

10. Кол жазмалар фонду. – Инв. 5114. 65-бет.
11. Кушелевский В. И. Материалы для медицинской географии и санитарного описания Ферганской области. – Т. 1. – Новый Маргелан, 1890. Ферганский областной статистический комитет. – VIII. – С. 402;
12. Мурзакметов А.К. Кыргыз ырым-жырымдыры. Ош, –2005. 1 китеп.
13. Тентигул кызы Назира. Кыргыздардын салттуу дарыгерчилиги. – Бишкек, –2018. 190 с.
14. Чолпонбаев К. С., Мамбетов М. А., Переверзев В. Г., Чиншайлоо С. К. История становления лекарственной помощи населению Кыргызстана. – Бишкек: «Билим куту», 2006. – С. 10.

УДК: 83`242.

Карыбекова Гүлнура Эркинбековна

И.Арабаев атындагы КМУнун Э.Ж. Маанаев атындагы ТСУББинин окутуучусу

КЫРГЫЗДАРДЫН МЕЙМАНДОСТУГУНДАГЫ ЭТ ТАРТУУ САЛТЫ

Карыбекова Гүлнура Эркинбековна

Преподаватель ИИСПО им. Э.Ж. Маанаева КГУ им. Арабаева

ТРАДИЦИЯ ПОДАЧИ МЯСА В КЫРГЫЗСКОМ ГОСТЕПРИИМСТВЕ

Karybekova Gulnura Erkinbekovna

Teaching activity named after E. J. Maanaev KSU named after Arabaeva

THE TRADITION OF SERVING MEAT IN KYRGYZ GUESTS

Аннотация. Кыргыздардын маданий турмушунда конок күтүү каадасына абдан маани берилген. Коноктор үчүн атайын дайындалган малын сойдуруудан тарта тартканга чейин кылдат мамиле жасашкан. Бул макалада да конок күтүүдөгү койдун союлушу, мүчөлөргө ажыратуу жана эт тартуу салты туурасында жазылды.

Негизги сөздөр: устукан тартуу, жиликтөө, ыкма, касапчы, салт, этикет, дасторкон, бата.

Аннотация. В культурной жизни кыргызов ритуалу приема гостей придавалось большое значение. К скоту, специально предназначенному для гостей относились тщательно, от забоя до приготовления и подачи. В этой статье также рассказывается об обычаях забоя овец в ожидании гостей, разделки и подношения мяса участникам.

Ключевые слова: подача мяса, разделывание, мясник, метод, традиция, этикет, скатерть, пожелание.

Abstract. In the cultural life of the Kyrgyz people, the custom of waiting for guests is very important. They treated the animals specially appointed for the guests from slaughtering to drawing. In this article, it was written about the tradition of slaughtering a sheep waiting for a guest, dividing it into members and offering meat.

Key words: serving meat, butchering, butcher, method, tradition, etiquette, tablecloth, wish.

Кыргыздын меймандостук каада-салтына ылайык, мейман тосуу, конок күтүү аземинде кой союп, этин жиликтеп, бышырып, устукандап, табакка тартуу боюнча нукура өзүнө таандык улуттук ыкмасы (технологиясы), эрежеси бар. Кой союлардын алдында коноктордон, сыйлуу меймандардан бата алынат, ал эми түлөө өткөргөндө куран окулат. Союшка батаны коноктордун калдыр-барктуу, сыйлуу, улуу аксакалы мындайча берген:

Телегейиң тегиз болсун,
Өрүшүң семиз болсун.
Тубар малың эгиз болсун,

Сойгон коюң семиз болсун.

Айдан, жылдан аман чыккын,

Элге-журтка жаккын.

Дасторкон менен бейилиңден,

Шыбага, ырыс тапкын. Оомийин![5].

Берилген ак батада арналган союш конокко, бала-чакасына, урук-туугандарына буйруп, алардын ден соолугу чың, аман-эсен, ырыскы-кешиктүү болуп, дасторкону толуп, жайылып жүрүшүн тилеп, элибиздин аманчылыгын, жерибиздин тынчтыгын каалап баталарын беришке. Кыргыздар кой соёрдун алдында анын жанында туруп, бычакты кайраган эмес. Ошондой эле союлуп жаткан кой-

ду кыйнап сойбогон колу жеңил адамдарга (касапчыга) союшту сойдурган. Мына ушундан улам койдун этинин даамдуулугу, адамга жагымдуулугу, аш болумдуулугу, ден-соолукка пайдалуулугу жана эттин берекелүү болушуна ишенишкен. Аксакал батасын бергенден кийин койдун жетелеп келип, аны кыйнабай жыгып, төрт бутун бири бирине кайчылаштырып байлап, кыбыланы каратып сол колу менен башын кармап, бычак менен туура жеринен муздап, койдун жаны чыгып, каны толук агып чыккандан кийин терисин сыйрый баштаган. Кыргыздар: “Койду сойсо, касапчы сойсун” деп, касапчынын ордун өзгөчө белгилеп айтышат. Койду муздап, 1-2 минут жерге канын агызгандан кийин, калган кара канына бир идишти же кесени тосуп алып, аны даамдуу тамак жасоо үчүн пайдаланган. Кан токтогондон кийин, койдун алдыңкы колундагы шыйрак менен кар жиликтин кошулган тушунун терисин тегеректеп кесет да, бычактын учу менен колдун ич жагындагы терини төштүн учун карай түз жиреп, андан кийин койдун арткы буттарынын терисин ич жагынан шыйрактан баштап табарсыкка карай жиреп, курсактын терисин киндик аркылуу тең экиге бөлө кескенден кийин, мууздаган жердин (мойнун) канын суу менен жууп, кызыл өңгөчтү таап, аны кол менен этияттап тартып, моюндан кекиртектен үзбөй чыгарып, ажыратып алат. Кызыл өңгөчтү карындан бир карыш жогору жеринин сырткы катмарын эле бычак менен тегерете кесип, кесилген жерди бир аз чоңойтуп, ошол жерин түйүп байлап коюшат, анткени кызыл өңгөчтөн ичегикарындагы жем-чөп калдыктары чыгып, этти булгап албаш үчүн катуу байлашат. Койду асып алып, терини сыйра баштай. Төш жактагы терини бычак менен кесип сыйрып, дененин калган жерлерин муштум менен жиреп сыйрыйт. Төштүн терисин сыйрып жатканда төштүн үстүнөн керчөөсүн бөлүп чыгарат. Керчөө (Кыргызстандын түштүгүнүн айрым жерлеринде керчөөнү пөстүрмө деп аташат) баш, шыйрак куйкалагандарга берилет. Керчөөнүн жүнүн кыркып, отко куйкалап, туздан сээп, бышырып жегенде анын даамы ушунчалык жагымдуу болуп калат. Кол менен жирөөдө теринин сыйрылбаган жерлери же эттин майы териге өтүп жатса, терини бычактын жардамы менен сыйрыган. Кой-

дун терисин сыйрып бүткөндөн кийин ичин жарып, ичеги-карынды оодарып алып чарага (идишке) салгандан кийин муздак сууну куюп, ичегиден ич майды ажыратып алышат. Андан кийин боордон өттү ажыратып, боорду алат, бөйрөк карчыга менен кошо чыгарылат. Өпкөнү алганда жүрөк кошо чыгарылат. Жүрөктү жарып, канын агызып жууп, эки клапанын алып таштайт. Мурда өпкөнү эт менен кошуп салып, шорпо бир кайнагандан кийин чий көбүктү алып, өпкөнү чыгарып муздак сууга салып мыкчып-мыкчып туруп канын чыгарып, кайра казанга салып, эт бышканда кошо чыгарып, эт тартканда ар бир табакка бир кесимден коюп келген. Себеби, отургандар өпкөлөп-өксүп калбасын деген сөз бар, ал эми төштүн кемирчегин алынат. Асылып турган жеринде эле алдыңкы колдорду ордунда жиликтеп чыгарат. Кол эттен биринчи болуп кар жилик күң жиликтен ажыратылат, андан кийин күң жилик далыдан бөлүнөт, бул жерде кар жиликтин этин көбүрөөк чыгаруу абзел. Ал эми далынын учундагы кемирчегин кесилип коюлат. Андан соң төштү ажыратып алгандан кийин кабыргаларды чыгарып, боконо кабырганы моюнга калтырат, кабыргаларды алгандан кийин сырт кабырганын эти качып кетпеш үчүн акыркы кара кабырганын башын бир азыраак ажыратып, сырт кабырганын этин тешип, кара кабыргага илип коёт. Алдыңкы колду чыгарганда күң жилик менен далынын кошулган жеринде без болот, аны алып таштоо керек. Анданкийин моюн омуртка, кыр бел омуртка (кээ бир жерлерде арка деп коюшат), карчыга жиликтенет. Эки колун, арка-моюнду ажыраткандан кийин сандар: жото жилик, кашка жилик, жамбаш куймулчак ажыратылат[6].

Сандарды ажыратуу куймулчактын жамбаштардын учтарынан бөлүүдөн башталат. Куймулчактын эки жагын көчүк тешиктен жамбаштын учун карай кесилет. Андан кийин жамбаштардын бири-бирине жабышып турган жери бычактын, колдун күчү менен ажыратылат. Жамбаштарды ажыратылган учтарын бел аркага такап туруп ылдый басканда жамбаштардын эки учтары куймулчактын түбүнөн бошоп калат. Жамбаштардын бошоп калган учтарынын этин бычак менен кессе, эки сан жана куймулчак бөлүнүп чыгат. Сан эттен биринчи жото жиликти

ажыратып алат. Жото жиликти кашка жилик менен жабышып турган туштан муундап кесип ажыратып, этти кашка жиликти бойлото кесип алат. Андан кийин кашка жиликти эти менен кошо жамбаштан ажыратат. Жото жиликтин сулп этинин арасында ичке тамыр менен без болот, аны алып салуу керек. Ошондой эле жамбашта да тамыр болот, аны да алып салуу керек. Бездерди алып салуунун себеби ал бездер ар кандай ооруларды өзүнө топтойт, мына ошондуктан бездерди алып таштайт. Ал эми тамырларды алып салуунун себеби, урук заттар тамырлар аркылуу өтөт. Эми кол этин, сан этин мүчөлөп, аларды өзүнчө жиликтерге бөлүп алат. Жиликтин ар бири белгилүү өлчөмдөгү эти менен ажыратылат.

Кой союлуп, жиликтерге ажыратып бүткөндөн кийин кыргыздын кой союу салты боюнча касапчы боконо этин сыйрып, кол кесерге өзү алат же колунда жокторго, жетим-жесирлерге берген. Ал эми тувалык көчмөндөрдүн салты боюнча эгерде жылкыны, уйду, койдун үй-бүлөнүн мүчөсү сойбосо, анда салт боюнча касапчыга кол кесер катары кекиртекти жана союлган жандыктын башын берген (1; 139). Койдун башы жана төрт шыйрагы териден кесип алынгандан кийин таза куйкаланып, жылуу суу менен жана таза болуш үчүн айран же сүзмө менен жууйт.

Кыргыздардын эт бөлүү жана жилик тартуу салтында жилик жана мүчө деген түшүнүктөрдүн болгондугун өзгөчө белгилөөгө тийишпиз. Кыргызстандын түштүгүндө жайгашкан кээ бир район, айылдарда да “устукан тартуу” маанисиндеги мүчө тартуу түшүнүгүнүн бар экендигин көрүүгө мүмкүн. Кыргыздардын салтында төрт гана жиликтин аты аталган. Алсак, арткы буттан: кашка жилик, жото жилик; алдыңкы буттан: токмок жилик, кар жилик. Жиликтерди мүчөгө (устуканга) айландырып тартканда бул төрт жуп жиликтен алты гана мүчө келип чыккан. Конок көп болгон учурда кашка жилик менен жото жилик экиден бөлүнүп төрт мүчөгө айландырылган, да төрт кишиге тартылган. Ал эми токмок жилик менен кары жилик бирден гана мүчө боло алган. Союштун калган бөлүктөрү: куйрук (куймулчак), баш, жамбаш, карчыга, далы жилик деп аталган эмес. Бирок, мүчө тартканда ар

бири өзүнүн мартабасына ылайык орундарын алган. Мисалы, мүчөлөрдүн эң жогорку мартабага ээ болгонунан төмөн көздөй санай турган болсок, төмөндөгүдөй тизме келип чыгат: 1. Куйрук; 2. Баш; 3. Жамбаш; 4. Карчыга; 5. Кашка жилик; 6. Далы; 7. Жото жилик; 8. Токмок жилик; 9. Кар жилик.

1. *Куйрук*. Памир кыргыздарынын эт тартуу салтында куйрук (куймулчак) эң сыйлуу устукан болуп эсептелет. Куйрук бүтүн бойдон тартылбайт. Чоң койдун куйругу болсо, эки капталынан боор-куйрук үчүн өөнөлүп алынат да, калганы үч мүчөгө бөлүнөт. Алгач куйруктун уч жагынан бир кишиге мүчө катары берүүгө мүмкүн болгон көлөмдө туурасынан кесип алат – бул бир мүчө болуп эсептелип, кэрт деп аталат. Андан соң, кэрт кескен сыяктуу эле, куйруктун ичке сөөгүнө такап туруп, дагы бир кишилик куйрук кесип алат, бул – куйруктан чыгарылган экинчи мүчө болуп саналат. Куйруктун калганы үчүнчү, негизги мүчө болуп кала берет. Эгерде союш кичине болуп, куйругу да чекене болсо, эки гана мүчө чыгарылат, кэрт кесилип алынгандан кийинки бөлүгү бүтүн бойдон калат. Кээде куйрукка жамбаш же башка бир жилик кошуп тарткан учурлар да болгон. Мындай учурда кошумча жилик эт кескен кишиге таандык болуп эсептелген. Куйрук үч кишиге тартылган болсо, жаш жагынан эң кичүүсү ким болсо, ошол кесүүгө милдеттүү болгон да, кошумча берилген жиликти ал өзүнө алган. Ал жилик кешик катары эсептелип, алган адам ырым кылып үйүнө алып кеткен.

2. *Баш* – мурунку убактарда куйруктан кийинки, мартабасы бийик мүчө болсо да, анын мааниси кийинчерээк унутулуп, катардагы бир куйкумдуу эт түрү катары кабыл алынып калгандыгы ачык байкалат. Койдун башын бышыруу бир топ машакаттуу иш болгон. Адегенде баш куйкаланган: муздоосуна сайылган таяктан кармап туруп жалынга тосуп, жүндөрүн таза куйкалаган, бычак менен кайра-кайра кырып тазалаган. Куйкаланып бүткөндөн кийин жылуу суу менен кырылып жуулган, мурун жана кулактарынын ичи тереңдерине чейин чукулуп, жүн жана киринен арылтылган. Андан соң үстүңкү жана алдыңкы жаактар ажыратылып, алдыңкы жаактардагы тиштер кычыктарына чейин чукулуп жуулган, ал

эми үстүңкү жаактардын тиштери чагылып, биротоло алынып ташталган. Тазалап жуулуп, жиликтер менен кошо салып кайнатканда куйкум даамы шорпого көп чыкпай турган абалга келтирилген. Памир кыргыздарынын салтында койдун башы өзүнчө мүчө катары тартылган эмес. Бышкандан кийин, жилик тартарда эт бөлүштүргөн адам баштын тумшук-каңылжаар бөлүгүн ажыратып таштап, чыкый жагын жамбаш менен бирге тарткан. Конок көп болсо, жарты жамбаш менен да тартылган. Бирок кийинчерээк коноктун санына карап, башты тумшук жагы менен чыкый жагын бөлүп, ар бирин бирден мүчө катары тартуу учурлары да болгондугу айтылат. Ал эми таптакыр арга түгөнгөн учурда кәллөнин тумшук жагы как ортосунан экиге ажыратылып туруп эки кишиге тартылган. Ошентип кәллө үч мүчөнүн милдетин аткарган учурлар да болгон. Памир кыргыздарынын эт тартуу салтында кәллө мартабасы жагынан куйруктан (куймулчактан) төмөн болуп эсептелген. Кәллө алган киши мээсин усулу менен чыгарып, аксакалдын табагындагы тууралган этке аралаштырып берүүсү керек болгон. Мээни дайыма улуулар, аксакалдар бөлүшүп жеген. Жаш балдарга “потла болот” (“мурду куюлчаак болуп калат”) деп, жедиришкен эмес [4].

3. *Жамбаш*. Жамбаш – памир кыргыздарынын салтында жилик делип аталбаганы менен, мартабасы бийик мүчөлөрдүн бири. Жамбаш бүтүн бойдон да, экиге бөлүнүп да тартылган. Жамбаш сөөгүнүн так ортосундагы кемирчектүү жиктен так экиге ажыратылган жамбаштын калак башы жагы кичүү, көзөө баш жагы ак сакал адамга бериле турган мүчө делип эсептелген. 4. *Карчыга*. Карчыга памир кыргыздарынын салтында конокко сый катары тартылган маанилүү бөлүктөрдүн бири. Ал керек учурда алты мүчөгө бөлүнгөн. Үч кабырга, үч омуртка, салпынчак гөшү менен алты коноктун көңүлүн алууга жараган. Коноктун саны азыраак болсо, эки омуртка менен бир кабырганы бир чыгарып, бир омуртка менен эки кабырганы бир чыгарып, эки гана мүчө кылып тартса да болгон. 5. *Кашка жилик*. Жилик аттуунун эң башкысы болуп эсептелген. Конок аз болсо, бүтүн бойдон тартылган. Ал эми коноктун саны көп болсо, кашка жилик так экиге бөлүнгөн да сөөктүн жоон жагы ак

сакал конокко берилген. Ошентип, эки кашка жилик төрт конокту сыйлоого жараган. 6. *Далы*. Далы жилик деп аталбаганы менен сыйлуу конокко ыйгарылуучу бөлүктөрдүн бири болуп эсептелген. Далы негизинен бөлүнбөй тартылган. Бирок зарыл учурда экиге бөлүнүп, тегерек баш жагы ак сакалга берилүүчү мүчө болуп саналган. Далы бөлүнбөй тартылган учурда сөөгү этинен тазаланып, билген кишилер аны кароо же отко кактоо жолу менен төлгө салышкан. 7. *Жото жилик*. Жото жилик сыйлуу конокторго ыйгарылуучу жиликтердин бири болгон. Негизинен бүтүн бойдон тартылса да, конок көп учурда эки мүчөгө айландыруу зарылчылыгы келип чыккан. Так ортосунан экиге бөлүнгөн жото жиликтин чүкөлүү жагы кичүү, чүкөсүз жагы ак сакал кишиге берилчү мүчө болуп эсептелген. 8. *Токмок жилик*. Токмок жилик бир гана мүчөнүн милдетин аткара алган. Сөөгү узун келип, эти бир жагында гана болгондуктан экиге бөлүп тартуу мүмкүн болгон эмес. Токмок жилик көбүнчө жаштарга берилген. Элдеги “Тоотпогонго токмок жилик, Каалабагангакар жилик” деген сөз али унутула элек. 9. *Кары жилик*. Кары жилик экиге бөлүнгөн эмес, ар бири бирден гана мүчөнүн милдетин аткарган. Бул жиликтин бөлүнбөй калышынын себеби анын этинин аз болгондугуна гана байланыштуу эместей. Анткени, кыргыздарынын ишениминде кары жиликтин сөөгүнүн өзгөчө касиети бар делип эсептелген. Узак жол жүргөндө кары жиликтин сөөгүн жанына салып жүрүүгө аракет кылышкан. Азыр да: “Сапаргерчиликте кары жилик адамды мылтык сыяктуу эле коруйт”, – деп айтышат [3]. Күндөлүк турмушта болсо, кары жиликтин этин тазалап жеп, сөөгүн баштыкка салып бекитип коюшкан. Анын капталындагы жандай кеткен ичке сөөгүн жаачык деп атап, аны негизги сөөктөн ажыратышкан эмес. Кары жиликти чагып жеш, кор тутуу сөзсүз бир жамандыкка алып келерине ишенилген.

Сулп эт иригирээк тууралса, жөн гана тууралган эт делип аталган. Эт өтө майда, кебектей кылып тууралган болсо, нарын делген. Арык малдын эти нарын тууралып, каймак, шорпо, же кесме кошулуп желген. Эгерде союш союлуп, баш бышырылган болсо, мээси чыгарылып, нәрин менен аралаштырылган. Нарын эреже катары тар-

тылган эттен тууралып, кол менен желген. Ак сакалдар кааласа, өздөрү жеп жаткан нарын түбүн жаштарга кешик катары узатышкан. Бул салт “кешик кайтарат” деп аталган. Эгерде нарын семиз малдын этинен тууралса, эч качан камыр, каймак аралаштырышкан эмес. Азыр да анда санда да болсо, нарын тууралат. Бирок барган сайын нарын тууроо ыкмасы менен кошо ага байланыштуу жөрөлгөлөрдүн да унутулуп бараткандыгын көрүүгө болот. Ошентип, кыргыздарынын салтындагы конокко тартылуучу жилик жана мүчөлөрдүн орун тартиби кээ бир жагынан алганда ала-тоолук кыргыздардын азыр да жандуу түрдө колдонуп келе жаткан салтына шайкеш келсе, кээ бир жагынан таптакыр эле айырмаланып турат. Кээ бир аймактардын кыргыздарынын салтындагы конокко берилбеген бөлүктөр да кыйла кызык. Мисалы, кабырга конокторго берилбейт, эт казандан чыгарылып жатканда эле бала-чакага таркатылып берилет. Бир гана карчыганы алты мүчөгө бөлүүгө туура келген учурда үч кабырга мүчө катары конокко тартылып калышы мүмкүн. Союшту жиликтеп жаткан учурда далыга чыгарылган үч кабырга да өз алдынча мүчө боло албайт. Куйрук-боорду боор-куйрук деген ат менен атаса да, боор менен куйрукту өз алдынча сунуу салты болгон эмес. Мүчөлөргө ажыратылган жиликтер салынып, коноктордун алдына коюлган табакта бир кесим боор, бир кесим куйрук болушу жеткиликтүү болуп эсептелген. Союштун дөш деп аталган бөлүгү (*төшү*) да сый коноктун табагына жакындатылган эмес. Ал ашканада калып, кийин кырмачылаган аш жасалган. Элдин оозунда алигиче айтылып келген “Арыкта да дөш жаман, семизде да дөш жаман” деген сөзгө караганда анын конокко берилбегендигинин олуттуу себептери болушу мүмкүн. Бирок, азыр бул сөздөрдүн эмнеге айтылып калгандыгын эч ким түшүндүрүп бере албайт. Союлган койдун башынын ажыратылган жаактары, тили, шыйрактары да бышырылып, бала-чаканын

алдына коюлуп берилген. Ал эми кекиртектен менен кызыл өңгөчтү балдарга жедиришкен эмес – тоюнда тамагы кычышып, кыйкылдап калат деген ишенимде болушкан[2].

Айтылгандарды жыйынтыктай турган болсок, памир кыргыздарынын колго үйрөтүлгөн малды сойгонго даярдоо, союу, анын этин сактоо, бышыруу, аны менен тамактануу жана башкаларды сыйлоо – баары бири-биринен ажыралгыс, бирдиктүү процесс, система болуп эсептелет. Союш багуусунан аксап же союп жатканда ката кетип калган болсо, эттин сапаты гана эмес, семиотикасы да бузулуп, материалдык да, рухий да мааниси төмөндөгөн. Ошондой эле, бардыгы туура аткарылып келип, бирок бышкан этти мүчө катары үлөштүрүүдө салтка коошпогон катачылык кетирилген болсо, ага чейинки жасалган мээнеттин баары эсепке кирген эмес, талаага кеткен. Кээде мүчө туура эмес тартылгандыгы үчүн, кайрадан союш союлуп, жиликтерди, мүчөлөрдү кайрадан тууралап тартуу иши аткарылган учурлар да болгон. Кыскасы, союш союу, анын эти менен азыктануунун тартиби катуу сакталуу менен коомчулуктун көзөмөлүндө жүзөгө ашырыла турган, социалдык маани-маңызга эгедер жумушка айланган. Ошону менен бирге, жогоруда баяндалган маалыматтардын дээрлик бардыгынан памир кыргыздарынын табиятка, азыкзат булагы болгон айбандарга, алардан өндүрүлгөн тамак-аш түрлөрүнө, адамдарга жана алар жараткан рухий дөөлөттөргө, коомдо колдонулуп келе жаткан тартип жана эрежелерге зор маданияттуулук жана кылдаттык менен мамиле кылышкандыгы көрүнүп турат. Мына ушул өзгөчөлүк памир кыргыздарын чачыратпай, бириктирип, этностук бүтүндүгүн коруп келген материалдык жана рухий дөөлөттөрдөн экендиги да талашсыз. Бүгүнкү күндө анын маңызын кайрадан өздөштүрүп, адамзаттын турмуштук тажрыйбасы менен акыл ойлоосунан жаралган дөөлөттөр катары таанытуунун зарылдыгы бар.

Адабияттар:

1. Абрамзон, С.М. Алайлык кыргыздар [Текст]/С.М.Абрамзон.//Жаңы маданият жолунда.1928.-№5.-33-38-бб. (в латинской графике на кыргызском языке).
2. Айтбаев, М.Т. Пища киргизов XIX и начала XX веков [Текст]/М.Т. Айтбаев.//ИАН КиргССР.-Серия общ.наук.-Т.5.-Вып.1.-1963.-С.13-23.
3. Айтбаев, Т.А. Кыргыздардагы кой союунун жана эт бышыруунун салттуу ыкмасы [Текст]/Т.А.Айтбаев.//ОМУнун Жарчысы.-2016.-№3. I-чыг.-30-34-бб.

4. Кайыпов, С.Т. Кыргыз тамактануу салты жана табыпчылык (Памир кыргыздарынын мисалында) [Текст]/С.Т.Кайыпов//И.Арабаев атындагы КМУнун жарчысы. Филологиялык илимдер.-Чыг.№6.-2011.-75-8-66.

5. Кочкунов, А.С. Традиционная пища кыргызов (Некоторые вопросы типологии) [Текст]/А.С.Кочкунов.//БЖТ.-Бишкек,2003.-№2.-С.53- 59.

6. Кочкунов, А.С. Система питания кыргызов (опыт этнологического анализа соотношений традиций и инноваций) [Текст]/А.С.Кочкунов.// Manasuniversiteti.-Sosyalbilimler dergisi.-2003.-№8.-С.213-233.

УДК: 641.558 (575.2)

Айтбаев Тажибай Ахматович

Ош мамлекеттик университети, улук окутуучу

**“БОЛЬШОЙ АЛТАЙ” ЭЛ АРАЛЫК ЭТНОГРАФИЯЛЫК ЭКСПЕДИЦИЯСЫНЫН
АЛКАГЫНДАГЫ ТООЛУУ АЛТАЙДАГЫ АЛТАЙЛЫКТАРДЫН
САЛТТУУ МАДАНИЯТЫН ИЗИЛДӨӨ**

Айтбаев Тажибай Ахматович

старший преподаватель Ошского государственного университета

**ИЗУЧЕНИЕ ТРАДИЦИОННОЙ КУЛЬТУРЫ АЛТАЙЦЕВ ГОРНОГО АЛТАЯ
В РАМКАХ МЕЖДУНАРОДНОЙ ЭТНОГРАФИЧЕСКОЙ ЭКСПЕДИЦИИ “БОЛЬШОЙ АЛТАЙ”**

Aitbaev Tazhibai Ahmatovich

senior lecturer Osh State University

**THE STUDY OF THE TRADITIONAL CULTURE OF THE ALTAIANS
IN GORNY ALTAI WITHIN THE FRAMEWORK OF THE INTERNATIONAL
ETHNOGRAPHIC EXPEDITION “BOLSHOI ALTAI”**

Аннотация. Бул макала “Большой Алтай” Эл аралык этнографиялык экспедициясынын алкагында Тоолуу Алтайлыктардын сакталып калган салттуу маданиятын изилдөөдөгү жыйналган материалдардын негизинде жазылды. Бул изилдөөлөргө Россиянын, Кыргызстандын жана Өзбекстандын этнографтары катышты. Этнографиялык экспедициянын жүрүшүндө салттуу мал чарбачылыгы, материалдык жана руханий маданият боюнча балуу материалдар жыйналды. Алтай элинин салттуу маданиятындагы каада-салттары, ырым-жырымдары, ишенимдери, тыюуларына көңүл бурулат. Алардын каада-салтына ылайык, конок күтүү аземинде өзгөчө ыкма менен мал союп, этин бышырып, келген конокторго тартуунун шарттарын жана эрежелерин жөнүндө баяндалат. Тойго келген конокторду жана куда күтүүдөгү тамак-аш тартуу салтындагы өзгөчөлүктөрдүн сакталышы ачып көрсөтүлөт. Макалада алдыга коюлган максат алтайлыктар менен кыргыздардын салттуу маданиятындагы айрым жалпылыктарды жана айырмачылыктарды салыштырып, анализдөө болуп саналат.

Негизги сөздөр: этнография, экспедиция, Алтай, салттуу маданият, айыл, эл, тамак, эт тартуу, конок, той, жандык

Аннотация. Данная статья написана на основе полевых материалов, собранных в ходе изучения сохранившейся традиционной культуры алтайцев Горного-Алтая в рамках международной этнографической экспедиции «Большой Алтай». В полевых исследованиях приняли участие этнографы России, Кыргызстана и Узбекистана. В ходе этнографических экспедиций были собраны ценные материалы по традиционному животноводству, материальной и духовной культуре алтайского народа. В исследовании отражаются традиции, обряды, верования, запреты алтайского народа. Описывается способ забоя скота, варки и порядок подачи кусков мяса приглашенным гостям. Также раскрываются особенности свадебной традиции, соблюдение традиций встречи сватов, приготовление и угощение их национальными свадебными блюдами. Целью данной статьи заключается путем проведения сравнительного изучения анализировать общие и отличительные черты к традиционной культуре алтайцев и кыргызов.