

Тайирова Г. А., ассистент,
taiirtegin@gmail.com
К. И. Скрябин ат. КУАУ, Кыргызстан

КЫРГЫЗ ЭЛИНИН САЛТТУУ ДАН ЭГИНДЕРИН ЖАНА МӨМӨ-ЖЕМИШТЕРДИ ӨСТҮРҮШҮ ЖАНА АЛАРДЫН ТҮШҮМҮН САКТАШЫ (XIX, XX КЫЛЫМДАР)

Ата-бабаларыбыз дан азыктарын, жана мөмө-жемиштерин кургатылган түрдө гана жылдап сакташып, пайдаланышкан. Алар дан эгиндеринен буудай менен арпаны эгин талаасынын четине оюп курулган ороолорго куюп сакташкан, ал эми жүгөрүнү болсо кайыңдын же тыттын чыбыгынан (ноодасынан) токулган четенге салышкан. Жердин кыртышына жана аба ырайына жараша, ал жерге туура келген дан эгиндеринин жакшы сортторун себишкен. Ошондой эле кайрак жерлерди которуштуруп айдоо жолу менен пайдаланышкан.

Мындан сырткары, элибиз мөмө-жемиш дарактарынын мөмөлөрүн кургатып алып сакташкан. Андай мөмө-жемиштердин арасынан биринчи июнь айында бышкан бөдөнө тытты, экинчи саратан мезгилинде бышкан өрүктүн учма кандек, ак кандек деген сортторун, кийин сентябрь айында бышкан жаңгак менен жийдени терип күнгө жайып кургатып алышкан. Ушул эле мезгилде жапайы мөмө-жемиштерден мистени, долонону, карагатты да күбүп, терип, кургатышып, кийин тамак-ашка колдонушкан.

Өзөктүү сөздөр: дан эгиндери, буудай, арпа, оро, жүгөрү, четен, өрүк, жаңгак, жийде, тыт.

Тайирова Г. А., ассистент
taiirtegin@gmail.com
КНАУ им.К.И.Скрябина, Кыргызстан

ТРАДИЦИОННОЕ ВЫРАЩИВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ ЗЕРНОВЫХ КУЛЬТУР И ФРУКТОВ КЫРГЫЗСКИМ НАРОДОМ (XIX, XX ВЕКА)

В отличие от нынешней переработки и хранения продуктов питания, наши предки их хранили только в сушенном виде, потом употребляли. Из зерновых культур: пшеницу и ячмень хранили в ямах (оро) вырытых на краю зерновых полей, а кукурузу плетеной ограде (четен) из прутьев березы или тutowника. В зависимости почвенного покрова и погодных условий выбирали лучшие сорта зерновых культур для посева, а также для богарных земель применяли севооборот.

Кроме того наши предки сушили и хранили плоды фруктовых деревьев. Из таких фруктов сушили: из первых созревшего в июне тutowника, затем в июле абрикосов (урюки), а в сентябре орехов и жийде. В это же время собирали и сушили дикорастущие фисташки, боярышник, барбарис и употребляли в пищу.

Ключевые слова: зерновые культуры, пшеница, ячмень, оро, кукуруза, четен, абрикос, орех, жийде, тutowник.

*Taiirova G. A., assistant,
Kyrgyz National Agrarian
University K.I. Skryabin,
E-mail: taiirtegin@gmail.com,
Kyrgyzstan*

TRADITIONAL CULTIVATION, STORAGE OF GRAIN CROPS AND FRUITS OF THE KYRGYZ PEOPLE (XIX, XX CENTURY)

Unlike the current processing and storage of food, our ancestors stored them only in dried form and then consumed them. From grain crops: wheat and barley were stored in pits (oro) dug at the edge of grain fields, and corn was stored in a wicker fence (cheten) from birch or mulberry twigs. Depending on the soil cover and weather conditions, the best varieties of grain crops were chosen for sowing, and crop rotation was also used for rainfed lands.

In addition, our ancestors dried and stored fruits of fruit trees. Of these fruits, mulberries, which ripened in June, were the first to be dried, then apricots (apricots) in July, and nuts and jyde in September. At the same time, wild-growing pistachios, hawthorn, barberry were collected and dried and used in food.

Key words: grain crops, wheat, barley, oro, corn, cheten, apricot, walnut, jide, pumpernickel.

XXI кылымдын башында эле адамзат үчүн тамак-аш коопсуздугу канчалык деңгээлде экендиги ачыктан-ачык көрүнүп калды. Ошондуктан тамак-аш азыктарын камдап алуу жана аны сапаттуу деңгээлде сактоо азыркы мезгилдин орундуу маселесине айланды.

Бүгүнкү күндө, илим менен техниканын өнүккөн заманында, базарларда, азык-түлүк дүкөндөрдө дүйнөнүн төрт бурчунда өндүрүлгөн

түрдүү сандагы жана абалдагы тамак-аш азыктары сатылууда. Ал эми ата-бабаларыбыз болсо 1,5-2 кылым илгери өздөрү жашаган аймактардын аба ырайына, жер кыртышына жана мүмкүнчүлүгүнө жараша дан эгиндери менен мөмө-жемиштерди өстүрүшүп, алардын түшүмдөрүн жыйнап сакташып, зарыл болгон бөлүгүн тамак-аш үчүн пайдаланышкан.

Элибиздин ушул сыяктуу салттуу билимдери, б. а., убакытты өлчөө (календарь) [1], мал жандыктардын терисин, жүнүн иштетүү [2], металл (темир, коргошун) жана металл эмес (жыгач көмүр, данакер, дүрмөт) материалдарын [3] өндүрүү жана колдонуу боюнча билимдери алдын ала изилденген.

Чоң аталарыбыз тамак-аш үчүн керек болгон дан эгиндерин, мөмө-жемиштерди кургатып алышып, зарыл болгон учурга чейин сакташып, анан пайдаланышкан. Тамак-аш азыктарынын түрүнө жараша ар түрдүү ыкмаларды пайдаланышып, узак убакытка чейин сапаттуу сактай алышкан.

Бул макалабызда Баткен областынын Кадамжай районунун Исфайрам-Сай чөлкөмүндө жашаган кыргыздар тамак-аш азыктарынын негизги түрү болгон дан эгиндерин жана мөмө-жемиштерди кантип өстүргөнүнө, кургатып сактаганына жана пайдаланганына токтолобуз.

Элибиз кургатып алып пайдаланган негизги тамак-аш азыктарынын түрлөрүн төмөндөгүдөй топторго бөлүп, аларды өстүрүүнүн жолдорун, жыйнап алып сактоо ыкмаларын жана жерди иштетүүнүн усулдарын карадык:

1. Дан эгиндери,
2. Мөмө-жемиштер.

1. Дан эгиндери, аларга, негизинен, буудай, арпа, жүгөрү кирет [4].

Исфайрам-Сай чөлкөмүнүн кайрак дан эгиндерин айдап себүүнүн кең аймагы болуп Тамаша эсептелет. Ал аймак деңиз денгээлинен 1,5 миң метрден жогору, ал эми анын биздин ата-бабаларыбыз пайдаланган айдоо аянты 2 миң гектарга жакын.

Элибиз Тамашада, негизинен, буудай менен арпаны жаздык кылып себишкен. Буудайдын 2 гана сортун өстүрүшкөн. Алар – “Тамашанын кара кылтырыгы” жана “Тактектин сарымагызы”. Анткени алар түшүмдүү болуп, наны да жакшы болгон. Арпанын да 2 гана сортун эгишкен, алар – эки катар арпа жана чаркыра (4 катар) арпа. Бул арпалардын да түшүмү жогору болгон.

Дан эгиндеринин негизги оорусу болуп кара көө эсептелет. Ошондуктан данды мындай оорудан арылтыш үчүн дайыма уруктук данды жерге себер алдында күнгө жайып, жакшы кургатышкан.

Ата-бабаларыбыз кайрак эгилген эгиндерди, буудай менен арпаны дайыма жер которуштуруп себишкен, б. а., эгинди 3 жыл катары менен бир жерге себишип, кийинки жылы кысыр калтырышкан. Кысыр калтырган жерди отоо чөптөрдөн арылтуу үчүн жылдын жаз, жай мезгилдеринде жок дегенде 2 жолу, көп учурларда 7 жолуга чейин айдап турушкан. Мындан сырткары, айдалган жерге жааган жамгырдын тамчысы менен Жердин атмосферасынан кошо түшкөн азот жакшы сиңген. Ошондуктан мындай кысыр калтырып, анан айдалып, дан себилген жерлер 3 жыл катары менен жакшы түшүм берген.

Тамашанын айдоо жерлерине кайрак буудай менен арпа март-апрель айларында, аптап таразы (21-март) [1] өткөнгө чейин 1 гектарга 80 кг дан себилет, андан кийин Үркөр батканга (11-май) [1] чейин күн өткөн сайын 1,5 кг дан кошуп олтуруп, 150 кг уруктук дан чачышкан. Ошондуктан элибизде “Үркөр батты, кош жатты” деген сөз азыр да айтылат. Эгинди оруп-жыйноо саратан чыккандан (31 июль) кийин башталган, б. а., буудай менен арпа 100-110 күндө бышып жетилген.

Элибиз дан эгиндеринин дагы бир түрү болгон жүгөрүнүн 2 сортун пайдаланышкан: 1) чилги жүгөрү, 2) жайдары жүгөрү.

Чилги жүгөрү 70 күндө бышат, анын сотосунун бою да, кучактаган баласынын өлчөмү да кичине болуп, түшүмдүүлүгү да аз болот. Андыктан чилги жүгөрүнү тоодогу айылдарга эгишкен. Ал эми тоо этектериндеги айылдарга болсо жайдары жүгөрүнү себишкен. Себеби ал 100-110 күндө бышып, түшүмү чилги жүгөргө салыштырмалуу жогору болот. Бул жүгөрүлөр суулуу гана жерге эгилген.

Буудай менен арпаны кайрак эгишип, бышкандан кийин оруп-жыйнап алышып, кырманга топтошкон. Аны чапар байланган аттар менен жанчышып, шамал жүргөн мезгилде сапырып, самандан буудайды да, арпаны да бөлүп алышкан.

Тазаланган буудайды, арпаны жакшы кургатып алып, анын негизги бөлүгүн ороолорго куюп коюшуп, ондогон жылдар бою да сакташкан. Ороо эгин талаасынын четирээк бөлүгүнө, кырманга жакын жандама жерге, болжол менен, 3х3х3 метр куб өлчөмүндө оюп курулган, аны жертөлөгө окшотсок болот. Анын түндүгү менен эшиги гана болот. Ороодо сакталган данга мите түшкөн эмес.

Ата-бабаларыбыз көп өлчөмдөгү буудай менен арпаларын, негизинен, ороолордо сактаган, ал эми аз өлчөмдөгүсүн болсо башка аймактын кыргыздары сыяктуу эле, мойнуна чейин жерге көмүлгөн, көлөмү 100 литрден кем болбогон сапал карапаларда сакташкан.

Ал эми жүгөрүнү оруп алгандан кийин, анын кучактаган баласын кайрып алып кабыгынан тазалашкан. Кайыңдын же тыттын чыбыгынан

(ноодасынан) токулган четенге кабыгынан тазаланган сотосунан ажыратылбаган жүгөрүнү салышып, бир нече жыл сакташкан. Четен – диаметри 1-1,5 метр, бийиктиги 2 метр болгон челек формасында чыбыктан токулган идиш. Сотосунан ажыратылбаган жүгөрүгө мите түшкөн эмес. Зарыл өлчөмдөгү жүгөрүнү четенден алышып, сотосунан тазалашып, кургатышып, андан кийин тегирменге тарттырып алып тамак-ашка пайдаланышкан.

Уруктук жүгөрү үчүн чоң, тегиз, жылмакай болгон жүгөрүлөрдү кабыгынан ажыратпай тазалап, кабыктары менен бири-бирине байлап, кургак жерге илип коюшкан. Бул жүгөрүлөрдү, негизинен, келерки жылга урук үчүн пайдаланышкан.

2. Ата-бабаларыбыз өстүрүп, мөмөсүн кургатып пайдаланышкан мөмө-жемиштерге, негизинен өрүк, жаңгак, жийде, тыт ж. б. кирет [5].

Өрүктүн 4 гана сортун пайдаланышкан, алар: учма кандек, ак кандек, көк пышар, ак пышар болгон. Өрүктөр көп жылдык дарак болуп апрель айында (жазгы аптап таразадан, б. а., 21-марттан кийин) [1], гүлдөгөн саратан мезгилинде (31-июлга чейин) [1], ал эми тоолуу айылдарда болсо август айында бышкан. Бул өрүктөр кыйыштырылган эмес, данектен гана өсүп чыккан. Өрүктөр бышкандан кийин мөмөсүн кагып, терип жыйнап алып, күнгө жайып кургатышкан. Кургатылган кандек өрүктөр өтө таттуу болот. Ал эми көк бышар, ак бышарлар кычкылыраак болуп, жаңы кезинде жегиликтүү болот. Анын кагы начар болгондуктан, элибизде шалтак өрүк деп коюшат.

Кургатылган өрүктө көп витаминдер болгондуктан, ачарчылык учурунда нандын ордун баскан, б. а., бир-экиден өрүктүн кагын шимип жүрүп, адамдар аман калышкан деп аксакалдарыбыз азыр да эскеришет. Элибиз өрүктөн чүлү жасап ичишкен. Өрүктүн кагын бир нече жылга чейин сактап, пайдаланышкан. Ал үчүн бир жыл мурун кургатылган өрүктү саратан мезгилинде эртеден кечке чейин күнгө жайып, ысыгы менен ороп коюшкан. Бул учурда өрүккө түшкөн көпөлөк курттар толугу менен өлгөн. Ошентип, кийинки саратанга чейин өрүк таза бойдон турган.

Ушундай ыкманы ачык турган дан эгиндерин жана кургатылган башка мөмө-жемиштерди да көп жыл сактоо үчүн пайдаланышкан.

Исфайрам-Сай чөлкөмүндө 2 түрдүү жаңгак өсөт. Алар ак дандуу (магыздуу) жана кызыл дандуу болушат. Жаңгак, негизинен, сентябрь айында бышат. Бул жаңгактар дагы өрүк сыяктуу данегинен өсүп чыгат. Жаңгактын мөмөсүн кабыгынан ажыратып, күнгө жайып кургатып алып сакташкан. Тоолук кыргыздар жаңгактын данынан казандын жардамы менен май эритип алышып, тамак-ашка пайдаланышкан.

Өрүк менен жаңгактан башка мөмө-жемиштердин арасынан жийде менен тытты да кургатып, аларды да тамак-аш катарында пайдаланышкан. Исфайрам-Сай чөлкөмүндө жийденин 2 түрүн жыйнап, кургатышкан. Алар – нан жийде (чоң, жегиликтүү) менен чылан жийде (данеги кичирээк, эти калың, ширин). Жийде сентябрь айында бышып, терилген.

Ал эми тыттардын арасынан бөдөнө тытты (чоң, ак түстө) гана кургатышкан. Бөдөнө тыт июнь айында бышкан. Жийде менен тыт да данегинен өсүп чыккан.

Жыйынтыктап алганда, бул макалабызда ата-бабаларыбыз жашоосунун негизи болгон тамак-аш коопсуздугунун кепилдигин кантип камсыз кылгандарына, б. а., дан эгиндери болгон буудайды, арпаны, жүгөрүнү кайрак жана суулуу жерлерге себишип, түшүмүн жыйнап, жылдар бою бузбастан сапаттуу сактоо ыкмасын билгендерине жана мөмөсүн кургатып сактоого мүмкүн болгон мөмө-жемиштерди (өрүктү, жаңгакты, жийдени, тытты) кургатып, көп убакыт бою сактап, колдонгондоруна токтолдук.

Бул макаланын материалдарын орто мектептердин 7-классынын ботаника сабагына, жогорку кесиптик билим берүүдөгү биология адистигинин ботаника жана систематика предметтерине кошумча материал катары, ошондой эле кыргыз элинин салттуу билимдерине кызыккан тараптарга сунуштайбыз.

Адабияттар:

1. Тайиров М. М., Тайиров А.-С. М. Кыргыз элинин салттуу астрономиялык билимдери жана алардын турмушта колдонушу. // Вестник ОшГУ. Серия “Физика, математика, информационные технологии, экономика, технические науки”. - 2020. - №1. - 50-61-бб.

2. Тайиров М. М., Тайиров А.-С. М. Кыргыз элинин салттуу мал-жандыктарынын терисин, жүнүн, сөөктөрүн иштетүү жана колдонуу технологиясы. // Наука, новые технологии и инновации Кыргызстана. –2022. - №1. - 32-36-бб.

3. Тайиров М. М., Тайиров А.-С. М. Кыргыз элинин темирди, коргошунду иштетүү жана жыгач көмүрдү, данакерди, дүрмөттү өндүрүү технологиясы. // Известия вузов Кыргызстана. – 2019. - №11. - 20-25-бб.

4. Ибраимов Н. И., Ибраимов А., Насиров Т. Тоолуу райондордо дан эгиндерин өстүрүүнүн алдыңкы ыкмалары. – Фрунзе: Кыргызстан, 1978. - 40 б.

5. Гареев Э. Г. Кыргызстандын мөмө бактары. - Фрунзе: Киргосиздат, 1959. - 134 б.