КЫРГЫЗ РЕСПУБЛИКАСЫНЫН УЛУТТУК ИЛИМДЕР АКАДЕМИЯСЫНЫН
Б. ДЖАМГЕРЧИНОВ атындагы ТАРЫХ, АРХЕОЛОГИЯ
ЖАНА ЭТНОЛОГИЯ ИНСТИТУТУ
Ж. БАЛАСАГЫН атындагы КЫРГЫЗ УЛУТТУК УНИВЕРСИТЕТИ

ДИССЕРТАЦИЯЛЫК КЕҢЕШ Д 07.23.674

Кол жазма укугунда

УДК: 39.573.2(575)(04)

АБДИЕВА АЙШАХАН МУХАМАТКУЛОВНА

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

07.00.07-этнография, этнология жана антропология

Тарых илимдеринин кандидаты окумуштуулук даражасын изденип алуу үчүн жазылган диссертациялык иштин

АВТОРЕФЕРАТЫ

Бишкек - 2025

Диссертациялык иш Баткен мамлекеттик университетинин А. А. Машрабов атындагы Сүлүктү гуманитардык-экономикалык институтунун филологиялык жана педагогикалык билим берүү кафедрасында аткарылды

Илимий жетекчи: **Асанканов Абылабек,** тарых илимдеринин доктору, профессор, Кыргыз Республикасынын Улуттук илимдер академиясынын Б. Джамгерчинов атындагы тарых, археология жана этнология институтунун директору, УИА академиги

Расмий оппоненттер: **Тынчтыкбек Кадырмамбетович Чороев (Чоротегин),** тарых илимдеринин доктору, Ж. Баласагын атындагы Кыргыз улуттук университетинин профессору

Момунбаева Назира Соорбековна, тарых илимдеринин кандидаты, КР Улуттук тарых музейинин жаңы мезгил тарыхы боюнча секторунун башчысы

Жетектөөчү мекеме: И.Арабаев атындагы Кыргыз мамлекеттик университетинин Кыргызстан тарыхы жана этнология кафедрасы (Бишкек шаары, Раззаков көчөсү, 51)

Диссертация 2025-жылдын 30-апрелинде саат 14.00 Кыргыз Республикасынын Улуттук илимдер академиясынын Б. Джамгерчинов атындагы Тарых, археология жана этнология институту жана Ж. Баласагын атындагы Кыргыз улуттук университетине караштуу тарых илимдеринин (доктору) кандидаты окумуштуулук даражасын ыйгаруу боюнча Д.07.23.674. диссертациялык кеңештин жыйынында корголот. Дареги: (Бишкек шаары, Чүй проспектиси, 265-а). Коргоонун онлайн шилтемеси: https://vc.vak.kg/b/072-tsx-zg7-bvj

Диссертация менен Кыргыз Республикасынын Улуттук илимдер академиясынын Борбордук илимий китепканасында (Бишкек ш., Чүй проспектиси, 265-а.), Ж. Баласагын атындагы Кыргыз улуттук университетинин илимий китепканасынан (Бишкек ш., Жибек Жолу 394, №8 окуу корпусу), ошондой эле https://vak.kg/ сайтынан таанышууга болот. Дареги: Бишкек ш.,Чүй проспекти, 265-а.

Автореферат 27-март 2025-жылы таркатылды.

Диссертациялык кеңештин окумуштуу катчысы,
тарых илимдеринин доктору, доцент: **Бикбулатова А. Р.**

ИШТИН ЖАЛПЫ МҮНӨЗДӨМӨСҮ

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

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

Этностордун жаратылышты таануусунун жана пайдалануусунун салттуу системасы жаратылыш чөйрөсүнө карата ыңгайлашат, бул этностук маданияттын ыңгайлашуусунун маанилүү механизминин чагылышы болуп саналат.

Бул изилдөөдө XIX к. аягы - XX к. башындагы кыргыздардын этномаданий мурасынын бири-өзүлөрүн курчап турган өсүмдүктөрдү - флораны таануусу жана аны турмуш-тиричилигинде колдонуусу каралат. Кыргызстандын аймактары географиялык шарты, экономикасы боюнча бири-биринен кескин түрдө айырмаланып турат. Кыргызстандын түштүгү менен түндүгүнүн географиялык чөйрөсү жана шарты ар башка. Ал өз кезегинде бул аймактарда жашап жаткан элдин турмуш-тиричилигине жана маданиятына таасирин тийгизет. Бул маанилүү маселе – кыргыздардын салттуу маданиятынын аймактык өзгөчөлүктөрү алигече өзүнчө изилдөө предмети боло элек.

Кыргыздардын чарбачылыкта, күндөлүк турмушта, элдик медицина жана ветеринарияда ж. б. флораны пайдалануунун кылымдар бою топтолгон элдик тажрыйбасы коомдук жана табигый илимдердин өкүлдөрү тарабынан XIX к. аягынан тарта изилденип келе жатат. XX к. акырынан тарта бул проблемага изилдөөчүлөрдүн кызыгуусу өстү. Бул багытта азыр атайын изилдөөлөр жүргүзүлүүдө жана бир топ илимий эмгектер жарыяланган. Мунун баары Кыргызстанда “Этноботаника” илимий багытынын калыптануусуна көмөк берди.

Диссертациялык иштин темасынын ири илимий программалар жана илимий-изилдөө иштери менен байланышы: диссертациялык иш Баткен мамлекеттик университетинин А.А.Машрабов атындагы Сүлүктү гуманитардык-экономикалык институтунун “Филологиялык жана педагогикалык билим берүү” кафедрасында аткарылды жана жеке демилгелүү иш болуп эсептелет.

Диссертациялык иштин негизги максаты: Фергана өрөөнүнүн түштүк-батыш чөлкөмүндө жашаган кыргыздардын өздөрүн курчап турган флораны күндөлүк турмушта пайдалануусунун өзгөчөлүктөрүн иликтөө.

Максатка жетүү үчүн төмөндөгүдөй милдеттер коюлду:

1. өсүмдүктөрдөн жасалган турмуш-тиричилик буюмдарын, эмгек куралдарын жана алардын жасалыштарын ачып изилдөө;
2. дыйканчылык менен өндүрүлгөн өсүмдүктөр жана алардан жасалган буюмдардын жасалыштарын ачып көрсөтүү;

3. өсүмдүктөрдү тамак-аш катары пайдаланылышы жана алардын жасалышында элдик ыкмаларын изилдөө;
4. өсүмдүктөрдү дарылык максатта пайдалануунун өзгөчөлүктөрүн иликтөө;
5. өсүмдүктөрдү мал чарбачылыкта салттуу дары катары пайдаланышынын өзгөчөлүктөрүн ачып көрсөтүү;
6. өсүмдүктөрдү тери жана жүн иштетүүдө пайдаланылышын иликтөө;
7. өсүмдүктөрдү сулуулук каражаты катары пайдалануунун өзгөчөлүктөрүн ачып көрсөтүү;
8. өсүмдүктөрдү каада-салт, ырым - жырымдарда пайдалануунун өзгөчөлүктөрүн карап чыгуу;
9. өсүмдүктөрдүн жергиликтүү элдин руханий дүйнөсүндөгү ордун аныктоо.

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

1. XIX к. аягы - XX к. башында Фергана өрөөнүнүн түштүк-батыш аймагындагы мелүүн жана ысык алкакта өскөн өсүмдүктөрдүн түрлөрү, сапаттары, табигый жана колдо өстүрүлгөн өсүмдүктөрдү пайдалануунун формасы жана мазмуну ар тараптан изилденди.

2. Мал чарбачылыгында пайдаланылуучу флорадан жасалган буюмдар жана шаймандар жана аларды жасоонун элдик ыкмаларынын аймактык өзгөчөлүктөрү этнографиялык талаа материалдарынын негизинде каралды. Дыйканчылык иштеринде пайдалануучу өсүмдүктөрдөн жасалган турмуш-тиричилик буюмдары, шаймандар, идиш-аяктар жана аларды жасоонун элдик ыкмаларынын аймактык өзгөчөлүктөрү изилденди. Андан сырткары кыргыздардын флораны тамак-аш, дары каражаты катары пайдаланышынын өзгөчөлүктөрү такталды жана тери, жүн иштетүүдө боёк катары даярдоо тартиби жана буюмдарга ар түрдүү түс берүү ыкмалары ачылып көрсөтүлдү. Ошону менен бирге, бул илимий маселе башка түрк тилдүү жана Борбордук Азиядагы кошуна элдерде өсүмдүктөрдүн аталышы, колдонуу ыкмалары менен салыштырылып каралды жана алгачкы жолу кыргыз элинин өсүмдүктөргө байланышкан каада салт, жөрөлгөлөрү жана дүйнө таанымдары чагылдырылды.

Изилдөөнүн практикалык мааниси: XIX к. аягы - XX к. башында Фергана өрөөнүнүн түштүк-батыш кыргыздарынын чарбага жана материалдык маданиятына байланыштуу өсүмдүктөрдү таанып билүүсү алардын өсүмдүктөргө аяр мамиле кылгандыгын көрсөтөт жана табият, айлана-чөйрө менен эриш-аркак болуп жашагандыгын далилдейт. Бул азыркы жана келечектеги муундар үчүн курчап турган чөйрө менен кандай мамиледе болуу керек экендигинин мыкты үлгүсү. Эгер жаратылышка, анын ичинде өсүмдүктөр дүйнөсүнө этиет мамиле кылбаса бүткүл адамзатка апаат алып келиши мүмкүн. Флоага зыян келтирилсе этностордун өнүгүшү да ойдогудай болбойт. Азыркы адамдар жаратылышка мамилесин өзгөртүүгө тийиш жана өсүмдүктөр дүйнөсүнө аяр мамиле кылуусу абзел .

Бул эмгек тарыхчыларга, этнографтарга, жалпы илим иликтөөчүлөргө жана көркөм өнөр менен эмгектенишкен кесип ээлерине баалуу материал боло алат. Изилдөөнүн жыйынтыктары кыргыз элинин этномаданиятын, колдонмо өнөрүн окутууда, этнография жана атайын курстарды студенттер үчүн окууга, жалпы эле билим алган окуучуларга, жаштарга сунушташа болот. Бул эмгектин жыйынтыктары жалпы эле коомчулукка, ар бир үй-бүлөгө пайдалуу болушу мүмкүн.

Коргоого коюлуучу негизги жоболор:

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

2. Кыргыздар табият чөйрөсү менен айкалышып жашоодо өздөрүнө тиешелүү экологиялык маданиятты калыптандырган. Өсүмдүктөр-кыргыз элинин этникалык ландшафтынын негизги маданий мүнөзүн жана адамдардын жаратылышка жасаган мамилесин аныктаган. Аталган аймакта жашаган кыргыздар мал-чарбачылык жана дыйканчылык менен тиричилик кылгандыктан алардын чарбачылык ишмердигине жергиликтүү жапайы жана маданий өсүмдүктөр, анын ичинде багбанчылыкта өстүрүлгөндөр да, белгилүү бир өлчөмдө таасир берген. Өсүмдүктөр дүйнөсү мал үчүн тоют гана эмес, эл чарбасынын түрдүү тармактарындагы маанилүү чийкизат жана материал катары каралат.

3. Кыргыздар өстүргөн өсүмдүктөр айыл-чарбада азык-түлүк, эмгек куралдары жана идиш-аяк катары пайдаланылган, ошол эле учурда алардын жасалышында аймактык жана экологиялык өзгөчөлүктөр бар.

4. Фергана өрөөнүнүн түштүк-батыш аймагындагы кыргыздар тамак-ашты даярдоодо сүт, эт азыктарына негизги орун беришкет, ошентсе да камырдан, башка өсүмдүктөрдөн алынган азыктар тамак-аш системасында маанилүү ролду ойнойт. Тамак-ашка жапайы өсүмдүктөрдөн сырткары талаада, бакта жана бакчачылыкта өстүрүлгөн маданий өсүмдүктөр да пайдаланылган.

5. XIX к. аягы - XX к. башында Фергана өрөөнүнүн түштүк-батышындагы кыргыздар маданий өсүмдүктөрдөн турмуш-тиричилик буюмдарын жасоонун, өсүмдүктөрдөн боек алуунун түрдүү ыкмаларын иштеп чыгышкан жана Фергана өрөөнүнүн түштүк-батышында алардын аймактык өзгөчөлүктөрү болгон.

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

Диссертанттын жеке салымы: диссертант 12 жылдан ашуун (2012-2024жж.) мезгилде Фергана өрөөнүнүн түштүк-батыш чөлкөмүнүн жана аймактарынын Кадамжай, Баткен жана Лейлек өрөөндөрүнүн айылдарында, жайлоолорунда болду. Ар бир барганда, автор, турмуш-тажрыйбасы бар, орто жана жогорку муундагы адамдар менен аңгемелешти, интервью алды, сурамжылады. Өсүмдүктөрдү чогултуп даярдоо, пайдалануу ыкмаларына тикеден тике байкоо жүргүздү. Ошону менен бирге каралган маселе боюнча эң алгачкылардан болуп этнографиялык бир топ талаа материалдары жыйналды, алар анализденди, сүрөт, видеоматериалдар тартылды. Автор тарабынан илимге кыргыздардын материалдык маданиятынын баа жеткис мурасы болгон турмуш-тиричилик буюмдарын, эмгек куралдарын жасоонун жана пайдалануунун ыкмалары киргизилди.

Автор тарабынан илимде биринчи болуп өсүмдүктөрдү күндөлүк турмушта тамак-аш, дары-дармек жана сулуулук каражаты, ошондой эле салт-жөрөлгөлөрдүн компоненти катары пайдалануусунун ыкмалары ар тараптан изилдөөгө алынды. Фергана өрөөнүнүн түштүк-батыш чөлкөмүнүндө жашаган кыргыздардын күндөлүк турмушунда пайдаланылган өсүмдүктөрдүн аталыштары баяндалды. Автор тарабынан тартылып алынган алардын сүрөттөрү Тиркемеде берилди.

Изилдөөнүн натыйжаларынын апробацияланышы: Диссертациянын негизги жыйынтыктары жана жоболору Баткен мамлекеттик университети, Ош мамлекеттик университети, КРнын Улуттук илимдер академиясынын Б. Джамгерчинов атындагы Тарых, археология жана этнология институту, КРнын Өкмөтүнүн алдындагы "Тарых жана маданий Мурас" фонду тарабынан уюштурулган республикалык жана эл аралык илимий-практикалык конференцияларда, 63-Туруктуу Эл аралык Алтаистикалык конференциясында, Алтай элдеринин эл аралык VIII симпозиумунда, Туркияда болуп өткөн ESSA II жана ESSA III онлайн симпозиумдарында баяндама катарында окулган жана талкууланган. Диссертациялык иштин негизги жоболору жана иштин мазмунуна байланыштуу илимий тезистер, макалалар, ата мекендик жана чет элдик басылмаларда,

анын ичинде РИНЦ системасына кирген илимий журналдарда жарыяланды. Диссертациялык тема боюнча диссертанттын 19 илимий макаласы жарык көргөн.

Изилдөөнүн хронологиялык жана географиялык алкагы XIX к. аягы - XX к. башындагы Фергана өрөөнүнүн түштүк-батыш чөлкөмүн камтыйт (азыркы учурда бул аймакка Кыргызстандын Баткен облусунун Кадамжай, Баткен, Лейлек райондору кирет. Өзбекстан, Тажикстан республикалары менен чектешет, Сох, Шахимардан, Ворух анклавы, Ходжент областы орун алган).

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

ДИССЕРТАЦИЯНЫН НЕГИЗГИ МАЗМУНУ

Киришүү бөлүгүндө теманын актуалдуулугу, изилдениши, диссертациянын максаты, милдеттери, анын жаңылыгы, апробацияланышы, структуралык бөлүнүшү берилди.

Биринчи бап **"Изилдөөнүн тарыхнаамеси"** деп аталып, эки бөлүмдөн турат биринчи бөлүмдө **Батыш, Чыгыш жана Россия окумуштууларынын изилдөөлөрү** каралды.

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

Ал эми Фергана өрөөнү жөнүндө байыркы доордон тартып бир канча түрдүү эмгектер жазылган, алардын ичинде кытай, араб, перс жана түрк булактары өзгөчө орунду ээлейт. Бирок, окурмандар үчүн бул булактар жетүүгө кыйын бойдон калууда.

Фергана боюнча алгачкы маалыматтар б. з. ч. III кылымга таандык. Байыркы кытай адабияттарында Фергананын өсүмдүктөрү жөнүндө кээ бир маалыматтар кездешет.

Орто Азиянын, анын ичинде Кыргызстандын да, ар кайсы аймактарынын жаратылышы, жаныбарлар жана өсүмдүктөр дүйнөсү, аларды пайдалануу жөнүндөгү XIX к. аягы – XX к. башына тиешелүү маалыматтарды россиялык авторлордон кезиктиребиз. Атап айтканда Ч.Ч. Валиханов, П.П. Семенов-Тяньшанский, Н.М. Пржевальский, А.П. Федченко, И. В. Мушкетов, Н. А. Северцев, Г. И. Краузе, А. А. Кушакевич, А. Регель, В. В. Радлов, Д. А. Клеменц, В. В. Бартольд, Б. А. Федченко, А. Диваев, З. А. Минквиц ж. б. у. с. окумуштуулар тарабынан экспедициялар уюштурулуп, кыргыз элинин тарыхы, географиясы, табияты, фольклору, маданияты, флорасы, фаунасы ар тараптан изилденип, баалуу материалдар топтолгон. 1903-1917-жж. белгилүү ботаник Б. А. Федченко жетектеген экспедиция тарабынан Фергана өрөөнүнүн өсүмдүктөрүнүн үстүнкү катмары изилденип, кеңири мүнөздөмө берилген. Тилекке каршы, алар негизинен, кыргыздардын жашоо турмуш-тиричилигинин абалына, чарбачылыгына жана оозеки чыгармачылыгына көбүрөөк көңүл бурушкан.

XIX к. экинчи жарымынан - кыргыздардын Россиянын курамына кошулушунан баштап, кыргыздардын жаратылышын жана анын флорасын изилдөөнүн жаңы мезгили башталган. Кыргызстандын жаратылышын жана анын флорасын изилдөөнү биринчилерден болуп Орус географиялык коомунан П. П. Семёновдун жетекчилигинде уюшулган орус экспедициясы ишке ашырган. Ал Фергана өрөөнүндө жаңгак, кара жыгач жана өрүк токойлорунун өскөндүгүн кабарлайт. Анын эмгеги Кыргызстандын жаратылышын илимий изилдөөдө жаңы доорго жол ачкан.

Окумуштуу-саякатчы Ч. Ч. Валиханов, кийинчерээк, Н. А. Северцов Кыргызстандын түндүгүндөгү өсүмдүктөр дүйнөсү тууралу маалымат беришет.

Фергана чөлкөмүндө, анын ичинде Кыргызстандын түштүгүндө, А. П. Федченко тарабынан гүлдөөчү өсүмдүктөрдүн бай картографиялык материалы жана этнографиялык коллекциясы жыйналгандыгын белгилөөгө болот.

А. Ф. Миддендорф Фергана аймагында өстүрүлгөн маданий өсүмдүктөрдү мүнөздөп, жергиликтүү элдер чарбачылыкта колдонуп келишкен өсүмдүктөр Орто Азияда байыркы мезгилдерден бери эле өстүрүлүп келгендигин белгилейт.

XIX к. экинчи жарымында Кыргызстанды жана кыргыздарды атайын изилдөөгө алган Н. Л. Зеланд жайыттарда өскөн чөптөрдүн тоют катары өзгөчө баалуулугу, жапайы дарактар: тал, терек, кайың, кара жыгач, чынар терек, мисте, долоно; бадалдар: ит мурун, чычырканак, табылга, кара карагат ж.б.; багбанчылыкта өстүрүлүүчү : өрүк, шабдалы, алма, чие, жаңгак, жүзүм ж. б тууралуу сөз кылат.

Аталган авторлордун эмгектери изилдөөнү жүргүзүүдө бир кыйла маанилүү маалыматтарды бере алды, бирок, аларда калктын табигый өскөн жана дыйканчылык өсүмдүктөрдү ар тараптуу пайдалануусуна көп көңүл бурулбаган.

Экинчи бөлүм **XX к. Советтик, постсоветтик окумуштууларынын изилдөөлөрү** деп аталган. Совет мезгилинде кыргыздардын флораны пайдалануусу тууралуу кол өнөрчүлүк боюнча жазылган илимий изилдөөлөрдө аздыр-көптүр чагылдырылат. Бирок алардын көпчүлүгү Кыргызстандын түндүк бөлүгүндө жашаган кыргыздардын арасында жүргүзүлгөн изилдөөлөрдүн материалында жазылган. Кыргызстандын түштүк-батыш райондоруна тиешелүү материалдарды чагылдырган эмгектер саналуу гана кездешет.

С. М. Абрамзон көп жылдык изилдөөсүнүн натыйжасында кыргыз этнографиясынын башка маселелери менен катар элдик салттуу дарыгерчилигин жана андагы флораны пайдаланууну да изилдеген.

Кыргыз элинин жыгачтан жасалган буюмдарына жана жыгачты иштетүү ыкмаларына А. Ф. Бурковскийдин эмгеги далил боло алат. Е. И. Махованын материалдарында түрк элдери тиричиликте пайдаланып жүргөн боз үйлөрдү салыштыруу менен экиге ажыратып, аймактык айырмачылыктарын ачып көрсөткөн. К. И. Антипина Кыргызстандын түштүгүндөгү материалдык маданияттын жана колдонмо өнөрдүн өзгөчөлөгүнө, анын ичинде кыргыз элинин турмуш-тиричиликте пайдаланган жыгач буюмдарына, идиш-аяктарына жана алардын жасалыш ыкмаларына, аны менен катар тактайларга түшүрүлгөн оюуларга өзгөчө көңүл бурган. К. Антипина кол өнөрчүлүктө жүндөн жасалган буюмдарды боёо үчүн боекторду кыргыздар өсүмдүктөрдөн аларын белгилейт.

Этнограф А. С. Акматалиев да кыргыздардын кол өнөрчүлүгүнө арналган эмгектеринде флораны пайдаланууга көңүл бурган.

К. Мамбеталиева Сүлүктү жана Кызыл-Кыяда жашаган кыргыз-жумушчуларынын турмуш-тиричилигинде дан эгиндеринен жасалган тамак-аштарга, алардын жасалышына да кенен сүрөттөмө берген.

Алар менен катар этнографиянын айрым жактары тарыхчылар К. Үсөнбаевдин, Д. Айтмамбетовдун, филолог-окумуштуулар А. Батмановдун, К. К. Юдахиндин материалдарында чагылдырылат. К. Юдахин Лейлек жергесиндеги түштүк лексикасында түндүк диалектилеринде жок көптөгөн элементтер бар жана алардын түшүндүрмөсүн түштүк кыргыз чарбасында жана эзелки кыргыз – өзбек - тажик байланыштарында оңой эле табууга болот деп жазган.

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

М. Ганыбаева Түркстан тоо кыркаларындагы Исфана жана Лейлек сууларынын аралыгынын флорасы жөнүндө илимге баалуу жаңылыктарды киргизген.

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

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

К. О. Омурова Нарын районунда таралган дары өсүмдүктөрдүн табигый корун изилдеген. Дары өсүмдүктөрдүн тиричилик формаларын классификациялап, алардын таралуу аймагынын карта-схемасын түзгөн. Ошондой эле Тянь-Шандагы өсүмдүктөр ресурстарына этноботаникалык изилдөөлөр жүргүзүлгөн.

О. Э. Капалбаев XIX к. - аягы XX к. башында кыргыздардын салттык жыгачылыгы жана көпчүлүгү сыяктуу өзүнө таандык башка элдердин маданиятынан айырмалып турган, көркөм кол өнөрчүлүктүн негизги түрлөрүн ачып берген.

Ч. Т. Сатыбалдыева түштүк, түштүк-батыш кыргыздарынын саймачылык (кеште деп айтышкан), өнөрүндө өсүмдүктөргө басым жасалгандыгы, табигый боек катары өсүмдүктөрдү пайдалангандыгы, малдын жүнүн жууп - тазалоодо колдонулган өсүмдүктөр тууралында маалыматтарды берет.

Профессор Т. Чоротегин Махмуд Кашгари-Барсканинин мезгилин анын чыгармасы аркылуу карап, «Дивану лугати т-түрк» эмгегинде кол өнөрчүлүккө, анын ичинде өсүмдүктөргө, оорулардын аталышы, табыптарга байланыштуу маалыматтарды келтирип өткөн.

Окумуштуулар О. К. Каратаев жана С. Н. Эралиевдердин кыргыз этнографиясы боюнча сөздүгүндө кыргыз элинин салттык кол өнөрчүлүгүнө байланышкан өсүмдүктөрдөн жана жыгачтан жасалган буюм-тайымдар: чий, килем токмок, кол ийик, күп, ээр, комуз, жүн тарак, сабоо, кылыч ж. б. жөнүндө сөздөрдүн түшүндүрмөлөрүнө аныктамалар берилген.

Ч. Турдалиева өз эмгегинде британиялык агент Ф. Янгхазбенд Фергана жана Алай өрөөндөрүндөгү кыргыздар дыйканчылык менен алектенишерин белгилейт деп жазган. Советтик мезгилде өнөр жай шаарлары болгон Сүлүктү жана Кызыл-Кыя шаарларында жашаган аялдар өсүмдүктүн жана зооморфтук мотивдер түшүрүлгөн кооз тагынчактарды тагынышкан деп жазган.

Окумуштуулар Н. Султаналиева салттуу өрмөкчүлүктү изилдеп, жүндү сабоодо, боеодо, өрмөктө согууда колдонулган флорадан алынуучу аспаптар менен боёктор жөнүндө маалыматтарды баяндайт, Н. Маразыков Кыргызстандын түштүгүндөгү салттуу туруктуу турак жайларга арналган изилдөөсүндө үй курууда, үйгө байланыштуу ырым-жырымдарда колдонулган флора тууралуу маалыматтарды кеңири чагылдырган, Э. А. Саркашкаев кыргыздардын мал ылаңдарын дарылоодо флораны колдонуунун салттуу ыкмаларын, Н. Тентигүл кызы өзүнүн илимий эмгегинде кыргыздардын салттуу дарыгерчилигинде эмчилер табыптар оору-сыркоолорду жаратылыш берген ар-кыл шыпалуу заттар, өсүмдүктөр менен айыктырып келишкендигин белгилешет.

Профессор А. А. Асанканов кытай кыргыздарына жасаган экспедициялык изилдөөлөрүнүн натыйжасында жазган эмгегинде Синьцзяндагы кыргыздардын флораны пайдалануусу тууралуу да маалыматтарды берет.

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

Эгемендик жылдарда Кыргызстандын аймактарын этнографиялык изилдөө бир кыйла жанданды, мурда изилденген проблемалар тереңдетилип изилденүүдө же мурда каралбаган темалардын үстүндө изилдөөлөр жүргүзүлүүдө.

Диссертациялык иштин экинчи бабында **"Изилдөөнүн методологиясы, ыкмалары, жана булактары"** деп аталып, эки бөлүмдөн турат, анын **"Изилдөөнүн методологиясы жана ыкмасы"** деп аталаган биринчи бөлүгүндө изилдөөнүн методологиялык принциптери, методдору көрсөтүлдү.

Изилдөөнүн объектиси катары Фергана өрөөнүнүн түштүк-батыш аймагында жашаган кыргыз калкынын өздөрүн курчап турган өсүмдүктөргө болгон мамилеси тандалып алынды.

Экинчи баптын экинчи бөлүгү **"Изилдөөнүн булактары"** деп аталат. Изилдөөнүн негизин автор тарабынан 2012-2024-жылдар аралыгында Фергана өрөөнүнүн түштүк-батыш чөлкөмүндөгү эл арасынан чогултулган этнографиялык талаа материалдары түзөт.

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

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

Талаа изилдөөлөрү кыргыз элинин салттуу билимдери, маданияты сакталып калган аймактарда жүргүзүлдү. Коюлган максаттарды жана милдеттерди терең ачып берүү үчүн автор төмөнкү 3 стационардык айылдарды тандап алды: Баткен облусунун Кадамжай районундагы Айрыбаз айылы; Баткен облусундагы Баткен районундагы Кара-Булак айылы; Баткен облусунун Лейлек районундагы Көк-Таш айылы. Бул аймактарда салттуу билимдер жакшы сакталып калган жана аларды жакшы билген улуу муундардын өкүлдөрү, жыгач усталар, табыптар, чеберлер жашашат.

Үчүнчү бап "Өсүмдүктөрдүн салттуу чарбада пайдаланылышы" деп аталат. Анын биринчи бөлүмүндө (Кыргыздардын көчмөн жана жарым көчмөн жашоо турмушундагы өсүмдүктөрдөн жасалган буюмдары жана алардын колдонулушу) XIX к. аягы - XX к. башында Фергана өрөөнүнүн түштүк-батышында жашаган кыргыздардын көчмөн жана жарым көчмөн турмушунда колдонгон өсүмдүк буюмдары, алардын колдонулушу каралат.

Усталар жыгачтын касиеттерин өздөштүрүп, аны табигый жол менен кургатып сактоодо малдын кыгына көмүү, сууга кайнатуу, кабыгын аарчыбай жана аарчып, күндө жана көлөкөдө кургатуу өңдүү жолдорун колдонушкан. Жыгачтарды чаап бөлүүдө жик боюнча анын түндүк, түштүк, батыш, чыгыш тараптарын эске алышкан. Жыгач усталар жыгачтын морттугун, боштугун, катуулугун, бутактуулугун, ширелүүлүгүн, бышыктуулугун карап, ошого жараша буюмдарды жасашкан.

XIX к. аягы – XX к. башында кыргыздардын негизги турмуш-тиричиликте керектелүүчү буюмдары тал, кара тал, терек, арча, жаңгак, өрүк жана тыт жыгачтарынан жасалган. Атап айтканда: чыны, чыны кап, үкөк, чөмүч, кесе, секичек, жаван, сандык, бешик ж. б., чарбачылыкта ээр, камчы, бешилик ж. б.; музыкалык аспаптар: чоор, кыяк жана комуз ж. б. дасыккан жыгач усталар тарабынан кайың, тал, терек, арчадан жасалган.

Өрүктөн комуз, буурсун, соко (жергиликтүү аталышы абзал) жасаган, ээр (эгер, эгар) чабышкан. Өрүк жыгачынан көмүр өчүрүшкөн. Мындай көмүрдүн табы жогору болгондуктан, аны кол-өнөрчүлүктө металл кызытууда, эритүүдө кеңири колдонушкан. Талдан боз үйдүн ууктарын, керегелерин жасашкан. Аны көп колдонгонунун себеби, ийилчээк жана жеңил келет, ошондуктан көчүп конууга, жүктөп-түрүүгө ыңгайлуу болгон. Талдан жасалган идиш-аяктар, чыпыктарынан токулган себеттер жеңил, бышык болот. Талдын бардык түрүнөн үй(там) салганда, анын түз бутактарын сыпчка, ал эми жоон бутактарын тилип үйгө торсун жана "үваса" ("васса", "вассажуп") катары колдонгон. Жергиликтүү эл талдан идиш-аяктарды коюу үчүн текчелерди жана төшөктөрдү (жууркандарды) жыйноо үчүн атайын эмеректерди жасашкан.

Жаңгак жыгачы катуу жана морт келгендиктен төө сандык, сандык, (жергиликтүү аталышы – жаван, жуап), үй тиричилигине керектелүүчү буюмдар: челек (чака), кесе,

табак, кашык жасашкан, комуз да чабышкан. Бирок, Кадамжай өрөөнүндө аны "буралып кетет" деп, - буюмдарды сейрек жасашып, көл өнөрчүлүккө көп колдонушкан эмес. Жыгач усталар башка жыгачтарга салыштырмалуу мырза теректи курулушка жана башка буюмдарды жасоого жумшартуу үчүн 2-3 жыл сууда кармашкан. Арча аталган аймакта кеңири тараган. Анын дарак жана жапалак, бадал сымал *сабыр, кызыл* жана *кара арча* (кадамжайлыктар тоо арча дешкен) деп аталган түрлөрү кездешет. Арчадан бешик, бакан (суу ташыганда эки чаканы (челек) ийинге көтөргөнгө ыңгайлуу болгон жылмаланган илгичи бар жыгач), кеселерди, чөмүч-кашыктарды жасашкан. Кесеге тамак куйганда жана ичкенде буркурап жыты келип турган. Шилби оор жана катуу келгендиктен, жыгачтын бул түрүнөн кол ийик, үзөңгү жана камчы сап сыяктуу аз санда гана буюмдар жасалган. Шилбиден ийик да жасалган. Табылгыдан өз мезгилинде жаанын окторун, камчынын сабын, калем сап, ийик ж. б. тиричиликке керектүү буюмдарды жасашкан.

Жыгачтан жасалган буюмдарды төмөнкүдөй топторго ажыратып кароого болот: 1 Сүт азыктарын пайдаланууда колдонулуучу аспаптар жана идиш-аяктар: челек, чара, чөмүч, аяк, чий, кашык, күп // гүпү (диалект), бишкек, чөйчөк, табак, тор ж. б. 2) дан эгиндерин жана андан ун алууда пайдалануучу аспаптар жана идиш-аяктар: соко, жаргылчактын сабы, айры // бешилик, жыгач күрөк, элек, галбыр (диалект), чары, сандык ж. б. 3) курулуш материалдары катарында пайдалануучу аспаптар жана буюмдар: устун, боз үйдүн жыгачтары (босого, керегe, уук, түндүк, бакан), эмгек куралдарынын саптары, ыранда (сүргү), сызытма, аптама ж. б. 4) тери жана жүн иштетүүдө пайдалануучу аспаптар жана буюмдар: кыргыч, ийлеме, тартма, ийик, бут ийик, тарак, шибеге ж. б. 5) мал чарбачылыгында пайдалануучу аспаптар жана буюмдар: ээр, камчы сап, төөнүн кому, акыр // агыр, жадынын негизи, бешилик // айры, чапкы, чөп, чий ж. б. 6) дыйканчылык иштеринде пайдалануучу аспаптар жана буюмдар: кетмен сап , чөкүч (чукулдук) сабы, күрөк сап, табак, жел челек ж.б. Чийди боз үйдүн керегесинин сыртынан калап коюуга же бир нерсени тосууга, азыктарды кургатууга ж. б. жумуштарга колдонушкан.

XIX к. аягы – XX к. башында Фергана өрөөнүнүн түштүк-батыш кыргыздарын турмуш-тиричилигинде жыгачтан жасалган буюмдар маанилүү орунду ээлеген. Фергана өрөөнүнүн түштүк-батышында жашаган кыргыздар өз аймагында өскөн өсүмдүктөрдүн, бак-дарактардын касиеттерин турмуштук тажрыйба аркылуу кеңири таанып билген. Ошондуктан аларды турмуш-тиричиликте, чарбада, кол-өнөрчүлүктө колдонууда бир кыйла ийгиликтерге жетишкен.

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

Улак тартыш оюнуна атайын атты 1 ай, 3 ай, 6 ай, кээде 1 жылга чейин таптап суутушкан. Иликтенген үч стационардык айылдарда төмөнкүдөй ыкмалар менен чабар аттарды суутуп даярдашкан. Жылкыны суутууда тоют катары буудай, арпа, сулу, мака (жүгөрү) жана бедени кеңири пайдаланып келишкен. Кадамжайдын Айрыбаз айылындагы саяпкерлер жылкыларды таптаганда мезгилине жараша ар түрдүү жемдерди мака (жүгөрү), буудай, күрүч, сулу, арпа ж. б. беришкен. Эң алгач жылкыны буудай менен макага тойгузуп, семиртип, ичине май байлаткан. Чабарга жакын ичиндеги майларды кетирүү үчүн аны сулуга жана арпага өткөрүшкөн. Кээде күрүчтү да сууга демдеп, буудайды сууга кайнатып бышырып, табын кайтарып беришкен. Аш казанына жеңил, жакшы сиңсин деген максатта буудайды сууга чылап, көптүрмө кылып да жедиришкен. Аябай семирип толгон мезгилде суусунун кандырыш үчүн, тамагын жакшы сиңирет деп чоң казанга көк чай кайнатып, жылуу кезинде ичиришкен. Жылкыны таптоо мезгилинде ага берген жем күн сайын көбөйтүлүп отурат. Көп жемди жей албай калган учурду "ат

кайтты" деп эсептешет жана кайрадан жемдин өлчөмүн күн сайын азайтып отурушат. Акырында баштапкы өлчөмдөгү жемди жеп калат.

Лейлектин Көк Таш айлында саяпкерлер атты жооза (май) жана саратан (июнь) айларынан тарта 6 ай бою атты түлөккө киргизген. Түлөккө киргизүү – улак жакындаганда атты күн тийбеген бир жайда байлап багуу дегенди түшүндүргөн, түлөккө байлайт, түлөккө таптады деп да айтылган. Ат багылган жерге күн тийсе бошоң болуп калат дешип, көлөкө (сая) жерде багышкан. Көбүнчө жылкыны арпа менен багып суутушкан. Арпа жем берүүнүн убагы: таң атырып, таң сүрүлгөндө. Кечинде асманга бирин-серин жылдыз чыккан убакта (асманга жылдыз толбой деп айтышкан) экинчи ирет жем беришкен. Кээ бир чабандестер жемди-күн чыгарып беришкен, экинчи жолу – күн батарда. Арпа жем менен кошо бедени да беришкен. Кээ бир саяпкерлер улакка жакын калганда бедени гүлүн бирден жулуп, күбүп салып, чөкүрүнү (сөңгөгүн) гана беришкен. Жылкыны улак оюнунда чабуучу чабандести да мелдешке даярдашкан. Чабандести күчтүү тамак-аш менен тамактандырган. Алсак, думбулду (жүгөрү сотосунун быша элек ширелүү кези) ысык келет дешип, очоктун же тандырдын күйүп бүткөн чогуна (корго) көмүп, бышырып беришкен. Тамактангандан 2 сааттан кийин машыга башташкан.

Балбан күрөш (жергиликтүү аталышы *бел боо күрөш*) оюнуна да, улак чабыштай эле чоң маани беришкен. Балбандарды (палбан) күрөшкө даярдаганда адамга күч-кубат берүүчү дары өсүмдүк-күчаланын данын аз-аздан кымызга кошуп беришип, каруусун күчкө толтурушкан.

Ошентип, чабандести да улакка катышууга жана жылкыны да суутуп мелдешке даяр кылышкан. Ат таптоо ат мүнөзү менен катар өсүмдүктөрдүн да касиети тууралуу билимсиз, тажрыйбасыз мүмкүн эмес. Флоранын касиеттерин терең таанып билүү ат кабылган түрдүү ылаңдардан, кырсыктоолордун кесепеттеринен арылтууга да мүмкүнчүлүк берген.

Үчүнчү баптын "Дыйканчылык менен өндүрүлгөн өсүмдүктөр, алардан жасалган буюмдар жана алардын колдонулушу" деп аталган үчүнчү бөлүмүндө колдо өстүрүп алынган өсүмдүктөрдөн жасалган буюмдар тууралуу сөз болот. Дыйканчылык маданият Фергана өрөөнүндө мурдатан эле болуп келген.

Дыйканчылыкта жердин шартына жараша төмөнкүдөй дан өсүмдүктөрүнүн түрлөрүн эгишкен: 1) Суусу кеңири, суулуу жерлерде жашаган элдер: Сох, Исфайрам, Кожо Бакырган (Козу Баглан) жана Ак Суу дарыяларын жээктеп буудай, арпа, күрүч, жүгөрү, буурчак, маш, зыгыр ж. б. 2) Суусу тартыш кайрак жерлерге буудай, арпа, нокот жана сулу ж. б. эгишкен.

Эгинди ун кылып тартууда үй-бүлөлүк деңгээлде жаргылчакта аз-аздан утуру майдалап, ун алынса, көбүнчө, буудай суу тегирменде тартылган. Баткен, Кадамжай, Лейлек өрөөндөрүндө дыйканчылык менен өндүрүлгөн өсүмдүктөр жана алардан жасалган буюмдар элдин жашоосунда маанилүү орунду ээлеп келген. Өсүмдүктөрдөн өндүрүлгөн буюмдар көчүп-конууда алып жүрүүгө ыңгайлуу, ден-соолукка да пайдалуу. Буюмдардын жасоо ыкмасын мыкты билген усталар жана уздар, кийинки муундардын өкүлдөрүнө, шакирттерине буюмдарды жасоонун ыкмаларын, сырларын калтырып кетишинин өзү, элдик өнөрдүн өсүп-өнүгүшүнө маанилүү өбөлгө түзгөн.

"Өсүмдүктөрдү азык жана дары катары пайдаланылышы" деп аталган **төртүнчү баптын биринчи бөлүмүндө ("Өсүмдүктөрдү тамак-аш, суусундук катары пайдаланылышы жана жасалышынын элдик ыкмалары")** өсүмдүктөрдөн алынган тамак-аш жана суусундуктар тууралуу айтылат. XIX к. аягы – XX к. башында изилденген аймакта жашаган кыргыздар флоранын (өсүмдүктөрдүн) төмөнкү үч түрүн азык катары пайдаланышкан: эгилме өсүмдүктөрдөн алынуучу азыктар; жапайы өсүмдүктөрдөн алынуучу азыктар; бакчачылыкта өстүрүлгөн жашылчалар жана багбанчылыкта өстүрүлгөн дарактардын мөмө-жемиштери. Алардан (өсүмдүктөрдү) тамак-аш жасап, же жасап жаткан тамактарынын даамын жакшыртуу максатында өсүмдүктөрдү кошуп даярдашкан.

Фергана өрөөнүндө дарыялардын жээгинде (Сыр-Дарыя, Ак Суу, Саркент, Кожо Бакырган дарыялары, Сох дарыясы, Исфайрам дарыялары) күрүч өстүрүшкөн. Күрүчтөн палоо, шовла, шир күрүч, суюк аш, мастава (күрүч жана эттен), кордо (күрүчтөн), ж. б. бир нече тамактардын түрүн жасашкан. Тамактарды бышырууда пияз, помидор, бадыраң, сабиз сыяктуу жашылчалар колдонулган. Алар жашылча жана жер-жемиштерди тамак-ашка XIX к. орто чендеринде эле аралаштырып калган, айрыкча ашкабакка кыйла орун берилип, аны сүткө, шорпого, чүчпарага кошуп жана өзүнчө тамак катары да даярдашкан.

Кадамжай, Баткен, Лейлек өрөөндөрүндө жашаган кыргыздарда дан азыктарынан: буудай, арпа, жүгөрү, таруу, күрүч, нокот сыяктуу дандан алынган ун-талкандар мурдатан эле калктын күндөлүк оокаттануусунда орчундуу орунду ээлеп келген.

Жүгөрүдөн, таруудан, кээ бирде макадан (жүгөрү), арпадан көжө жасашкан. Буудай унунан нандын түрлөрү (казан нан, тандыр нан, бурама патыр, жапма патыр, жылдырма патыр, гүлчө нан, патыр нан, көңтөрмө, жылдырма, көмөч нан, пияз патыр, загара нан, арпа нан, чабаты, сүрттомо.) жасалган. Ушул эле өсүмдүктөрдүн данынан ар кандай аталыштагы талкан алынган.

Албайтар - ундан жасалган тамактын түрү. Кадамжай, Баткенде халбайтар, Лейлектин Көк Таш айылында албайтар дешкен. Элгенген унду сары майга же тоң майга (койдун майына) кызартып кууруп алып, ысык келет деп наватты суугa жибитип, куурулган ундун үстүнө суу куюп атала сыяктуу акырын кайнатышкан. Отту акырын жагып, кыпкызыл болуп коюулатганга чейин кайнатышкан.

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

Өрөөндүн калкы жапайы өсүмдүктөрдү да тамак-ашка кеңири пайдаланышкан. Жазгы үзүкчүлүк учурда көк чөптөр адамдын организмине өтө керектүү болот. Ошондуктан, изилденген өрөөндөгү кыргыздар талаа чөптөрүнүн, өсүмдүктөрүнүн адам баласына тийгизген пайдалуу таасирин жана дарылык касиеттерин жакшы өздөштүрүшкөн, аларды тамак-ашка кеңири пайдаланышкан.

Жапайы өскөн үлкөн, чырыш, чыраш, кулунчактан самса, чабаты, токоч жасашкан. Жазда тоолордон таш пиязды терип келишип, тазалап, майдалап кыркып, кургатып кышка сакташкан. Таш пиязды тамак-ашка, патирге кошуп пияз патир жасашкан.

Жергиликтүү кыргыздар көктөмдөгү жаңыдан чыгып келе жаткан жалбыздын жалбырактарынан чабаты, самса жасашкан. Жаңы чыгып баштаганда (кийинчерээк катуу болуп, тамакка колдонууга жарабай калат) терип, кышка кургатып алышкан да, жанчып пиязга аралаштырып жешкен. Сабактуу пиязды жергиликтүү элдер сасык матал дешет. Анын тамырын тамакка пайдаланышкан. Күзүндө тамырын казып алышып, майдалап тууран шорпого, самсага кошушкан. Ошондой эле, отко көмүп койгондо пияздай эзилип калган, аны нанга кошуп жешкен. Түштүк-батыш фергналык кыргыздар зирени тоодон терип келишип тазалап, тамактарга татымал катары кошушкан. Зиренин 4 түрү кездешет: дөө зире, ийри зире, эшек зире, чын зире деп аташкан. Бакчада өстүрүлгөн сейдананы нандын бетине себелеп бышырышкан. Ошондой эле сыгып майын алышып, камыр-ашка пайдаланышкан. Тамакка татымал катары жапайы өсүмдүктөрдөн кийик от, бөрү карагат, эки үйлүү чалкан кеңири пайдаланылган. Чалкандан чай жасап ичишкен. Бүлдүркөнгө бал же шекер кошуп кыям жасап жешкен.

Иликтенген аймакта XIX к. аягында XX к. башында жашаган кыргыздар өзбек, тажик элдеринин таасиринде түрдүү жашылчаларды бадыраң, буурчак, тамакка кошуучу көк чөп татымдарды, андан сырткары жүзүм, коон, дарбыз, пияз, картошка, түрп, кызылча жана сабизди бакчаларында эгип, алардын түшүмүн тамак-ашта колдонуп келишкен. Фергана өрөөнүнүн түштүк-батыш кыргыздары жер өздөштүрүп бак тигип, мөмөлүү бак-дарактарды өстүрүшкөн. Алардын мөмө-жемиштеринен кыям (варенье) кайнатышкан.

Баткен аймагында өрүктү мурдатан өстүрүлүп келген. Баткендеги Зардалы айылынын аталышы иран-парс тилинен которгондо “Өрүктүү” дегенди билдирет.

Баткенде өрүктүн бир нече түрлөрү өстүрүлгөн: супканы, субхони өрүгү, мирсанджали, кандак, исфарак (исфарек деп да аташкан), курмайы(кади курмайы, кызыл курмайы, ак курмайы, кандек) (баткендиктер курмайы, лейлектиктер хурман деп аташкан), ахрори. Өрүктү бышкандан кийин кургатып алышкан, баргек жасашкан. Баткенде гана жаңы бышкан өрүк мөмосүнүн сөөгүн ажыратып, сүзмө кошуп өрүк-курут жасалат. Өрүк курут өтө даамдуу, күчтүү жана аш болумдуу келет.

Чиени Кадамжайда гилас, Лейлекте гелез деп аташат. Лейлек жана Баткенде жашаган кыргыздар гелезди өрүккө окшотуп кайнатып да ичишкен.

Биз изилдеген аймакта тыттын эки түрү: ак тыт (Morus alba), кара тыт (Morus nigran) өсөт. Кадамжайлыктар тыттын түрлөрүн “марварит тыт”, “бөдөнө тыт”, “шат тыт” деп аташкан. Тытты да кургатышып, аларды тамак-аш катарында пайдаланышкан. Исфайрам-Сай чөлкөмүндө жийденин 2 түрүн жыйнап, кургатышкан. Алар нан жийде (чоң жештүү) менен чылан жийде (данеги кичирээк, эти калың, ширин).

Жаңгактын мөмөсүнүн ичинде болуп турган калканын, кабыктарын жана жалбырагын боёк катары пайдаланышкан. Анын маңызы да баалуу жемиштерге кирет, тамак-ашка көп колдонушкан. Лейлектик кыргыздар анардын кабыгын күнгө кургатып, андан боёк даярдашып, териден жана кебезден жасалган буюмдарды, кийим-кечекти боёшкон.

Иликтенген чөлкөмдө жашаган кыргыздардын тамак-аштарынын негизги бөлүктөрүнүн катарын толуктаган дан эгиндеринен, өсүмдүктөрдөн салттуу суусундуктар жасалган. Суусундуктары негизинен сүт жана кычкыл сүт азыктарынан, ошондой эле буудай, жүгөрү, арпа, таруу жана талкандан даярдалган. Дан эгиндеринен жасалган суусундуктарга жарма, максым, бозо, көчө (көжө), куурма чай ж. б. кирет. Жарма, максым, бозо жасалышы боюнча түндүк аймактар менен окшош.

Мусала – чили-жүзүмдөн жасалган суусундук. Жүзүмдүн суусун сыгып алып, аны ачытып, кумганга куюп, сүттөн тамызып ичишкен. Мусала жөнүндө В. П. Кушелевский жергиликтүү элдер жүзүм шарапты (мусалясь) өздөрү үчүн жасашкан деп жазган.

Ферганан түштүк-батышындагы кыргыздар чайды да жогору баалаган. Айрыкча, көк чайды көбүрөөк ичишкен. Көк чай ысык күндөрү адамдын суусундугун кандырып, чаңкоосун баскан. Андан башка куурма чай, үлкөн чай (үлкөндүн тамырын казып алып, тазалап жууп, майда туурап сүткө кайнаткан), сабиз чай – сабизди майда туурап кайнатат), бадам чай (жалбырагын терип кургатып алып, чай кылып ичишкен), адырашман чай (адырашмандын бүрү менен уругунан демделген дары чай) даярдап ичишкен.

Бөрү карагаттын суусун эзип чыгарып суусундук катары ичишкен. Шине – жүзүмдөн жасалган *ширенин* (сироп) бир түрү. Жүзүмдү эзип суусун алышат. Шинени жасап, кышка сактоо үчүн кумураларга, гөзөлөргө куюп алышкан. Кышында же конок келгенде чайга кошуп ичишкен. Фергана өрөөнүнүн түштүк-батыш кыргыздары кымызды ачытып, арча өсүмдүгүн салышкан. Арча суусундукка жыпар жыт берген, кымызга койдун куйрук майын да салышкан.

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

Төртүнчү баптын экинчи бөлүмү (Өсүмдүктөрдү дары катары пайдаланылышы жана алардын жасалышынын элдик ыкмалары) өсүмдүктөрдөн алынуучу дарыларга, алардын жасалышына арналды. Кадамжай, Баткен, Лейлек өрөөндөрүндөгү кыргыздар өсүмдүктөрдү дары катары туура даярдоону үйрөнүү менен түрдүү ыкмаларды колдонушуп, оорулууларды дарылашкан.

Фергана өрөөнүнүн түштүк-батыш аймагында жашагандар социалдык-тиричиликтик инфекциялык (жугуштуу) төмөнкү оорулар менен ооруушкан: безгек, богок (зоб), тиш түшүүчү оору (цинга), эн оорусу (золотуха), жугуштуу көз оору (трохома),

кургак учук (туберкулез), ысытма, тамак оору (ангина), келте (брюшной тиф), темгилдүү келте (сыпной тиф), кызылча (корь), сынык, бүдүр (бөрү жатыш), кычыткы ж. б. Эпидемиялык оорулардын ичинде кеңири жайылганы: ич өтмө, ич келте, темгилдүү тиф, суу чечек (оспа), кайталама келте, тамак оору, кызылча, күйдүргү жарасы, тамак шишип оруусу, көк жөтөл (коклюш). Албетте, мындай оорулардын алдын алуу боюнча белгилүү ченде чаралар көрүлүп турган.

Аталган өрөөндө өскөн өсүмдүктөр тамак-аш катары гана эмес, дары-дармек катарында да кызмат кылган. Кыргыздар дары өсүмдүктөрдө адамдардын ден соолугуна пайдалуу заттар бар экенин мыкты билишкен жана бул заттар менен ооруларды организмден кантип тазалоонун ыкмаларын да жакшы өздөштүрүшкөн. Табияттын дарылык каражаттарынын касиеттери өсүмдүктөрдүн ар кайсы бөлүктөрүндө ар түрдүү өлчөмдө, кээ бир өсүмдүктөрдө бүчүрлөрүндө, жалбырактарында, гүлдөрүндө же мөмөсүндө, кээ бириники – кабыгында, сабагында же тамырында топтолорун, ал эми кээ бир бөлүктөрүндө жок болорун элдик дарыгерлер билишкен, ошондуктан өсүмдүктүн дарылык касиети бар бөлүгүн гана пайдаланышкан.

Негизинен дары чөптөрдү өсүмдүк жетилип гүлдөгөндө чогултушуп, мөмөлөрдү толук бышканда кол менен үзүп жыйнашкан. Кыргыздар жыйналган өсүмдүктөрдү өзгөчө гүл, жалбырак, чөптөрдү кошундулардан тазалап, тезинен кургатууга аракет жасашкан. Анткени, тез кургатканда өсүмдүктөгү активдүү заттарды бузуучу таасири токтотулат. Өсүмдүктүн дарылык касиетин жакшы сакталуусу жана сапатынын жогору болгондугу үчүн тез кургатуу зарыл болгон.

Сыркоологон адамдарды дары чөптөр менен элдик ыкмада дарылоону төмөнкүдөй тартипте жүргүзүп ккелишкен: Ат кулактын тамырын казып алышып, майдалап түрдүү жараларга, тери ооруларына коюшкан. Жалбырактарын терип келишип, суусун сыгып алып, тиш ооруганда оозду чайкашкан, ичтеги курттарды түшүрөт дешип, суута кошуп ичишкен, өсүмдүк майына же суурдун майына аралаштырып, сыздоокту, жараларды, кычытманы дарылашкан.

Козу кулактын жалбырагы, гүлү кан басымды төмөндөтүүдө, жүрөк ооруга, көз ооруга, көздүн кан басымына, кычышкаактыгына табылгыс дары болуп саналат деп эсептешкен. Бул дары чөптүн кайнатмасы менен көздү жууган. Чай кылып демдеп да ичишкен. Адамга күч-кубат берген.

Тоо эндиктин *(лат. macrotomia euchroma / макротомия красящая)* кургатылган талкан тамырын сүткө 1 чымчым салып, 15 мүнөт кайнатып, 1 күндө 2 маал ачкарын ичишип, жөтөлгө, тамак оорусуна (бронхит, ангина жана какырыкка), өпкөсүнө суук тийгенге, сасык тумоого (гриппке) дары катары пайдаланышкан. Кадамжай аймагынын Айрыбаз айылынын тургундары ала пес (ветелиго) оорусуна тоо эндикти колдонушкан. Ошондой эле эндиктин тамырын салттуу дарыгерчиликте өпкө оорууга, кан түкүргөнгө, ашказан жарасына, баш ооруга, безгек, калтыратма, кесилген жараларга да дары катары пайдаланышкан.

Жергиликтүү кыргыздар алтын тамырды (тамыры күрөң түстө болуп, жыттуу келет) казып алышып, көлөкө жерде 20 күн кургатып, тамыры жоон болгондуктан сокуга салып жанчып алышып, ашказан жарасына (язва), ашказандын тырпы кетип калганда, ичеги, баш ооруларына, ичтен кан өткөндө, аялдардын айызы келип токтобой калса жана пес (ала) оорусуна (ветелиго) колдонушкан. Тер буулуп чыкпай калганда чай катары кайнатып ичишкен.

Бозунач (Самарканд өчпөс гүлү) эрте саратанда (июнь) чыгып, асат (август) айында бышат. Жергиликтүү калк бул дары чөптүн жалбырагы менен гүлүн дары катары пайдаланышкан. Кан басымы көтөрүлгөндө, сарык оорусуна, өттөгү таш-кумдан арылуу максатында чай кылып демдеп ичишкен. Бозмочту көп ичишкен эмес. Анткени, кан басымды түшүрүп жиберет. Даамы ширин келет

Фергана өрөөнүнүн түштүк-батыш кыргыздары күчаланы (лат. arum korolkowii / аронник королькова) "жыландын макаси", тажик элдери "күчала" деп аташкан. Күчала

эркек жана ургаачы болуп эки түргө бөлүнөт. Эркек күчаланын дарылык касиети күчтүү, ургаачысында андай касиет жок. Күчаланын ургаачысын тиш оору, баш оору сыяктуу жеңил-желпи ооруларга ичишкен. Көтөн жараны (геморройду) дарылоодо да күчала пайдаланылган.

Эрмен (лат. artemisia absinthium / полынь) тери ооруларына, кычыткыга (котур, кычыма) дары болуп эсептелет. Котур эң бир жугуштуу оруулардын бири болуп саналат.

Ит мурун - бадал сымал (кээ бири чөп сымал өсөт) жапайы жана экме өсүмдүк (лат. fructus rosae / шиповник). Жергиликтүү эл ит мурунду *гүлсөөгар* деп аташат. Дарылык бөлүгү катары мөмөсүн пайдаланышкан. Аны кан басымы жогорулаганда, ашказан жарасына, боордун, өт баштыгын, ичегилердин, бөйрөктүн, табарсыктын ооруударында, аз кандуулукту дарылоодо колдонушкан.

Ачуу бадамдын (лат. amygdalae amarus / миндаль горький, миндаль бухарский / роза гүлдүүлөрдөн) маңызын кыргыздар богок (зоб), баш ооруга дары катары жешкен. Орто кылымдарда эле Абу Али ибн Сина ачык бадамдын уругу менен майын жөтөлгө, астма оорусуна, кан түкүргөнгө пайдаланып келген.

Кыргыздар чычырканактын мөмөсүн терип алышып, ашказанга, энтиккенге (дамыкканга) жүрөккө дары катары колдонушкан. Тамырын казып алып, тазалап жууп, 5 мүнөт кайнатып, бир маал ичишкен. Анын майын да дары кылышкан.

Тамыры чачтай майда болгондуктан миң тамыр (лат. angelika / дудник) деп аташып, чай кылып ичишкен, күйүккө жана оозу ойолгонда талкан кылып майдалап сээп же сүртүп коюшкан. Аялдардын жыныс ооруударына да дары катары пайдаланышкан.

Аркар оту (лат. rhaponticum / маралова трава) жогору кан басымын төмөндөткөн жана аз кандуулуктан арылткан. Баш, ашказан жана ичеги ооруларына дары катарында колдонушкан.

Долононун (лат. crataegus / боярышник) мөмөсүн жана сабагын дары катары пайланышкан. Энтиккенди, бөйрөктүн шишигин, ичтеги шишикти дарылаганга пайдаланышкан. Күнүнө 2 жолу ачкарын ичишкен. Баш, жүрөк ооруларына да колдонушкан.

Ыргайды (лат. cotoneaster / кизильник) кан сийип калганда, бөйрөктүн ташына дары катары ичишкен. Ыргайды 1 күндө эки жолу ачкарын ичишкен. Бул дарыны ичкенде күчтүү тамактанышкан: койдун этинен жасалган шорподон ичирип, төшөккө жылуу ороп коюшкан.

Тумоологондо адам жаткан бөлмөнүн абасын тазартуу үчүн адырашман (лат. peganum / гармала) түтөтүшкөн. Чыгууга (чыкмага), бүдүргө табылгыс дары катары пайдаланышкан. Чыгуу чыкканда казанга суу куюшуп, адырашманды салып, 15-20 мүнөт кайнатып, табы кайткандан кийин кайнатмага оорулууну жуундурушкан. Элдик дарыгерчиликте кызыл жүгүрүккө, безгек, талма, тери ооруларында колдонуп келишкен.

Кереч, геренч (лат. angelika / конлосилениум / чатырдуулардан) - тоодо өсүүчү, дарылык касиети чоң өсүмдүк. Фергана өрөөнүнүн түштүк-батыш аймагындагы кыргыздар *геренч* деп айтышат. Жоондугу сөөмөйдөй болгонун алып, чайнекке салып, кайнаган сууну куюп, бир аз тындырып, жүрөк оорусуна дары кылып ичишкен. Оозлогу ар түрдүү жагымсыз жыттардан арылуу үчүн геренчтин 1 чымчымын алып, оозго салып соргон. Лейлектиктер курутка кошуп кайнатышкан.

Түз өрмө кара (лат. corydalis stricta / хохлатка прямая / апийимдерден) - Баткенде "акыл кара", Кадамжайда "бурма кара", Лейлекте "өрмө кара" деп аталган жерден өрүлүп чыккан дары өсүмдүк. Кол, бут ж. б. чыкканда, сөөк сынганда, бөйрөк ооруларына дары катары пайдаланышат.

Аюу оттун же аюу чачтын аюу чач (лат. prangos / прангос / чатырдуулар тукумунун шашыр уруусундагы түрү) тамыры дары. Кескенде көгүш түстөгү сүтү чыгат. Аны жараларга колдонушкан. Ашказан жарасына жана ашказан оорусуна дары деп колдонушкан. Мындан сырткары ич катканга да дары. Аюу оттун тамырын эркектердин

жарамдуулугун күчөтүү, жетишерлик күчкө ээ болуу үчүн (потенцияны көтөрүү) дары катары пайдаланышкан. Тамырын кайнатып чайырын алган жана жатаардан 2 саат мурун оозго салып соруушкан.

Каакым-кукум (лат. tarahakum officinale wigg / одуванчик) – көп жылдык өсүмдүк. Жергиликтүү калк *мама каймак* деп аташкан. Бул өсүмдүк ашказан, бөйрөк, баш ооруларына дары катары эсептешкен. Эрте жазда каакымды жаңы чыкканда жалбырактарын таза кылып жууп, канды тазалайт дешип, бир жылда 3 жолу тамак катары жешкен.

Сары кызгылт апийим (лат. papaver croceum / мак оранжевый) Лейлектин жергиликтүү жашоочулары көк наари, көөнари деп аташкан. Жөтөлгө, көк жөтөлгө жана суук өткөнгө аны ташка жанчып, отко чала кууруп, чайга салып ичиришкен.

Жантак тикендин (лат. alhági / верблю́жья колю́чка). тамырын казып, кайнатып көтөн жараны (геморройду) жуушкан. Ички жагында болсо сууну көтөн чучуктун ичине айдашкан. Жантактын тамыры ачыштырбайт, 3 жолу жууса таптакыр айыгып кеткен.

Ошондой эле, Сүлүктүнүн жергиликтүү эли кара талдын жаңы чыккан чырпыгын күйдүргү жарасын (сибирская язва) дарылоодо колдонушкан. Кара талдын чырпыгын кесип алып, чокко салып кызытып жаранын бетине басышкан. Өзөгү катуу сөөктөй болот, кызыган кара талды бир жолу катуу басып алышканда, жарылып ириңи, өзөгү чыгып айыгып калган.

Осмону чач түшкөндө, таз оорусуна да колдонушуп, баштын терисине коюу кылып сүртүшкөн. Ошондой эле кыргыздар осмонун жалбырактарын суук тийгенде чай кылып ичишкен. Осмонун суюктугу көздүн эң ички кабатына – тор кабыгына дары, мындан сырткары осмо көздөгү ооруларды жок кылууга жардам берет деп ишенишкен.

Кына өсүмдүгүн (лат. impatiens / недотрога) чыгуу жана кычышкаак ооруларына, диатезге, экземага каршы пайдаланышкан. Кол - бутту тердегенден сактаган жана буттагы жагымсыз жытты кетирет.

Мисте, писта (фисташка) – бир жыл мөмө берет, экинчи жылы мистенин ичи көңдөй болуп, мөмө салбай куруп калганда изилденген чөлкөмдү жердеген эл “бужугум” (лат. galla / бузгундж / галлы), “бужугум салды” дешкен. Аны терип алып, кургатып, сокуда майдалап, ооз оюлганда жана ээзилгенде, тамак шишигенде, жөтөлгөндө оозго, тамакка сээп дарылашкан. Лейлектин Арка айылында бужугумду – *алмачык* деп да аташкан.

Сабактуу пиязды (лат. alliumstipitatum / лук стебельчатый) жегендерде бүдүр, сыздоок жаралары чыкпайт жана кишинин дене боюн чыңдап, күн суукта ооруга чалдыккандан сактайт деп билишкен. Жергиликтүү жашоочулар *сасык мамал* деп аташкан.

Зирени сууга кайнатып, жатыны ооруган жана төрөбөгөн аялдардын астын буулашкан. Жарым саат буулашкандан соң, күчтүү тамактандырып – койдун этинен жасалган шорпо ичирип, тердегенче төшөккө жылуу ороп коюшкан.

Төрөттөн чалынып, оозу, эриндеринин кычыгы такай оюлган аялдарга зирени сокута жанчып, талкан кылып, оозуна себишкен. Кээде тилдин астына күн сайын бир чымчым таштап коюшкан. Зиренин талканы оорунун тамырын соолутуп, кийинки төрөттөн кийин аялдын оозу оюлбай калган.

Жапайы сарымсак, жапайы пияз (лат. allium ursium / черемша, колба) суунтан чыккан жараттарга дарылык катары пайдаланышкан. Жергиликтүү жашоочулар сасык пияз, жапайы пияз деп аташкан.

Жыйынтыктап айтканда, аталган мезгилде калк арасында, сөзсүз, жугуштуу жана жугуштуу эмес бир топ оорулар болгон. Аларга кокустуктарда колдун, буттун ж. б. чыгып кетиши, сөөктүн сынышы кошулат. Илимий медицинадан кабары жок жергиликтүү калк бул оорулардан чөп-чардын, табигый ысык суулардын, минералдардын ж. б. у. с. касиетин пайдаланып дарылап келишкен. Мунун баары кылымдар бою топтолгон турмуштук тажрыйбанын натыйжасы.

Азыркы медицинада да табигый чөптөрдүн дарылык касиети копумча каражат катары пайдаланылып жатышы бекеринен эмес. Ошол эле учурда айрым дары чөптөрдү жыйноого ойлонулбаган жырткычтык мамиле калыптанууда, б. а. алардын жоголуп кетүү коркунучу жаралууда.

Төртүнчү баптын үчүнчү бөлүгү “Өсүмдүктөрдүн мал ыландарын дарылоодо пайдаланылышы” деп аталат жана анда элдик ветеринария жөнүндө сөз болот.

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

Кыргыздарда уй туугандан (төлдөгөндөн) кийин тура албай калганда (оорунун орусча аталышы: родильный парез, жергиликтүү эл “көтөрөм болуптур” дешкен) уйдун денесин жылуулап жаап, кийик отту (лат. ziziphora / зизифора / эрин гүлдүүлөр) сууга кайнатып, чайын ичиришкен.

Баткен аймагында жашаган калк мал ыландарына б.а чалыр (чалгыр) болгондо эрмен шыбакты кайнатып 1 күндө 3 жолу ичирген. Малды кене, бит жана бүргөдөн арылтуу үчүн ак шыбакты сууга салып (дааамы ачык болот) кайнатып, шыпыргы менен малга чачкан. Жаныбарлардын канын соруп тамактанган мителер малдын денесинен күбүлүп түшүп калышкан. Төө чечек оорусу менен ооруганда арчаны сууга чылашкан да төөнүн оозу-мурдун жуушкан, түтүнү менен аласташкан. Кой биттегенде, кене жабышканда анын күлүн себишкен.

Фергана өрөөнүнүн түштүк-батыш аймагындагы кыргыздар малдын ичегиндеги курттарды жок кылууда ак чайыр (лат. ferula kokanica / кокон ферула кокандская) чөптү кайнатып ичиришкен. Ошондой эле, мал боор курт оорусу менен ооруганда илдеттен арылтуу үчүн атайын ак чайыр, кара чайыр өскөн жерлерге айдап багышкан. Аны оттогон малдын боорундагы курттар өлүп жок болуп, ыландан арылган.

Жылкылардын тамак бездери шишип ириңдеп, мурдунан маңкасы (чимкириги) куюлуп, сакоо ыланына учураганда кыргыздар адырашман чөбүн түтөтүп, жыттатышкан. Сакоо оорусу тай-кунандарда көп кездешкен .

Антызды көбүнчө жылкынын бир нече илдеттерине каршы пайдаланып келишкен. Ат чалгыр болгондо антыздын тамырын кайнатып ичиришкен, тамырын (даамы ачуу болгондуктан) жылкынын жемине аралаштырып берген, өсүмдүктү кайнатып, табын кайтарып, атты жууган. Жылкынын кычышкаак оорусу менен ооруганда да антызды сууга кошуп ичирген.

Бодо малдын ооруларына кадимки өрүктүн пайдасы чоң экендигин билишип, өрүктү кургатып кайнатып чүлү (компот) кылып берген. Өрүк кактын кайнатмасы малдын табитин ачкан.

Мал карасан илдетине чалдыкканда да карындызды колдонгон.

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

Бүгүн, албетте, аталган ж. б. мал ыландарынын алдын алууда, дарылоодо заманбап ветеринария бир топ алдыга чыкты. Ошентсе да, мал үчүн, анын этин пайдаланган адам үчүн кыйла коопсуз табигый каражаттарды колдонуу пайда гана алып келет деп ойлойбуз.

Тилекке каршы, мезгил өткөн сайын кыргыз элинин салттуу билимдеринин катарын толуктап келген мал илдеттерин өсүмдүктөр менен салттуу дарылоо ыкмалары унутта калып баратат. Адам ооруларына, мал ыландарына карата колдонулуп жаткан дары чөптөргө аяр мамиле кылуу да заман талабы. Жаратылышка аң-сезимдүүлүк, сарамжалдуулук, акыл-эстүүлүк менен мамиле кылуу гана анын чексиз сырларын (өсүмдүктөрдүн дарылык касиетин) таба билүүгө, коргоого, анын байлыгын сактоого жана көбөйтүүгө мүмкүнчүлүк берет.

Бешинчи баптын (Өсүмдүктөрдүн күндөлүк турмуш-тиричиликте пайдаланылышы) "Өсүмдүктөрдүн тери жана жүн иштетүүдө пайдаланылышы" деген бөлүмүндө өсүмдүктөрдөн алынуучу боектор тууралуу сөз жүрөт. XIX к. аягы жана XX к. башында Ферганалын түштүк-батыш аймактарында жашаган кыргыздар териден жасалган буюмдарга же болбосо кие турган кийим-кечелерге өң-түс берүү үчүн талаа өсүмдүктөрүн, дан өсүмдүктөрүн, жана сүт азыктарын (айран, сүзмө) пайдаланышкан. Өсүмдүктөрдөн боёк жасап, абдан жумшак ийленген териге боёк сүртүп, ага жарашыктуу өң-түс берип даярдалган буюм өңүнө, көркүнө чыгып, сапаты жогору болгон.

Тери өңдөлүп жана ийленип бүткөндөн кийин жасала турган буюмга карата ага өң-түс берүү иши жүргүзүлгөн. Кыргыздар териге сары же болбосо кызыл өң-түс берүү үчүн төмөнкү өсүмдүктөрдүн: ышкындын, кызыл мыянын (солодка) тамырларын жана анардын кабыгын пайдаланышкан. Аталган өсүмдүктөрдү кайнатып, зыгыр өсүмдүгүнүн майын кошуп, чоң идишке кошулманы куюп, терини бир-эки күн чылап, кургатат. Териге ошондо тиешелүү өң кирет.

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

Боёо жүрүмүндө флора жаңы, жаш жана кургатылган тариздe колдонулган. Кургатылган өсүмдүктөрдөн алынган боёк өңү өчкөн эмес. Жаңы, кургатылбаган өсүмдүктөрдөн көбүнчө ачык түстөрдү алышкан, бирок, көп убакка чейин сакталбай, бат эле өчүп кеткен.

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

Боёо жүрүмүн – ыраңга, раңга салуу (түс берүү) деп айтышкан. Алар көбүнчө жамгырдын суусун пайдаланышкан. Өсүмдүктүн сабагына, кабыгына, тамырына боёодо жүндү 2-3 саат бою от жагылган сууда кармашкан. Эгерде мындан көп убакыт кармалып калса, жүн катуу болуп калган. Жүн керектүү түскө боёлгондон кийин оттон түшүрүп муздаганча коюшкан.

Чагаандан (чалкандан) саргыч боз (бежевый) түс алынган. Өсүмдүк бышканда терип алышып, көлөкөгө кургатып, жамгырдын суусуна салып 3-4 саат чылап коюшкан. Андан соң казанга куюп, койдун же эчкинин ак жүнүн салып, отту жай жагып (казандагы суу кайнап чыкпагандай кылып жагышкан) 1 саат кармашкан.

Пияздын кабыгынан, чычырканактын мөмөсүнөн, бөрү карагаттын тамырынан сары түстү, сары чай чөптөн кызыл түстү, арчадан сары түстөн күрөң-жашыл (хаки) түскө чейин, осмодон жашыл түстү алышкан. Осмонун эки жылдык болуп саналган, майда сары гүлдүү суюктугунан кыргыздар ток көк түстү алышкан.

Кынадан сары түс, анардын кабыгынан кызыл-сары түс алышкан.

Боёк көпкө сакталуусу үчүн ачык ташты (нашатырь), кээде ап тузун колдонушкан.

Жипти чымкый кара түскө боео үчүн жаңгактын жалбырагын, кабыгын пайдаланган. Боёк боло турган бардык өсүмдүктөрдү жайдын акыркы айында алышкан. Алар күн тийбеген көлөкө жайда кургатылышы керек болгон.

Боекторду зарыл өлчөмдө бири-бири менен аралаштырып жаңы түстөгү боёкторду алууну да өздөштүрүшкөн.

Бешинчи баптын экинчи бөлүмүндө өсүмдүктөрдүн сулуулук каражаты (косметика) катары пайдаланылышы каралды. Кыргыздар да башка элдер сыяктуу эле адамдардын келбетине, сулуулугуна өзгөчө маани беришкен, айрыкча аялзатынын сулуулугуна көңүл бурушкан. Коздоонуу, сулууланyy үчүн аял заты осмо, кына жана эндик ж. б. өсүмдүктөрүн пайдаланышкан. Сулуулукту жана жаштыкты көпкө сактоо

үчүн териге серпилмелүүлүк, ийкемдүүлүк беришип жана беттеги бырыштарды, сөөлдү, меңди (калды) жок кылуу, күндөн сактануу үчүн түрдүү өсүмдүктөрдөн жасалчу каражаттарды колдонушкан.

Осмону аялдар арасында көбүрөөк колдонуу XX к. башына туура келет. Осмонун жалбырактарын терип, күнгө аз убакыт жайып, соолутуп (соолуганы териге жакшы кирет дешкен), суусун – маңызын сыгып каш-кирпиктерге коюшкан. Осмону пайдаланып беттерине кал да коюшкан.

Кынанын жалбырактарын чач, тырмак (кол жана буттун тырмактарын) жана алакандарды боёо үчүн пайдаланышкан. Кынаны бышкандан кийин кесип алып, күнгө таштап соолугандан кийин майдалап алып, өнү жакшы кирүү үчүн ачык таш (квасц) кошушкан. Лейлектик кыргыздарда көбүнесе кечинде жатар мезгилде кынаны колго жана бутка коюп таңып жатышкан. Анткени, түн ичинде адам уктаганда жай жатып, териге жакшы сиңген.

Кыргыз аялдары эндик өсүмдүгүнүн тамырын казып алышып, майдалап, беттерине упа кылып жана эриндерин кызартуу үчүн койгон. Эндик - упа бетти шамалдан (суукта бетти жарылып жана ысыкта күн көтөрүп кетишинен) жана күндөн сактаган.

Сары козу байчечекейдин тамырын, дашпараң (медный купорос) жана акпакты (күрүчтүн майдасы) бирдей өлчөмдө алып, сокуга жанчып ундай кылып майдалап алышып, анан кара ыраң менен аралаштырып коюшкан. Бул тиш калы деп аталган. Кыргыздар тиш калы менен тиштерин боёшуп, сулуулук каражаты катары пайдаланып келишкен. Лейлек, Баткен чөлкөмүндө жашаган элдер бул кошулманы – чардали деп аташкан. Аны ар дайым колдонгон аялдардын тиштери аябай бекем болуп, 80-90 жашка чыкканда да, өлөр-өлгөнчө түшкөн эмес.

Жаш келин-кыздар, жаш балдар таштардагы эңилчекти нымдап, ыңгайлуу жалпак таш менен сууланган эңилчекти аралаштырып эзип, колдорунун алаканына, тырмактарына коюшкан. Таш кына колго сулуулук эле тартуулабастан, дарылык касиети да чоң болгон. Колдорду тердегенден арылткан, канчалык көп коюлган сайын тырмактар этке жабышпай, акырындап көтөрүлө баштаган.

Сарымсактын сабагынын түбүн 5-10 см. кесип алып, оттун коруна басып, карарып күйгөндөн соң, аялдар каштарына сүртүшкөн. Кашты карартып сулуу көрсөткөн.

Учурда, аталган өсүмдүктөрдүн ичинен осмону гана пайдаланышат, ал эми калгандары унутулган.

Алтынчы бап "Каада-салттарда өсүмдүктөрдүн мааниси" деп аталат. Анын биринчи бөлүгүндө ("Өсүмдүктөрдү каада-салт-жөрөлгөлөрдө пайдалануу) ырым-жырымдарда пайдаланылган өсүмдүктөр тууралуу кеп болот. Ферганалын түштүк-батыш аймагын жердеген кыргыздар өсүмдүктөрдү рационалдык максаттарда колдонуу менен катар каада-салт, ырым-жырымдарда да кеңири колдонушкан. Коомдук, табигый жүрүмдөрдүн чыныгы жана түпкү себептерин аңдап-билүүгө алсыз болгондуктан, элдер түрдүү ырым-жырымдар аркылуу тилегине жетүүгө умтулган. Келинди көчүрүп барарда ал отуруучу арабага "келиндин ырыскысы мол болсун", - деп кебек себишкенин белгилеген.

Келинди көчүрүп келишкенден кийин, үйдү арча же адыраман менен ысырыкташкан (аласташкан), келиндин башынан ылдый буудай чачышкан. Келинди таштап кетерде отурган жеринен жылдырбай колтугуна эки нанды кыстартып, көйнөгүнүн бир этегине сабы жыгач балтаны бастырып кетишкен.

Баланы бешикке алгач салганда арчанын же адырашмандын бүрүн түтөтүп аластайт, бешиктин үстүнө "буудайдай болуп өнүп өссүн", - деп куурулган буудайды себишкен. Баланын башына токоч нан, бычак коюшат. Ошондой эле, нан адамды жамандыктан коргойт деген мааниде беймаалда (шам мезгилинде, кечинде) сыртка чыкканда наристенин койнуна нан салып коюшкан.

Маркумду акыркы сапарга узатуу салтында да бир канча өсүмдүктөрдү пайдаланышкан. Алсак: жалбызды, райханды (базилик), кээде эрменди же шыбакты

бөлмөнүн бурчуна коюп коюшкан. Сөөк жуула турган сууга бир ууч ак пахта (кебез) салып коюшкан.

Кыргыздарда боюнда бар келиндин төрөтү жеңил болсун деп кайнэнеси кудайы атап, айылдагы аялдарды чакырып, шаршемби күнү Умай энелерге ундан атала жасаган. Атала ичилип бүткөндөн кийин гана башка тамактар тартылган.

Бала төрөлгөндөн кийин перзенттүү болдук деп ата-энеси кубанып, жентек той беришкен жана ага арнап нан менен сары майдан жанчман тамагын жасашкан. Аны айылдан конокторду чакырып таркатышкан.

Жети токоч жасоо ырымы – адам кырсыкканда, ооруга дуушар болгондо, түшүнөн чочуганда (жаман түш көргөндө) кырсыктын же оорунун аягы жакшылык менен аяктаса экен деген максатта аткарылат.

Жаш баланын алты айдан бир жарым эки жашка чейинки мезгилинде чачы тегерениш жол түшкөндөй болуп өспөй калганда, көздөрүнүн каректери гылырайып (көзү кылыйып) баштаган. Бул оорудан айыгыш үчүн, баланын көзү гылыр болуп калбасын деп энеси атайын баласына арнап патир жасап казанга бышырган. Айылдагы карыган кишиге, болгондо да кемеге түшкөнгө патирди кестирген. Жай айларында, айрыкча асат айында (августта) жаш балдар ич өткөк оорусу менен көп ооруган. Балдарын бул касалдан (оору, кесел) жакшы кылуу (сакайтуу, айыктыруу) үчүн энеси ниет кылып челпек бышырган. Паристенин энеси ырымдап бышырылган челпектерди эмдеген кемпирге берип кеткен. Бала көзүн бат-баттан ирмеп (көзүн кыйбыңдата берсе) калганда парпи болуптур дешкен. Эмчи байбичелер дуба кылып, сурпаны жазып, баланы жылаңачтап, ичиндеги унга ары-бери томолотуп алышкан. Андан соң баланын бети-башын аарчып, кайра кийимдерин кийиндирип коюшкан. Сүннөткө отургузулуучу баланы “Кочкордой бала болсун”, - деп ниет кылып, кочкордун сөлөкөтүндөгү жети даана боорсокту бышырышкан. Бертик оорусуна чалдыкканда ноокастаган кишинин жакын адамын бертик сураткан. Бертик суроо жөрөлгөсүн аткарууда оорулуу кишинин жакын адамы табакка жыгач чөмүчтү салып, жети үйдү кыдырып, азык сурап келген. Лейлектин Көк Таш айылындагылардын берген маалыматы боюнча, бир чөмүч ун салып беришкен. Жети үйдөн жыйналган унду, азыктарды сууга салып камыр жууруп, бертик көмөчүн оттун коруна тегиз кылып бышырат. Ундан атала бышырып оорулуута ичиришкен. Бертик нан бышкандан кийин оорулуунун белине тартып жаткырып коюшкан. Оорулуу тердеп айыгып калган. Көз тийбесин деген максатта көз боорсок даярдап, аларды жипке тизип илип койгон. Арбайлардын рухуна деп челпек бышырышып, дуба кылышып, мазарга жакын жашаган койчу-колоңдорго таркатып беришкен. Сөөл чыкканда жуманын шаршемби күнү ай толгондо эмчи апалар “Сөөл айда болот да, адамда да болобу”, - деп кишинин сөөл чыккан жерлерине ун сээп, айды көздөй үйлөп учурган.

Бүбү-бакшылардын негизги куралы: кара талдан жасалган малдын туягын элестеткен камчы, чилдирман (ийилчээк жыгачка бодо малдын ашатылган терисин каптаган музыкалык аспап) болгон. Алардын айтымында ооруну жин чакырат, оорулууну сакайтуу үчүн ал жинди айдап чыгыш керек. Айдап чыгуу каражаты катары камчы (сабы жыгач), дарактардын чырпыктарын пайдаланышкан.

Бүбү-бакшылар үйдү “жиндерден тазалоо” үчүн да кырк бир кургак чөп, пахта буласын, буудай унун пайдаланышат. Кирене жоюуда нанды, калемпирди пайдаланган учурлар көп кездешет. **Алтынчы баптын экинчи бөлүмү** кооз өсүмдүктөрдүн элдин руханий дүйнөсүнө тийгизген таасирине арналды. Ферганалын кыргыздар жашаган түштүк-батыш аймагында өзүнүн кооздугу, адаттан тыш турпаты менен элдин кызыгуусун жараткан, ошого байланыштуу руханий дүйнөсүнөн өзгөчө орун алган флора түрлөрү бар. Алар жергиликтүү элдин тили менен айтылып жүргөн Айгүл гүлү жана Зулпучач.

Корутунду

Жыгачтан жасалган буюмдардын салттуу түрдөгү формалары жана айрым жасалгалары түндүктө жашаган кыргыздар менен түштүктө жашаган кыргыздарда гана

эмес, бир аймакта т. а. Фергана өрөөнүндө (Кадамжай, Баткен, Лейлек, Кызыл-Кыя жана Сүлүктү) жашаган элдердин турмуш-тиричилигинде пайдаланган буюмдарынын окшоштук жана айырмалуу бөтөнчөлүктөрү бар экендигин жыйналган этнографиялык талаа материалдарынан көрүүгө болот.

Ферганалын түштүк-батышында жашаган кыргыздардын турмуш-тиричилигинде пайдаланган жыгачтан жасалган буюмдарды топторго ажыратып кароого болот: үй буюмдары (чыны, чыны кап, үкөк, чөмүч, кесе, секичек, жаван, сандык, бешик ж. б.); музыкалык аспаптар (чоор, кыяк жана комуз ж. б.); сүт азыктарын пайдаланууда колдонулуучу аспаптар жана идиш-аяктар (челек, чара, чөмүч, аяк, чий, кашык, күп / гүү (диалект), бишкек, чөйчөк, табак, тор ж. б.); дан эгиндеринен ун алууда пайдалануучу аспаптар жана идиш-аяктар (соку, жаргылчак, айры / бешилик, жыгач күрөк, элек, галбыр (диалект), чары, сандык ж. б.); курулуш материалдары катарында пайдалануучу аспаптар жана буюмдар (устун, уук, керки, теше, балта, ай балта; араа, бургу, ыранда, сызгыма, аштама ж. б.); тери жана жүн иштетүүдө пайдалануучу аспаптар жана буюмдар (кыргыч, керки, ийлеме, тартма, ийик, бут ийик, тарак, шибеге ж. б.); мал чарбачылыгында пайдалануучу аспаптар жана буюмдар (ээр, камчы сап, акыр / агыр, жады, чапкы, чөп, чий ж. б.); дыйканчылык иштеринде пайдалануучу аспаптар жана буюмдар (соко, кетмен, чөкүч, күрөк, табак, жел челек ж. б.); кол өнөрчүлүк иштеринде пайдалануучу аспаптар жана буюмдар (жыгач (түрлөрүнө карата) кескич, кыргыч, ыранда (фуганок), ойгуч (көзөнөктөөчү, чийме сызчу), арaанын, балтанын, тешенин (керки), ай балтанын ж. б. сабы). Фергана өрөөнүнүн түштүк-батышында жашаган кыргыздар өз аймагында өскөн өсүмдүктөрдүн, бак-дарактардын касиеттерин турмуштук тажрыйба аркылуу кеңири таанып билген. Ошондуктан, аларды турмуш-тиричиликте, чарбада, кол-өнөрчүлүктө колдонууда бир кыйла ийгиликтерге жетишкен.

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

Кыргыздар бул мезгилде мал-чарбачылык менен катар дыйканчылык менен да алектенип, турмуш-тиричилигинде дан өсүмдүктөрүн: буудай, арпа, таруу, сулу, нокот, күрүч (шалы), маш, зыгыр, масал, жүгөрү ж. б., көк чөптөр жана жашылчалар: пияз, помидор, бадыраң, сабиз, шалгам, түрп, ашкабак ж. б. өстүрүшкөн. Өстүрүлгөн өсүмдүктөрдүн түшүмүн тамак-ашка кеңири пайдаланышкан, ал эми өз керектөөсүнөн ашып калган артыкбаш дан, жашылчалардын түшүмүн сатыкка чыгарышкан.

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

Жапайы өсүмдүктөрдү азык-тамак катары жана сыркоологон адамдар үчүн дары катары натыйжалуу пайдаланып келишкен.

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

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

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

Аттын күлүк болорун алдын ала билип жана аны күлүк кылып таптоо адам өздөштүргөн өнөрлөрдүн эң мыктыларынан. Мында атты белгилүү бир көндүмдөргө машыктыруу менен катар жей турган азыгын да туура тандап, режимин туура уюштура билүү керек.

Тери менен жүндү иштетүүдө алардын табигый түсү көп түстүү коолдук буюмдарын жасоодо жетишсиз болгон. Ошондуктан жасалма боектор да зарыл эле. Аларды кыргыздар жапайы жана маданиятташтырылган өсүмдүктөрдөн алышкан. Боёкторду *анар, осмо, пияздын кабыгы, арча, чалкан, чычыркан̆ак, сары чайчөп, бөрү карагат, кына, чырыш* сыяктуу өсүмдүктөрдөн алышкан. Боёкторду зарыл өлчөмдө бири-бири менен аралаштырып жаңы түстөгү боёкторду алууну да өздөштүрүшкөн.

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

Көчмөн жана жарым көчмөн калктын жашоосу малга байланыштуу экендиги белгилүү, ошондуктан көчмөн чарбадагылардын ой-тилеги малдын башын өстүрүүдө, ылаңдан, бөөдө кырсыктан сактап калууда болгон. Мал ылаңдарын дарылоодо өсүмдүктөрдүн өзүн тоют катары берүү, кайнатмасын ичирүү же суусуна жуунтуу, түтөтүү сыяктуу ыкмалар кеңири пайдаланылган.

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

Изденүүчүнүн диссертациялык тема боюнча жарыялаган макалалардын тизмеси:

1. Абдиева, А. М. Түштүк-батыш чөлкөмүндөгү кыргыздардын XIX к. аягы - XX к. башындагы дан эгиндеринен даярдалган тамак-аштары [Текст] / А. М. Абдиева. // Наука и новые технологии. - Бишкек. 2014. - № 7. - 113-116-б. http://www.science-journal.kg/media/Papers/nntiik/2014/7/113-116.pdf. - Загл. с экрана.
2. Абдиева, А. М. Кыргыздардын өсүмдүктөрдү сулуулук каражаты катары пайдаланышы (Баткен жергесинин талаа материалдарынын негизинде) [Текст] / А. М. Абдиева // Изв. ВУЗов Кыргызстана. - Бишкек, 2015. – № 11. – 102–105-б. http://www.science-journal.kg/media/Papers/ivk/2015/11/102-105.pdf. - Загл. с экрана.
3. Абдиева, А. М. Түштүк-батыш кыргыздардын турмуш-тиричилигинде жыгачтан жасалган буюмдардын колдонулушу. [Текст] / А. М. Абдиева. // Наука, новые технологии и инновации Кыргызстана. – Бишкек. 2016. - № 8. - 246-250-б. http://www.science-journal.kg/media/Papers/nntiik/2016/8/nntiik-2016-N8-246-250.pdf.pdf. - Загл. с экрана.
4. Абдиева, А. М. Кыргыздардын өсүмдүктөрдү салттуу дары катары пайдаланышы [Текст] / А. М. Абдиева. // Изв. ВУЗов Кыргызстана. – Бишкек. 2016. - №10. - 184-187-б. http://www.science-journal.kg/media/Papers/ivk/2016/10/ivk-2016-N10-184-186.pdf.pdf. – Загл. с экрана.

5. Абдиева. А. М. Кыргыздардын XIX к. аягында жана XX к. башында өсүмдүктөрдү таануусу жана аларды пайдалануусу [Текст] / А. М. Абдиева // Ж. Баласагындын 1000 жылдыгына арналган V "Кыргыз жана Караханидар каганаттары". – Бишкек, 2016. - 363-367-б. https://drive.google.com/file/d/1-VrrAAYmzgxC8sSFPHADtneGKJoHvKNX/view?usp=sharing. – Загл. с экрана.
6. Абдиева, А. М. Кыргызстандын түштүк-батыш чөлкөмүндөгү кыргыздардын XIX к. аягы жана XX к. башындагы дан өсүмдүктөрүнөн даярдалган азыктары жана ага байланыштуу жөрөлгөлөрү [Текст] / А. М. Абдиева. // ОшМУнун жарчысы. 2017. - 6-11-б. https://drive.google.com/file/d/1_oJ9SW4wj_PTHGSSWPa2pY_nNvKJ0HPR/view?usp=sharing. – Загл. с экрана.
7. Абдиева. А. М. Флорадан жасалган элдик маданий буюмдар жана алардын жасалыштары (XIX кылымдын аягы жана XX кылымдын башында түштүк-батыш кыргыздардын материалдарында) [Текст] / А. М. Абдиева, Э. Т.Мажитова // Изв. ВУЗов Кыргызстана. – Бишкек. 2018. - №5. - 100-103-б. http://www.science-journal.kg/media/Papers/ivk/2018/5/100-103.pdf - Загл. с экрана.
8. Абдиева. А. М. XIX кылымдын аягында жана XX кылымдын башында Фергана өрөөнүнүн түштүк-батыш чөлкөмүндө жашаган кыргыздардын флораны дары катары пайдаланышы [Текст] / А. М. Абдиева. // Изв. ВУЗов Кыргызстана. – Бишкек. 2019. - №11. - 92-96-б. ИВК _11_2019_год _92-96.pdf. - Загл. с экрана.
9. Абдиева. А. М. Кыргыздардын тери иштетүүдө өсүмдүктөрдү пайдалануусу (XIX к. аягы жана XX к. башында түштүк-батыш кыргыздарынын талаа материалдарында) [Текст] / А. М. Абдиева // Изв. ВУЗов Кыргызстана. - Бишкек. 2019. - №11. - 101-104-б. http://www.science-journal.kg/media/Papers/ivk/2019/11/%D0%98%D0%92%D0%9A_-_11_2019_%D0%B3%D0%BE%D0%B4_101-104.pdf. - Загл. с экрана.
10. Абдиева, А. М. Кыргыздардын флораны дары катары пайдаланышы жана алардын жасалышынын элдик ыкмалары (XIX кылымдын аягы - XX кылымдын башында Фергана өрөөнүнүн түштүк-батыш чөлкөмүндөгү кыргыздардын талаа материалында) [Текст] / А. М. Абдиева // Кыргыз Респ. Жогорку аттестациялык комис. Кырг. Респ. илимий изилдөөлор электрондук журн. 2021. – 2 бөлүм, № 2. - Режим доступа: http://surl.li/nmwnfa
11. Абдиева, А. М. Батыш жана орус окумуштуулары тарабынан Фергана өрөөнүндөгү флоранын изилдениши (XIX кылымдын аягы жана XX кылымдын башы). [Текст] / А. М. Абдиева // Наука, новые технологии и инновации Кыргызстана. – Бишкек. 2021. - №8.-38-41-б http://www.science-journal.kg/media/Papers/nntiik/2021/8/%D0%9D%D0%9D%D0%A2_-_8_2021_38-41.pdf - Загл. с экрана.
12. Абдиева. А. М Kyrgyz use of flora as medicines and folk methods in their manufacture (in the field materials of the kyrgyz in the southwestern region of the Ferghana valley in the late xix – early xx centuries) [Текст] / А. М. Абдиева // Бюл. науки и практики. – Нижневартовск, 2022. – Т. 8, № 6. – С. 54–59. .https://cyberleninka.ru/article/n/the-use-of-medicinal-plants-by-the-kyrgyz-of-the-southwestern-part-of-the-fergana-valley. - Загл.с экрана.
13. Абдиева. А. М. Способы использования растений юго-западных кыргызов обработке шкуров в конце XIX и начале XX веках (на основе полевого материала Баткенского региона). [Текст] / А. М. Абдиева // Бюл.ь науки и практики. – Нижневартовск. 2022. - № 6. - С. 769-773. https://cyberleninka.ru/viewer_images/19373887/f/1.png. - Загл. с экрана.
14. Абдиева. А. М. Флора жана анын улуттук оюндарда колдонулушу (түштүк-батыш кыргыздарын талаа материалдарында) [Текст] / А. М. Абдиева. // Alatoo academic studies. - Бишкек. 2022. - №2.-С.200-206. https://drive.google.com/file/d/1vO8nW2jcp4kHRQEB9baRco4OXwxOMesk/view. - Загл. с экрана.
15. Абдиева. А. М. Кочевая культура кыргызов в фокусе международном экспедиции "Большой Алтай".[Текст] / А. М. Абдиева // Наука, новые технологии и инновации Кыргызстана.2022.-№2.-С.159-164.http://www.science-journal.kg/media/Papers/nntiik/2022/2/%D0%9D%D0%9D%D0%A2_-

_2_2022_%D0%B3%D0%BE%D0%B4._%D0%A1%D1%83%D0%BB%D1%83%D0%BA%D1%82%D1%83._PDF_159-164.pdf. - Загл. с экрана.

16. Абдиева, А. М. Кыргыздардын салттуу дарыгерчилигинде өсүмдүктөрдү таанып билүүсү (баткен облусундагы тарыхый-этнографиялык изилдөөлөрдүн негизинде) [Текст] / А. М. Абдиева // ОшМУнун жарчысы. Тарых. - Ош 2023. - №1 (2). - Режим доступа: https://cyberleninka.ru/article/n/kyrgyzdardyn-salttuu-darygerchiliginde-s-md-kt-rd-taanyp-bil-s-batken-oblusundagy-taryhyy-etnografiyalyk-izild-l-rd-n-negizinde. – Загл. с экрана.

17. Абдиева, А. М. Кыргыздардын элдик дарыгерчиликте "күчала" өсүмдүгүн пайдалануусу [Текст] / А. М. Абдиева / ОшМУнун жарчысы. Тарых. – Ош, 2023. - №1 (2). - С. 57-61. https://journal.oshsu.kg/index.php/history/article/view/837. – Загл. с экрана.

18. Абдиева, А. М. Советтик, постсоветтик окумуштуулардын өсүмдүктөр дүйнөсүн таанып билүү боюнча изилдөөлөрү [Текст] / А. М. Абдиева, Ж. Т. Рысбаева, Миталип у. А. / ЖАМУнун жарчысы. – 2024. - №3-2 (62). - Режим доступа: https://drive.google.com/file/d/18M5KC31ubLDhDnRxVC9g2m40ZghOD1Hf/view?usp=sharing. - Загл. с экрана.

19. Абдиева, А. М. Использование растений при лечении домашних животных у кыргызов Ферганской долины [Текст] / А. М. Абдиева, В. Э. Анарбекова, А. А. Асанканов, И. И. Назаров, Ч. Т. Сатыбалдыева. / «Этнография Алтая и сопредельных территорий в дискурсе новационных и традиционных подходов: антропологическое измерение региональной истории и культуры народов». Материалы 12-Междунар. научн. конф, г. Барнаул, 29-30-окт. 2024 г. – Барнаул, 2024. - Вып. 12. -С.64-68. https://drive.google.com/file/d/1BZxGxpm910-dKHD3026FHn47N-kpdrEY/view?usp=sharing. Загл. с экрана

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

РЕЗЮМЕСИ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

РЕЗЮМЕ

Абдиева Айшахан Мухаматкуловна «Кыргызские знания о растениях и способах их использования (конец XIX века – начало XX века)»
«07.00.07- диссертация написана на соискание ученой степени кандидата исторических наук

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Summary

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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