

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.

Ключевые слова: этнография, экспедиция, Алтай, традиционная культура, деревня, люди, еда, подача мяса, гость, свадьба.

Abstract. This article is based on ethnographic materials collected during the international research expedition "Great Altai" concerning the preservation of Altai traditional culture. Ethnographers from Russia, Kyrgyzstan and Uzbekistan conducted interviews and collected valuable materials on animal husbandry, material and intangible preserved traditional culture in Gornyi Altai.

This study reflects the traditions, rituals, beliefs, and taboos of Altai people, especially their customs of hospitality and ceremony involving slaughtering cattle and serving meat to guests. It also reveals wedding and matchmaking traditions, including the preparation of Altai wedding dishes. Additionally, Altai and Kyrgyz traditions are analyzed and compared, noting the commonalities and features in their traditional cultures.

Keywords: ethnography, expedition, Altai, traditional culture, village, people, food, serving meat, guest, wedding.

2024-жылдын август айында Алтай мамлекеттик университетинин Алтаистика жана тюркология илим-билим берүү борборунун "Большой Алтай" долбоорунун алкагында Алтай Республикасында жашаган алтай элинин салттуу маданиятын изилдөөгө арналган талаа изилдөөлөрү жүргүзүлдү. Эл аралык этнографиялык экспедицияга Россиянын, Кыргызстандын, Өзбекстандын этнограф изилдөөчүлөрү катышып, Онгудай, Улаган жана Кош-Агач райондорунун айылдарында этнографиялык маалыматтарды топтошту.

Алтайлыктардын салттуу маданияты, каада-салты, үрп-адаттары, ырым-жырымдары, ишенимдери, тыюу салуулары жана салттуу тамак-ашында чагылдырылып, алардын турмуш-тиричилиги менен байланыштырып турат. Алтайлыктардын негизги тамак-ашы, башка Түштүк Сибирь жана Борбордук Азиянын көчмөн элдериндей эле кышкысын эт, ал эми жай мезгилинде сүт азыктары болуп саналган. Изилденип жаткан аймактарда койду союп, терисин сыйруу жана жиликтөө боюнча да айрым өзгөчөлүктөр бар экендигин байкоого болот. Кыргыздарда койду сойгонго киришүүнүн алдында, кыбылага каратып жерге жыгып, төрт бутун бири бирине кайчылаштырып байлап, "касап" ("бөкөөл" алтайлыктарда *кой соячы*) сол колу менен башын кармап, курч бычак менен койду кыйнабай туруп, муздоодон муздаган. Андан кийин жерге жаткызган бойдон алдыңкы буттарынын терисин ички капталынан тарта төштүн учун карай тилип, андан соң курсак терисин тең экиге бөлүп, төшүндөгү терисин бычак менен ажыраткан.

Төштүн оң тарабынан тартып, муштум менен терисин жиреп сыйруу ыкмасы

алтайлыктарда, кыргыздарда окшош. Ошону менен бирге эле айрым айырмачылыктар бар экенин байкоого болот. Тоолуу Алтайдын Улаган районунун айылдарында Эл аралык этнографиялык экспедициянын жүрүшүндө Горно-Алтайск шаарындагы С.С. Суразаков атындагы Алтаистика илимий изилдөө институнун улук илимий кызматкери, тарых илимдеринин кандидаты Енчинов Эркин Валериевич алтайлардын кой союу маданиятындагы ыкмаларын көрсөтүү үчүн кой союуп, мастер класс өтүп, этнографиялык экспедициянын мүчөлөрүнө кеңири түшүндүрүп, айтып берди. Биз аны жазып, аудио-видеого, сүрөткө тартып алдык.

Алтайлыктарда койду союу ыкмасы койду жерге жыгып, бир адам койдун башы менен алдынкы бутун бекем кармайт, экинчи адам арткы эки бутун кармап турат, үчүнчү адам төштүн астынан кол сала турган кылып, койдун терисин кол бата тургандай 10 см кесип, колун салып, сөөмөйдүн учу менен жүрөктүн сол карынчыгынан чыккан жоон кантамырын кесип койгондо кан диафрагмага (тосмо-ич көңдөйүн көөдөнгө жана курсак көңдөйүнө бөлүп турган чамырдуу булчуң) тийиштүү жерге чогулган. Койдун ичеги- карындарын бөлүп алуу үчүн алгач кабыргалардын учун төштөн ажыратып, төштү сол жагын кесип одарып коюп, курсак эттерин кесип алып коет. Өттү боордон кесип алып, өткө түкүрүп туруп ыргытып жиберет да, өпкө, жүрөктү алат. Ал эми кызыл өңгөчүн кекиртектен сууруп алып, карынга кошулган жерине бир карыш жеткизбей кесип алып, карындын учун түйөт. Андан соң акырындык менен карын ичегелерди алган. Чогулуп уюп калган канды кичинекей идиштин жардамы менен алышкан. Андан кийин идишке канды

салып колдору менен эзип суюлтуп, аны сүзүп алгандан кийин жумшак болуш үчүн эки стакан суу, согоно(жапайы пияз) майдалап кесип кошуп, кийин жууп, тазаланган туюк ичегиге (слебая кишка) жана жумурга куюп, эки башын бекем байлап, казанга салып бышырышкан.

Алтайдын тамак аш салтында "кан" (кандан жасалган чучук) ыйык тамагы болуп эсептелинет жана адатта кой союлгандан кийинки биринчи ооз тийгизүү тамагы болуп саналат. Аны бышыруу убактысы орто эсеп менен 8 минутага созулат. Кан алтайлыктардын эң биринчи таза тамагы болгондуктан ардайымалгачоттундухуна "От Энеге" сыйынып ритуалдык азыктандыруу жүргүзүп, андан кийин өздөрү ооз тийгенден кийин элге тарткан. Курмандыкка союлган жандык ритуалдык жана физикалык жактан таза болушу керек.[1] Алтайлыктардын элдик ишенимдерине кан ыйык, аны жерге төгүүгө болбойт. Алар жаныбарлардын сөөктөрүнүн бүтүндүгүн бузууга же малдын сөөктөрүн чагууга тыюу салышкан. Мындай тыюу мал багууда жакшылыктарга жолтоо болуп ийгиликтерди алып кетет деп ишенишкендиктен салынган. Ошондуктан сөөктөрдү чакпай, бычак менен жилигинен ажыратып этин бөлгөн. Алтай элинде сөөктү чакканга, сындырууга тыюу салынгандыгы тууралуу илимий адабияттардан кезиктиребиз [2]. Алтайлыктар да кыргыздар да кой союуга өзгөчө көңүл бөлүп, керексиз жерлерин жото жиликтин сулп этинин арасында ичке тамыр менен безди, жамбаштагы арам тамырды, бездер ар кандай оорууларды өзүнө топтойт деп алып салышкан.

Башка элдер сыяктуу эле алтай элинде конок күтүү салтына ылайык майрамдарда, тойлордо конокторду отургузуунун тартибин, тамак тартуунун жана тамакты алуунун ырааттуулугун бекемдеген нормативдүү маданияты болгон. Конок адамдын статусу менен берилген устукандын ортосунда тыгыз байланыш бар. Алтайлыктарда эттин эң кадырлуу бөлүгү койдун төшү (тош), уча – койдун арткы бөлүгү, андан кийин төмөнкү кабыргалары (суме кабырга). Ал эми ырым-жырымдарды өткөргөндө койдун жогорку кабыргалары (богоно кабырга) эң маанилүү болуп саналат. Бул кадырлуу деген эттерди эң

сыйлуу конокторго тартышкан. Ал эми Кош-Агач районунда жашаган алтайлыктарда койдун башы (кой бажы) эң кадырлуу болуп саналат [3]. Койдун башы балага ат коюп, анын ысымын атаган адамдын алдына сый-урматтын белгиси катары коюлган. Ал эми Улаган, Онгудай сыяктуу төмөнкү райондордо төш, сан сөөгү, төмөнкү эки кабырга (суме кабырга) эң сыйлуу болгон.

Алтайлыктарда жаш балдарга койдун таңдайын, бөйрөктү жана эң даамдуу деп эсептелген койдун кабыргасын жана жилик чучугун да беришкен. Кыш мезгилинде согумга жылкы жана кой союлган. Улаган районунда бука союшкан. Койду сойгон күнү эле ички органдарынан кан, жөргөм жана башка эттеринен казанга салып бышырып, эт даяр болгондо бардык кошунуларын чакырып бирге жешкен. Казанда кайнатылып бышырылган эң сыйлуу деген эттин бөлүктөрүнө эки жогорку кабырга, сан сөөгү, ийин бөлүгү, көкүрөк сөөгү кирген. Алтайлыктарда койдун төшүндөгү керчөнү "керзен" деп айтышат. Керчөнүн терисин сыйрып алгандан кийин керзенди кесип алышкан, ал эми айрым кыргыздар керчөөнү териси менен кесип алып отко кактап бышырып жешкен. Бышкан эттин ысык кесимдерин жыгачтан жасалган тепшиге (табакка) үйүп салып, жебей туруп, "От кундуулеер" духтарды тамактандыруу үчүн төштөн, биринчи кабыргадан (богоно кабырга) эки кесимден майы менен кесип алып, күйүп жаткан очоктогу отко оң колу менен салган.

Алтайлыктар башка Түштүк Сибирь жана Борбордук Азиянын көчмөн элдер сыяктуу эле тамактануу мезгилинде этти тартууда байыркы элдик этикетти сактоо менен жашы улууларга жана сыйлуу коноктордон баштап эт тартышкан. Тойпинова Мария Васильевнанын (1956-ж.т., уруусу чарка, жети-сары, Онгудай району, Инегень (Энекин) айылы), берген маалыматында алтайлыктар эң улуу, кадырлуу аксакалына төш тарткан. Ошондой эле мурда аксакалга койдун башын да тарткан. Башты алган киши көздү оюп алып өзү жеген. Той өтөөр күнү алтай элинде, эртең менен эрте кудасынын алдына эң сыйлуу тамак "кан" жана жөргөм тартылган. Казатов Николай Михайловичтин (1961, уруусу (сөөк) дөөлөс, Онгудай району, Инегень (Энекин) айылы), айтканына караганда алтайларда

элге тартылбай үй ээсине кала турган бөлүктөргө жото (жодо), кар жилик (кары), куймулчак кирген. Моюнду үй ээсине жана жаш балдарга берген. Алардагы эт тартуу салтында, тойлордо уча, төш, баш таякесине (жаан-тай) тартылган. Бирок жээндери тайкесинин көзүнчө ыйык деп эсептелген кар жиликти(кары) жеген эмес.

Үйлөнүү тоюнда алтайлар эки жашка көп жакшыкаалоолорду, тилектерди (алкыштарды) айткан. Тадышева Магдалинанын (84 жашта, уруусу (сөөк) дөөлөс, Улаган району, Улаган айылы), маалыматына караганда эки жаш баш кошкон үйлөнүү тоюнда көшөгөнүн эки четине ыйык деп эсептелген арчаны коюшкан, көшөгөнүн артында жеңелери менен бирге турган келинге, ошол жерде турган күйөө балага, күйөө баланын таякеси көшөгөнүн алдында туруп, сол колуна көшөгөнүн бир учун коюп, оң колуна камчы же мылтык кармап туруп каалоо, тилек (алкыш) айткан. Ал каалоолордун эң маанилүүсү: “Алды этегинди бала бассын, кийин этегине мал бассын” деп айтканын Улаган айылына болгон үйлөнүү тоюна туш келип, жогоруда айтылгандарды угуп, көрүп ынандым. Эң кызыгы алтайлыктардын үйлөнүү тоюнда турмушка чыгып жаткан келиндин атасынын үйүндө койдун эти чала бышырылып, күйөө баланын үйүнө алып келгенде дагы улантып бышырылган. Бул жаңы үй-бүлөнүн кошулушу, жакшылыгы, бекемдиги деп түшүндүрүшөт. Үйлөнүп жаткан күйөө баланын үйүндө чарага салынган койдун бышырылган төшүн, учасын, башын, жамбашын (жамаш), белкинчекти, жөргөмдү, кабырганы жана башка эттерин коюшат. Үйдүн ээси бир табакка учанын учунан, төштүн баш жагынан, кабырганын майлуу жеринен, баштын жаагынан, сөөк кабыргадан, жөргөмдөн жана башка эттерден бир аздан кесип алып коёт. Күйөө жигит ал табактагы кесилген эттерди “От-Энени” азыктандыруу үчүн күйүп жаткан отко салган. Оттун жанында турган чарадагы этке акырын жакындаган келин, колундагы бир чыны майды күйүп турган отко куюп, көшөгөсү менен артка өз ордуна жылып турган. Муну алтайлар үйлөнүү салтындагы “эң үлкөн отту” керектүү эт менен азыктандыруусу деп эсептешет.

Согулга чоң жана майда бодо мал, кой күздүн аягында, кыштын башында мал семиз

мезгилинде союла баштаган. Ар бир үй-бүлө согул мал сойгондо өзүнүн үйүндө сойгон. Алардын салтына ылайык кышка согул мал союуда жардамга туугандарын чакырышкан. Жай жана күз мезгилдеринде этти жука тилип, очоктун үстүнө түтүндүн ышына (решеткага) коюшкан. Этти ушундай жол менен бышыруу “борчо”, “челге” деп аталган. Эт кээде жыгач челектерде туздалган. Улаган районунда бодо малдын көкүрөк бөлүгү териси мене кошо алынып, жүнү отко күйгүзүлүп, жүнүн тазалап туруп сакташкан. Мындай сактоо “чалак” деп аталат. Тамак бышыруу ыкмаларын сакталышы биринчи кезекте эле алардын ырым-жырымдарынан байкоого болот. Эреже катары, майрамдарды, ырым-жырымдарды өткөрүүдө салттуу тамак-аштарды даярдашкан.

От жагылганда ар дайым алгач анын духуна “От Энеге” сыйынуу ритуалдык азыктандыруу жүргүзүлүп, аймактын кожоюндарынын рухтарына негизинен быштак, курут, боорсок, арчылу, саржу сыяктуу тамак-аштарды беришет. Бул салттуу тамак-аш азыктары ун жана сүттөн даярдалат. Алтайлардын салтуу тойлорунда эт азыктарына артыкчылык берилип, биринчи кезекте эт кошулуп, жасаган көчө, жылкынын чучугу жана жылкынын ички органдарынан казы, карта жана башка тамактар жасалган.

Алтайлыктардын салттуу ишенимине ылайык кечинде сүт, ачыткыны эч кимге берген эмес, эгерде берсе үйдөн байлык кетет, ал эми уйун, коюн, жылкысын сата турган болсо куйругунан бир аз кесип алып, ошондой эле кой сойсо куйругунан кесип алып, короонун дубалынын жыгычына кыстырып койгон. Анын себебин үйдөн байлык кетип калат деген ишеним кеңири тарагандыгы менен түшүндүрсө болот. Ал эми кыргыздарда ооз омуртканы эч кимге бербей, үй ээсинде калып, өзү, балдары жеген, себеби башкага берсе үйдөгү байлык, ырыскы кетип калат дешкен. Ошондой эле кечинде сүт же ак сурап келгендерге берген эмес, анткени көзүнө ак түшүп калат деген ишеним болгон.

Алтайлыктардын тыюу салуу салтында тазаланган далыны итке берген эмес. Таякеси жээнине кар жилик тарткан эмес. Аялдар койдун тилинин учун жеген эмес, эгерде жесе ушакчы жана урушчак болуп калат деп

ишенишкен. Ошондой эле бир уйдун көзүн эки келин жегенге болбойт дешкен, анткени алар бири бир менен урушуп, араздашып калышат деп ойлошкон. Ал эми кыргыздарда " койдун тилинин учун кыз балага берген эмес, жесе тилдүү болуп калат дешкен, ошондой эле кыз балага бөйрөктү, шыйракты, кызына кызыл өңгөчтү берген эмес. Кыз балага кекиртекти да бербеген, эгер аны жесен күйөөгө жылаңач кетесиң дешкен. [4]. Кыздар кар жиликтин этин жесе, эрге тийбей калат деген ишеним болгон. Койдун далысын таякесине тарткан.

Алтайлыктардын сөөк коюу салтында маркумду акыркы сапарга узатуу зыйнатында жанажетилигинде,кыркынэскерүүкүндөрүндө маркумдун жанын азыктандыруу үчүн ага өзгөчө тамак даярдашкан [5]. Маркумду жайга койгон күнү кечке жуук, алтайлыктардын кадимки жашоосундагы салтуу эмес ыкма менен койду союшкан. Койду союу үчүн боз үйдүн батыш тарабына алып өтүп, ал жердеги тайыз казылган чуңкурка койду муздоосунан

муздаган. Андан кийин этти терисинен бычак менен кесип ажыратып,андан кийин муштум менен жиреп терини сыйрып алган. Сөөк коюу салты боюнча ушул күнү салттуу тамактар кан, жөргөм даярдалбастан, койдун бардык эттерин казанга салып жөнөкөй эле бышырган. Койдун алдынкы сол бутунан (колунан) темир зымга үч даана этти сайып бышырган. Ошондой эле кичине кабырга жана жамбаш казанга салып бышырылган эт "тогуэт" деп аталган. Маркумга сый тамак берүү ырымы үчүн өзүнчө идишке (табакка) "тогу этти" салышкан. Анын жанына аз-аздан адамдар алып келген тамактарды коюшкан. Күн баткандан кийин "тогу" же "чачылга" ырымы так сандагы адамдардын катышуусунда өткөрүлөт.

Тоолуу Алтайдагы Онгудай, Улаган жана Кош-Агач райондорунун айылдарындагы этнографиялык экспедиция мезгилинде алтайлыктардын салттуу маданиятын боюнча баалуу талаа материалдары жыйналып, анализденип, аудио-видео, сүрөткө тартылып алынды.

Адабияттар:

1. Этнографический атлас Республики Алтай. Горно- Алтайск, 2022. 34-б.
2. Потапов Л.П. Пища алтайцев (Этнографический очерк.\\ Сборник музея антропологии и этнографии. -Т.14.-М., 1953. 63-б.
3. Ойношев В.П. Традиционная пища алтайцев. Горно-Алтайск. - 2024. 32-б
4. Мурзакметов А.К. Кыргыздардын көөнө ишенимдери жана тыюулары.-Ош,2014. 119-б.
5. Ойношев В.П. Көрсөтүлгөн адабият 36-б.

Маалымат берүүчүлөрдүн тизмеси:

1. Тойпинова Мария Васильевна - Онгудай району, Инегень (Энекин) айылы 1956 жылы туулган, уруусу (сөөк) Чарка, Жети-Сары.
2. Казатов Николай Михайлович -Онгудай району, Инеген (Энекин) айылы, 1961 жылы туулган, уруусу (сөөк) –Дөөлөс.
- 3.Тадышева Магдалина – Улаган району, Улаган айылы, 84 жашта, уруусу (сөөк) Дөөлөс.
4. Енчинов Эркин Валериевич Тоолуу Алтайдагы С.С.Суразаков атындагы алтаистика илимий изилдөө институтунун улук илимий кызматкери, тарых илимдеринин кандидаты.