. Баш босогонун ортосунда эшик боо байланчу көзөнөгү бар.

Боз үйдүн эшиги сыртына кийиз капталган чий эшик же каалга эшик болот. Эшик ачы-

лып жабылганда анын этегиндеги чий сынбас үчүн анын бир нече катарын көк менен ороп согот. Эшикти согуп ортолоп келгенде, дагы 5-6 чий көк оролуп согулат. Ал белсөө деп аталат. Анын үстүнөн катталып чий согулат, баш босогого жеткенде түндүккө чейин чий чырмалып согулуп, ал эшиктин көнөчөгү деп аталат. Көнөчөк түндүккө эшик менен байланат. Анын баш босогодон аяк босогого чейинки бөлүгүнө эшик тыш капталат. Эшик чийге көркөм сүрөттөрдү дагы түшүрсө болот. Чий эшикке баш босогосун туштап боо тагылат. Эшик ичин көздөй өйдө түрүлүп, ал боо менен баш босогодогу көзөнөккө байланат. Боз үйгө ичин көздөй ачылган эки кичинекей каалга жасаса да болот.



Бакан ала бакан, түндүк бакан болуп бөлүнүп, үй тирчилигинде м: боз үй тигүүдө колдонулат. Узундугу 3-5 метр, бир учу ачакей жасалат.

Ал боз үйдүн түндүгүн көтөрүүгө, үзүктү, түндүк жабууну, эшик жабууну ордуна жайгаштырууга, кар жааганда үйдүн үстүндөгү карды түрткүлөп түшүргөнгө, чий сокконго ж.б. жумуштарда колдонулат.

2017-ж. күзүндө Бишкектеги Т. Сатылганов атындагы Улуттук филармониянын алдында бөз үйлөрдүн кароо сынагы болуп өттү. Бардык областтан келген сынактын катышуучулары, кооз жасалгаланган боз үйлөрүн тигишип көрүүчүлөрдү кабыл алып жатышты. Биз Нарын шаарынан келген Төлөгөнова Бурулкандын боз үйүнө кирип калдык. Мен андан эмне үчүн боз үйдүн жыгачтары кызыл түскө сырдалбаганын сурасам, мурда кызыл жашоону пайдаланганга чейин жыгачтар ушундай өз өңү менен калган. Кийин гана кызыл сыр менен сырдала баштаган деп жооп берди.

§5. Боз үйдүн кийиз жасалгалары

Үзүк

Үзүк- боз үйдүн ууктарынын үстүнөн жабылуучу калың кийиз. Боз үйдүн алдынкы жана арткы үзүгү болот. Ал тең капталдуу трапеция формасында жасалат. Үзүктү жасоодо койдун күзгү кылчык жүнү колдонулат. Мында кийиз тез кирип бышык болот. Үзүктөрдүн этегинин узундугу болжол менен 750-850 см, баш жагынын узундугу 190-210 см. Суу тийген чети түрүлүп кетпеси жана салмактуу болуусу үчүн үзүктүн чети кылдан же жүндөн атайын эшилген жээк боо менен жээктелет.

Үзүк боз үйгө жабылгандан кийин, анын этегинин сыртынан кийизден оюу түшүрүлүп, кооздук үчүн жасалган **жабык баш тагылат**. Анын жазылыгы 15-20 см болот. Үзүктүн төрт жерине “куш тырмак”, “аюу таман” ж.б. чоң оюуларды жабыштырышат. Боз үйдүн керегесине туурдук каланып бүткөн соң, ууктун үстүнө адегенде алдыңкы үзүк андан кийин арткысы жабылат. Үзүктүн капталдарына үчтөн алты боо тагылып, аны менен үзүктү уук керегелерге байлап бекитишет.

Туурдук

Туурдук- боз үйдүн кереге жабуусу. Анын кийизи үзүктөн жукараак болот. Туурасы 2-2,5 м, узундугу 4,5-5,5 метрдей. Жети тогуз канат үйгө 6-7 туурдук жабылат. Туурдуктун жээги кара менен ак же кызыл менен ак жиптен оң-сол эшилип жээктелет. Койдун жүнүнөн жасалган жээк суу тийгенде кирип кеткендиктен, туурдуктун жээги бырышып калат.

Ошондуктан, кээ бир жерлерде топоздун жүнүнөн

эшилген жип менен жээктелет. Туурдуктун эки башкы бурчу боо менен уукка бекитилет. Капталдарына эшилген боо тагылат. Туурдуктун сырткы этегин жазылыгы 30-40 см кызыл жана ак кийизден оймолоп кооздойт. Түштүктө (Алайда) туурдуктун башына оюлган кийизди “**тутуу баш**” деп улап тигет. Бул жабык баш сыяктуу эле боз үйгө көрк берет.

Түндүк жабуу

Түндүк жабуу-боз үйдүн түндүгүн жабуучу кийиз. Аны калыңыраак кийизден түндүктүн чоңдугуна жараша төрт бурч (болжол менен 2х2 м дей) кесип алып үзүк, туурдук сыяктуу чети жээктелет.

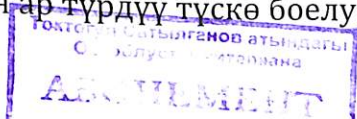
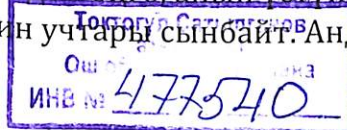
Анын төрт бурчуна тагылган төрт боонун үчөө кырчоого байланып, эшик жагындагы боосу бош коюлат, ал аркылуу түндүктү ачып-жаап турууга болот.

Чий

Колдонулган чийдин сабагы түз, жылмакай, катуу болушу керек. Чий август айынын экинчи жарымында бышат. Аны жумшак кезинде белге салып тартып боолап, көлөкө жерге кургатат. Анын кабыгы аарчылып баш-аягы тегизделип, акталган чий деп аталат. Чий **эки түрдүү согулат**: оюу салып чырмоо жана ак бойдон согуу. Чийден: канат чий, чыгдан, эшик, казандын капкагы ж.б. көптөгөн кооздук буюмдары жасалат.

Чийди согоордо эки жагы бышык болсун үчүн аны “кара ооздойт”. Ал үчүн ар бир чийдин баш аягынан 15см кара жүн же жип менен бекем оролот.

Көбүнчө бош ийрилген кара же күрөң жүн жип менен солдон оңго, анын үстүнөн оңдон солго карай оролуп чийдин учтары сынбайт. Андан кийин ар түрдүү түскө боелуп



ичкертип түйдөктөлгөн жүн менен ар бир чийге мурда чегилген контур боюнча оюу салып ороп чыгат. Бардыгы даяр болгондон кийин аларды тизип алып четинен сого баштайт. Чий атайын колдон жасалган "станокто" согулат. Ал станок үчүн эки жыгач мамы алардын үстүнө бекитилүүчү туура жыгач, чыйратылган бышык жүн жип, алардын эки учуна байлануучу таштар пайдаланылат. Чий токулуучу жипти кой-эчкинин жүнүн аралаштырып ийрип сол чыйратат. Боз үйгө калоочу чырмалган чийдин жазылыгы (узундугу) 6-8 м бийиктиги 135-140 см болот.

Аларды боз үйдүн керегесине калайт, о.э. боз үйдүн эшиги жана чыгдан жасалат. Эшик жасалуучу чий көк менен согулса ал бышык болуп, көпкө чыдайт.

Улага деп, үйдүн кире бериши аталса, ага карама-каршы жагы **үйдүн төрү** деп аталып, баалуу шырдактар, жууркан-төшөктөр жыйылат. Төргө сыйлуу коноктор жана үйдүн улуулары өтүп отурат.

Түнкүсүн боз үй жарык болуш үчүн, чоподон же чоюндан жасалган идиштерге май куюлуп, кебез билиги менен күйгүзүлгөн чырак пайдаланылган. Керосин менен күйүүчү чырактар XX к. башында гана пайда болгон. Боз үйгө шырдак, ала кийиз жана жер төшөктүн түрлөрү,

М: көрпө-төшөк, курама-төшөк, ж. б. салынса, жууркан-төшөк, жаздыктар тактага же сандыкка жыйылган.

Ушул үй-эмеректерине жараша үй ээсинин байлыгы аныкталган. Байлар бир нече үй тигишкен, алар көлөмү жана жасалгасы менен айырмаланган. Ал эми көчмөндөрдүн көпчүлүгү жупуну, эски боз үйлөрдө жашашкан.

Боз үйдүн чечилиши

Биринчиден түндүк жабуу сыйрылат. Боолору кырчоодон чечилип, төркү (арткы) андан кийин алдыңкы үзүк сыйрылып, үч бүктөлөт. Жабык баш түрүлүп, бел кырчоо

чечилет. Туурдуктар сыйрылып, жыйууга ылайыктуу бүктөлөт. Канат чийлердин боолору чечилип өзүнчө түрүлөт жана өз боолоруна таңылат. Боз үйдүн эшиги сыйрылып өзүнчө оролот, уук тизгичтери чечилип түрүлөт. Ууктар бирден аттап чечилет. Он чакты уук калганда, ала бакан менен түндүктүн жел боосун бириктире кармап түндүктү так көтөрүп жерге алышат. Ууктар жыйылаары менен кереге чалгыч, кереге таңгычтары катар түрүлүп, кереге канаттары бириктирилет. Саканак чалгыч, кереге таңгыч менен тыкан байланат. Алардын аяк-баштарына таш же кыштар коюлуп, босого таяк керегелер, ууктар жаткырылат. Үстүнө чий, чыгдан, эшик чий, арасына боо-чуулары салынып, кийиздерин коюп түндүк менен бастырылат. Боз үйдү сактоо үчүн аны кургак жайга жыйып, арасына эрмен, шыбак салып койсо болот.

§6 КЫРГЫЗДАРДЫН КӨРКӨМ КОЛ ӨНӨРЧҮЛҮГҮ

Кыргыз элинин улуттук баалуулуктарынын жана бай мурастарынын бири, анын улуттук кол өнөрчүлүгү.

Ал өзүнө гана таандык таң калаарлык сулуулукка ээ болуп, байыртадан бери өнүгүп келе жатат. Ата бабабыздын эзелки көчмөн турмушундагы үй тиричилигин көркүнө чыгарган элдик уздар жана чеберлер болгон. Алар кийиз менен булгаары бетине, жыгач менен темир бетине кыргыздын улуттук оймо-чиймелерин түшүрүп, кооз буюмдарды жаратып келишкен. Элибизден чыккан өткөн мезгилдин уз-чеберлери бир эле аталыштагы оюу үлгүсүн ар кандай түрдө сүрөттөшүп, кыргыздын улуттук оюусунун санын көбөйтүшкөн. Бири ала кийиз, шырдактарга кыргыз жайлоосундагы шаңдуу жашоону сүрөттөп түшүргөн. Экинчиси туш кийиздерге кызыл-тазыл кооз

гүлдөргө бөлөнгөн талаа-түздөрдү сүрөттөйт, дагы бири кызыктуу жомоктогу көрүнүштөрдөн кездеме бетине түшүргөн. Туш кийиз, туштук, туш туурдук-булар үйдүн дубалына, боз үйдүн керегесине тартылуучу көркөм оймо-чийме түшүрүлгөн же саймаланган кооз буюм. Туш кийиз ортосу, чети, жээгинен жана жүрөкчө тумарчадан турат.

Таң заар менен жарык дүйнөнү, токчулук менен молчулук өкүм сүргөн кайгы-муңсуз күндөрдү ар бир уз-чеберлер өз чыгармаларында чагылдырышкан.

Булардан башка ак калпак, кементай, чепкен, кемсел, шым, кеп такыя, чыптама, белдемчи өңдүү кийим-кечелер да сайма саюу аркылуу оймо-чиймеленип тигилген. Ошондой эле ат жабуу, аяк кап, күзгү, кайчы каптар, кол аарчылар да оймо-чиймеленип жазалгаланган.

Кыргыздын улуттук оймосуна мурдатан эле чет жактан келген изилдөөчүлөр көңүл буруп келишкен, Бирок алардын атайын оймо-чиймелерге болгон кызыгуусу 20 кылымдын башынан башталган. Венгер окумуштуусу Альмаши 1907-жылы кыргыз оймосун карап чыгып, алда канча мурдагы оюуларга кирээрин жарыялаган. Изилдөөчүлөр А.Н. Бернштам, С.М. Дудин, М.С. Андреев, М. Гаврилов, А.Роомдор бөлөк элдердин оюуларына салыштырганда кыргыз оюуларында өзгөчөлүктөр бар деп белгилешкен.

М: өсүмдүктөрдү, жандуу нерселерди, табият кубулуштарын жана тиричилик буюмдарын сүрөттөөчү оюу үлгүлөрү, бири-биринен айрымаланып турат. Изилдөөчү С.В. Иванов кыргыз оюусу IX-XII кылымдарда уруучулук мезгилинде көчмөндөр арасында жаралган деген болжолдуу пикирин айткан.

Кыргыз оюулары менен “Саймалы таш” сыяктуу эстеликтердин байланышы бар. Анткени “Саймалы таштагы” кишинин, аттын, аркардын, текенин ж.б айбанаттардын элестери кыргыз оюуларында чагылдырылып турат.

§7. КЫРГЫЗДЫН ШЫРДАКТАРЫ

Улуттун баалуулугу катары кыргыздардын турмушунда шырдак жана ала кийиз биринчи орунда турат

Шырдак шырылган кийизден жасалган жерге салынуучу үй буюму. Оюу-кыюусу бар кийиз кыргыз элинде абдан өнүккөн, эстетикалык чөйрөдө нечен кылымдардан бери келе жаткан элдик көркөм салт. Кызыл-көк, саргыч кызыл, күрөң-ак түстөрдүн шайкештиги, шырдактын колоритин байытып, көркүнө чыгарат.

Шырдак ак койдун жүнүнөн жасалат. Жүндү сабоо менен сабап майда тыгышат. Чийди жайып анын үстүнө даяр болгон жүн текши жайылат. Анын үстүнөн ысык суу себилип, чий менен кошо түрүлөт. Калган иш аракет ала кийизди жасалгандай уланат.

Шырдактын бети эки бөлүктөн: ортосу(2-2,5м) жана четинен (25-30см) турат да, кыюусу(6-10см) жана жээги болот. Аны жасоо үчүн ак кийиз ар кандай түскө боёлот.



Андан шырдактын бөлүктөрү бычылып, ар бирине оймо түшүрүлүп оюлат. Булар бири-бирине, кынаштырылып тигилет. Кийин, ортоңку бөлүгү менен четки бөлүгү кыюу аркылуу бириктирилет. Оң-сол ийрилип, чыйратылган түстүү жиптер (жээк) менен, оюу-кыюулардын бириктирлиген сызыгы боюнча бастырылып, жөрмөлөт. Андан соң, шырдактын астыңкы ички бетине кийиз капталып, шоона-жип менен шырылат. Шырдактын айлана-чегине ак, кара кийизден кыналып, бириктирилген кыюу дагы бастырылып, жоон ийрилген жип менен жөрмөлөт.

Шырдактын ортосуна “кыял”, “мүйүз”, “жалпы”, “табак”, “бадам” ж. б. оюулар түшүрүлөт. Ал эми кыюусуна “аламач”, “ит куйрук”, “секиртме” деп аталган оюулар бастырылат.

Шырдактын жасалышы жергиликтүү өзгөчөлүктөргө карата айырмалангандыктан, анын аты ар кайсы жерде ар башкача аталат: Шырымал, төрбөл жүн, оймо теке, ободо түр кийиз ж. б. өлчөмүнө карай чоң 420x180 см, орто 330x150 см, кичине 250x100 см болуп бөлүнөт.

Ала кийиз

Ала кийиз – кыргыз элинин колдонмо кол өнөрчүлүгүнүн бир тармагы болуп эсептелет. Ар кандай түр салынып жасалган кийизди **ала кийиз** дейбиз.

Ал кара койдун жүнүнөн жасалат. Жүндү сабап, майда **тытып, чийдин үстүнө** текши төшөп, калың, жука жерлери **текшиленип, сабоо** менен чабакталат. Ага ар түрдүү түскө боёлуп, түрүлүп, түйдөктөлгөн жүндөн түр (оймо- сайма) салынат. Түр салынган үстүнкү бети бузулбас үчүн, четинен этияттык менен чийге төшөлгөн жүндү түрүп турат. Бүткөндөн кийин, кайра чий бетине жазып, ысык суу себи-



лип, чий менен кошо ороп, түрүлөт. Анын эки башына кап же башка нерсе кийгизилет. Оролгон чий сыртынан жип менен чырмалат да, башка жипти ортосунан өткөрүп, байлап алып бирөө кийизди тоголотуп тарта баштайт. Калгандары катар тизилип, оролгон кийизди тебишет. Бир нече убакыттан кийин жүнү кирген (тапталган) кийиз чийден этияттык менен чыгарылып, кайрадан түрүлөт. Аялдар, кыз-келиндер тизелеп отуруп алышып, оң-сол басышат.

Басып бүткөндөн кийин, жууганга ылайыкталып түрүлөт да суу менен жуулат. Ала кийиз бышырылгандан (дагы бир жолу басылгандан) кийин, ал даяр болду деп эсептелинет. Ала кийизди аялдар жасаганы менен кийизди тебүү жана тартуу иштерине эркектер да катышат.

§8. КЫРГЫЗ ЭЛИНИН УЛУТТУК КИЙИМ-КЕЧЕКТЕРИ

Кыргыздардын байыркы салттык кийимдери бир аз гана өзгөрүү менен кыргыз элинин отурукташуу мезгилине чейин сакталып келген.

Кыргыздардын эски салттык кийимдери, үйдө даярдалган материалдардан аң-терилерден жана терилерден кол менен иштелип жасалган. Койдун, төөнүн жүндөрүнөн токулган таарлардан тигилген. Колунда барлар көчмөн турмуштун шартында да сырттан келген товарлардан, Орто-Азиялык, Кашкардын кустардык өндүрүштүн кездемелеринен кийим кийишкен. Кийинчерээк Россиянын фабрикалары чыгарган пахта, жүндөн токулган кездеме, баркыттарды алып пайдаланышкан.

Ошентип, фабрика кездемелери сокмо кездемелерин сүрүп чыгарат. Мындан башка тигилүү кийимдерди, чапандарды сатып алышкан. Жардылар эң арзан кездемелерден кийим кийишкен.

Кийимдердин түрлөрүнө казак, өзбек, татар, тажик, орус, украин элдеринин тийгизген таасири чоң болгон.

Мал чарбачылыгы басымдуулук кылган жерлерде кийим-кечектердин мурдагы түрлөрү көпкө чейин сакталып калган.

Улуттук кол өнөрчүлүк жаңыланып өнүгүүдө

Кыргыз элинин байыртадан бери муундан – муунга мурас катары өтүп келген өнөрлөрүнүн бири кол өнөрчүлүк өзүнүн узакка созулган **өнүгүү** жолунда мезгилдин **талабына** жараша өзгөрүп, жазалгаланып өнүгүп келди, ошондон ушул күнгө чейин жеткен кол өнөрчүлүк, эл ара-

сынан чыгып колунан баары келген, чыгармачылык менен эмгектенген кыз келиндердин, ак саамай апалардын колуна өттү. Ошондой чебер уздардын бири Гүлмира Акматова. Ал атасы, кой өстүрүүнүн устаты жана Кыргыз Республикасынын Эл баатыры, Таштанбек Акматовдун эмгек жолун, кол өнөрчүлүктү өнүктүрүү менен улантууда. Г.Акматова элдик өнөр болгон узчулукту эки багытта азыркы мезгил талабына ылайык өнүктүрүп келүүдө.

Биринчи багытта – кийизден мырзалар жана айымдар үчүн улуттук кийимдерден баш кийимдерди, чыптама, балдардын чокйолорун жана көркөм сувенирлерди жазоо. Ошондой эле ал оймочулук таланты менен да элге кеңири белгилүү болуп калды.

Экинчи багытта – токуу станогунда жүн жиптен шарф, шаль, кийим ж.б тигүү үчүн кездемелерди токуп андан саркеч кийимдерди тигүү. Изденүүнүн аркасында илгери кыргыз уздары колдонгон ыкма менен токулган кездемени кийиз сыяктуу киргизип кыргыз чапандарын жасоо ыкмаларын өздөштүрдү.

2012-ж октябрь айында Мамлекеттик тарых музейинде “Оймо жана кездеме токуу. Салттуулук жана заманбап” аттуу көргөзмө уюштурган. Анда кол менен токуу станогунда даярдалган буюмдар коюлган. Ошондой эле көргөзмөдө кийизди иштетүүнүн жана кездеме токуунун иш аракети чагылдырылган.

§9. Эркектер үчүн тигилген кийимдер

XX кылымда **эркек көйнөктөрдү** ак кездемелерден кентайга окшош бычышып, этегин тизеден төмөн түшүрүп, жеңи колдун учун жапкандай балбырата тигишкен. Алардын жакасы кайырмалуу же ачык болгон. XX кылым-

дын аягында бычуу үлгүсү өзгөрүлүп, кыска жана алды жагы топчулама же ачык жакалуу көйнөктөр тигиле баштаган.

Эркектердин **шымдары** ар түрдүү материалдардан колдо согулган таардан, жумшак ийленген кой терисинен жана фабрика кездемелеринен тигилген. Мында кооз, жибек жиптери менен тигилген жумшак, тери шымдарын байлар гана кийишкен.

Сырткы кийимдери халат сыяктуу болуп, кышкысын жакалуу же жакасыз тон кийишкен. Кышкы сый кийимдери карышкыр, сүлөөсүн, кундуз терилеринен жасалып **сырты нооту** менен капталган **ичиктер** болгон.

Кыргызстандын түндүгүндө жылкычы менен койчулар жүндөн жасалган **кементайды**, колго ийрилип, жүндөн токулган таардан тигилген узун **чапандарды** кийишкен. Бул малчыларды, мергенчилерди жаан-чачындардан сактаган. Фабриканын кездемелери менен капталган, ичине жүн салынып, шырылып, тигилген **чапандар** дагы кеңири тарала баштаган.

Жылуу мезгилде кийиле турган тыгыз кездемелерден тигилген, чөнтөктүү **бешманттар** (сырткы кийими) пайда болгон. Эзелтен эле эркектер кийимдердин сыртынан кур курчанышкан. Колунда барлар тогоосуна жана бетине күмүш карматылган, булгаарыдан жасалган **кемер курларды**, курчанып, ага кындуу бычак тагынышкан.

Кыргыздардын баш кийимдери да ар түрдүү болуп, алардын кеңири таралган түрү **тебетей** болгон. Анын төбө жагы төрт талаалуу болуп тигилип, кырына түлкү терисинен же кара-күрөң түстөгү көрпөдөн каптаган.

Баалуу жана көрктүү баш кийимдерди **кундуз, суусардын** терилеринен жасашкан. XIX кылымда бардык жаштагы эркектердин кеңири таралган баш кийими кийиз калпак болгон. Азыркы кезде ак калпактын бир нече түрлөрү бар.

XIX кылымдын жана XX кылымдын башындагы кыргыз кийимдери



Тянь-Шань, Ыссык-Көл жана Чүй өрөөнүндөгү элдердин кийимдери



Алай, Памир, Талас, Ыссык-Көл жана Фергана өрөөнүндөгү элдердин кийимдери



Тебетей, кементай, чарык-бут кийим



Ак калпак- кыргыздардын улуттук баш кийими. Аны жасоонун ыкмаларын кыргыз-кыпчак уруулары эң жакшы өздөштүрүшкөн. Алар бийиктиги, тигилиши, кооздолушу менен бири-биринен айрымаланып турушат. **Калпактар**- Бакай калпак, сайма калпак, тилик калпак, туюк калпак (кыюуланган), талаасыз калпак, айры калпак (кыюуланбаган), ай калпак, шырыма калпак болуп бөлүнөт. Калпакка койдун агыш (боз) уяң жүнү колдонулат. Калпак жасоочу кийиз абдан бышык басылышы керек.

Адегенде жүн кыска кыркылып, сабалып, чийге салынып, анан кийиз басылат. Жөнөкөй калпак кийизден жасалып, төбөсү бийик, этеги тегерек бычылып, оймо-чийме түшүрүлбөй жасалган. Төбөсүнө чачы тагылбай ичтелбеген бир гана тигиш менен бириктирилген. Калпактын тигиш жагы анын маңдайы болуп эсептелген.

XVIII- кылымдын экинчи жарымына чейин калпактын төбөсү жапысыраак эки талаа болуп бычылган.

Талаалардын кошулган жери, эчкинин тыбытынан ийрилген жип же ичке өрүлгөн кыл менен тигилип (милтеленип), чети кыл, шоона менен кооздолуп, саймаланган төбөсүнө чок (чачы) тагылган. Этегин кайрып коюу үчүн калпактын эки жеринен тилик калтырышкан.

XIX кылымдын экинчи жарымында калпак мурдагыдан дагы жапыс бычылып, жээги 7-12 сантиметрдей кездеме менен бастырылып, (көбөөлөнүп), төбөсүнө чок тагылып, жээктерине жана талааларына сайма түшүрүлүп, ичинен жука кездеме менен ичтелген. Калпак жаш өзгөчөлүктөрүнө жараша тигилген.

Бакай калпакты аталар кийишкен. Үйлөнө элек боз уландар чети кызыл баркыт менен кыюуланган калпак кийишип, аны “Кызыл чок” деп аташкан. Ал эми үйлөнгөндөн кийин чети кара баркыттан салынган калпак кийишкен.

Белгилүү режиссёр Рысбек Жабировдун демилгеси менен 2011-жылдын 5-марттан баштап Ак калпак күнү белгиленет.

Колунда барлар суусар, карышкыр, кундуз тебетейлерди кийишкен Эгерде суусар тебетейдин төбөсү кара баркыт менен тигилсе, анын бай экендигин билдирген. Кызыл баркыт менен капталса, ал адам бир элдин болушу же бийи дегенди билдирип турган.

§10. Аялдар үчүн тигилген улуттук кийимдер

Кыргыз аялдарынын баш кийимдери да ар түрдүү тааал жана өзгөчө болгон. Кыргыз кыз-келиндери башына шуңшугуй тебетей (шөкүлө) кийишкен. Бирок XIX кылымдын орто ченинен баштап алардын ордуна түштүктө топу, түндүктө тебетейлердин башка түрлөрү пайда болгон. Алардын төбөсү түстүү баркыт менен тышталып, кыры баалуу аң-терилер менен көбүнчө кундуздун териси менен капталган. Мындан сырткары кыздар күйөөгө чыгаар тоюнда күмүш шуру, бермет жана башка кооздолгон шөкүлө кийишкен.

Элечек. Бардык жердеги кыргыз аялдарынын баш кийими элечек болгон. Анын формасы ар жерде ар түрдүү келип, “элечек”, “илеки”, “келен” деп аталган. Элечекти 25 метрдей жеңил жана жука ак кездемеден жасашкан. Адегенде башына кеп такыя кийип, кездемени узунунан эки каттап, анын сыртынан кылдаттык менен орошкон. Элечектин ар бир оромунан энелерибиздин жашын билишкен деген сөз бар. Ошондой эле көчмөндөр турмушунда аялдар каза болгондо, башындагы элечегин чечип алып кепин катары колдонгон деп дагы айтылат. Элечектин негизги бөлүктөрүнөн болуп, кеп такыя, сала коймо, ээк алнун формасы, аны ороону ыкмасы боюнча жергиликтүү



Элечектин жеңилдетилген түрү

өзгөчөлүккө ээ. Анын кара элечек, каза элечек, токол элечек деген түрлөрү бар. Азыркы кезде элечектин жеңилдетилген түрү кеңири пайдаланылат. Элечекти жайы, кышы дебей кийишкен. (27-бетти карагыла)

Күйөөсү бар аялдар ансыз эч жакка бара алышкан эмес. XX- кылымдын башынан тартып, элечек жоолук менен алмаштырылган.

Кеп такыя- элечектин ичинен кийилүүчү баш кийим. Ал элечектин четинен этеги чыгып калбагыдай болуп ак кездемеден жасалат. Кеп такыя элечекти баштан алууну жана аны кайра кийүүнү жеңилдетет. Элечектин астыңкы оромосун тердөөдөн сактайт. Кыздардын кеп такыясынын кулакчандарына сайма түшүрүп такса да болот.

Бойго жетип, турмушка чыга турган кыздар шөкүлө кийсе, секелек кыздар **үкү топу** кийишкен

Чыптама-кыз-келиндердин сырт кийимдеринин бири. Ал жеңсиз, бел жабылгандай узунураак бычылат. Бели кыналып баркыт, тукаба ж.б. кездемелерден ар түрдүү формада тигилет. Боорунан топчулама болуп, өңүрү, жакасы саймаланат. Ага “кыял”, “мүйүз”, “гүл” сыяктуу саймалар түшүрүлөт.

Чапан- сырт кийими. Ал чыт, сатин ж.б. кездемелерден ичтелип, нооту, башайы, трайке өңдүү бышык кездемелерден тышталат. Ичине жүн же кебез салынып тигилет. Анын нойгут (туура) чапан, каптама чапан ж.б. түрлөрү бар. **Нойгут чапандын** жеңи анын бою менен чогуу бычылып, ичи тышы бирге шырылат.

Каптама чапан кенен бычылып, ичи шырылып, тышы капталып тигилет.

Чепкен- кенен бычылып, жеңи узун тигилген сырт кийим. Жалаңкат тигилет же кебез жүн салынат. көп учурда жаз-күз кийилет. Чепкен тигилишине карай шырыма чепкен, басма чепкен, жалаңкат чепкен болуп бөлүнөт. Ошондой эле жердигине карата таар чепкен, боз чепкен, нооту чепкен, чий баркыт чепкен, кымкап чепкен, парча нооту чепкен ж.б. түрлөрү бар. Азыр жалаңкат тигилген чепкендерге ар түрдүү сайма, оюулар түшүрүлүп жасалууда.



Кыз, келиндердин чепкендеринин жакасына, өңүрүнө, этек жеңдерине аң-териленден жээктелип бастырылат. Кыргыз аялдары аялдардын келбетине кошумча көрк кошуп, улуттук өзгөчөлүктү түзгөн жасалгаларды колдонушкан. **Кыргыз зергерлери** жасаган күмүш иймек, шакек, билерик, чач учтуктарын тагынышкан. XIX кылымдын аягында аларды ар түрдүү жыйындарда кооздук үчүн пайдаланышкан, алар менен баш кийимдерди кооздош-





Белдемчи



кон. Чачка жана көкүрөккө тагынуучу кооздук буюмдар жасалган. Кийинки мезгилдерде бул кооз жасалгалар колдонуудан чыга баштаган.

Аялдар кеңири тигилген көйнөк-дамбал, ич-кийимдерин кийишкен.

Аялдардын көйнөгү байыркы салт боюнча туюк бычылып, эки капталын гана бириктирип тигишкен. Жаш келин-кыздар түрдүү түстөгү, көпчүлүк учурда кызыл көйнөктөрдү кийишкен.

XIX кылымда **түштүктө кыздар** туурасынан бычылган көйнөк кийишкен. Кийинчерээк тик жакалуу көйнөктөр тигиле баштаган. Көйнөктөрдүн жакалары топчу менен топчуланган. Бул татар маданиятынын таасири болсо керек.

Ошондой эле **түндүктө кыргыз кыздары** дагы көкүрөк жагынын мурдагы формасын сактап, белинен ылдый төрт талаалуу, этеги кураштырылып тигилген көйнөктөргө өтө баштаган.

Аялдардын сырткы кийимдери болгон чапандарынын бычылышы эркектердикине окшош болгон. Кыргыз аялдарынын этностук өзгөчөлүгүн билдирген кийимдердин бири – **белдемчи** аялдарга жакшы жарашып турат. Белдемчи бычылышы, тигилиши, кооздолушу жана жасалган материалына жараша көп түргө бөлүнөт. Ак, кара же түстүү баркыттан, өзбектердин кустардык жибектеринен жасалып, түрдүү жиптер менен саймаланып, шуру бастырылат, жээктерине көрпө, кундуз карматылат. Этек жагы кенен бычылып, бели эндүү, кур сыяктуу тасмага бекитилет. (33-бетти караңыз)

Бул көчмөн турмушта ат үстүндө жүрүүгө, үй-тиричилигинде эмгектенгенге ыңгайлуу кийим болгон. Белдемчини аялдар гана тартынган.

Кыргыздардын бут кийимдери булгаарыдан жасалган өтүк, ошондой эле чылгый териден жасалган чарык чокойлор болгон. Буларды жылкычылар менен койчулар да кийишкен. Мындан сырткары Орто Азиялык базарлардан өтүктүн түрлөрүн, кепичтерди, маасыларды сатып алышкан.

§11. АТ ЖАБДЫКТАРЫ

Ат минүүгө керектүү буюмдар-ат жабдыктары болуп эсептелет.

Ат жабдыктарына ээр, үзөнгү, көрпөчө, куюшкан, көмөлдүрүк, басмайыл, жүгөн, нокто, ат жабуу, камчы, каптырга, тердик, ичмек, желдик кирет. Ээр ат жабдыктарынын негизгисинен болот да, карагай, тал-теректен чабылат. Ээрге үзөнгү, куюшкан, көмөлдүрүк, канжыга тагылат. Ал атка ээрдин үстүнө басмайыл менен тартылып, ат мин-

ген кишиге отургучтун милдетин аткарат. Ээрдин кашы, каптал жактары же каптыргасы, чарасы же карсаңы (отуруучу жери) ээрдин негизги бөлүгү болуп эсептелет.

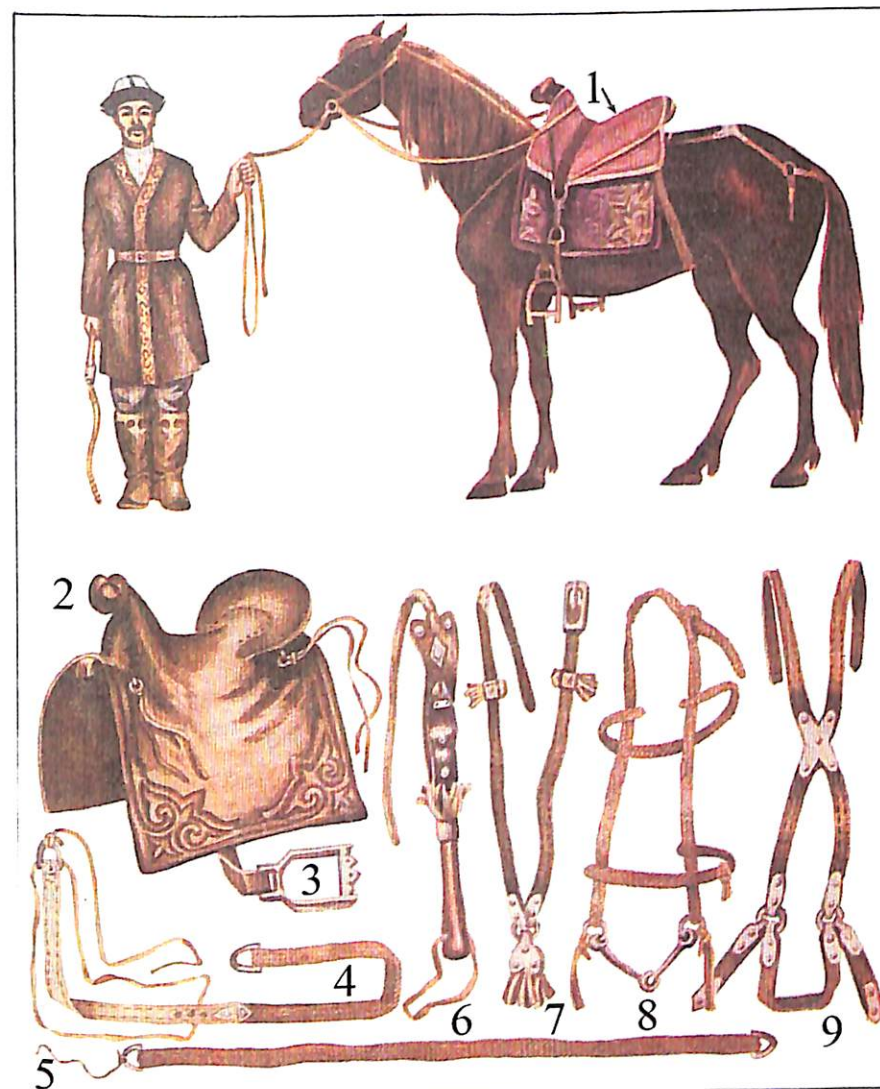
Ээр чабылышына жараша оймо (ортосу оюлуп жасалат), аштама, курама, (чаптама) болуп бөлүнөт. **Оймо ээр** жумуру дөңгөчтөн (узундугу 60 см) чабылат. Дөңгөч жарылып кетпес үчүн 2-3 жыл көлөкөдө кургатылат. Алгач дөңгөчтүн негизи тегизделип, адам отурганга ылайыкталып үстүнкү бети байтеше, аталгы, керки менен чабылат. Ээрдин кашы кошо чабылат же өзүнчө жасап орнотсо да болот. Андан кийин анын алдыңкы бети аттын жонуна ылайыкталып оюлуп чабылат. Уста ээрдин алды аттын жонун басып койбогудай кылып чабуусу керек.

Ээрдин эки капталы же үзөңгү илээр жери дөңүрөөк (калыңыраак) болушу керек. Чабылып бүткөндөн кийин түрпү, бычак менен жылмаланат.

Аштама ээр өзүнчө үлгү менен чабылып, бири-бири менен чапталып куралат. Ээр эки капталынан, кашынан жана чарасынан (отуруучу жеринен) турат. Бул бөлүктөрдү аштап бириктирүүдө бодо малдарынын айрыкча жылкынын тарамышы кеңири пайдаланылат.

Курама ээр көп бөлүктөн куралат. Ар бир бөлүгү өзүнчө жасалып, бириктирилип чапталат. Бул учурда дагы тарамыш колдонулат. Ээрдин куралуучу майда тетиктери кээде 30-32 ге жетет. Курама ээр жасалышына карай дан баш (нан баш), куш баш (Анжыян), ак каңкы (саяк ээр), аскер ээр, темир ээр ж.б. болуп бөлүнөт. Алар бири-биринен алдыңкы жана арткы каштарынын формалары боюнча айрымаланат.

Бул ээрлерди жыгач усталар чаап, зергерлер кооздоп жасалгалайт. Аны бодомалдын чылгый териси менен кынап каптап койсо, ал өтө бекем болот. Кара жана күрөң түстөгү булгаары менен бетине наар түшүрүлүп гүл мык



1-көрпөчө, 2-ээр, 3-үзөңгү, 4-сырткы басмайыл, 5-ички басмайыл, 6-камчы, 7-көмөлдүрүк, 8-жүгөн, 9-куюшкан

менен асемделип кагылат. Мындай ээр **каптама ээр** деп аталат. Ээрдин эки капталынын арткы учунда төрт тогоо тагылып, аларга куюшкандын эки учу жана канжыгалар байланат. Капталынын ортосунан төрт бурчтуу тешик жасалып, ага үзөңгү боо өткөрүлөт.

Ыңырчак арча ж.б. жыгачтан чабылып, эки капталынан, кашынан жана арткы бөлүктөн турат.

Ал бөлүктөр атайын көзөнөктөрү аркылуу ичке тилинген кайыш менен байланып бириктирилет. Өзү ээрде жүрө албаган кичинекей балдар үчүн жасалган ээр “айырмач” деп аталат.

Көмөлдүрүк Токулган ээр артка жылып кетпес үчүн аттын омуруосунан алынып, ээрдин капталындагы тогоолорго бекитилет. Ал кайыштан өрүлүп же жазыраак тилинип даярдалат. Анын бириккен жерлери күмүш, жез, темир, коло менен кооздолуп бастырылат.

Куюшкан. Туюк жагы аттын куйругунун алдына келип, эки жагы орто ченинен кайчылашып анын учтары ээрдин арткы тогоолоруна байланат. Куюшкан кайыштан өрүлөт же жазыраак тилинет, эки капталып жасалат ылдый эңкейиштерде ээрди алдыга жылдырбайт. Анын кошулган жерлерине күмүш, жез, коло карматылат.

Канжыга - атка минип жолго чыкканда ат үстүнө ар кандай буюмдарды байлап же бөктөрүү үчүн керектелет. Ал ээрдин эки капталынын арткы четине тагылган тогоого же көзөнөккө байланган кош кайыш. Ал кайыштан тилинет ар биринин узундугу жарым метрге жакын.

Үзөңгү. Ал ээрдин эки капталындагы атайын төрт чарчы көзөнөктөргө үзөңгү боо (жазылыгы 2-2,5 см болгон тогоолуу кайыш) аркылуу тагылат. Ал атка мингенде же аттан түшкөндө бутка таяныч болот. Кишинин ээрге бекем, омоктуу отурушуна шарт түзөт. Үзөңгү темирдин, жездин, колонун куймасынан жасалат.

Ичмек. Кийизден же кездемеден жасалып, аттын терин өзүнө сиңирип, аты көп мингенде жоор болуудан сактайт. Тердиктин таза болуусун камсыз кылат.

Тердик. Ээрдин каптал жыгачтарынын аттын жонуна түшүүчү салмагын, басыгын жеңилдетет, ичи кийизден жасалып, сырты булгаары менен капталат. Аялдардын ээри үчүн даярдалган тердикти кооздоп, саймалап жасаса болот.

Каптырга. Ээрдин эки каптал жыгачтарына ченелип, кийизден кесилет, эки катталып шоона жип менен бириктирип тигилет. Эки каптырганын ортосу, эни 2-2,5 см болгон кош кайыш менен бириктирилет. Четтери 2,5 см чыгып, ага кийизден ичке кесилип бастырылат. Каптырга ээрдин аттын жонун басып салуудан, жооруп кетүүдөн сактайт.

Басмайыл. Кайыштан жазы тилинип бир учуна жез, коло, темирден кооздоп жасалган тогоо тагылат. Экинчи учуна дагы ушундай тогоолор тагылып, ага ичке кесилген кайыш боо ээр токумду бекитүү үчүн аттын белинен тартылат.

Көрпөчө үч катталып ээрге салынуучу төшөк. Ичине жүн же кебез салынып, бышык кездемелерден капталат.

Жүгөн, нокто аттын башына катылат. Жүгөнгө тагылган тизгин менен атты ийкемдүү башкаруу жана жүгөнгө тагылган чылбыр менен атты байлоо, тушоо үчүн колдонулат. Жүгөндүн өрмө жана кайыш түрү болот. Өрмө жүгөн ичке тал-тал болуп тилинген кайыштан өрүлөт. Өрмө жүгөн эркек минген атка, кайыш жүгөн аялдар минген атка катылат. Жүгөндөрдүн көрүнүктүү, урунттуу жерлери күмүш, жез жасалгалар (купалар) менен кооздолот.

Жүгөн жаак, тумшук, сагылдырык, сагак байлооч, шили, көкүл тарткыч, суулук, ооздуктан турат. Суулуктун эки тогоосуна тизгиндин эки учу бекитилет, аттанаар жа-

гындагы тогоосуна кылдан эшилген кыл чылбыр же кайыш чылбыр байланат. **Тизгин** кайыштан тилинип, узундугу 220-250см болот.

Нокто дагы жүгөндөй эле жасалып ооздугу болбойт. Сагагына чылбыр тагылат. Чылбыр кылдан эшилет же тилке кайыштан жасалат. Нокто ат байлоо жана атты жетелөө үчүн пайдаланылат.

Камчы жасалышына жараша өрмө жана тикме деп бөлүнөт. камчы бүлдүргө, сап, өрүм, чачы ж.б. турат. Саптын кармоочу жагы көзөлүп, ага тагылган ичке кайыш бүлдүргө деп аталат. Камчы бүлдүргө аркылуу билекке илинет. Камчынын чоң камчы, кичине же бала камчы, кооз же кыз камчы, уй мурун камчы (4-6-8 көктүү), жылаан боор (10-12-14 көктүү) деген дагы түрлөрү бар.

Тушамыш, чидер менен атты отко койгондо алдыңкы эки бутун тушап же үч буттап коет. Мында ат басып жүрөт, бирок алыс кете албайт.

Ат жабуу. Ээрдин алдына тердиктин үстүнөн аттын соорусуна чейин жабылат. Ал формасы, колдонулушу, жасалышы боюнча бир нече түргө бөлүнөт. Алар: дикек, абайы жабуу, үртүк.

Дикек-өрмөктө согулган терме катары таардан чети асемделип(саймаланып, кырларына чачы тагылып) жасалат.

Абайы жабуу- жибектен жасалып көркөм саймаланат. **Үртүк** жабуу жогоруда айтылгандай таарлардан жасалып кийиз менен ичтелип, аттын башынан куйругуна чейин жеткидей кенен тигилет. Эңиш, байге, кыз куумай ж.б. ат оюндарына минчү күлүк атка жабылат. **Үртүк** кымбат кездемелерден кооздолуп жасалат.

Ат токуу. Ат сол жагынан токулат. Адегенде аттын жонуна ичмек анан тердик жабылат. Анын үстүнө каптырга салынып, ээр токулат.

Куюшканы салынып, ээр токум аттын жонуна ички басмайыл менен тартылат. Андан кийин ээрге көрпөчө салынып, анын үстүнөн сырткы басмайыл жана омууроосуна көмөлдүрүк тартылат.

УЛУТТУК ТАМАК-АШТАР

§12. Малдан алынуучу тамак-аштар

Бардык материалдык маданияттын ичинен байыркы улуттук салт кыргыздардын тамак-ашында сакталган.

Турмуш-тиричиликтин жана чарбанын көчмөн шартында элдин өзгөчө үрп-адаттары жана табиттери жаралган.

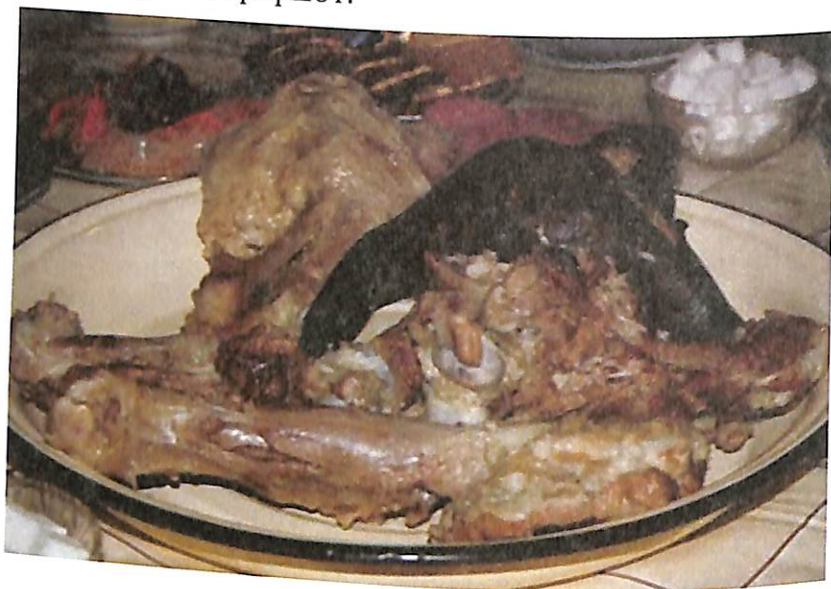
Байыркы мезгилден бери кыргыздардын негизги тамак-ашы эт, сүт болуп келген.

Жылы бою этти байлар гана жешкен. Элдин көпчүлгү даамсыз, бир түрдүү тамак-аш менен күн көрүшкөн. Тамакты негизинен аялдар даярдашкан. Эркектер болсо, мал союп, жиликтеп, бузуп, казанга салуу, эт бышкандан кийин табак жасап, конокторго тартуу менен чектелген. Негизинен кыргыздар кой, уй, жылкы, эчки, топоздун этин жешкен. Этти ар түрдүү жол менен ыштоо, желдетип сүрсүтүү, кышкысын тоңдуруу жолу менен сакташкан.

Колунда бар адамдар кеч күздөн баштап, согум союшкан. Малдын боорун майдалап быжы, өпкөсүнө сүт, май куюп, олобо жасашкан. Жылкынын казысынан чучук даярдашкан. Бышырылган этти устукандап элге тартып, калган этти майдалап туурап, мурч-пияз кошулган чык сорпо, кээде камыр кошуп, беш бармак жасашкан. Устукандар коноктордун улуулугуна жана даражасына жараша тартылган.

Кыргызда “эрдик кылып кой сойду, иттик кылып төш тартты”- деген сөз бар.

Кой эти 12 устуканга бөлүнөт. **Сан жиликтерге**-жамбаш, кашка жилик, жото жилик, **кол жиликтерге**-далы, кар жилик, күң жилик кирет. Булардан башка койдун башы, куймулчагы жана кабыргалары устукан болуп эсептелет. Күң жилик, төш, омурткалар негизги устукандарга кирбейт. Бирок төш кыздарга, омурткалар балдарга тартылат. Кабыргалар карчыганын кабыргасы жана кара кабырга болуп бөлүнүшөт.



Меймандарга табак тартуунун өзүнчө маданияты болгон.

Жамбашты аталар, чоң аталар же улуулар алса, куймулчак апаларга, чоң апаларга же улууларга тийет. Андан кийин улуулата жото жилик (чүкөлүү жилик), кашка жилик тартылат. Кашка жиликтер алп жилик деп аталып, эттүү келет да сан жиликтери болуп эсептелет. Кар жилик

(каруу жилик), далылар дагы алардан кийинки конокторго таандык болот.

Кээде “кабырга улук” дешет жана карчыганын кабыргасын-тыштуу кабырганы бирден тилип, конокторго сунушат.

Меймандарга баш тартуу - кой сойгондуктун белгиси. Чүй, Талас, Ош тарапта баш ак сакалдарга тартылат. Баш менен бир устукан кошо тартылат. Көлдө, Нарын тарапта аны жаштары алып, баштын куйкасын тең бөлүп, жанындагыларга ооз тийгизет.

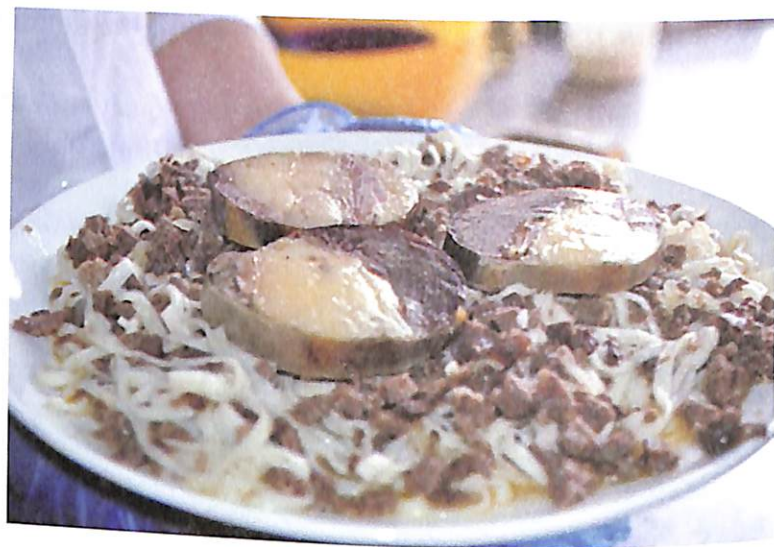
Жылкынын этин устукандоодо анын учасы баарынан улук болуп эсептелет. Аны эң кадырлуу меймандарга өзүнчө табак жасап, казы-карта, чучук кошуп тартышат, башка жиликтерин чаап, өзүнчө ылайыкташтырып устукандашат да конокторго тартышат. Ошондой эле жылкынын чучук, казы, карта, карыны да сыйлуу тамактарга кирет.

Уйдун этинин жамбашы улууларга тартылат. Бирок уй менен жылкынын устукандарын кой этиндей устукандаганга мүмкүн эмес. Анткени алар чабылып бир нече бөлүккө бөлүнөт. Уйдун сары жүрмөсү устуканга эсептелет.

Беш бармак – бышкан этти майда туурап ага камыр жана чык кошуп жей турган коюу тамак. Бышкан сулпу этти тууроонун түрлөрү: кыра, бөртө. Куш тили, жапырак, уй тили деп аталат.

Кишинин санына жараша казанга суу куюлуп, ага эт салынат. Суу этти толук жаап туруусу керек. От жагылып, суу кайнаганда чий көбүгү алынып, татымына жараша туз салынат. Бышканга чейин акырын кайнатып, сорпосун эттин үстүнө жаба куюп сапырып турса, эт бышканда ширелүү, даамдуу болот. Эгерде эт кара кесек болсо, беш бармак анча даамдуу болбойт, сорпонун дагы даамы чыкпайт.

Бир далай убакыт өткөндөн кийин сорпонун даамына жараша эттин бышканы аныкталат. Жаңы союлган мал-



дын эти болсо, аны чыгараарда бир чыныдан сорпо ичилет.

Этти чыгарып устукандап, сулпу этти туурайт, сорпого бышырылган кесмени үстүнө салып аралаштырып дасторконго коюлат. Беш бармакка пияз чык кошулса, анын даамы жакшырып, сиңимдүүлүгү артат. О.э. беш бармак жылкынын этинен жасалса, анын үстүнө кесилген чучук, карта, жал салып берсе да болот.

Күл азык - кыргыз элинин көпкө сакталуучу, бузулбас, өтө кубаттуу эң байыркы тамактарынын бири. Күл азык негизинен эттен жана башка кошулмалардан бышык жана чийки түрүндө даярдалат.

Бышкан күл азык. Бышырылган эттен майда тууралып, кургатылып жаргылчакка тартылат. Андан кийин сары майга куурулат ошондой эле эки жолу биринчисинде өзүнүн майына, экинчисинде ун же талкан аралаштырылып, туз салынып куурулуп бышырылат. Бышкан күл азык

куркак желет же ысык сууга кайнатылып суюк тамак катары ичилет.

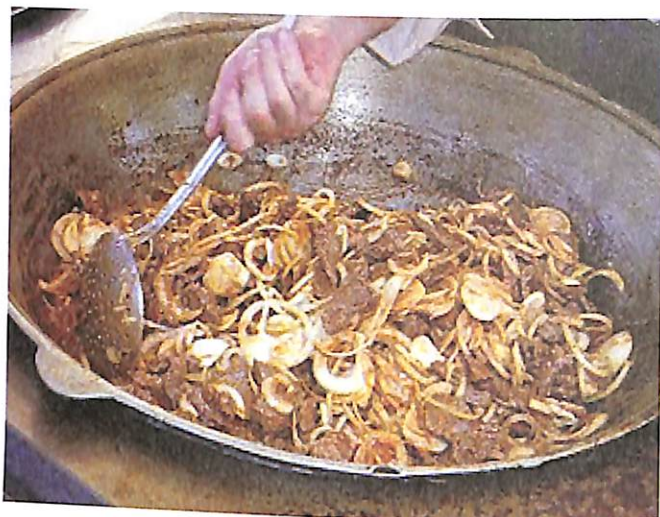
Азыркы учурда күл азыктын туристтерге, саякатчыларга, космонавттарга ж.б. арналып даярдалган түрлөрү бар.

Чийки күл азык. Малдын сулпу этин туздап, сүрсүтүп чала бышырат. Аны кургатып майда туурап, сокуга жанчып жаргылчакка тартат. Ал тартылган этке кургатып майдаланган чөптүн тамырлары, ар кандай кургак татымал кошулган күл азык көпкө сакталат. Тартылган же акталган дан кошсо да болот. Эт күкүмүнө түрдүү жашылчалар кошулуп тамак даярдаса да болот. Чийки күл азык сууга кайнатылат же суюк тамак катары ичилет.

Күлчөтай. Күлчөтайды даярдоо үчүн этти бышырат, эт бышууга аз калганда жумуртка кошуп катуураак камыр жуурулат. Камырды бир аз тыныктырып алып жука жаят. Андан кийин чарчылап кесет (болжол менен 7-10 же 5-15см) кесмедей кесип же кол менен үзсө да болот.

Эт бышкандан кийин чыгарып алып, анын ынак сорпосуна даяр камырды бышырат. Аны жайпак табакка сүзүп алып бышырылган этти үстүнө салып дасторконго коет. Күлчөтайдын эти бышаарга аз калганда ага картошка, пияз, таттуу калемпир, сабиз, помидор кошуп ийсе сорпо ширелүү болот. Пиязды шакекче кылып туурап бир аз майлуу өзүнчө куюп алып калемпир кошуп кайнатып алып эттүү камырдын үстүнө жаба куят. Бул дагы тамактын даамын арттырат. Сорпону чыныга куюп өзүнчө берет.

Куурдак - жаңы союлган малдын (уй, кой, эчки) ич этинен (боор, жүрөк, бөйрөк, чучук ж.б.) жана моюн, боконо, арканын эттери кошулуп куурулат. Адегенде карын май менен бөйрөк майларын сызгырып кууруп, ага анча чоң эмес тууралган этти салып, анын үстүнө кыя тууралган



пияз, сарымсак кошуп аралаштырып куурат. Даамына жараша туз, мурч салынып, отту кичирейтип 30-40 мүнөт бышырат. Куурдакты анда-санда аралаштырып туруу керек. Жаңы союлган малдын этинен өз майына куурулган куурдак даамдуу болот.

Куурдактын да бир нече түрү бар.

Кара куурдак-малдын жана эликтин этинен туурап, ич май, пияз, сарымсак, туз кошуп эт күрөң тартканга чейин куурулат. Тууралган боор, жүрөк, бөйрөк кошулган куурдак даамдуу болот.

Солкулдак куурдак- куш тилине окшош тууралган эттен бууга демделип жай күйгөн отко бышырылат. Куурдакка ич май, көк калемпир, пияз, томат, туз кошулат.

Борпошо. Тууралган этке пияз, сарымсак, помидор, сабиз, Мурч кошулуп куурулат. Андан кийин бир аз суу куюлуп акырын күйгөн отко 30-40 мүнөт бышырылат. Быш-

кандан кийин борпошо куурдак чыгы менен дасторконго коюлат.

Кыргыздардын улуттук тамак ашынын түрлөрүнө дуңган, уйгурлардан лагман, самсы, чүчбара, мантуу, па-лоо өңдүү, даамдуу тамактары кире баштаган.

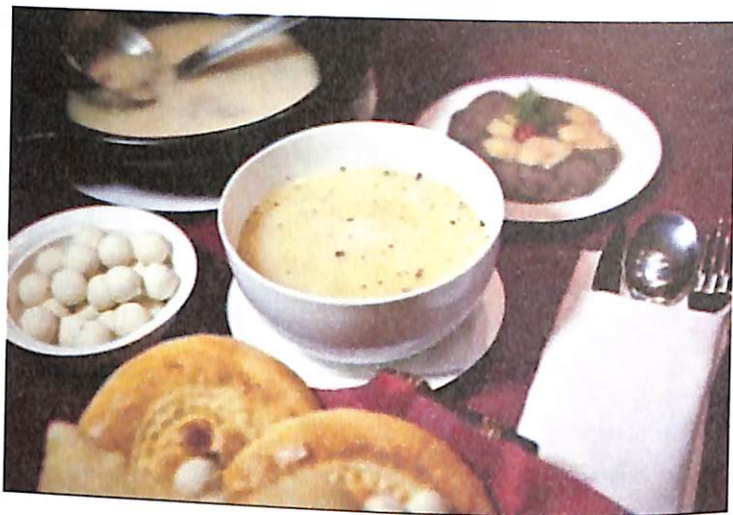
§13. Сүт азыктары

Эжигей- сүттөн жасалган коюу тамак. Ал көбүнчө койдун сүтүнөн жасалат. Кээде эчки же топоздун сүтүнөн жасаса да болот. Чогулган сүттү казанга куюп, отту жай күйгүзөт. Сүт жылымык болгон кезде ага эзилген уюткуну куюшат. Сүт дароо эле уюп чыгат. толук уюп бүткөндө отту чоңойтуп, сары суусу такыр соолгончо кайнатылат (5-6саат). Сүттүн толук уюганын сүттүн иримчиги кашыкка жабышпай калганынан билсе болот. Сүт түбүнө тартып, күйүп кетпес үчүн казандын түбүнө төрт жеринен чий сойлотулат. Эжигей бышканда өңү саргыч тартып калат. Аны жылуу кезинде же муздатып туруп, каймак менен дасторконго коюлат.

Эжигейден курут кургатса да болот.

Уютку даярдоо. Уютку эжигейди даярдоодо негизги орунду ээлейт. Аны даярдоо үчүн койду саап, ууз сүтүн чыпкалап, жылуу кезинде айрандан уютку кошуп, союлган козунун таза жуулган жумурунун түбүнө куят. Оозун бек бууп 2-3 күнгө дейре көлөкө жерге илип коёт. Ууз сүт уюп сары суусунан бөлүнүп калат. Суусун төгүп, коюусун кургатып алып каалаган убакта уютку үчүн пайдаланса болот. Он-он беш литр сүткө 50-100 гр уютку кошсо 2-3 кг эжигей алынат.

Сүзмө-айран, жуурат, бышмадан алынган кычкыл тамак. Айран уюгандан кийин, сууну жакшы өткөргөн кездемеден(катталган марли) тигилген баштыкка куюлат.



Баштыкты өйдөрөөк илип алдына сары суу аккыдай идиш коёт. Бир нече күндөн кийин айрандын суусу сарыгып, баштыкта даяр сүзмө калат. Аны башка идишке салып алып туздайт, курут кайнатат же ошол бойдон тамак ашка колдонот. Ынак сүттүн айранына жасалган сүзмө абдан даамдуу, кубаттуу жана аш болумдуу келет. Сүзмөнү эзип суусундук катары ичет, сорпого катыктап ак серке жасайт. Сүзмө сүт тамактарынын ичинен бузулбай көпкө сакталат. Ошондуктан ичилбей калган айран, жуураттан сүзмө жа-сап алышат.

Курут. Курут сүзмөдөн жасалган тамак. Жасалуу ыкма-сына, кошулган азыктарына, кургатуу жолуна жараша ку-рут бир нече түргө бөлүнөт.

Жай курут айрандан же жуураттан даярдалган сүзмө-гө бир аз айран кошуп, тузду өткөрө салып кайнатат. Сүзмө коюлганда чыгарып муздатат. Муздаган сүзмөнү кашык менен сузуп алып тактайдын же чийдин бетине салып, ар кандай формада тоголоктошот. Бир нече күн жакшы жел-деген көлөкө жерге кургатат. Мындай курутту суусундук

катары эзип ичсе да болот. 1-2кг сүзмөгө 200-300 гр айран керек.

Май курут. Сүзмөнү кайнатуу учурунда айран, каймак же май кошулуп кайнатылат. Даяр болгондо чыгарылып жогорудай эле суутулуп, тоголоктолот жана кургатылат. Май курут көпкө сакталып, жегиликтүү жана кубаттуу бо-лот. 1-2кг сүзмөгө 150-200гр май кошулуп кайнатылат.

Эжигей курут. Сүзмөгө эжигей жана каймак кошуп аралаштырып, тузун кемирээк салып бир аз кайнатат. От-тон чыгарып, суугандан кийин майда тоголоктоп, тактай-дын, жайпак табактын же чийдин бетине жайып кургатат. Мындай курут көпкө сакталат. Эжигей курут куруттардын ичинен эң даамдуусу болуп, оозго салса эрип турат.

2 кг сүзмөгө 1-2кг эжигей, 200-300гр май керек болот.

Кыргыздар уйдун, кой-эчкинин жана топоздун сүтүн саап, бышырып ичишкен.

Эжигей кайнатып, майын алышып, сүтүнөн айран уют-кан. Андан сүзмө, курут жасашкан. **Сары майды** койдун тазалап үйлөтүп кургатылган карынына куюп сакташкан.

Кымыз бодо малдын терилеринен ышталып тигилген сабаага ачытылган. Бээ саалгандан кийин сүтүн сабаага куюп бишкек менен бышышкан. Ачыган кымызды чанач-ка, көнөчөккө куюп, көөкөр, жыгач аяк менен ичишкен.

Кыргыздардын турмуш тиричилигинде **жыгач идиш аяктары** кеңири пайдаланылган. Жергиликтүү усталар жыгачтан аяк, табак, чара, кашык, чөмүч жана башкалар-ды жасашкан.

§14. Дан-азыктары

Дыйканчылыктын өнүгүшү менен буудай, арпа, таруу жана башкалардан алынган ун талкандар тамак- аш ката-ры көбүрөөк пайдаланыла баштайт. Данды казанга кууруп,



сокуга күйшөп сапырып тазалагандан кийин жаргылчакка тартышат же тегирменге салдырышып ун талкандарды даярдап алышкан. Ундан нандын түрлөрүн жасашкан. XX к. башынан тартып ар кандай жол менен нан бышырыла баштайт.

Нанды казанга жабуу көмөчтанга салуу же корго (оттун чогуна) көмүү жолу менен бышырышкан. Нанды майга бышыруу байыртадан берки салт. Боорсок, май тооч, кийинчерээк пайда болгон куймак, каттама жана башкалар элибиздин дастарконунун көркүн ачат.

Талкандан жарма максым жасалган. Максым жайдын ысыгында суусунду кандырган. Жардылар үчүн талкан негизги тамак болуп эсептелген.. Көчмөн шартта ыңгайлуу жана пайдалуу тамак- бул каймакка талкан көөлөө болгон.

Байыркы убактан бери таруу кеңири пайдаланылып келген. Тарууну кууруп актап, таруу көжө бышырышкан. Таруу шагынан буудай угутунун жардамы менен бозо ачытышкан.

Бара-бара орустар менен украиндардын борщ сорполорун үйрөнүшкөн, өзбек, тажиктердин, кийин орустар-

дын дыйканчылык чарбаларынын таасири менен жашылча, мөмө бактарын өстүрүүнү үйрөнүшкөн.

Чайды колунда бар адамдар гана сатып ичишкен. Кедейлер болсо чай ордуна кургатылган ар түрдүү чөптөрдү, мөмөлөрдү кайнатып ичишкен. Бирок алардын ден-соолук үчүн пайдасы зор болгон. Ысык-Көл, Нарын тарапта чайга сүт каймак куюп, туз татытып ичишет.



1. Нан 2. Боорсок 3. Манты 4. Лагман 5. Чүчбара
6. Беш бармак 7. Плов 8. Кымыз 9. Максым

ТРАДИЦИОННО- МАТЕРИАЛЬНАЯ КУЛЬТУРА КЫРГЫЗСКОГО НАРОДА

Введение в национальные ценности

Боз үйдү тигүү

Порядок установки юрты: (из интернета)

1. Установить «кереге» и закрепить их между собой веревками.



2. Верхнюю часть «кереге» стянуть лентой «кереге тангыч» строго по размеру Юрты.



3. С помощью шеста, в центре круга поднять «тундук» по высоте «ууков» и поддерживая его установить 6-10 «ууков» по разным сторонам юрты.



4. Верхняя часть «ууков» устанавливается в специальное отверстие в «тундуке», и закрепляется строго по той же стороне к «кереге».



5. Все «ууки» должны быть стянуты узкой лентой «уук-тангыч».



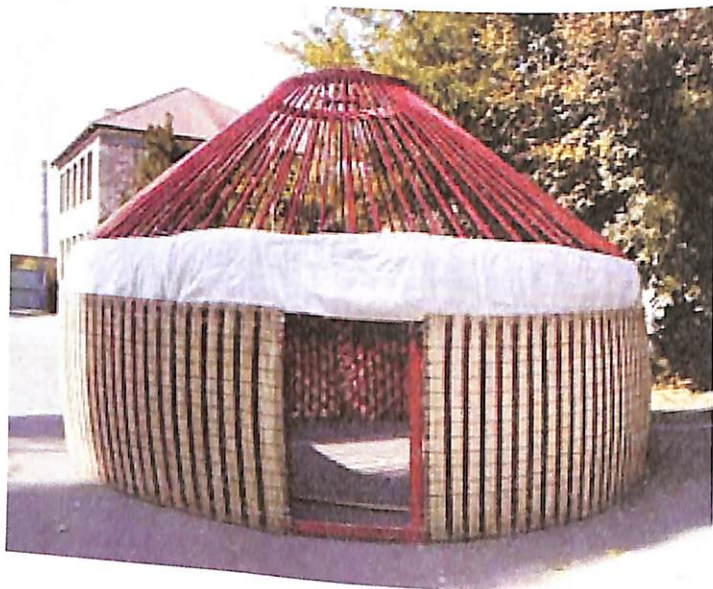
6. «Жабык баш» прикрепляется орнаментом во внутрь.



7. «Канат-чий» устанавливается по «кереге» вокруг юрты



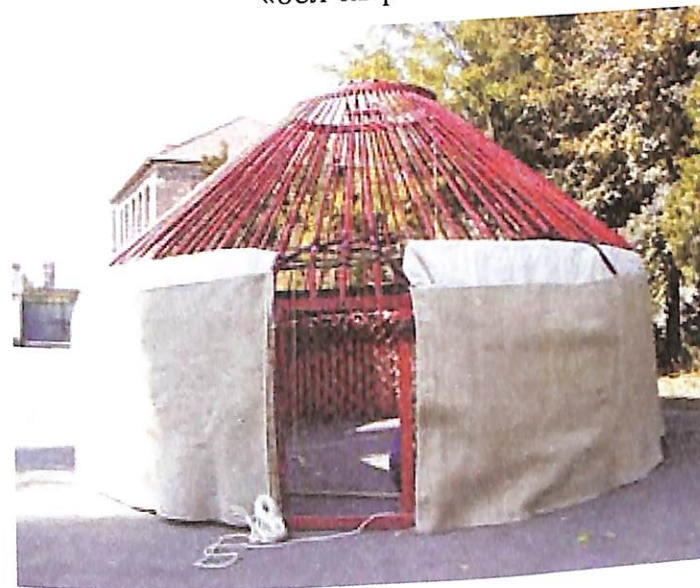
10.



8. «Туурдук» (боковой войлок) привязывается к уукам лентами «туурдук боо»



9. «Туурдук» закрепляется по середине арканом «бел-кырчоо».



10. «Эшик-чий» (дверь юрты), привязывается к «тундуку».



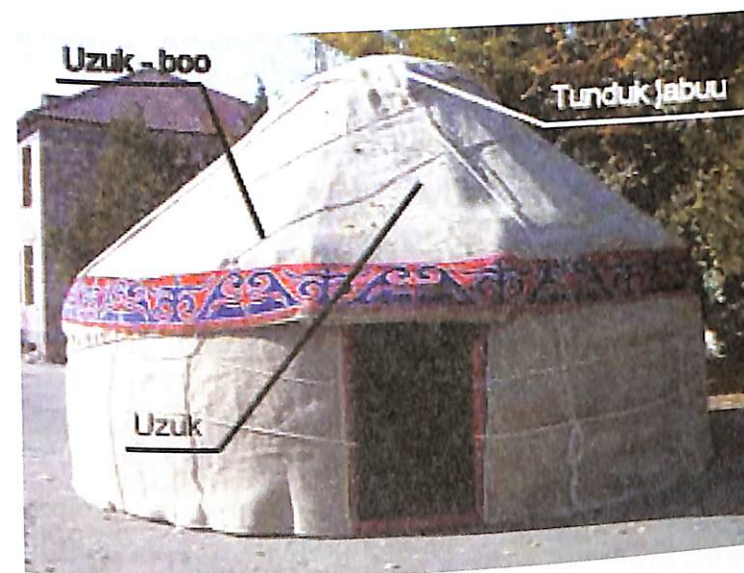
11. Сначала покрывается передняя сторона юрты войлоком «узук», а ее ленты «узук-боо» привязываются к «бел-кырчоо».



12. Затем покрывается вторая половина войлоком «узук».



13. Последним покрывается войлок «тундук жабуу».



ТРАДИЦИОННО-МАТЕРИАЛЬНАЯ КУЛЬТУРА

§1. Жилище кыргызов

Первыми в Кыргызстане секретами земледелия владели южные кыргызы и вместе с этим перешли к оседлости. Во второй половине XVIIIв. На равнинных местах, ложбинах с обильной водой начали появляться небольшие поселения оседлых кыргызов.

Одной из первых перешли к оседлости значительная часть рода багыш. Позже, в середине XIXв. вторая волна джатакчи (не имеющих скот и вынужденных проводить лето на зимовке) из рода карабагыш, тейит, монгол и найман основали кыргызские поселения около Джалал-Абада и в Сузаке.

В южных районах дома возводили из округленных форм глины или сухих кусков. В Ферганской долине перед Октябрьской революцией оседлый образ жизни вели около 60% кыргызов. Если в число крупных поселений входили Мангыт, Ак-Терек, Кара-Булак и др., то в ряд очень крупных населенных пунктов входили Баткен, Бостан, Кара Багыш и др.

В Северном Кыргызстане начали обращать свое внимание к земледелию примерно с середины XIXв., вследствие чего кыргызы перешли к оседлости, начали появляться жилые дома.

Роскошные дома и приусадебные участки феодальной знати были видны издали. А толчком для перехода бедняков к оседлости явились тяжелые условия кочевой жизни и нищета. Причиной также послужило требование Кокандского ханства обеспечивать зерном и мукой сарбазов, живших в крепостях.

Вследствие влияния русских, украинцев, уйгуров, дунган и других народов, переселившихся в Кыргызстан во второй половине XIXв., кыргызы перешли к оседлости, земледелию, начали строить дома.

Из русских и украинских крестьян, переселившихся в Семиреченскую область в 1868-1883гг., было создано 38 поселений. Большинство из них расселились в Чуйской долине и Прииссыккулье. А к началу XXв. было основано около 70 кыргызских поселений. К этому времени уже было более 100 русско-украинских и 3 дунганских села.

Во второй половине XIXв. (1862) после поражения в восстании против Цинской империи расселились среди кыргызов и казахов беглые дунгане и уйгуры.

В 1878г. в 8 км от Токмака – у подножья Кара-Конур дунгане основали прежнее поселение Николаевск, нынешнее село Масанчин.

В 1884г. в Прииссыкукулье были заложены селения Борубаш и Челек. В 1883г. в Чуйской долине на берегу реки Сокулук дунгане zaloжили поселение Александровка. Кыргызы его называли Сокулук, дунгане-Сокулу.

Самыми крупными селениями в Северном Кыргызстане, заложенными в Таласе являлись Кара-Арча, Жайылган, Чуй-Курган, в Чуйской долине-Чала Казак, Таш-Төбө, на Иссык-Куле – Темировка, Чон-Өрүктү, Тепке и др.

При возведении домов кыргызы использовали разную технологию и приемы.

В северных районах сооружали глинобитные дома. На Иссык-Куле, кроме глинобитных домов, возводили деревянные. Позже во всех местах начали строить дома из кирпича-сырца и жженного кирпича. Первые дома были с небольшим фундаментом, грубо отштукатуренными стенами. Очаг сооружался на земле, дымоход строили сверху. Для окна выдалбливали в стене небольшое отверстие.

В начале XXв. Появилось несколько видов домов разной конструкции. Были возведены дома, под крышей которой с формой Памира жили люди, находился скотный двор, сараи для корма и топлива. Загоны для скота не строились отдельно.

Дома ферганского типа возводились из глины круглой формы, крыша была плоская или вертикальная.

И сейчас используются элементы домов того времени. Используя приемы русского, таджикского и узбекского народов, строят дома преимущественно с фундаментом, возводя стены из жженного кирпича. Сейчас сооружаются многоэтажные крупнопанельные и кирпичные дома.

§2-3. Юрта (см.Стр 53-57)

Юрта является жилищем тюрских и монгольских народов, приспособленным к кочевой жизни. Хунны, жившие в VI – Vвв. до н.э. и основавшие кочевническую цивилизацию, тоже обитали в юртах. Достоверно, что и усунь, игравшие особую историческую роль в Центральной Азии и Тенгри в IIIв. до н.э. – Vв. н.э., жили в юртах.

Их властитель носил титул кун бия. Одному из кун биев выдали замуж девушку из именитого китайского рода. И эта девушка, жалуясь на свою судьбу, пела:

«Моё жилище – деревянные унины,

Войлочная шерсть – его стены».

Кыргызы, как и упомянутые выше древние народы, вели кочевой образ жизни и обитали в юртах. Снаряжения юрты постоянно на протяжении веков обновлялись кочевниками. Самая большая юрта – аксарай (букв. «белый дворец») или же орда, поменьше – ак өргө (букв. «юрта для торжеств»), она хорошо обставлена и украшена.

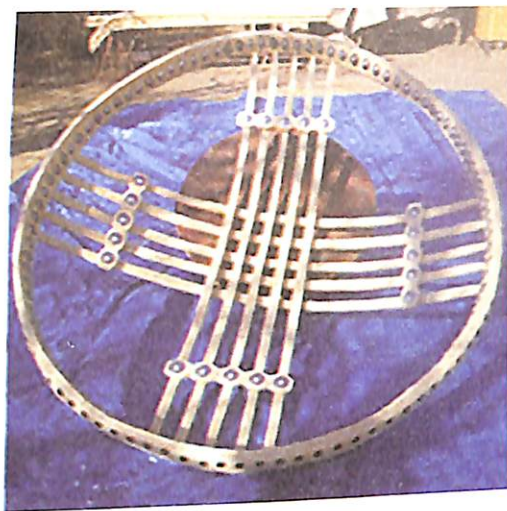


Юрту очень удобно разбирать, перевозить и транспортировать. Ее можно быстро ставить заново. При кочевке, разбирая юрту, навьючивали на лошадей, верблюдов, волов и яков. **Она состоит** из деревянных деталей, войлока, циновки и веревок. В **деревянные детали** юрты входят тундук (верхний круг остова юрты), ууки, кереге (решетка цилиндрической части юрты) и др. их делают из тала и березы.

Стороны тундука олицетворяют четыре части света, а его круг – вселенную, вечность, безграничность.

Тундук – это символ кочевых народов и национальной культуры. Поэтому на флаге Кыргызской Республики воспроизведен тундук юрты. В войлочные снаряжения входят туурдук (четыре кошмы, покрывающих кереге), үзүк (две кошмы, покрывающие место между туурдуком и тундуком), войлок, покрывающий тундук, войлок, заслоняющий дверь.

Войлочные снаряжения преимущественно делают из белой шерсти, веревочные снаряжения предназначены для закрепления кереге, унин, туурдука, покрытия тун-



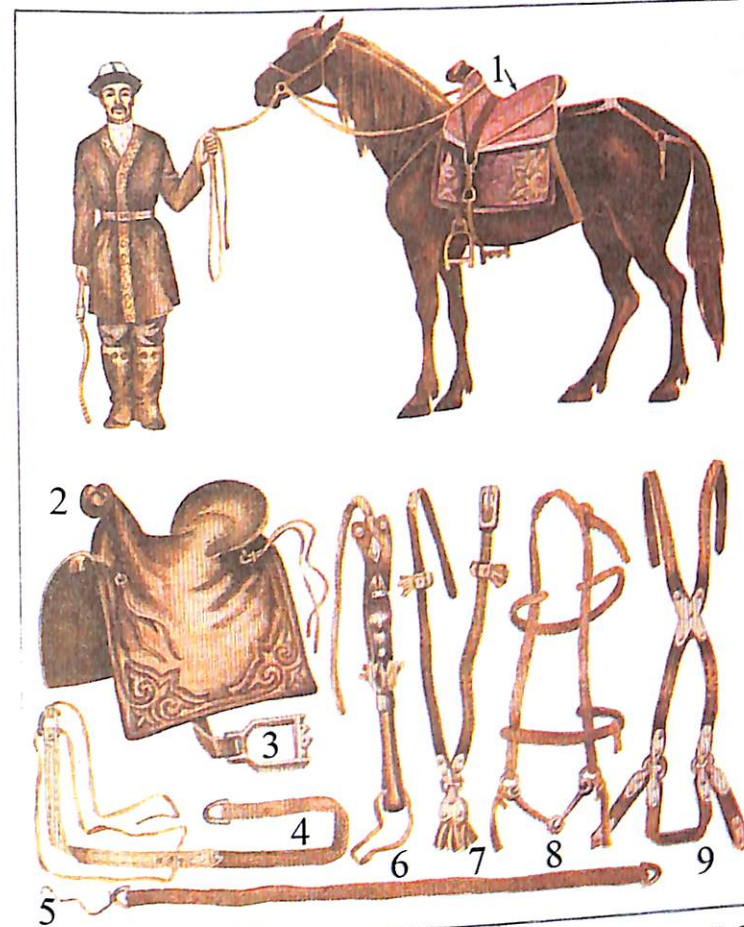
дуга и др. Поверх кереге используются циновки, которыми также ограждается кухня.

После растягивания и закрепления кереге устанавливается дверной косяк. Затем на раздвоенном в конце шесте поднимается тундук, привязываются и укрепляются к кереге уины, сверху закрепляются узорчатыми завязками. Поверх кереге заслоняются циновки и сверху покрываются туурдуком. Затем покрываются кошмой дверь, тундук, накрывается узук и завязывается прикрепленными к кошмам завязками. Поверх них также затягиваются узорчатыми завязками узук.

По своему объему средняя юрта состоит из 4-6 канатов (полотниц), большая из 8-12 канатов. Иногда юрту называют 60-, 80-, 100-, 120- главной. Средний диаметр юрты – 5м, высота – около 3,5м. При входе в юрту правая сторона называется «эпчи» и принадлежит женщинам. Там хранятся продукты питания, посуда, домашняя утварь. Она перегородена украшенной циновкой и называется «кухней».

Левая сторона называется «мужская» и принадлежит мужчинам. На этой стороне висят вещи, имеющие отношения к охоте и скотоводству, и конное снаряжение.

Конные – это такие снаряжения, которые необходимо для езды верхом. Это преимущественно седло и связанные с ним детали: стремяна, нагрудник, нахвостник, катаур (ремень для закрепления седельного одеяльца – керпече бастыргыч, его пряжка), торока, подпотник, потник, седельные пуки. Кроме этого сюда входят **узда** (поводья, удила с поводком), поводок и др.



1. Узкое одеяльце на седло (вместо подушки).
2. Седло.
3. Стремя.
4. Внешняя подпруга, идущая через седло.
5. Нижняя подпруга, идущая через седло.
6. Плеть.
7. Нагрудник.
8. Узда.
9. Подхвостник.

Конные снаряжения делятся на **мужские и женские**, женское седло приукрашивается. Конные снаряжения готовились мастерами по металлу, ювелирами, плетельщиками и рукодельницами. Для украшения широко использовались медь, серебро, золото, алмазные камни.

Если место у порога назывался «улага», то почетное место напротив его носит название «төр», где расстилались ценные шырдаки – тежиметы, расстилались и складывались в стопку одеяла. На тере сидели почетные гости.

Чтобы ночью в юрте было светло, в посуду из глины или металла наливают жир, опускают в него хлопковый фитиль и зажигают, используя как лампу. Лампы на керосине появились только в начале XXв.

На пол расстилались шырдаки – тежиметы, орнаментированный войлок – ала кийиз, көрпө-төшөк (мерлушко – одеяло), курама – төшөк (сшитое из отдельных лоскутов материала), а постельные одеяла, подушки складывались на полке или же на сундуке.

В соответствии с этой домашней утварью определялось состояние хозяина юрты.

§4. Кыргызские шырдаки

Шырдак (тежимет) – домашняя утварь из стеганного в несколько слоев войлока и расстилается на полу. Орнаментированный войлок получил у кыргызов большое развитие, это народная художественная традиция, бытующая в эстетической среде испокон веков, он стоит на первом месте в жизни кыргызов, как национальная ценность. Гармоничное сочетание красного и синего, желтовато-красного, коричневого и белого цветов, обогащает колорит шырдака.



Поверхность шырдака состоит из двух частей: **середины и краев**. Для его создания красят в разные цвета белый войлок. Из него выкраивают части шырдака, на каждую из них наносят орнамент и вырезают. Они плотно прикладываются и подгоняются друг к другу и после шитья через край средняя часть и края соединяются друг с другом с помощью отделки. Из разноцветной пряжи, скрученной по линии края, на которую наложена отделка плотно подогнанные орнаменты.

После этого на нижнюю внутреннюю часть шырдака накладывают войлок и стягивается по слоям толстой шерстяной нитью. К краям вокруг шырдака плотно подгоняется войлок белого и черного цвета, которые сверху зашиваются отделкой.

В среднюю часть шырдака наносятся орнаменты «фантазия», «рога», «блюдец», «миндаль» и др. А на отделку наносятся орнаменты под названием «собачий хвост», «аламач», «секиртме». Поскольку шитье шырдака отличается

своими местными особенностями, в разных местах его называют по-разному: «шырымал» («стеганка»), «торбол жүн», «оймо теке» («орнаментированный козел») и др., по своему размеру делится на большой, средний, маленький.

Ала кийиз

Ала кийиз (орнаментированный войлок) – одна из отраслей прикладного рукоделия кыргызского народа. Войлок с разными орнаментами мы называем ала кийизом (досл. «пестрым войлоком»).

Он изготавливается из черной овечьей шерсти. Теребят шерсть, затем ровным слоем укладывают на циновку, тонкие и плотные слои уравниваются, теребят шерсть тонкими палочками. Затем сворачивают, из смотанной шер-



сти наносят орнамент. Чтобы он не сдвинулся, осторожно заворачивают его в циновку. Затем снова разворачивают, обрызгивают горячей водой и вновь заворачивают вместе с циновкой. С двух сторон на циновку с шерстью надевается мешок, чтобы не развернулось, затем обматывается веревкой, другая же веревка проводится через середину и кто-то начинает тянуть заворачиваемый войлок.

Другие, выстроившись в ряд, бьют по нему ногой. Спустя некоторое время свалевшийся (утопанный) войлок осторожно разворачивают, отделяют от циновки и вновь отдельно заворачивают. Женщины и девушки, опустившись на колени, начинают предплечьем валять войлок справа налево.

Затем вновь заворачивают войлок, чтобы было удобно вымыть водой. После вновь валяют орнаментированный войлок и процесс его изготовления считает завершенным. Изготавливают его женщины, но и мужчины участвуют в этом процессе: они тянут завороченный войлок и бьют по нему ногами.

§5-6. ОДЕЖДА

Древняя традиционная одежда кыргызов до перехода их к оседлости с незначительными изменениями в целом сохранилась. Их старая традиционная одежда изготавливалась из материала, выработанных дома вручную из шкуры диких и домашних животных. Шили из дерюги, сотканной из овечьей и верблюжьей шерсти. Зажиточные в условиях кочевой жизни одевались в одежду, изготовленной кустарным способом из товаров, завозимых из Северной Азии и Кашгара. Позднее они начали использовать ткани и бархат, выработанной на фабриках России из хлопка и шерсти.

Кыргызские костюмы конца XIX начало XX веков



Костюмы жителей Тянь-Шаня, Иссыккульской котловины и Чуйской долины.



Костюмы жителей Алайской долины, Памира, Таласской долины, Иссыккульской котловины и Приферганья

Таким образом, фабричные ткани вытеснили ткани, изготовленные вручную. Кроме этого, покупали готовую одежду, чапаны. Бедные носили простую одежду из самых дешевых тканей.

На виды одежды большое воздействие оказали казахский, узбекский, татарский, таджикский, русский и украинский народ.

На местах, где доминировало животноводство, еще долгое время сохранялись прежние виды одежды.

В XX веке **мужские рубашки** кроили из белых тканей, уподобляя кементая- верхней одежды из войлока, полы ее были ниже колен, рукава прикрывали пальцы рук. Воротник был отложной или же открытый. К концу XXв. изменились образцы кройки, длина заметно укоротилась, спереди рубашка застегивалась на пуговицы или же была с открытым воротником.

Мужские брюки шили из разного материала: дерюги, сотканной вручную, мягкой дубленной овечьей шкуры и



Тебетей, кементай, обувь-чарык (19 в)

фабричных тканей. Штаны из мягкой дубленной кожи, сшитые красивой шелковой нитью, одевали только баи. Верхняя одежда смахивала на халат, зимой носили шубу с воротником или без воротника. Зимней почетной одеждой являлись **ичики-шубы**, крытые дорогим сукном и отороченные волчьей, рысьей и выдриной шкурой.

Чарык - вид сапог на толстой подошве, которую кроили шире и длиннее ступни, а затем загибали наверх и прошивали.

На севере Кыргызстана табунщики и овцепасы одевались в **кементай**, сшитой из войлока, в длиннополые **чапаны** из дерюги, сотканые вручную из шерстяной пряжи. Они спасали скотоводов и охотников от непогоды.

Начали широко распространяться стеганные чапаны с подкладкой из шерсти и крытые фабричной тканью. Появились бешманты – верхняя одежда с карманами, сшитая из плотной ткани, которую носили в теплую погоду. Верхняя мужская одежда испокон веков подпоясывалась ремнем. Зажиточные носили **пояс**, отделанный серебром, дубленые кожаные ремни с ножом в ножах.

Разнообразным был и головной убор кыргызов, самым распространенным был **тебетей**.

Верхняя его часть была четырехпольной, края оторочены лисьей шкурой или же темно-коричневой мерлушкой. Ценный и красивый головной убор шили из шкуры выдры или рыси. Самым широко распространенным головным убором XIX в. для мужчин всех возрастов стал **калпак из войлока**. Сейчас есть несколько видов белого калпака.

Белый калпак – мужской головной убор. Способы его изготовления хорошо усвоены и усовершенствованы кыргызско-кипчакскими родами. Калпаки отличаются друг от друга своей высотой, шитьем, декорацией. Для калпака используется белая (серая) грубая баранья шерсть. Войлок, из которого делают калпак, должен быть плотным.



Простой калпак делали из войлока с высоким верхом, низ кроился округленно, орнамент не наносился, кисточки не прикреплялись, изнутри не подбивался материей, соединялся одним швом. Сторона, где проходил шов, считался передней частью калпака.

До второй половины XVIII в. макушка калпака кроилась низко из двух кусков войлока. Места соединения частей прикреплялись вшивным кантом из пряжи козьего пуха или тонко сплетенного волоса, края окрашивались шоона – толстой шерстяной нитью, к расшитому верху прикреплялись кисточки. Чтобы свернуть поля внизу калпака оставляли два надреза.

Во второй половине XIX в. калпак кроился еще ниже, на краях делалась опушка из ткани в 7-12 сантиметров, сверху прикреплялись кисточки, края и поля расшивались, внутри подбивалась тонкая ткань. Калпак шили с учетом **возрастных особенностей**.

Был разнообразным, сложным и особенным и головной убор **кыргызских женщин**. Кыргызки носили конусообразный **тюбетей**. Но с середины XIXв. вместо них на юге стали носить **тюбетейку – топу**, а на севере появились другие виды тюбетеек – с верхом, крытым разноцветным бархатом, края подбивались шкурками ценных зверьков, особенно выдры. При выходе замуж, девушки надевали конусообразную шапочку, украшенную серебряными кораллами, жемчугом, бисером и другими ценными камнями.

Повсеместно **головным убором кыргызских женщин был элечек – белый тюрбан**. (см. стр. 69-71)



Облегченный вариант белого тюрбана.

В соответствии с местными особенностями форма его была разнообразна и носила названия **«элечек», «илеки», «келен»**. Элечек носили зимой и летом. Без тюрбана замужняя женщина никуда не могла поехать. В начале XXв. элечек начал заменяться платком.

Кыргызские женщины пользовались дополнительными украшениями для придания женскому лицу красоты и создания национального своеобразия. Они носили серьги, кольца, браслеты, чач учтук (украшения на конце косы), сделанные кыргызскими ювелирами.

В конце XIXв. ими пользовались для красоты на различных собраниях, или украшали головные уборы.

Создавались украшения, которые носили на груди и в косах. В последующее время эти украшения начали выходить из использования.

Женщины носили **просторные платья, штаны, нижнее белье**. Женское платье по древней традиции кроилось так, что сшивались только по бокам. Молодайки и девушки носили разноцветные, преимущественно красные платья.

На юге в XIXв. девушки носили платья, скроенные прямо. Позже начали шить платья со стоячими воротниками. Воротники платьев застегивались пуговицами. Видимо, это было влияние татарской культуры.

На севере девушки-кыргызки также начали переходить к платьям, которые на груди сохраняли прежнюю форму, ниже тали были четырехпольными, а подол платья был сборным.



Белдемчи

Кройка внутренних **халатов – чапанов**, являющихся верхней женской одеждой, были похожи на мужские. Одна из этностных особенностей одежды кыргызских женщин – **белдемчи** (женская юбка с разрезом от пояса), она очень шла женщинам. По раскрою, шитью, приукрашенности и материалу, белдемчи делится на множество видов. Её шьют из белого, черного или же цветного бархата, узбекского кустарного шёлка, расшивается различными нитями, края обиваются мерлушкой. Раскрой подола и пояс широкий, который укрепляется в виде ремня к тесьме. В кочевой жизни это было удобной одеждой для езды верхом, ведения домашнего хозяйства. Белдемчи носили только женщины.

Обувью для кыргызов служили **сапоги**, сделанные из кожи, а также **чарыки и чокои – калиги и поршни**, сшитые из сыромятной кожи. Их обували табунщики и пастухи. Кроме этого, на среднеазиатских базарах покупали различные виды **сапог, кожаные галоши – кепичи, ичиги-маасы**.

§7-8. ПИЩА

Из всех материальной культуры древняя национальная традиция кыргызов более всего сохранена в их блюдах и пище. В кочевых условиях бытовой жизни и ведения хозяйства возникли особые привычки и вкусы.

Основной пищей кыргызов испокон веков **были мясо и молоко**.

Кроме них употребляли еще такие зерновые растения, как **просо, ячмень, пшеница**.

Большая часть народа питалась невкусной, однообразной пищей. Еду преимущественно готовили женщины. Мужчины ограничивались забиванием скота, разделыва-

нием туши, а после варки мяса ложили ее в блюда и подносили гостям. Кыргызы в основном ели **баранину, говядину, конину, козлятину и ячье мясо**. Мясо хранили различными способами: **коптили, вялили на ветерке, замораживали зимой**.

Зажиточные в позднюю осень закалывали **крупный скот – согум**.

Измельчая печень животного, готовили **быжы – колбасу, олобо-блюдо** из легких, наполненных молоком и маслом и сваренных в воде.

Из брюшного и рёберного конского жира готовили **колбасу – чучук**. Вареное мясо, разделив на кости, подносили гостям, оставшее мясо мелко крошили в бульон закладывали черный перец и мелко нарезанный лук, иногда делали **бешбармак**- национальное блюдо из мелко накрошенного мяса и теста, политых бульоном. Кости с мясом-устуканы подавались соответственно знатности и возрасту гостей.

У кыргызов бытует изречение, которое дословно переводится как «прославился, заколов овцу, осрамился, поднося грудинку». Поскольку есть особая культура преподнесения блюд гостям. У каждой кости с мясом есть **свое предназначение**: подвздошной – жамбаш, хвостового отростка – куймулчак, берцовой – жото жилик, бедренной – кашка жилик, лопатки и др. Жамбаш подносят отцам, дедушкам, старшим по возрасту, куймулчак – матерям, бабушкам.

Затем по возрасту подносят жото и кашка жилики. Кашка жилик называют «великаном», поскольку он мясистый и бедренный. Кар жилик и лопатку подносят следующим гостям.

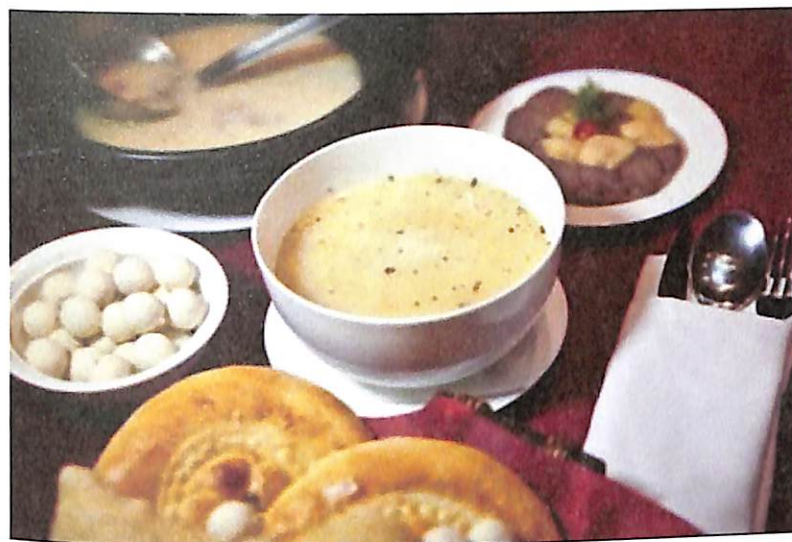
Иногда считают это «ребро почетно» и подносят гостям еще по одному крайнему к ляжке ребру.



Поднесение гостям головы – знак забивания овцы. В Чуйской, Таласской и Ошской долине баранью голову подносят самым почетным и старшим – аксакалам. В Прииссыккулье и Нарыне баранья голова достается молодежи, делят подпаленную кожу пополам и дают отведать сидящим.

Кыргызы в кипяченном виде употребляли **коровье, овечье, козье и ячье молоко**. Снимали масло, а из молока сквашивали айран. Из него отцеживали сюзьму и делали курут. Топленое масло хранили в очищенном засушенном бараньем желудке.

Кымыс заквашивали в саба – большом прокопченном кожаном бурдюке, изготовленном из шкуры крупного скота. После дойки кобылиц заливали их молоко в саба и взбивали бишкеком – мутовкой. Выбродившийся кумыс наливали в бурдюки и кенёчеки – маленькие ведра из кожи, и пили из бурдючка с горлышком – көөкөра и деревянных чашек.



В повседневной жизни кыргызы широко пользовались деревянной посудой. Местные мастера изготавливали из дерева чашки, блюда, ложки, половники, черпаки и другую кухонную утварь.

С развитием земледелия начали больше употреблять **мучную пищу** из зерна. Сначала жарили зёрна, толкли их в ступе, затем, очистив, мололи в ручной зернотерке или мельнице и получали муку и толокно. Из муки пекли разные виды хлеба. С начала XXв. хлеб стали выпекать разными способами. Его выпекали в казане, в жаровне или же в горячей золе. Жарить тесто в масле – древняя традиция. Боорсоки, лепешки, жаренные в жире, появившейся позже слоенные оладьи, сдобыцы, безусловно украшают щедрый дастархан нашего народа.

Из толокна готовили джарму из дробленного жареного зерна и максым – кислый напиток из дробленного ячменя.



Основной пищей для бедняков было толокно. Удобной и полезной пищей в кочевых условиях являлось толокно, перемешанное со сметаной.

Еще с древности широко пользовались просом. Просо обжаривали, шелушили и варили отвар. Из толченого проса с помощью пшеничного солода заквашивали **бо-зо-домашний** алкогольный хлебный напиток.

Чай покупали и пили только зажиточные. Бедняки же вместо чая пили отвар из различных растений и плодов. Это оказывало целебное воздействие на их здоровье. На Иссык-Куле и в Нарыне в чай подливают молоко, сливки и добавляют соль.

В национальных кыргызских блюдах начали занимать свое место лагман, самсы, чучвара, манты, плов из ассортимента питания дунган и уйгуров. Постепенно кыргызы научились варить русский и украинский борщ, под воздействием земледельческой культуры узбеков, таджиков, а позже и русских научились выращивать овощи, фруктовые сады.

Карта

Толстые кишки тщательно промывают холодной водой с солью. Зачищают с внутренней и внешней стороны, **дают воде стечь и выворачивают жировой частью внутрь**. Подготовленные кишки заливают холодной подсоленной водой и варят в течение 2,5-3ч. при слабом кипении в открытой посуде, периодически переворачивая. Подают в холодном виде (режут поперёк) с натуральными овощами, салатом из редьки.

Карын

Карын (конский желудок) подвергают холодной и тепловой обработке так же, как и карта. Готовый карын подают нарезанным в холодном виде. Карын и карта могут подаваться вместе с чучуком и натуральными овощами (как ассорти мясное).

Куйрук боор

Курдючный жир нарезают на большие куски и варят в воде 15 минут, затем туда кладут печень, соль, перец и варят до готовности. После чего печень и сало вынимают, охлаждают и нарезают мелкими тонкими ломтиками. При отпуске на каждый ломтик печени кладут кусочек курдючного сала. Гарниром служат помидоры, огурцы, горошек, лук. При подаче посыпают зеленью.

Чучук

Для приготовления чучука используют охлажденную конину. Срезанное с ребер мясо и конский жир из пашины (казы) нарезают на куски длиной 25см, солят, посыпают

перцем, добавляют чеснок перемешивают и выдерживают в течение суток. Обработанные кишки выворачивают жировой частью внутрь и заполняют маринованным мясом и жором одновременно с двух сторон. Концы перевязывают шпагатом и соединяют. Длина батона до 50см. При варке колбасу кладут в холодную воду и варят при слабом огне в течение часа. После этого делают проколы и варят еще 1.5 часа. При отпуске охлажденный чучук нарезают вместе с оболочкой.

Быжы по Чуйски

Бараньи кишки выворачивают, тщательно обрабатывают и промывают. Печень, сердце мелко режут, мясо пропускают через мясорубку, добавляют нарезанное курдючное сало, рубленый репчатый лук, припущенный рис, соль, перец, воду и перемешивают. Кишки начинают фаршем, завязывают с обеих сторон, прокалывают иглой в нескольких местах, отпускают в кипящую воду и варят 50-60 минут.

Шорпо Чуйское

Баранину рубят по 2 куска на порцию, заливают холодной водой и варят. За 10-15 мин. до готовности добавляют нарезанную соломкой морковь, перец сладкий, часть (1/2) репчатого лука, помидоры, очищенные и нарезанные дольками. За 5-7 мин. до окончания варки кладут лапшу.

Замешивают тесто на яйцах с добавлением воды соли, раскатывают, подсушивают, нарезают в виде ромбиков. Отпускают шорпо в кесе, посыпают репчатым луком, черным перцем.

Чучпара

Приготовленное тесто раскатывают тонким слоем толщиной 1мм, нарезают сочни квадратной формы 4х4см см. Мясо измельчают на мясорубке, добавляют мелкорубленый лук, соль, перец, воду (20% от веса мяса), мелкорубленую зелень. Массу тщательно перемешивают. На середину сочной кладут фарш, свёртывают в виде треугольника, защипывают края и соединяют два противоположных угла. Отваривают в кипящем бульоне с пассерованным луком и томатом; вес 1шт.12г. Подают в кесе с бульоном и кефиром.

Бешбармак по киргизски

Отварную баранину нарезают тонкими ломтиками шириной 0.5см и длиной 5-7см. Из муки, воды, яиц приготавливают пресное тесто, тонко его раскатывают, нарезают в виде лапши (0,5х5см) и отваривают в бульоне. При отпуске отварную лапшу соединяют с мясом. Сверху кладут нарезанный кольцами, припущенный в бульоне репчатый лук, посыпают перцем. Лапшу и мясо подают в кесе, а бульон отдельно в пиале.



Лагман по киргизски

Замешивают пресное крутое тесто и выдерживают 2 часа для набухания под влажным полотенцем, затем разделяют на жгуты весом по 2кг и пропускают через мясорубку со специальной решёткой. Отваривают лапшу в кипящей подсоленной воде в течение 5 минут промывают холодной водой, смазывают растительным маслом и порционируют.

Мясо баранины или говядины нарезают кубиками (0.7x0.7 см), утку разделяют, заправляют «в кармашек», отваривают, охлаждают, обваливают в муке и вместе с кожей нарезают кубиками 0.7x0.7 см. Обжаривают до румяной корочки, солят, перчат, добавляют лук, нарезанный соломкой, томатпюре, обжаривают еще 5-10 минут, затем добавляют редьку соломкой и всё вместе жарят еще 10 минут. В конце заливают бульоном и доводят до готовности. За 10-15 минут до готовности добавляют мелко рубленный чеснок, зелень джусая.

При подаче лапшу ошпаривают кипятком, укладывают в кесе и заливают готовым соусом с мясом, посыпают зеленью.

Боорсок

Дрожжевое тесто готовят опарным способом, разделяют на жгуты, нарезают на кусочки по 3см, производят расстойку в течение 20 минут и жарят во фритюре при непрерывном помешивании до образования румяной корочки. Подают на тарелке, покрытой салфеткой, к чаю.



Куурдак

Мясо, субпродукты нарезают кубиками, обжаривают на курдючном жире с добавлением лука, в конце обжаривания добавляют немного бульона, соль, перец и припускают до готовности. Подают на тарелке горкой. Рекомендуются подавать с салатом «Жай». Куурдак можно готовить также из говядины, баранины, конины.

Каттама

В теплой воде разводят дрожжи, соль и замешивают крутое тесто, оставляют его в теплом месте для брожения на 4ч., обминают за это время 3-4 раза. Готовое тесто разделяют на булочки, раскатывают тонким слоем, как на лапшу, кладут сверху пассерованный мелко рубленный лук, сварачивают рулетом, режут на кусочки по 67г, затем раскатывают на круглые лепёшки толщиной 0.5см и жарят на сковороде обычным способом (в масле) с обеих сторон до румяной корочки. Каттаму подают с бульоном: 150 г на порцию. Можно подать к чаю на тарелке.

Бишкек шаардык билим берүү башкармалыгынын Эксперттик комиссиясы тарабынан жактырылган. 29.04.2010 №128

**“КЫРГЫЗ ЭЛИНИН САЛТТЫК
МАТЕРИАЛДЫК МАДАНИЯТЫ” АТТУУ
АВТОРДУК ПРОГРАММА**

**УЛУТТУК БААЛУУЛУКТАРДЫ ТААНУУ
САБАГЫ**

СААЛАЕВ Өскөн
Тарых,адеп
мугалими

МАЗМУУНУ

1. Түшүнүк кат
2. Күтүлүүчү натыйжалар
- 3.Усулдарды пайдалануу
- 4.Предмет аралык байланыштар
5. Окуучулар кандай компетенттүүлүккө ээ болушат
6. Окуучулардын билимин баалоо
7. Программанын бөлүмдөрү
8. Календарлык- тематикалык план
9. Колдонулган адабияттар

КЫРГЫЗ ЭЛИНИН САЛТТЫК МАТЕРИАЛДЫК МАДАНИЯТЫ

ТҮШҮНҮК КАТ

Программанын максаты, актуалдуулугу

Бул программа КР Билим берүү министрлигинин “Шаг за шагом...” аттуу маалыматтар жыйнагы ошондой эле

АКШнын эл аралык өнүгүү боюнча Агенттигинин (ЮСАИД) колдоосу менен иштелип чыккан “Окуу программаны кантип иштеп чыгыш керек” деп аталган практикалык усулдук колдонмодогу көрсөтүлгөн негизги талаптарды эске алуу менен түзүлдү.

Кыргыз элинин салттуу материалдык маданиятынын калыптанышы дүйнөлүк тарыхта өчпөс изин калтырган көчмөндөр цивилизациясы менен тыгыз байланышта. Көчмөндөр цивилизациясынын негизги өзөгүн каниетчилдик, ынсаптуулук, жаратылышка болгон аяр мамиле, салт-санаа, маданий мурастары, тукумдун тазалыгы өңдүү нарк-насилдер түзөт.

Кыргыздардын көптөгөн кылымдан берки көчмөн турмушу, алардын материалдык маданиятынын бардык түрүндө терең из калтырган. Ал материалдык маданияттар бир нече этаптардан өткөн. Алардын негизги элементтери б.з.ч. III-II- кылымдар менен б.з. IX-XI-кылымдын ортосунда калыптанган.

Ар бир салттык материалдык маданият кыргыз элинин улуттук баалуулуктары болуп эсептелет. Окуучуларга улуттук баалуулуктарды үйрөтүү сабагынын программасынын максаты:

- Окуучулар улуттук баалуулуктар жөнүндөгү түшүнүгүн кеңейтишет.

- Улуттук баалуулуктардын маанисин жана максатын аныкташат.
- Алардын байыркы мезгилден ушул күнгө чейинки өзгөрүп, өнүгүү жолдорун изилдеп, окуп үйрөнүшөт.
- Окуучулар кыргыз элинин улуттук баалуулуктарын азыркы учурда эмне үчүн билишибиз керек? деген суроого ой жүгүртүп, жооп беришет. (Азыркы глобалдашуу мезгилин эске алуу зарыл)

Мен 2004-2005-окуу жылынан бери жыйнап келе жаткан материалдарды пайдаланып, ушул автордук программаларды түздүм.

Бул программа жумасына 1 сааттан, жалпы окуу жылына 16 саатка эсептелип түзүлдү.

Программалардын максаты артка кайрылуу эмес, байыртан бери эле калыптанып өнүгүп калган маданиятыбызды, элдик мурастарыбызды азыркы турмушка ылайыктап, анын элге баалуу жактарын өнүктүрүү, унутулуп баратканы болсо кайрадан жандандыруу. Ошондой эле, материалдык маданияттарыбыз аркылуу кыргыз элинин кооздукка, сулуулукка, өнөр үйрөнүүгө болгон умтулууларын жана иш тажрыйбаларын окуучуларга жеткирүү болуп эсептелет.

Байыртадан эле кыргыз элиндеги эстетикалык жактан керектөөнү канааттандырууга, үй-турмуш тиричиликтерин көркөмдөөгө болгон аракет, көркөм кол өнөрчүлүгүнүн ар тармагын өнүктүргөн. Ал өзүнүн ар түрдүүлүгү, ойно-чиймелеринин тактыгы, түстөрүнүн айырмалуулугу, бай, ажайып фантазиясы менен өзгөчөлөнүп турат. Ушул сыяктуу эле бардык материалдык маданияттын ичинен кыргыздардын байыркы улуттук салты тамак-ашында дагы сакталып, ушул күнгө чейин жеткен. Окуучулар бул сыяктуу маалыматтарды алуу менен өздөрүнүн көркөм

өнөргө, кол өнөрчүлүккө болгон шыгын ойготот. Аларды өздөштүрүп жана мезгилдин талабына жараша өнүктүрүп, келечекте пайдалана билүүгө, улуттук каада салттарды үйрөнүп, аларды сактоого жана жайылтууга милдеттүү экендигин түшүнүшөт.

Материалдык маданиятка адамдын иш-аракетинин бардык түрлөрү жана анын натыйжалары кирет. Мисалы, турак-жай, кийим-кече, тамак-аш, курал-жарактары, эмгек куралдары ж.б.

Бул программанын өзгөчөлүгү ар бир теманы жергиликтүү эл менен байланышып, окуучуларды иш жүзүндө ар кандай иштерге катыштырып көргөзүүгө мүмкүнчүлүк болот. Мисалы, боз үйдү тигип же чечүү аркылуу анын түзүлүшү менен таанышуу, жай күндөрү шырдак жасоого катышуу, кол өнөрчүлүк менен иш алып барган үй-бүлөлөр менен байланышып, практикалык иштерди өткөрүү ж.б.

Мындай учурда мектеп, ата-эне жана окуучулардын ортосундагы болгон байланыш дагы чыңдалат. Бул болсо азыркы учурдун көйгөйлүү маселелеринин бири экендиги баарыбызга маалым.

Бул программада окуучулар кыргыздардын өткөн мезгилдеги жашоо-шарты, турмуш тиричилиги, каада-салты жөнүндө кеңири түшүнүк алышат. Ошондуктан бул окуу куралын тарых, адеп, мекен таануу сабактарына кеңири пайдалануу сунушталат.

Күтүлүүчү натыйжалар

Кыргыз элинин салттык материалдык маданияты, мезгилге жана турмуш талабына жараша айрым өзгөрүүлөр менен кыргыздардын отурукташкан мезгилине чейин сакталып келген.

- Аларды окуп үйрөнгөн окуучулар өз өлкөбүздүн, дүйнөнүн келечегин түптөөдө көчмөндөрдүн, кыргыздардын мурасынын озуйпасын жана ордун аныктаган долбоорду иштеп чыгууга билим берүү мекемелеринин жана коомчулуктун жардамы менен аларды жүзөгө ашырууга катышышат.
- Байыркы мезгилден баштап азыркы мезгилге чейин сакталып келген кыргыз элинин салттык материалдык маданиятын окуп өздөштүрүү аркылуу кыргыздардын байыртадан берки жашоо-турмушу, улуттук маданияттын өзгөчөлүктөрү, анын өзгөрүп жана өнүгүп келиши туурасында маалымат алышат.
- Азыркы шартка ылайык улуттук деп аталган боз үй, кийим-кече, тамак-аш ж.б. бардыгы жасалып жаткан мезгилде, окуучуларды ар түрдүү кол өнөрчүлүк кружокторуна катыштырып, эгерде мүмкүнчүлүк болсо аларды өнөрканаларга алып барып иш жүзүндө көргөзүү менен жакындан тааныштырууга шарт түзүлөт.
- Окуучулар андагы көргөн-билгендерине, окуган маалыматтарына таянып, кыргыздардын материалдык маданиятынын өнүгүү жолуна ой жүгүртүп, анализдеп, көчмөндөр цивилизациясынын дүйнөлүк өнүгүүгө кошкон салымы жана улут катары өзүн-өзү таануу жана аныктоосу туурасында өз көз караштарын билдире алышат.
- Окуучулар өз элине болгон урматтоо, сыйлоо, ата-тегинин калтырып кеткен мурастарына канааттануу сезимдери пайда болот.
- Окуучулар ар түрдүү ыкмаларды, практикалык иштерди пайдаланып, сабак өтүүдөн, ар бир буюмдун жасалуу ыкмалары менен таанышуу, көркөм кооздукту, жасалгалуулукту ажырата билүү билгичтиктерине жана көндүмдөрүнө ээ болушат.

- Бул программа менен иштөөдө практикалык иш кеңири пайдаланылгандыктан, окутуунун практикалык жана көрсөтмөлүүлүк усулдары жана изденүү, изилдөө усулдары өз алдынча иштөө усулу кеңири пайдаланылат. Бул ыкмалар түрдүү эмгектик тапшырмаларды аткарууда, теория менен практиканын байланышын бекемдөөдө, билгичтиктер менен машыгууларын калыптандырууда сунушталат. Окуучуларды изденүүдө, изилдөөдө чыгармачылык менен эмгектенүүгө үйрөтөт.

Усулдарды пайдалануу

Кыргыз элинин салттык материалдык маданияты байыркы мезгилден тартып, ушул мезгилге чейин учурдун талабына ылайык өнүгүп келди. Аларды жеткиликтүү түрдө жеткирүү үчүн теория менен практиканы айкалыштырып иш алып баруу керек. Ал үчүн ар түрдүү көркөм кол өнөрчүлүк ийримдерин ачуу жана жергиликтүү кол өнөрчүлөр менен байланышып, ар бир улуттук буюмдарын жсоого катышуу аркылуу аларды даярдоодон баштап, бүткөнгө чейинки иш аракеттер менен таанышып, жасоо ыкмаларын өздөштүрүшөт. Бул учурда изилдөө, маалымат алуу, тажрыйба алмашуу, чыгармачылык байланыш жана аларды өнүктүрүү, видеотасмаларды көрсөтүү ж.б. ыкмалар кеңири пайдаланылат. Жыйынтыгында, өздөрү жасаган буюмдардан көргөзмө уюштуруу сунушталат.

Предмет аралык байланыштар

Кыргыз элинин салттык материалдык маданияты, кыргыз элинин жашоо тиричилиги менен тыгыз байла-

нышта болуп өнүгүп келген. Ошондуктан, бул автордук программа бир нече сабак менен тыгыз байланышта боло алат. Мисалы, кол эмгек сабагы, кол өнөрчүлүк, жасалга колдонмо өнөрү менен тыгыз байланышта болгон кружоктор жана мекенчилик, каада-салт тууралуу тааныштырган адабият мекен таануу, адеп сабагы, тарых, класстык саат ж.б. сабактар.

Жогоруда аты аталган сабактарга кошумча сабак катары бул программа алардын маанисин, мазмунун байытып, балдардын материалдык маданият тууралуу түшүнүгүн кеңейтип, сабактарга болгон кызыгуусун арттырат.

Ошондой эле, биз предмет аралык байланыш тууралуу сөз кылганда, сөзсүз эле бүтүндөй курстар аралык байланыштарды түшүнбөстөн, проблемалар жана темалар аралык байланыштарды дагы түшүнүүбүз керек.

Окуучулар кандай компетенттүүлүккө ээ болушат?

Окуучулардын компетенттүүлүгү—бул алардын өз билимин, өз оюн, турмуштук тажрыйбасын, аларга болгон көз карашын, баалоосун жогорку деңгээлде айтып көргөзө билүүсү жана ага мүмкүндүк берген билим менен көндүмдөргө ээ болуусу.

Маселен:

- Байыртадан бери келе жаткан материалдык маданияттарын окуп үйрөнүү менен кыргыздардын жашоо турмушу, маданияты, каада-салты, алардын басып өткөн жолу, турмуш-шартына жараша өзгөрүп өнүгүүсү туурасында, практикалык иштер менен айкалыштырып окуу аркылуу, терең өздөштүрүү көндүмдөрүнө жана компетенттүүлүгүнө ээ болушат.

- Ошондой эле, аларды башкаларга презентациялап берүү компетенттүүлүгүнө ээ болушат.
- Ошондуктан, окуучулардын компетенттүүлүгү мектепте гана эмес, үй-бүлөөдө, теңтуштарынын арасында, ар түрдүү өнөркана кружокторго барып катышуу аркылуу өнүгөт жана калыптанат.
- Талдоо, талкуулоо, салыштыруу, чакан топтордо иштөө, чечим кабыл алуу компетенттүүлүгүнө ээ болушат.
- Эл менен пикир алышуу жана кызматташуу аркылуу, кыргыз элинин материалдык маданияттарын таанып билүү, кооздукту көркөмдүктү сүрөттөп, айтып берүү компетенттүүлүгүнө ээ болушат.

Окуучулардын билимин баалоо

Турмушта адамдын ишмердиги жана анын колунан жасалган бардык нерселер бааланат. Бирөөлөрү сапатына, башкалары көркүнө ж.б. жараша татыктуу бааларын алышат. Ал эми окуунун жүрүшүндө болсо, окуучулардын ишмердигинин бардыгы бааланат. Мында, биз төмөндөгү суроолорго жооп беришибиз керек.

1. Биз окуучуларга эмне үчүн баа коёбуз?

- Окуучулардын сабакка жетишүүсүн билүү үчүн
- Чейректик же жылдык бааны чыгаруу үчүн
- Окуучуларды жакшы окууга кызыктыруу үчүн
- Окутуу методикабыздын канчалык натыйжалуу экендигин билүү үчүн.
- Окуучулардын күчтүү жактарын аныктоо үчүн
- Окуучулардын начар жактарын аныктап, аларга жардам берүү үчүн.

2. Биз эмнеге баа беребиз?

Окуучулардын ишмердигин жана окутуунун натыйжалуулугун текшерген учурда:

- Окуучуларга канчалык деңгээлде билим бере алдык?
- Окуучулар ошол билимди канчалык деңгээлде өздөштүрө алгандыгын аныктоого баа беребиз. Ошентип, мугалим баалоонун максатын көрө билүүсү керек.

Баалоо – бул мугалимдердин, баалоонун критерийлери менен стандарттарын пайдаланып, окуучулардын билимине жана билгендерине баа берүүсү, ошондой эле аларды колдонуу жөндөмүнө баа берүүсү болуп эсептелет.

Бул программанын темасы толугу менен турмуштук практика менен тыгыз байланышта болгондуктан, окуучулардын билими, активдүүлүгү, тапкычтыгы, жөндөмдүүлүгү, билгичтиги жана дагы жүрүш-турушу, окуучулардын ишмердигин баалоодо эске алынат.

Ошондой эле, ар түрдүү багыттагы кол өнөрчүлөрдүн иш тажрыйбаларын үйрөнүүсүн жана аны өздөштүрүп, келечекте пайдаланып кете алаарын эске алуу менен баалоо сунуш кылынат.

Эгерде окуучу теманы жакшы өздөштүрсө, кошумча материалдарды билсе, аларды турмуш менен байланыштырып жана пайдалана алса, эгерде мүмкүнчүлүк болсо, аларды жасоо эрежелерин көрсөтүп берсе “5” деген баа коюлат.

Эгерде материалды билип, бирок кошумча маалымат жок болсо, кошумча суроого жооп бере албаса, практикалык иштерин эске алып, “4” деген баа койсо болот.

Программанын бөлүмдөрү

Ар бир мектептин шартына жараша өткөрүлүүчү практикалык иштер менен бирге алганда, 16 саатка ылайыкталып түзүлдү жана кошумча сабак катары жумасына бир жолу өтүлөт. Ошондой эле, бул программа тарыхый архитектуралык эстеликтер аттуу программанын уландысы катары сунушталды.

Программа материалдык маданияттардын окшоштугуна жана пайдаланышына жараша бир нече бөлүктөргө бөлүндү.

1. Кыргыз элинин турак-жайы жана ички жасалгалары.
2. Кыргыз элинин кийим-кечектери.
3. Кыргыз элинин тамак-ашы.

I БӨЛҮМ

Кыргыз элинин турак-жайы жана ички жасалгалары

Бул бөлүмдөн б.з.ч. мезгилден баштап эле боз үй көчмөн турмушта жашаган кыргыз эли үчүн негизги турак-жайлардын бири болуп келгендиги, боз үйдүн түзүлүшү жана жыгач, кийиз ж.б. жабдуулары менен теориялык жана практикалык жактан кеңири маалымат алышат. Ошондой эле, кыргыздардын туруктуу турак-жайы (XVIII) аларды куруудагы өзгөчөлүктөр менен тааныша алышат.

II БӨЛҮМ

Кыргыз элинин улуттук кийим-кечектери

Байыркы салттык кийимдерден баштап отурукташкан мезгилге чейинки кийим-кечектердин өзгөрүп, өнүгүүсү жана ага башка элдердин тийгизген таасири алардын өзгөчөлүктөрү, аялдар жана эркектердин кийимдери, ар бир мезгилге жараша тигилген кийимдер тууралуу баяндалат.

III БӨЛҮМ

Кыргыз элинин улуттук тамак-ашы

Бул бөлүмдө кыргыздар байыркы мезгилден бери пайдаланып келген малдан алынган азык-түлүктөр жана дан азыктары, аларды даярдоонун жана пайдалануунун тартиби жөнүндө кеңири маалымат берилди.

Календарлык- тематикалык план

Эскертүү: Ар бир теманын экинчи сабагын мүмкүнчүлүккө жараша практикалык же экскурсия сабагы катары пайдалануу сунуш кылынат.

Кол өнөрчүлөрдүн өнөрканаларына, тигүү цехтерине ж.б. жайларга барып, иш жүзүндө таанышуу сунушталат. Ошондой эле окуучуларды боз үйлөрдү тигүүгө жана чечүүгө катыштыруу дагы жакшы натыйжаларды берет деп ойлойм.

№	Темалар	Сааттын саны
	I Бөлүм: Кыргыз элинин Салттык материалдык маданияты.	
1	Салттык материалдык маданияты	1
2	Кыргыздардын турак жайлары	1
3-4	Улуттук турак жай Боз үй	2
5	Боз үйдүн кийиз жасалгалары	1
6	Кыргыздардын кол өнөрчүлүгү	1
7	Кыргыз шырдактары	1
8	Кайталоо	1
9	Кыргыз элинин улуттук кийим-кечектери.	1
10	Эркектер үчүн тигилген улуттук кийимдер.	1
11	Аялдар үчүн тигилген кийимдер жана алардын жасалгалары	1
12	Ат жабдыктары	1
	II Бөлүм: Кыргыз элинин улуттук тамак-ашы	
13	Малдан алынган тамак-аштар	1
14	Сут азыктары	1
15	Дан азыктары	1
16	Чейректик кайталоо	1
17	Бардыгы	16 саат
18	“Архитектуралык эстеликтер” программасы	16 саат
19	Бардыгы:	32 саат
20	Ыктыярдуу сабак	2 саат

Колдонулган адабияттар:

1. Кыргыз тарыхы. Энциклопедия. Бишкек. 2003
2. Кыргыз совет энциклопедиясы.
3. Кыргыз жер. Энциклопедия.
4. Үй-тиричилиги. Энциклопедия. Фрунзе. 1989.
5. Кыргызстан. Энциклопедия. Бишкек. 2001.
6. Э. Төрөканов. Бурана музейи жана Баласагын. 1993.
7. Э.Төрөканов. Бурана музей комплекси. Фрунзе. 1989.
8. Баба салты, эне адеби. А.Акматалиев. Бишкек. 1993.
9. Руханият жана адепттүүлүктүн сабактары. К.Арзымбаев. Бишкек.2009.
10. Современная киргизская кухня. С.Ибрагимова. Фрунзе.1998.
11. Жаңы муундагы окуу китебинин мазмуну. ЮСАИД ж.б. Бишкек 2006.
12. Окуу программаны кантип иштеп чыгуу керек? ЮСАИД ж.б. Бишкек.2006.
13. Кыргыздардын оюм-чийимдери. Ш.Моңолдоров. Бишкек.1995.
14. Шейиттер мекени. Э.Бегимкулов. Бишкек 2009.
15. Нур эл. 6-май 2010. Улуттук кийим-улуттун жүзү. Н. Эсенгулова
16. “Шаг за шагом...” Сборник материалов по образовательной деятельности и перспективы ее развития в Кыргызской Республике Бишкек 2003.

МАЗМУНУ

КЫРГЫЗ ЭЛИНИН САЛТТЫК МАТЕРИАЛДЫК МАДАНИЯТЫ ..	3
§1. Салттык материалдык маданият	3
§2. Кыргыздардын турак жайлары.....	4
§3-4. Улуттук турак жай. Боз үй	6
Боз үйдүн жыгач эмеректери	9
§5. Боз үйдүн кийиз жасалгалары	16
Үзүк	16
Туурдук	16
Түндүк жабуу	17
Чий.....	17
Боз үйдүн чечилиши	18
§6 КЫРГЫЗДАРДЫН КӨРКӨМ КОЛ ӨНӨРЧҮЛҮГҮ	19
§7. КЫРГЫЗДЫН ШЫРДАКТАРЫ	21
Ала кийиз.....	22
§8. КЫРГЫЗ ЭЛИНИН УЛУТТУК КИЙИМ- КЕЧЕКТЕРИ	24
Улуттук кол өнөрчүлүк жаңыланып өнүгүүдө	24
§9. Эркектер үчүн тигилген кийимдер	25
ХІХ кылымдын жана ХХ кылымдын башындагы	
кыргыз кийимдери	27
§10. Аялдар үчүн тигилген улуттук кийимдер	30
§11. АТ ЖАБДЫКТАРЫ.....	35
УЛУТТУК ТАМАК-АШТАР	41
§12. Малдан алынуучу тамак-аштар	41
Куурдактын да бир нече түрү бар	46
§13. Сүт азыктары.....	47
§14. Дан-азыктары	49
Боз үйдү тигүү.....	53
ТРАДИЦИОННО-МАТЕРИАЛЬНАЯ КУЛЬТУРА	60
§1. Жилище кыргызов.....	60
§2-3. Юрта (см.Стр 66-73)	62
§4. Кыргызские шырдаки.....	66
Ала кийиз.....	68
§5-6. ОДЕЖДА	69

ХІХ кылымдын жана ХХ кылымдын башындагы	
кыргыз кийимдери	70
§7-8. ПИЩА.....	76
Карта	81
Карын.....	81
Куйрук боор.....	81
Чучук	81
Быжы по Чуйски	82
Шорпо Чуйское	82
Чучпара	83
Бешбармак по киргизски.....	83
Лагман по киргизски	84
Боорсок	84
Куурдак	85
Каттама	85

Автордук программа

КЫРГЫЗ ЭЛИНИН САЛТТЫК МАТЕРИАЛДЫК МАДАНИЯТЫ ..	88
ТҮШҮНҮК КАТ	88
Программанын максаты, актуалдуулугу	88
Күтүлүүчү натыйжалар	90
Усулдарды пайдалануу	92
Предмет аралык байланыштар.....	92
Окуучулар кандай компетенттүүлүккө ээ болушат?	93
Окуучулардын билимин баалоо	94
Программанын бөлүмдөрү	96
I БӨЛҮМ.....	96
Кыргыз элинин турак-жайы жана ички жасалгалары	96
II БӨЛҮМ	97
Кыргыз элинин улуттук кийим-кечектери	97
III БӨЛҮМ.....	97
Кыргыз элинин улуттук тамак-ашы	97
Календарлык- тематикалык план.....	97
Колдонулган адабияттар:	99

Саалаев Өскөн

**КЫРГЫЗ ЭЛИНИН САЛТТЫК
МАТЕРИАЛДЫК МАДАНИЯТЫ**

*Улуттук баалуулуктарды
таануу сабагы*

**ТРАДИЦИОННО-МАТЕРИАЛЬНАЯ
КУЛЬТУРА КЫРГЫЗСКОГО НАРОДА**

*Введение в национальные
ценности*

Тарых, мекен таануу, адеп сабактары үчүн
(Автордук программасы менен)

Офсет кагазы. Офсет ыкма менен басылды.
Форматы 60x84 ¹/₁₆.
6,5 басма табак. Тиражы 500 даана.

«Бийиктик плюс» басмасы
Бишкек шаары, Абдрахманов көчөсү, 170 А
Тел. 0312 66 17 25, 0777 74 35 68



Саалаев Өскөн Балталиевич

1960-жылы Ат-Башы районундагы Ак-Муз айылында туулган. Кесиби тарых мугалими, КР Элге бирим берүүнүн отличниги. Мугалимдердин II съездине делегат. Билим берүү системасында иш алып барган Эл Аралык долбоорлор менен иштешкен. 8-класстын «Жаңы тарыхы» окуу китебине авторлош жана анын усулдук колдонмосунун, 9-класстын «Мамлекет жана укук» окуу китеби жана анын усулдук колдонмосунун, көргөзмө куралдарынын автору. «Тарыхый инсандар», «30-жылдардагы репрессиянын курмандыктары», «Кыргызстандагы тарыхый архитектуралык эстеликтер жана кыргыз элинин салттык материалдык маданияты», «Окутуунун интерактивдүү усулдары», интерактивдүү усулдарды пайдаланууда жана сабакта ишти уюштурууда мугалимдин ролу, тарых жана адеп сабактарынын усулдук колдонмолорунун автору. Автордук программалардын ээси. Азыркы мезгилде №5 УКГсында эмгектенүүдө.