

МОНГОЛ ЦАГААН ИДЭЭНИЙ БЭЛГЭДЭЛ УТГЫН ТАЙЛАЛ¹

С. Дулам *

Монгол угсаатны таван өнгө идээний тэргүүнд адал таван хушуу малын сүү шимээс үйлтгэн бүтээсэн бүхий л идээ ундааны зүйл болох цагаан идээ, ундаа явдаг. Монголчууд таван зүсэм малынхаа сүүг дөвийлгөж хөөрүүлэн самраад, хөргөж бөсгөн, ээдүүлэн, ширгээж, хатаах юмуу, бүлэн, исгэж, нэрэх бүхий л боллоцоот үйлтгэлээр есөн ариун цагаан идээгээ боловсруулмай. Есөн эрдэнийн цагаан идээ нь дотроо *гурван шингэн*: сүү, айраг, тараг, *гурван зөөлөн*: өрөм/зөөхий, аарц, *ээдэмгурван хатуу*: ааруул, бяслаг, эзгий гэсэн гурав гурван зүйлийн ялгаатай. Эл есөн ариун идээн дундаас гурван шингэн нь хамгаас их утга бэлгэдэлтэй, тэр дундаа бүхний эх үүтгэл болдогоороо сүү хамгаас их ариун бэлгэдэлт идээ ундаа болно. Иймээс ариун цагаан сүүний дээжээ хангай дэлхийдээ өргөнө, аян замын сайн сайхны ерөөл болгоно. Монголчууд зуны анхны тэнгэрийн дуунаар гэрээ нар зөв гороолон сүүн сацал өргөж, “*зунаа наашаа зудаа цаашаа, хөхүүрээ наашаа, хүйтнээ цаашаа*” гэхчлэн ерөөл бэлгийн үгээ хэлдэг билээ. Айраг цэгээ(чигээ) буюу ерэн есөн цагаагчдын өсөг сүүг цагаан сацал болгон дээд ерэн есөн мөнх тэнгэр, эзэн дээдсийн сүнс сүлдэнд өргөнө. Дээрх цагаан идээний нэрийдэл олон монгол угсаатан болгонд өөр өөр. Сүүг баруун монголчууд болон Алтайн баруун халхчууд “*үсү, үсүн*”, Өмнөговийн баруун, баруун өмнө нутагт “*усу, усун*”, буриадууд “*һүү, һүүн*” гэдэг.

Пэн Да-яа-гийн зохиосон “*Хар татаарын тухай хэргийн товч*”-ийн тайлбарлан гэрчилсэн бичиг” хэмээх зохиолд “*тэдний умдааны зүйлийг хэлбэл: гүүний сүү, үнээ, хонины сүү болмай. Уухдаа эрхбиш А нь өөрөө уугаад, сая Э-д уулгана. Э нь уухын урьд А, И, Ө-д өгч уучуулна, үүнийг ам хүрүүлмүй [дээжлүүлнэ С.Д.] гэнэ. А-д хүрээд уухгүй бол И-д уулгамуй. И нь ууж дуусвал дахин хундгалж [аягалж С.Д.] Э-д өгнө. Э нь уухгүйгээр Ө-д уулгана. Ө мөн И-тэй адил гүйцэтгэсэнд, Э сая уугаад, хундгалж А-д баримуй. А бас ийм ёсоор уугаад И, Ө-д уулгана, үүнийг хундага солимуй гэнэ. Угаас хорыг сэрэмжлэхээр ингэсэн нь хожимдоо заншил болсон юм*” [Boγda bayatur 1985, 174]² гэжээ. Энэ бол бидний бодлоор олонхи монгол угсаатнаас гагцхүү дээд

¹) Насан багаас өөрийн биеэр заан сургаж, ариун цагаан идээгээрээ тэжээн тэнхрүүлж өсгөсөн ачлалт хайрт ээж Бавуугийн Должингийн гэгээн дурсгалд энэ бүтээлээ зориулму.

* МУИС, Монгол хэл, соёлын сургууль, Утга зохиолын тэнхим

²) [Boγda bayatur 1985] *Boγda bayatur bey-e-ber dayilaysan temdeglel*. Q.Asaraltu, Kökeöndür nar qaryuγulun orčiγulba, “*Qar-a Tatar-un tuqai kereg-ün tobči*” tayiburilan gereçilegsen biçig”. Peng Da Ya jokiyaba, Wang Gúwe-wei gereçilebe, Mǒngkejayaγ-a orčiγulba, 159-252, Öbür mongγol-un soyul-un keblel-ün qoriy-a, 1985, 380

монголчуудын дунд үлдээд байгаа гялаа дээжлэх ёсны овор байдлыг өгүүлж байх шиг байна. Энэ нь хорыг сэргэмжлэхээс үүссэн байж болох авч, сүүлдээ хүндэтгэлийн утгатай болсон сонин заншил билээ. Мөн Марко Пологийн дурсан тэмдэглэснээр тэд [татарчууд С.Д.] удаан хугацаагаар алс холын аян дайнд мордохдоо сүү агуулах хоёр арьсан тулам авч явна... тэд бас өтгөрүүлэн зуурмаг мэт болгож хатаасан хуурай сүү авч явдаг бөгөөд түүнийгээ усанд хийж, хутгаад, задран уусахаар нь уудаг [Марко Поло 1987, 72]³ гэжээ. Эндээс үзвэл монголчуудын аян дайны үед хэрэглэдэг дутагдаж болшгүй идээ ундааны зүйл нь нойтон болон хуурай сүү байсан шиг байна.

Цагаан идээний эхэлж гарах, ид элбэгжих, багасаж ховордох бүхий л явц нь мал төллөх, саалийн мал тарга тэвээрэг авч сааль сүү орох, ширгэх зэрэгтэй ихээхэн холбогдох бөгөөд хонин болон адуун сааль богино, үхэр, ямаан сааль түүнээс арай урт, харин тэмээн сааль хамгийн урт хугацаанд үргэлжилдэг [Бадамхатан I, 1987, 168]⁴. Бүтээх аргын хувьд ч гэсэн бөсгөж болгодог уураг, бүрж бүрэлдүүлдэг тараг, бүлж исгэдэг айраг гурав буй. Хөгнөндөө уяад, хөхүүртээ саагаад, хөрөнгө цэдийгээд, хөхт саалиа гаргадаг. *Хувиндаа саа, хөхүүртээ бүл, тогоондоо шүү* гэсэн үг энэ гурван идээтэй холбоотой. Цагаан идээний эх дээж нь сүү байдаг бол сүүний эх дээж нь уураг юм. Эхийн уураг сүүний ач тусын тухай:

“Мал төллөсний дараа хэдэн мөчийн дотор уургийг нь амлуулах ёстой. Уургийг нь амлуулах хугацаа уртассанаас төл малын гэдэс дотор үймцэж зайлагдах юм уу амлуулахын хамт ховдоглож хөхөөд өвчин тусч болно. Эхийн уураг гэдэг төл малд юугаар ч орлуулж болшгүй шим тэжээл, тэр чигээрээ “амьд гал” юм. Өвлийн хүйтэн ид тачигнаж байхад гарсан нойтон хурга чих нь дэржсүйтэл хөлдөөд, үс нь зайрмагтан цантаж байхад гал уургийг нь хэд балгуулангуут үснийх нь цан арилаад бие нь тавиран хэсэг унтдаг. Дараа нь дахин сэргэж, гал уургаа хөхөөд, хоёр дахиа унтсан байхад тэр төл цаашаа огт алзахгүй. Тэсвэр хатуужлаараа ч шалгарсан мал болдог”⁵

хэмээн хашир малчид ярьдаг билээ. Чингэлхээр манай малчид эх малын уургийг “гал уураг”, “амьд гал” гэхчлэн нэрлэж байна. Эхийн уураг хэдүй өл шимтэй боловч дангаар удаан, ихээр хөхүүлбэл төл малд сайнгүй учир цэвэр ариун хөнөг саванд сааж аваад, бөсгөж [бэсгэж] болгон, хүүхэд багачууд, хөгшин хөвөөгүй амтархан иддэг. Чингэхдээ хавар цагт үхрийн уургийг голчлон ийн үйлтгэмүй. Уургийг зогсоогоор идэхийг цээрлэдэг нь мал зогсоогоор төрөхийн ёр гэнэ. Уураг гэгч ямар эрхэм хүндэтгэлт идээн болох нь төв халхчуудын бөө мөргөлд сарлагийн уургаар урлан хийсэн бухын дүр дүрсийг онгодын тахилд оруулдаг байснаас илэрхий.⁶ Мал төллөснөөс хойш эхний нэг, хоёр хоногийн доторхи уургийг *ангир уураг*, гурваас таван өдрийн доторхи уургийг *хэлгий уураг* гэж нэрлэнэ. Харин уургийн дараах сүүг *шинэ сүү* буюу *түүхий сүү* гэнэ. Уураг нь дотроо бөсгөмөл уураг, агшаамал уураг, нурмалсан уураг, хэлгийлсэн уураг,

³) [Марко Поло 1987] Марко Поло. *Орчлонгийн элдэв сонин*. А. Очир, Б. Дорж, С. Идшинноров нар орчуулав. Редактор С.Бадамхатан, Улсын хэвлэлийн газар, Улаанбаатар, 1987, 302 т.х.

⁴) [Бадамхатан I, 1987] *БНМАУ-ын угсаатны зүй*. ХIХ-XX зууны зааг үе. I боть, Халхын угсаатны зүй. Редактор С.Бадамхатан, Улсын хэвлэлийн газар, Улаанбаатар, 1987, 432 т. х.

⁵) 1979 оны 8-р сард Баянхонгор аймгийн Баянбулаг сумын хоньчин, хөдөлмөрийн баатар (1979), Лувсангийн Бэгз (1911) агснаас “Үнэгтийн арын намаржаанд” тэмдэглэн авав.

⁶) Хөвсгөл аймгийн Шинэ-Идэр сумын нутаг “Шар ширэнгэ”, “Бүгсийн гол” гэдэг газар 2010 оны 8-р сарын 10-11-нд болсон удган модны тахилгын үеэр Өвөрхангайн Зүүнбаянулаан сумаас гаралтай халх удган Д. Буянхишигээс бичиж авав.

чангаамалт уураг, уургийн эзэгий, уургийн ааруул, уургийн бяслаг, уургийн эгшээмэл, уургийн ээдмэг, уургийн жигнэмэг [Гонгоржав 2001, 442-443]⁷ гэсэн олон зүйл идээ болдог.

Мал ногоолж, сүү шим нэг үеэ бодвол арвижин, оройн хоолонд бор хоолноос гадна, сүү тараг, хоормог гарч, сүүтэй цай уух болсон үеийг “шөнө хоног гарах”, “хоноглох” гэх буюу ерөнхийд нь **шингэн хоногийн үе** гэж нэрлэдэг бөгөөд зуны эхэн сар буюу зургадугаар сар өнгөртөл үргэлжилдэг. Түүнээс хойш мал ногоонд цадаж, саалийн болон төл мал тарга хүчээ авч, хот айлууд саахалтаар бууцгаан саах зөрүүлж, бог малаа өдөрт хоёроос гурван удаа, бод малаа хоёроос доошгүй удаа саах, дахин ивэлгэх, гүүг таваас зургаан удаа саах зэргээр бүх малаа саах үе нь **өтгөн хоногийн үе**[БадамхатанI, 1987, 169, 170]⁸ буюу **саалин цаг** болно. “Саалин цагаар ээж минь үхдэг тоогүй дээ” хэмээх хошин яриа нь энэ үетэй холбогдоно.

Буянт малынхаа сүү шимийг эрхэмнэн дээдлэх монгол уламжлал нэн арвин баялаг билээ. Саасан сүү саалиа санаандгүй байдлаар цалгиан асгавал, баруун гарынхаа дунд хуруугаар асгасан сүүнээсээ дээжлэн авч магнайдаа түрхдэг нь “аман хишгээ асгаруулахгүй” байхын утга хийгээд энэхүү эрхэмлэгээний нэгэн шинж юм. Нөгөөтэйгүүр, сүү амсах гэсэн ямар нэгэн юм байна гэж үздэг. “Хальсан боловч хар уснаас амсдаггүй, асгасан боловч ариун сүүнээс амсдаг” гэсэн сургаал үг байдаг нь үүнтэй холбоотой. Сааль сүүтэй хувин хөнөг, сав суулгын дээгүүр алхан гарахыг цээрлэдэг нь ариун бузрын хосмолжин эсрэгцлээс [opposition binaire] үүдэлтэй юм. Учир нь сүү бол ариун, хүмүүний салтаа бол бузрын учир болой. Цайгаа чанахын үест ч гэсэн тогоондоо усан хувийг их хийгээд түүн дээр сүүгээ хийж сүлэхээс бус, сүүн дээр ус холихыг “саалийн эзэн хилэгнэнэ” хэмээн нэнт цээрлэнэ. Нөгөөтэйгүүр энэ нь хар, цагааны ялгаа буюу харыг цайлгаж, хатууг зөөллөхийн бэлгэ шингэсэн хэмээн үзнэ. Сүүтэй холбоотой монгол цээр ёсны зүйлээс ажиглахад, худаг болон булаг, шандын усанд сүү дусаах, усыг нь цийлгэхийг от цээрлэж, лус хилэгнэнэ, булаг ус ширгэнэ гэж үздэг нь байгалийн болон соёлын хосмолжин эсрэгцлийн яруу тодорхой жишээ юм. Өөрөөр хэлбэл, ус булаг бол байгалийн зүйл, хүний гараар сааж авсан сүү бол соёлын зүйл болж байна гэсэн үг. Мөн сүүнд цус дусаах, мах хөшиглөж идэхийг муу ёр хэмээн хориглодог нь улаан, цагааны ялгаа буюу амьд амьтны амьтай холбоотой улаан идээ, амьтай холбоогүй цагаан идээ хоёрыг онцлон ялгаж байгаа хэрэг юм. Чингэхдээ улаан идээг хүнд өгөх болоход заавал сүү, цагаан идээ нэмж, цайлгаж өгдөг ёстой. Хүнд дангаар нь улаан мах өгдөггүй. Үүнээс үзвэл, улаан дээр цагааныг нэмж болдог, хорио цээргүй гэсэн үг. Монгол хүн галдаа өөх, шар тос, мах зэргийг өргөдөг боловч сүү өргөдөггүй, сүү өргөвөөс галын нүд сохорно гэж үздэг.

Энэ бүхэн бол бүхэлдээ бэлгэдэлт ангиллын [Mary Douglas] тодорхой жишээ юм.

УС <=> СҮҮ

| БАЙГАЛЬ <=> СОЁЛ

ХАР <=> ЦАГААН

САВТАЙ УС + СҮҮ = ЦЭЭРГҮЙ | СОЁЛ = СОЁЛ = ГЭРИЙН

БУЛГИЙН УС + СҮҮ = ЦЭЭРТЭЙ | БАЙГАЛЬ <=> СОЁЛ = ХЭЭРИЙН

⁷⁾ [Гонгоржав 2001] Гонгоржав Г. *Монголчуудын эрдэм ухааны уламжлал* (Эртний үеэс 1920-иод он). Эмхлэн найруулсан хоёрдахь хэвлэл, Улаанбаатар, 2001, 692 т.х.

⁸⁾ [Бадамхатан I, 1987] *БНМАУ-ын угсаатны зүй*. Х1Х-ХХ зууны зааг үе. I боть, Халхын угсаатны зүй. Редактор С.Бадамхатан, Улсын хэвлэлийн газар, Улаанбаатар, 1987, 432 т. х.

ХУДГИЙН УС + СҮҮ = ЦЭЭРТЭЙ | БАЙГАЛЬ <=> СОЁЛ = ХЭЭРИЙН

ЦУС <=> СҮҮ

| АМЬ<=>АМЬ бус

УЛААН <=> ЦАГААН

МАХ/ЦУС + СҮҮ = ЦЭЭРГҮЙ | АМЬ + АМЬ бус = ЦЭЭРГҮЙ

СҮҮ + МАХ/ЦУС = ЦЭЭРТЭЙ | АМЬ бус + АМЬ = ЦЭЭРТЭЙ

Ангиллын эхний хэсэгт ус, сүү хоёр бол хар, цагаан гэсэн өнгийн харшилдаанаар байгаль, соёл хоёрыг тэмдэглэж, гэрийн болон хээрийн гэсэн бэлгэдлийн ангиллыг үүсгэж байна. Харин ангиллын хоёрдугаар хэсэгт цус мах, сүү хоёр бол улаан, цагаан гэсэн өнгийн харшилдаанаар амь ба амь бус хоёрыг тэмдэглэж, цээртэй болон цээргүй гэсэн бэлгэдлийн ангиллыг үүсгэж байна.

Үнээний сүү бол монголчуудын нийдэм хэрэглэж байх шимт идээ ундаа мөн. Сэрүүн, халууны чанар тэгш тул хамгийн сайн чанарын сүүнд ордог. Тамир хүчийг сэргээх, өнгө зүс сайжруулах, хүчжүүлэх, дуслыг нэмэгдүүлэх болон сэлбэх чадалтай. Монгол үнээ, хайнаг, ортоомын сүү шингэвтэр, сарлагийн сүү хамгийн өтгөн тослогтой бөгөөд өрөм байлгахад сайхан зузаан шаргал өрөм загсана. Саадаг мал амьтны дотроос цааны сүү тослогийн хувь хамгийн ихтэй, өтгөн нь билээ. Сүү өөрөө олон цагаан идээний үүтгэл, гол түүхий эд нь болно. “Хөгжин буух хурын чийг, хөврөн ургах ногооны шим, зэллэн барьсан малын сүү” хэмээн үүтгэл гарлыг нь уран яруугаар хэлдэг. Сая хөөрүүлсэн сүүнээс амсалган шимшилгэн болгож бага сага уухаас биш, дангаар нь олон аягаар ууваас зүрхэнд хүрч, дотор бялайлган, шингэц муудна гэж үздэг. Иймээс хярам, цайгаа сүлэхээс гадна бусад цагаан идээгээ үйлтгэхэд голдуу хэрэглэнэ.

Хонь, ямааны сүүгээр олон зүйл цагаан идээ хийдэг бол ингэний болон гүүний сүүгээр тийм ч олон зүйлийн цагаан идээ боловсруулж болдоггүй. Анагаах ухааны сударт хонины сүүг хий дарах боловч зүрхэнд муу болох тул их хэмжээгээр ууж үл болно хэмээн бичжээ. Гослог, хүнд, бүлээн чанартай, юмыг мартуулах, мэдрэмж доройтуулах зэрэг муу нөлөөтэй байна. Анагаах ухааны сударт ямааны сүүг амьсгаадахыг дарна гэж тэмдэглэсэн байдаг. Ямаа нь ус бага уудаг тул сүү нь шингэн, хөнгөн сэрүүн чанартай. Хижиг өвчин, амьсгал давхцах болон цусны өвчин, шарын халуунд тустай бөгөөд таван цулыг шимжүүлэн тэтгэж, тамирыг тэжээн, амны цангааг тайлж, өтгөн шингэрэхэд туслан, хий огшуулгыг засдаг байна. Говь нутгийнхан ингэний сүүнд шар тос, гурил самарч буцалгаад “буцалгаа” гэх амтат ундаа хийж, орой унтахын өмнө уудаг бөгөөд нойр, хоолны шингэцэд сайн гэдэг. Дээрх буцалгаанд айраг хольсон бол “айргийн буцалгаа”, хоормог хольсон бол “хоормогийн буцалгаа” болно. Мөн ингэний сүүг тосолсон ширмэн тогоонд буцалган ширгээж, өтгөрүүлэх аргаар “Хөх хусам” нэртэй бүтээгдэхүүн хийдэг монгол технологи байжээ. Ингэний сүүнд божмогийн гурил самарч, шар тос нэмж буцалгаад, “божмогийн хөөрүүлэг” болгоно. Ингэний хураасан уургийг зөөлөн гал дээр тасралтгүй самарч хөөрүүлэн “уургийн хөөрүүлэг” болгоно. Ингэний сүүг хөөрүүлж, дээр нь аарц хийгээд эдүүлэлгүй дууртал самарч, буцалгаад, исгэлэн бус, хөлс алдуулам сайхан идээ болгосныг ингэний *дуурмаг* [Гонгоржав 2001, 473] гэнэ. Дундговь, Дорноговийн олон суманд ингэний буцалга гэдгийг Говь-Алтайн олон суманд “хөөрцөг”, “хоормог”, Баянхонгорын өмнө тал, Өмнөговийн сумдууд “хөөрүүлэг” гэдэг. Буцалгасан цагааг баруун монголчууд “боз”, Есөн булаг орчимд “божи”, буриадууд “сагаа” [Ринчен I, II,

1979, 78-92]⁹ гэнэ. Гүүний сүү бол цийдмэг сүүний төрөлд хамаардаг. Уураг, өөх тосны хувьд хонь, үхрийн сүүг гүйцэхгүй боловч нүүрс ус их хэмжээгээр агуулдаг. Бие махбодыг тамиржуулах, бодисын солилцоог сайжруулах, хоол шингээх, исэлдэн ангижрах, сэргээх үйлдлийг идэвхжүүлдэг. Уламжлалт анагаах ухаанд гүүний сүүг амт нь исгэлэн, давслаг, шим тэжээлээр элбэг, халуун чанартай, чадал нь шар өвчнийг засаж, ходоодны шингэцийг сайжруулан, бие махбодийг чийрэгжүүлж, тамир тэнхээ нэмэгдүүлж, уушгины өгөр өвчин ба уушгины шархыг анагааж үе гишүүний хийг дарна гэжээ. Их уувал хөлчүүрүүлэх үйлдэлтэй.

Олон төрлийн малын сүүг элдэв хорт зүйлийн хорыг тайлж ном-готгож арилгахад эрхэм чухал зүйл гэх учир хордсон хүн амьтанд түүхий сүү өгөх нь илүү тустай байдаг. Ялангуяа хонь, ямааны түүхий сүүг хамгийн сайн гэдэг. Харин цагаан идээ идэж байгаагүй, хар цай удаан ууж байсан буюу чийг бамын гэмд нэрвэгдсэн хийгээд өлсгөлөн, ховор амьдарч байсан хүнд хонины сүү ихээхэн хэмжээгээр цочмогхон уулгаж идүүлбэл тун гэмтэй гэж цээрлэнэ. Ямааны сүүг чийг бамын гэм эмгэгтэй буюу хавагнасан зарим хүнд сайн гэж уулгадаг зүйл буй [Цэвэл 1959, 5]¹⁰. Үнээний сүүг ужиг ханиад, хижиг, шижин өвчинд хэрэглэдэг байсан бол ямааны сүүг ходоодны болон бөөрний үрэвсэлд уудаг байсан байна. □Хонины сүүг хий, бөөрний өвчинд, гүүний сүү сүрьеэ өвчнийг, ингэний сүү зүрхний өвчнийг анагаахад тус тус хэрэг тустай хэмээн үздэг байжээ. Сүүг хадгалах олон арга байдгийн заримаас дурдвал, хөлдөөж, буцалгаж, ширгээж, хатааж хадгалж болно. Сүүг хатааж нунтаглаад талх болгохыг *сүүн талх* гэнэ.

Таргийг баруун монголчууд болон урд говийн халхчууд ховор хэрэглэнэ. Гүрвэлтэй газар тараг бүрэлддэггүй [Говь-Алтайн Чандмань сумд тараг бүрэлддэггүй] гэсэн үг байдаг. Хоормогийг баруун монголчууд “хөлмөг”, Увсын олон суманд “хойрмог” гэдэг бол дархад, цаатанд бараг хэрэглэдэггүй. Монголчууд цагаан идээгээ ураг элгэнтэй холбон сэтгэж бэлгэддэг. Энэ бэлгэдлийн ёсоор тараг хүүхэд хоёр ижилхэн гэж үздэг. Таргийг хүүхдийн баривч дээлнээс ондоон юмаар хучвал олигтой бүрэлдэж өгдөггүй. Учир нь хүүхдийн баривч дээл л аливаа азар бузраас ангид байдаг гэх. Үнэхээр нас биед хүрсэн харчуул, авгайчуулын дээлээр хучсан тараг миний хувьд лав үзээгүй юм байна. Бас настайчуулын “*миний бүрсэн тараг бүрэлдэхээ болилоо, одоо ч удахгүй нь дээ*” гэх гунигтай сүүрсийг хааяа сонсч болно. Энэ бол тараг гэгч ямар энхэр эмзэг идээ вэ гэсэн санаа сэдэл төрүүлнэ. Элгэн таргийг эм хүн хөнддөг, эр хүн хөнддөггүй эрхэм нэгэн ёсон буй. Эр хүн хөндвөл элгэн ураг эвдэрнэ гэж үздэгээс тэр ажээ. Ганц бие эр хүн элгэн таргаа хөндүүлэх эмэгтэйг хайгаад амсч чадахгүй байсан тохиолдлыг мэдэх билээ. Тараг бүрэхэд хөрөнгө хамгаас чухаг. Хөрөнгө гэдэг нь шинэ таргийг цэвэр сайхан бөс уутанд шүүгээд шар сүүг нь гадагшлуулж, улмаар хатааж хадгалдаг. Хөрөнгийн тухай нэгэн хошин хууч ярианд *тараг бүрж мэддэггүй нэг газрынхан хөрөнгө олж авахын тулд нэг их бавгар сахалтай ноёноо явуулаад, тарагтай газрын айлд очуулж, тараг идэхдээ аягаа долоох нэрийдлээр сахалдаа бараг нэг жижиг тагш тараг наалдуулж аваад ирснийг явуулсан улс нь шувтарч угааж*

⁹⁾ [Ринчен I, II, 1979] Монгол ард улсын угсаатны судлал, хэлний шинжлэлийн атлас. Тэргүүн, дэд боть, Ерөнхийлөн эрхэлсэн ак. Б.Ринчен, УБ., 1979, 78-92.

¹⁰⁾ [Цэвэл 1959] Цэвэл Я. Монголын цагаан идээ. “Этнографийн судлал” цуврал, Т. I, Fasc.6, Улаанбаатар, 1959

аваад хөрөнгө болгон бүрсэн гэдэг¹¹ билээ. Энэ нь хэдүйвээр хошин хууч яриа ч гэсэн эрт цагийн “технологийн хулгай” гэмээр хэрэг явдал болжээ.

“Эдийн дээж ариун цагаан хадаг, идээний дээж элгэн цагаан тараг” гэсэн нэгэн цэцэн хэллэг энэ идээний эрхэмлэг хүндлэлийг илтгэнэ. Элгэн тарагны дээжийг бурхан шүтээндээ өргөдөг нь эрт цагт Бурхан багш Ниранжана мөрний хөвөөнд хатуужил эдэлж зургаан жил болоод хатсан борви борц шиг болсон цагт тариачны охин Лэгжиймаа мянган улаан үнээний сүүг бүрж охилсон элгэн тараг өгч сэхээн босгосон түүхтэй учраас түүнийг дурсан бэлгэдэж, бурхан шүтээндээ тавьдаг ажээ. Үүнтэй ижил төстэй цагаан сарын үүслийн тухай домог буй. Цагаан сарын шинийн нэгний эрхэм утга бэлгэдэл болох цагаан идээний бэлгэдлийн тухай нэгэн домог байдгийг сийрүүлбэл:

“Эрт дээр цагт нэгэн нутагт нэг хар /улаан/ үнээтэй ядуу хүүхэн байдаг байжээ. Тэндхийн гацаанд ганц ламтай нэгэн сүм байв. Ядуу хүүхэн ганц хар үнээнийхээ сүүгээр өдрийн өл залгадаг гэнэ. Урагдан салбарсан ногоон дээлнээс өөр өмсөж зүүх хувцасгүй учир нутгийнхан нь тэр хүүхнийг “Ногоон дээлт” гэдэг байв. Хар үнээнийх нь сүү өтгөн арвин болохлоор тэр хавийн айл бүрд хүрдэг боловч ганц ламын дүү хүрдэггүй байжээ. Ганц лам ч сүү авдаггүй, ядуу хүүхэн ч өөрийн хувь заяанд гомдож, лам хүнд өглөг өгч буян хийх хувьгүй хүн гэж биеэ зүхдэг байжээ. Нэгэн өдөр тэр ганц лам нутгийнхаа ойролцоох хадат ууланд нямба дияан хийхээр явж олон сар агуйд ном бясалган хүн амьтны бараа харалгүй удаан гэгч алга болоход гацааныхан гайхаж ламын байдаг агуйд очиж үзвэл өвчин зовлонд нэрвэгдсэн, хувцас хунар нь урагдаж, өвдөг тохой нь ил гарч үхлүүт болчихсон байж байв. Улс амьтан ламыг асарч овоо нааштай болгожээ. Ногоон дээлтэй хүүхэн ч ламд өглөг өгье гэж шийдэн, үнээгээ сааж, сүүгээр нь тараг бүрж, сүүтэй тутарга, үзэм шар тостой будаа хийцлээд агуйд очив. Гэтэл хөөрхий лам ядуу хүүхний барааг харах төдий болоод таалал төгсчээ. Хүүхэн гашиудан гансравч, лам ямар босох биш гэж бодон, уйлж уймралгүй гараад явж байснаа “нэгэнт л би энэ идээг ламд өглөг болгон бэлдснээс хойш орхиод явъя гэж бодоод буцаж агуйд нь очиж ламыг босгон завилуулж суулгаад идээ будаагаараа бүхүй биеийг нь битүү шавж, зай завсаргүй бүрхчихээд яваад өгөв. Ламын таалал төгссөнийг улс амьтан мэдээд хөдөөлүүлэх санаатай очтол лам хэдүйн амь ороод босоод ирэхлээр бүгдээрээ айж сочин бөөн шуугиан болов. Лам болсон учир явдлыг нэгд нэгэнгүй тоочин ярихад хүн амьтан нөгөөх ногоон дээлтэй хүүхнийг чөтгөр шулмас нь юм байх гэж боджээ. Харин тэр ядуу хүүхэн чөтгөр шулмас биш Балданлхам бурхан байсан учрыг лам айлджээ. Маргааш өглөө нь эртлэн лам хүүхэн хоёр дахин уулзаж золгосноор үдэш нь битүүрч маргааш нь золгож, шөнөжин Лхам хурдаг болсон юм гэдэг. Лхам бурхан энгийн олны нүдэнд ядуу дорой ядарч зүдэрсэн боловч сайхан сэтгэлтэй, тусч хүүхэн болж харагджээ. Харин ламын нүдэнд болохоор ногоон дээлтэй, догшин дүртэй Цог төгөлдөр охин тэнгэр болж харагдсан юм байж. Цагаан сараар айл өрхөд амар жаргалыг, хүн бүрд нэгэн насыг авчирдаг шар луус хөлгөлөсөн, хурын үүл мэт хөх өнгөт Лхам бурханыг өвлийн Лхам /Гүнжинлхамо/ гэдэг. I

Эл домог хэдийвээр бурхны шашин гүн ухааны утга өгүүлэмжтэй боловч үхсэнийг амьдруулан, үгүйрснийг шимжүүлэх, дутууг гүйцээж дулимагийг хангагч амин шим

¹¹⁾ 2012. 12. 06-нд Хөвсгөл аймгийн Шинэ-Идэр сумын харъяат, 61 настай, Сосорын Ганбаатар ярив.

төгөлдөр сүү, цагаан идээний, тэр дундаа элгэн таргийн ид хавыг бахархан өгүүлсэн бэлгэдэл утга нь алдагдаагүй хадгалаастай байна. Энэ бол энэтхэг, төвд, монгол домог зүйн өвөрмөц нэгэн цутгамал, эртний монгол зан аалийн ёс журмыг шашин гүн ухааны утга бүрдүүлэн тайлбарласан зүйл бололтой байна. Ганц хар үнээтэй, ногоон дээлтэй хавийн олноо сүүгээр цатгадаг сааль сүү болсон хүүхэн гэдэг нь монгол ахуй ёсны овор байдлыг илтгэн харуулж байна [Дулам 1992, 49-51]¹².

Тараг биеийг шимжүүлэх, өнгө зүс нэмүүлэх, ой дурсамж сайжруулах, яс бэхжүүлэх, хоол шингээх, хордлого тайлах, нойр хүргэх ер бусын олон үйлдэлтэй гэдэг. Малчин аав, ээжүүд орой унтахын өмнө хүүхдүүдээ “*таргаа уугаад, унтацгаа*” хэмээдэг нь тэдний шөнийн амьдралтай хамаатай, учиргүй биш, учиртай, нам биш, намтартай зүйл байсан юм билээ.

Айраг бас дээрх тарагтай ижилхэн энхэр зөөлөн идээ ундаа юм. Хүндлэл бэлгэдлийн хувьд ерэн есөн Мөнх тэнгэрт өргөдөг идээний дээж гэсэн үг. Айргийг баруун монголчууд “чигээ”, буриадууд “сэгээ” гэдэг. Баруун монгол ардын дуунд “*чигээ байна уугьт, чилгэр байна дуульт*” гэж гардаг билээ. Төв Халхын зарим нутагт [Баянхонгор аймгийн Баянбулаг сум г.м.] айрагтаа лиш өвс хийж, сонин сайхан амт оруулан, “*лиштэй айраг*” болгодог. Ер нь сүүгээр айраг исгэх нь сүүний чихрийн хувийг ялгаруулан авч байгаа гэсэн үг юм. Айрагны ойролцоо тарваганы мах байвал айраг иснэ гэж санасны гарз гэлцэнэ. Бас хэрүүл цуугиантай газар айраг сайн исдэггүй нь их ариун идээ болохыг гэрчилнэ. Гүүн зэлний намрын харьж яваа буяныг хүртэх нь жилдээ ховорхон тохиох азтай явдал гэж бэлгэшээдэг. Айраг өгөхгүй өнжөөвөл түүн шиг муухай алагчлал гэж үгүйажээ. “*Хаяагаар гарам иссэн өрхөөр гарам үнэртэй Цийдмийн цагаан цэгээг Далан хүн дамнаад даашгүй Дангийн цоохор шаазандаа Цэх барим Чигчий дундуур хийгээд Дөрвөн хуруугаараа дөшлөөд Гурван хуруугаараа шатлаад Дав дээр далан тав Дараа талд нь наян тав залгилаад суув гэнэ* [Дуутай Мөндөр 1989, 30; “Хашин цагаан хаан” ДМ, 52, 59] гэхчлэн монгол баатарлаг туульд гардаг билээ. **Дундад үеийн монголчуудын хувьд гүү саах нь эрчүүдийн хуваарьт ажил байсан болохоор айраг исгэх нь ч мөн адил эрчүүдийн үүрэг, иймээс гэрийн баруун урдхан талд айргийн хөхүүрээ өлгөдөг нь ч бас эрчүүдийн талд өлгөж буй хэрэг болох юм.**

Монголчууд айргаа исгэж уудаг олон үеийн арга туршлагатайгаас гол зонхийг нь авч хэлбэл, айргийг соёолон эр үхрийн хөхүүрт исгэвэл ид хав сайтай болно гэдэг.

Монголчуудын айраг исгэх хоёр үндсэн арга байна гэж үзэж болох юм¹³.

1. **Хөхүүрээр исгэх.** Урьд онд айраг исгэж байсан хөхүүрээ дараа зун нь дэвтээж цахлан дүүжлээд түүндээ шинэ саамнаас хийж сайтар бүлж исгэдэг. Хэдэн жил дараалан айраг исгэсэн ширэн хөхүүр айргийн шим шүлтийг өөртөө шингээсэн байх тул тусгай хөрөнгө шаарддаггүй.

2. **Хөрөнгөөр исгэх.** Урьд жилийн намрын айрагт нэг кг орчим шар будаа, үзэмний аль нэгийг хийж идээшүүлэн авч, цэвэр уутанд хийж хатаан хадгалаад, ингэж хатаасан хөрөнгөө саамандаа хийж бүлж исгэнэ. Эсвэл хонь ямааны шинэхэн таргаар хөрөнгөлөн исгэж ч болно.

¹²⁾ [Дулам 1992] Дулам С. *Цагаан сарын бэлгэдэл*. Ариутган шүүсэн Х.Нямбуу, Улаанбаатар, 1992, 64 т.х.

¹³⁾ Энэ хэсэгт МУИС-ийн монгол хэл шинжлэлийн магистрант, Булган аймгийн Сайхан сумын харъяат Т.Эрдэнэ-Очирын бие даалтын ажлаас [2011] авсан болно.

Булган аймгийн Сайхан сумынхан айргаа сайхан болгохын тулд хөрөнгөө өвөрмөц аргаар гарган авдаг. Хусран гүүний халуун саамыг айргийн ширэн борвинд хийж халуун өдөр моринд ганзагалан давхихад уг саам зайлагдаж өөрөө исэх агаад тэр нь айргийн хөрөнгө болно. Мөн ямааны түүхий сүүгээр тараг бүрж сайн хутгаад наранд исгэн дээрээс нь түүний дөрөвний нэгтэй тэнцэхүйц халуун саам хийж хутган, өдөр бүр халуун саам нэмж бүлсээр сайхан хөрөнгө гарган авдаг байна. Гэхдээ энэ аргаар хөрөнгө гаргаж авахад уйгагүй хөдөлмөр олон удаагийн оролдлогоор хийдэг төдийгүй тэр болгон хүн хийж чаддаггүй.

Өглөөний нарнаар адуугаа хурааж, гүүгээ барин өдөрт зургаагаас найманудаа сааж, орой нар жаргахад гүүгээ тавиад, адуугаа бэлчээнэ. Зуны цагт гүүний саам хоорондын давтамж дөчин минутаас нэг цаг байдаг. Энэ нь зуны халуунд унагадаа ангаахгүй байхтай хамаатай. Өдрийн саасан саамаа хувь тэнцүүлсэн хөрөнгөнд хийж, битүү нүргүүлэн жигд хэмээр цалгиулж үсчүүлэхгүй бүлж, шуугисан, шаагисан, сэнгэнэсэн, уруул чимчигнүүлсэн сайхан айраг исгэнэ. Айраг сайхан исгэх хамгийн чухал үйл бол бүлэх юм. Бүлэхдээ улирлын байдлаар зун бол саамаа хийнгүүт 5000-7000 /2-3 цаг/ удаа, намар бол 3000-4000 /1.30- 2 цаг/удаа бүлнэ. Намрын айргийг хэт олон бүлбэл шингэрч цайна гэж үздэг. Зуны айргийг дутуу бүлбэл хэтэрхий исгэлүү амттай болно. Сайн бүлсэн айраг долоогоос найман цагт исч сайхан уунги болно. Бүлж барсны дараа айраг шаагихаа зогстол аль болох хөдөлгөөнгүй байлгах ёстой. *Айраг бүлбэл тос унадаг, авир сөрвөл цус унадаг* хэмээх үг буй. “Монголын нууц товчоонд”: “[Сорхон шарын] *гэрийн бэлгэ нь сүү түсрээд эсэгээ шөнөд өдөр цайтал бүлэх бүлгээ*” гэснээс үзвэлүүр цайж өглөө болтол айраг бүлнэ гэдэг нь монгол угсаатны эртнээс заншсан дадгаал бөгөөд эзэн Чингис хааныг маань бага балчир насандаа хар хүчинд автан мунгаа үзэж явахад амин насыг нь аварсан аугаа их бэлгэдэлтэй зүйл билээ.

Зуны айраг исгэхэд бас нэг анхаарах зүйл нь айргаа халаахгүй *арчлах* юм. Үүний тулд халуун өдөр хөхүүр байрлаж буй газарт нар дагуулж сүүдрэвч татахын сацуу булгийн эхнээс авчирсан юмуу, гүний худгаас авчирсан хүйтэн усанд саамаа сойно. Мөн айргаа халаахгүй байхаас гадна улирлын аяст тохируулан дааруулахгүй байх учиртай. Айраг даарвал хөрөнгө нь төөрч болно. Исээгүй айраг сүүний үнэртэй гөлгөрдүү байх бөгөөд хичнээн бүлэвч шуугих нь бага, язмагтсан байх агаад аяганд хийхэд шар усан хүрээ татаж эвгүй үнэр гарна. Ийм айргийг шүүж янзлах буюу эс засарвал хувин хөхүүрээ угааж шинээр хөрөнгөлөн исгэх, саамыг халуун хийж сайтар бүлээд дулаан байлгавал зохино.

Гүү барьж айраг исгэх уламжлалт ёс заншил маш нарийн бэлгэдлийн утгатай байдаг, тухайлбал, гүүний үрс гаргах (гүүгээ барьж, тавих) ёс нь адуун сүргийн өсч үржих, айраг нэрт ариун чанарт, амтат идээний ариувжихын бэлгэдэл юм. Малчин ардууд (зарим их уугч) гүүний саамны хооронд арван литр айргийг өлхөн уучихна, найр дээр шахааны арванлитрийн хултай айргийг хоёр гурвантаа амарсхийгээд нэгцаг орчмын хугацаанд залгилчихна. Зарим их аатай, шартай нэг нь *“хулаар ярихгүй хувингаар ярина, хөнөгөөр ярихгүй хөхүүрээр ярина шүү”* хэмээн ам гарч бооцоо тавьж ууцгаана. Ер нь айраг найр дэлгэрсэн налгар цагаарнутгийн залуусын дунд орой ажлаа дууссаны дараа *“айрагдах”* гэж нэгэн сайхан зугаа буй. Голын, довын, айл саахалтын найр гээд зунжин, намаржин найрлана. Хуруу гаргах, дэмбээдэх, хуалах зэргээр талцах буюу нэг нэгээр тэмцэлдэнэ, бас харилцаа дууны тэмцээн хийж, бие биесээ

“*шогнойлгохыг*” эрмэлзэнэ. *Тэр их сайхан найрч хүн дээ* гэж бие биесээ өргөмжлөнө. Айраг найр бол зөвхөн наргиан цэнгээний төдийзүйл биш, эвсэг найртай өөдрөг бадрангуй аж төрөхүйн нэгэн хэсэг болдог. Иймэрхүү айраг найрын цагаар хоол хийж идэхийг огт түвдэхгүй тул учир мэдэхгүй зочин гийчнийг өлсгөж мэдэх талтай. Харин өөрсдөө бол зунжин намаржин айрагдаад, тос дааварласан бор хүмүүс болчихоод л яваад байна. Чухам ийм болохоор нь л төвдүүд Монгол орныг “*гүүний сүүгээр цэнгэгчдийн орон*” гэсэн буй заа.

Монгол угсаатны олон зүйл найр хуримын дотроос уламжлалт “Дөрвөн цагийн хуримын” гурав дахь нь болох “*ногт сэргийн хуримын*” өдгөө үед уламжилсан ул мөр нь боржигин овогтны дунд дэлгэрсэн (1940-1950) ”унага тамгалах найр” болно. Энэ найрыг намар наймдугаар сарын дундуур, есдүгээр сарын эхээр хийдэг. Айраг нь багтах шингэх газаргүй болоод ирэхлээр сав суулгаа дундруулах гэж хоёр гурав хоног өдөр шөнөгүй найрладаг байв. Найрч өвөгчүүл энэ найрыг огт тасалж байсангүй. Түүнээс хойш намрын адаг сард түрүү цас ортол гүүгээ барьдаг айл ч бий. Энэ найр нь бусад найртай, дуу хуур, эрэмбэ дараа адил боловч эхлээд зэлнийхээ тэнд “тамганыхаа галыг” түлж, тамгаа улайсгаад, гүүгээ сааж, унагаа нэг хөхүүлээд, чадамгай улс нь зэлэнд буй ногттой унагыг нэг хүн нь дараад, нөгөө хүн нь тамгалаад байдаг. Тэгэхдээ хонгор юм уу хонгор халзан зүсмийн унагаар эхэлж байсан аж. Сөнг дүүрэн саагаад аваачихад гэрт улс цуглачихсан байна. Бэлдсэн гэрт хөрөнгөний эзэн зочдоо уриад найрын дарга, баруун зүүн аягачин, бас сөнчийг сонгоно. Сөнчин нь голдоо байж, баруун зүүн хоёр талын аягачин нь хоёр талаар дугараа тойруулна. Халбагаа дангаар хий гэх юмуу, хоёр юмуу гурван халбагаар хий гэх юмуу тэр бүхнийг найрын даргын хэлсэн ёсоор ёсолно. Эхлээд “аясын дугараа” гэж барина. Дараа нь “найрын гурван дугараа” гэж барих бөгөөд эхний гурван дугарааг заавал тогтооно. Өвгөн настай хүнийг элдвээр шахдаггүй, харин ид дундын насныхнаар бол заавал тогтоолгоно. Найрын дарга “*тэр ая барь, тэр хөг барь*” гэхчлэн дуучин хуурчныг томилно. Хуурчин гэрийн эзний доор суух бөгөөд дуучин хуурчны доор сөхрөн суугаад “хөг нийллээ” хэмээн хуурчийг хэлэхэд дуулдаг. Найр ид дундаа орон чангараад ирэхлээр тамганы эхний ерөөлийг ерөөлчид айлтгана.

Орой болохоор “сөн үдэлгэ” гэж өөр нэг ерөөл хэлнэ. Сөнгийн түрүүнд ”энх мэндийн баяр” дуулан, сөнтэй айрагнаас нь дүүрэн халбагадаж байгаад, хадагтай ерөөгөөд гурав самраад халбага (угалзын эвэр усгуур) дүүрэн айрагтай хамт хөрөнгөний эзэнд гардуулж өгдөг. ”Сөн үдэлгээний” дараа сөнч гэрийн эзэнд сөнгөө шилжүүлж өгөхдөө, халбага дүүрэн айраг хийгээд ”за барьсан сөнгийн баярыг айлтгая аа” гэхлээр гэрийн эзэн хүлээж аваад, өөрөө аягалж ”баярын айраг” гээд хүн болгонд хүртээнэ. Энэ найр боржигин найрын адил хатуу дэгтэй бөгөөд малгай хазгай, энгэр задгай, хөл сольж суусан, тал сольсон, чөлөөгүй гарсан, ая хөг барьж байхад тамхи татсан хүнд “шог хүртээнэ” (торгоно), ”дугараа ариусгана” (өнгөрсөн дугараануудыг нөхөж өгнө). Айраг тулчихлаа гэсэн мөртлөө яах ч үгүй байгаа хүнийг “говь горьдоолоо” хэмээн шийтгэнэ. Бидний үзсэн зүйлд энэ ерөөл ховор тохиолдох тул “унага тамгалах ерөөл”, “сөн үдэлгийн ерөөлийг” хамтад нь таниулья.

“Унага тамгалах ерөөл” нь:

*Түг түмэн өлзийвээр бүрдэгсэн
Түгээмлийн хишиг чуулган хуриягсан
Өрнөгсөн жилийн
Өлзийтэй сайхан цог учрал бүрдэгсэн*

*Чухмын сайн өдрийг
Өнөөдрийн өдөр гэж
Энэ буянт эдийг
Эртнээсээ нааш
Эзэн Чингисийн зохиогсон
Эцэг авын байгуулагсан
Эрдэнийн шинж бүрдэгсэн
Эдийн тэмдэг бологсон
Ийм их бат хүнд
Баян тансаг тамганы
Алдар их нэр нь ээ
Аймаг хошуунд дуурсгал бологсон
Асар олон дурсгалаар чимэгдсэн
Асар сүр жавхлан нь
Арван зүгтээ сацран дэлгэрэгсэн
Толь шиг тов тодорхой
Саруул сайхан тунгалаг билээ
Баатар галвынхаа үед байгуулагсан
Бат цагаан тамгаараа
Бадарсан олон сүргээ тамгалаад
Тамгалсан адуу чинь
Талыг дүүрээд
Тэмдэглэсэн сүрэг чинь
Дэлхийг дүүргээд
Энэ айлын хөгжих явдал
Эрхтэй засгийн батжих явдал
Энэ мэт бат зузаан
Хүчин болон хөгжих болтугай!*

хэмээн ерөөдөг нь малын тамга бол эд өлгийн болон оюун санааны агаа их соёл, эртний удамшилт зүйл мөн бөгөөд тэр аймаг хошууныхан, тэдний удмынхан тийм ийм тамгатай хэмээн олноо дуурсгалтай, өөрсдөдөө дурсгалтай байдгийг өгүүлжээ. Түүнчлэн шинээр дарж байгаа тамганы дардас нь бүхэнд ил тод, ойлгомжтой байх ёстой гэсэн аж хэрэглээний санаагаа “толь шиг тов тодорхой, саруул сайхан тунгалаг” гэхчлэн уран найргийн хэлээр илтгэсэн байна. Чингээд энэхүү ерөөлийн хамгийн гол утга нь айл гэрийн бол адуу мал нь өсч үржиж, төр улсын бол үйл хэрэг нь бат зузаан, хүчин төгс байхыг зөгнөн бэлгэдэж байна.

“Сөн үдэлгийн ерөөл” нь

*Хөх сайхан тэнгэрийн ёзоороос
Хөшиглөнхөн гардаг
Хөвөн цагаан үүлийг
Хөлгөлөнхөн явдаг
Хөх халзан лууны дуугаар
Хөгжиж орсон
Хур борооны чийг
Хуриц нарны илчим ээ
Хөрст алтан дэлхий дээр*

Жигдлэн ургагсан
Цэцэг ногооны шимийг идэгсэн
Адуу нэртэй, арслангийн шинжтэй
Амьд чандмань эрдэнийн чанар бүрдсэн
Адуу нэртэй гүүний чинь
Саагаад авсан саамыг
Зааны ширээр хөхүүр хийгээд
Зандан модоор бүлүүр хийгээд
Угалзын эврээр усгуур хийгээд
Ум зандангаар хараа хийгээд
Бузар орохгүй гэмээж нь
Булган сүүлээр бөглөө хийгээд
Эрдэнийн зүйлээс бөмбий хийгээд
Идээний зүйлээс хөрөнгийг хийгээд
Исгэж зассан
Архад нэртэй
Ариун чанартай
Сархад нэртэй
Сайхан бэлгэтэй
Цэгээн өнгөтэй
Цэнгэх бэлгэтэй
Ариун чанартай
Идээний маань дээжийг
Алтан амсартай
Алаг эрээн гангар шаазан
Амсар нимгэнтэй
Агар зандан хулнуудад
Амсар тэгш мэлтэлзүүлэн дүүргэж
Арван салаатай лянхуа цэцэг шиг
Нарийн цагаан хурууны чинь үзүүр дээр
Дэвшүүлэн бариулж байгаад
Айлтгаж байдгий нь учир болбол
Айл хөрөнгийн бэлгэ байна
Ард олны журам байна
Айраг найрын ёс байна
Гэрээр дүүрэн суусан
Төрийн түмэн хүрээ болсон
Төв шударгуу зантай
Төвшин сайхан жаргалтай
Аав, ээжий, ах, дүү нэр
Агь, авхай нар
Аячин, хөгчин
Адуучин, хоньчин бүгдээрээ
Энэ баян айлын
Засмал найман талтай
Завьяа дүнзэн туургатай

*Ган найман цагирагтай
Гангар эрдэнийн дотортой
Гал мэт бадранхан дүүрч
Бадмаалянхуан цэцэг шиг
Цацран дүүрч байдаг
Баярын их манлай
Бат өндөр цагаан сөнгийн чинь өмнө
Бараалхаж очоод
Айлтгаж байдгий нь учир болбол
Араар суусан ах нар, дүү нэр
Өврөөр суусан
Үеийн сайхан нөхдүүд та бүхэндээ
Нэгэн амаар хэлж
Нийтийн сонорт хүргэе ээ
Энэ айлын бат цагаан өндөр сөнг
Түр өндөрлөж
Түргэн саатуулж
Даруй удаа
Дахин сөгнөж
Өнөө өгнөж
Өглөө сөгнөж
Барихын баярыг
Нэгэн амаар хэлж
Нийтийн сонорт хүргэж
Мөргөж барьж
Сөхөрч хүртэе яа¹⁴*

гэхчлэн ерөөдөг аж. Гүүгээ тавьж, зэл, ногтоо хурааж, ирэх оны хөхүүрийн ам наашилтал энэ айлын бат цагаан өндөр сөнг “түр өндөрлөж” байгаа учрыг айлтгаж, монгол түмний бие, сэтгэл, оюуны цангааг тайлагч “цэгээн өнгөтэй цэнгэх бэлгэтэй” ундаагаа магтан цэнгүүлж байна[Дулам, Нандинбилиг 2007, 264-267]¹⁵.

Монгол орон даяар айргийнхаа сайхнаар алдаршсан газар бол Булган аймгийн Сайхан сум, Могод сум юм. Дээр үеийн Долоон хошуу даншиг наадам, цагаан сараар Богд хаан болон Их хүрээний ихэс дээдсийн уух айргийг Сайхан-Хулжийн голын адуучдаар исгүүлж аваачдаг, ууж цэнгэдэг байжээ.

Гурван зөөлөн идээ нь бүтэх аргын хувьд хөөрүүлэн самарч загсаадаг өрөм болон хөндий сэрүүнд хураадаг зөөхий, хутган буцалгаж шүүдэг аарц цагаа, ээдүүлэн боож шүүрүүлдэг ээдэм гурав байна. Энд тайлбарлууштай нэгэн зүйл нь өрмийг зарим газар *зөөхий* хэмээн нэрлэх тул үнэндээ нэгэн идээний хоёр өөр дүр учраас хамтатган авч үзлээ. Өрөм бол олон үелсэн их идээний орой дээр цавцайн шаргалтаж, хүрсэн хүн болгон түрүүлж амсдаг, хүүхэд багачуулаас эхлээд шинэ юм болгоныг мялаадаг

¹⁴⁾ Баярын Маналжав, 1929 онд төрсөн, одоогийн Хэнтий аймгийн Дархан сум, хуучин Сэцэн хан аймгийн Боржигин сэцэн вангийн хошууны хүн. Найман наснаасаа өөрийн авга ах нар болох Агваан, Цэвэг, Жигжид, Загд нарын дөрвөн унзад лам нараар ерөөл заалган хэлж сурчээ.

¹⁵⁾ [Дулам, Нандинбилиг 2007] Дулам С. Нандинбилиг Г. *Монгол аман зохиолын онол (Аман яруу найраг)*. I, “Монгол соёлын чуулган” IV боть, Улаанбаатар, 2007, 389 т.х.

мялаалгын идээ юм. “Амьдын жаргал өрөм зөөхий”, “идээний дээж өрөм эдийн дээж хадаг”, “өрөмгүй идээ зуны зовлон, өөхгүй мах өвлийн зовлон” гэсэн цэцэн мэргэн үгс энэ идээний эрхэмлэг хүндлэлийг илэрхийлнэ.Өрөмийг буриадууд “үрэмэ” гэдэг бол Увсын баруун, баруун хойд нутаг, Говь-Алтайн баруун урд нутагт сүү хөөрүүлдэггүй байна.

Өрөм байлгахдаа хонь, ямаа, үнээний сүүг саасан даруйд цэвэр сайхан ширмэн тогоонд аргалын гал дээр дөвийлгөн хөөрүүлж, шанагаар олонтаа самран хөөсрүүлээд, зөөлөн галаар халаан халаасаар хөөсийг замхруулж цоохортуулан, улмаар нэгэн хэсэгтээ хөргөн тослогийг зузаална. Хөргөн завдасны дараа зөөлөн галаар бага зэрэг дүмбийлгэн өрмийг язлахгүйгээр дахин халаавал тослогийн хувь улам зузаардаг. Тэхлээр өрөм загсаана гэдэг бол сүүний тослогийн хувийг ялгаруулан авч байна гэсэн үг. Хамгийн сүүлд нь гал дээрээс тогоотой өрөм, сүүгээ өргөн авч, нэгэн хоног хэртэй эргүүлийн доод тавиур хавьцаа сэрүүн газар загсаахад “дээрээ дэн шаргал, дундаа дун цагаан, доороо азай буурал” болмуй. Энэ нь тогоотой өрөм, сүү, хусам гурвыг дээрээс дорогшид үелсэн байдлаар нь дүрсэлсэн монгол оньсого юм. Ийнхүү бүрэн зузаарч загссан өрмийг гэрийн эзэгтэй гараа сайтар угааж байгаад, хусуураар тогоо болон өрмийн нийлэх заагаар тойруулан хөндийрүүлээд, тэг голоор нь нэг нугаласхийн хамж аваад цэвэр таваг, модон байлгац, хөнөг саванд гарган авснаар энэ ажил өндөрлөнө.

Сүү сааль элбэгшсэн үед олон жижиг төмпөн саванд сүүгээ хөөсрүүлэн зуухны таг дээр өрж тавиад доороос нь халааснаар том жижиг өрөм олныг загсааж болно. Өрмөө хамж авсны дараа сүүгээ өөр хувин саванд юүлээд, тогоогоо хусч, **хусам** гаргадаг. Хусам нь голдуухан хүүхэд багачуулын амсуурга болдог бөгөөд том хүнд өгвөл доортгон дооршаасан хэрэг болно. Тэр ч байтугай, төв халхчууд айлын эрх энхэр хүүхдэд тогооны ёроол хуссан хусам өгөхийг цээрлэдэг байв. **Эндээс идээг үйлтгэх дэс дарааллаар бэлгэдлийг бүтээдэг нь бас дахин харагдаж байна.** Хусам нь хар, бор, цагаан гэжялгагдах бөгөөд бор хусмыг хоолонд зориулдаг бол хар хусмыг иддэггүй. Өрөмний өнгийг дарж борлуулах учир хусмыг өрөмтэй хамт хураадаггүй [БадамхатанI, 1987, 170]¹⁶. Зарим үед сүүг саасан даруй хөөрүүлэлгүй, түүхийгээр сэрүүн газар удаан орхимогц аяндаан цөцгийрсөн өрөм загсдаг учир бий.

Монголын нутаг нутагт өрмийг бусад идээтэй хольцолдуулан олон төрөл зүйл идээ болгодог. Үүнд миний багадаа өглөөний аяганы хийц болгон идэж өссөн *өрөм эзэгийн хутгамш / хутгууш* бол бараг өдрийн өл даахаар хоол болдог.Түүнээс гадна эзэгий хавчсан өрөм, өрөм арвайн хутгамш, өрөм арвайн гурилын нухамш, өрөм чангаамлын хутгамш, өрөм хуурсан гурилын нухамш, чихэр хавчсан өрөм, ааруул хавчсан өрөм, цөрөм хавчсан өрөм, үзэм хавчсан өрөм, чавга хавчсан өрөм, тутрага хавчсан өрөм, шар будаа хавчсан өрөм, сэвэлгэнэ хавчсан өрөм, тэмээн хөх хавчсан өрөм, ямаахай хавчсан өрөм, мэхээр хавчсан өрөм, үүргэнэ хавчсан өрөм, гичгэнэ хавчсан өрөм, бурам хавчсан өрөм, жигнэсэн улалжтай өрөм, төмстэй өрөмний нухамш, хуйлсан өрөм, өрөм бажууны гурилын нухамш, өрөм гоёоны нухамш, гоёотой өрөм, жигдтэй өрөм, өрөм, жигдийн нухамш, чацарганатай өрөм, өрөм бүүргэний гурилын нухамш, өрөм гичгэнийн гурилын нухамш, халгайн гурил өрөмний хутгамш, өрөм шар бударганын гурилын нухамш, өрөм сулийн гурилын нухамш, өрөм цулхирын гурилын нухамш, өрөм гарсны [царсны үрийн] нухамш, божмогийн гурилтай нухамш, өрөм бажууны

¹⁶⁾ [Бадамхатан I, 1987] *БНМАУ-ын угсаатны зүй*. ХIХ-ХХ зууны зааг үе. I боть, Халхын угсаатны зүй. Редактор С.Бадамхатан, Улсын хэвлэлийн газар, Улаанбаатар, 1987, 432 т. х.

гурилын нухамш, өрөм туулайн бөөрний нухамш гэхчлэн үй олон төрөл зүйл буйн үйлтгэх аргыг өтгөс Г.Гонгоржав аругайн номоос үзмүү [Гонгоржав 2001, 443- 446]. Энэ бүхэн бол тухайн нутагт ургадаг ургамлын зүйлтэй шууд хамаатай идээнүүд болно.

Өрөмнөөсөө гаралтай зөөхий нь болохоор нойтон өрмийг хонины гүзээ мэтэд сайтар чихэж, хураагаад чийгнээс хөндий, сэрүүн газар удаан байлгавал исгэлүү эхүүндүү өвөрмөц амт орж, **зөөхий** болоод, хүйтэн цагийн аяганы хийцийн голыг нугалмуй. Хангайн зарим нутагт бол модон торх, сав суулгад хураах ч буй бөгөөд хонины гүзээнд хураасан нь илүү амт чанар сайтай болдог. Иймд зөөхий бол угтаа хонины гүзээнд амт оруулан хураадаг монгол нөөшийн нэгэн зүйл, хахир хатуу цагийг өег зөөлөн давах өөг, өлссөн үед өег цаггалан байлгах амин дэмийн хуримт билээ. Зөөхийгөө хайлж хутгаж холиод хайлмаг хийж болно. Зөөхийгөөр олонгазар олон зүйл идээ үйлтгэх ёсноос үзвэл, зөөхий хуурсан арвайн хутгамш, халгайтай зөөхий, зөөхий бажууны гурилын хутгамш, зөөхий божмогийн гурилын хутгамш, цулхирын гурилтай зөөхий, зөөхий сулийн гурилын хутгамш, зөөхийтэй арвайн гурилын хутгамш, зөөхий хуурсан гурилын хутгамш, зөөхий агшаасан будааны хутгамш, зөөхийтэй хоног будаа, зөөхий хөх тариан замбааны хутгамш, зогоотой [хайлаасны үрийн] буцалгасан зөөхий, зөөхийтэй гичгэний бэрээс, зөөхийтэй амс, зөөхий сүүн хуруудын хутгамш, зөөхийтэй гичгэнийн хутгамш, зөөхийтэй тэмээн хөх, зөөхийтэй хошуу гурилын нухамш, зөөхий гурилын хайлмаг, зөөхий шар манжингийн хайлмаг, зөөхий шар луувангийн хайлмаг, зөөхий төмсний хайлмаг, зөөхий мэхээрийн гурилын хайлмаг, зөөхийтэй мантуу, зөөхийтэй өрөл, зөөхий гоёоны гурилтай хайлмаг [Гонгоржав 2001, 448- 450] зэрэг болно.

Гурван зөөлөн идээний хоёрдахь нь болох ээдэм бол халуун бүлээн сүүнд исгэлүү амтат тараг, айраг мэтийг холин зөөлөн зөөлөн булхан самарсаар байтал сүүний өтгөн хувь нь бөөн бөөн ээдмэг болон үлдсэн шингэн хувь нь шар өнгөт сүү болон хувирна. Бяслагийн урьд дүр болох ээдмэгээр бас элдэв зүйлийн ээдүүлэг идээ хийж болдог аж. Ээдмийг буриадууд “хоймог”, “шалхамаг” гэнэ. Модны үндсэн бор тагшинд буцламгай сүүн дээр тараг, цагаа хийж ээдүүлэн чихэр бурмаар хольцолж, **бор тагшны ээдэм** болгон хүүхэд багачуулд идүүлнэ. Халуун шар сүүтэй нь шөл мэт оочлон уухыг сайн гэдэг. Зарим нутагт үүнийг “**аяганы ээдэм**” хэмээн нэрлэдэг. Төв Халхад болохоор ээдмэгийнхээ шар сүүг нь шавхруулаад, аяганых нь хэлбэрээр пөмбийлгөн хатааснаа **аяганы шахам** гэх ба мөнхүү шар сүүг нь шавхруулсан ээдмээ дахин шингэн сүүгээр амтлан хэлгий уураг шиг шингэрүүлэн хутгаснаа **хоормог** гэдэг. Энэ нь сая төрсөн хүнийг тэнхрүүлэх, настныг сувилахуйд гаргуун ундаан болно.

Гурван зөөлөн идээний сүүлийнх аарц бол ааруулын урьд дүр нь, номхон дүр нь гэсэн үг. Тогоо нэрсний дараа цагааг шүүхэд аарц болно. Олон монгол газар цагаа, аарц хоёрыг нэг идээгээр үзэж нэрлэдэг нь ч учиртай. Ер нь бол тараг хөрөнгийг буцалгасныг цагаа, цагааг хөргөн шүүснийг аарц хэмээн ойлгож болно. Харин цагааг шүүрүүлж гаргасныг **шар ус** хэмээн ээдмийг шүүрүүлсэн **шар сүүнээс** ялган нэрлэдэг ёс бий. Сүүлийнх нь хотгойдуудынхаар бол **ангир үсү** билээ. “**Аарцны исгэлүү нь сайн, архины хатуу нь сайн**” гэсэн монгол жор бий. Аарц бол монгол угсаатны хувьд өсч үржих, арвидан олшрохын бэлгэдэл болдог тул цагаан сарын цагаалгыг голдуу үр тариа, амуу будааны зүйлтэй хольсон аарц цагаагаар төлөөлүүлдэг. Сүүл үе болж ирээд, цагаалгандаа олон зүйл амттан шиттэн хольж, амт чанарыг нь гойд болгодог болжээ. Энэ бол **цагаалга** хэмээн бидний өнөө хэр нэрлээд байгаа тэр зүйл маань билээ. “Цагаа барих”, “цагаа дээж барих”, “цагаалах” гэдэг үгийн цаана аарц цагааны утга яваад

байгаа гэж ойлгох хэрэгтэй. Хамгийн их хурим ёслол цагаагаар мялаалгүй, цагаалгагүй байж үл болохыг мэдвээс зохистой. Хүмүүний насны гурван хурим гэхэд заавал аарц цагаагаар цайлгадагаараа бусад найраас ялгарна. Учир нь аарц бол олон бутармал мөхлөгөөс бүрдснээрээ үржиж олшрохыг бэлгэдэхийн дээр аж хэрэглээнд ч гэсэн арьс шир идээлэх, дэвтээхийг ч гэсэн “цагаална” гэж хэлдэг. Эсвэл тариачин отгийнхон арвай, буудайгаа боловсрохыг бас *аарцалж байна* гэж хэлдэг нь утгын төрөлсөл гэж болох юм.

Аарцыг бусад хөх идээний зүйлтэй хольцолдуулан нутаг нутгийн сонин сайхан идээ олныг гаргаж авдаг. Хамгийн олноо түгсэн нь буцалгасан аарц бөгөөд чийг бамын гэмтэй хүнд тун сайн гэдэг. Үзэмтэй буцалгасан аарц, чацарганат аарцны хутгамш, хуурсан тариатай аарц, аарцтай тариан агшаамал, сүүтэй зуурсан аарц, өрөм аарцны хутгууш, зөөхийтэй зуурсан аарц, аарцтай амуун хутгамш, сэвэлгэнэтэй аарц, ямаахайтай аарц, цулхиртай аарц, аарцтай цагаан будаа, аарцтай шар будаа, аарцтай үзэмний хутгамш, гурил самарсан аарц, аарц хөх тарианы нухамш, жигдтэй аарцны нухамш, аарцтай хайлмаг, аарцтай чихэртэй хайлмаг, аарцтай үзэмтэй хайлмаг, аарцтай хольсон тос, аарцтай цулхирын гурилын хайлмаг, аарцтай бажууны гурилын хайлмаг, аарцтай бүүргэний гурилын хайлмаг, аарцтай ямаахайн гурилын хайлмаг, аарцтай гоёоны гурилын хайлмаг, аарцтай гичгэнийн гурилын хайлмаг, аарцтай арвайн гурилын хайлмаг, аарцтай сулийн гурилын хайлмаг, аарцтай божмогийн гурилын хайлмаг, аарцтай хөх тарианы гурилын хайлмаг, аарцтай зогооны гурилын хайлмаг, аарцтай сэвэлгэнийн багсармал, аарцтай нэрс, аарцтай үхрийн нүд, аарцтай гүзээлзгэнэ, аарцтай шар бударганын гурилын хайлмаг буюу аарцтай хүүрэг [Гонгоржав 2001, 468-472] зэрэг болно. Үүн дээр аль ч махтай шөлөнд аарцаар амт оруулан болгодог **аарцтай шөлийг** онцлон дурдах ёстой. **Учир нь Олгонууд овгийнхон дундаас сурвалжлаад үзэхэд аарцтай шөл бол Өэлүн эхийн гарын хоол бөгөөд дайны талбараас олдсон өнчин үрсээ өллөн гэжээж, өрлөг жанжин, хүлэг баатрын зэрэгт хүргэсэн хоол болно.**

Эцэст нь гурван зөөлөн идээг бүхэлтгээд үзвэл, зудтай цагийн сайн хоол бол аарц, зөөхий, адууны мах гурав юм¹⁷ хэмээн нэгэн хашир малчин өгүүлж билээ.

Гурван хатуу идээ нь аарцыг шүүж, зүсэж, хатаадаг ааруул, хурууд, ээдмийг шүүж, зүсэж, хатаадаг бяслаг, ээдмийг буцалган ширгээж хатаадаг ээзгий гурав болно. Зарим нутагт ааруулын толгой, буланг өрөөл бусдад өгдөггүй, өөрийнхөө даллагын саванд хийж, өөрсдөө идэж уудаг нь идээний хишиг далладаг, дагуулдаг болохоор тэр¹⁸ гэнэ.

Цагааг шүүгээд аарц болгож, аарцаараа ааруул хийж байгаа маань сүүнээс уургийн хувийг нь ялгаруулан авч байна гэсэн үг. Ааруулыг баяд, дөрвөд, хотон ястанд “шүүрмэг”, буриадууд “айрахан”, хуруудыг баруун монголчууд “хурус”, “хурусун”, буриад, дархадууд “хуруһун” гэнэ. Торгуудад “хурус” гэдэг нь түүхий сүүний буцалсан аарцыг шүүж, аягын чинээ том ааруул¹⁹ хийснийг хэлдэг. Тараг юмуу цагааг таар юмуу бөс уутанд савлан шар усыг [шар сүүг биш] шүүрүүлэн гадагшлуулж, аглиун биетэй болгоод, уутных нь хэлбэрээр юмуу, эсвээс хоёр хавтгай чулуун завсар хашиж,

¹⁷⁾ 2000 оны 6-р сарын 15-нд Баянхонгор аймгийн Гурванбулаг сумын 4-р багийн малчин Магван гуайгаас бичиж авав

¹⁸⁾ 2003 оны 8-р сарын 3-нд Баянхонгор аймгийн Бууцагаан сумын Баянбүрд багийн Баатарын Норжмаа (70 настай) гуайгаас бичиж авав.

¹⁹⁾ Мухар Ц. *Амь*. Улаанбаатар, 2006, 15-р тал.

шахмаллан хавтгар дүр оруулж, дараа нь тэмээний утсаар зүсч, дугариг болон урт гонзгой дүрстэй болгож, модон тавиур дэлгэц дээр хатааж, ааруул хийдэг. Аарцыг шүүж, том томоор тавьж хатаах нь удаан хадгалсан ч хатуурахгүй, чийгээ зуусан хэвээр, амтлагхан байна. Ийм ааруул зөөлөн бөгөөд идэхэд аятайхан байна. Том томоор зүсч тавьсныг хурууд, хурс гэж жижиг жижгээр зүсч тавьсан нь ааруул болно гэсэн үг. Эсвээс нойтон аарцаа элдэв хээ чимэгтэй хэвэнд шахаж хэвлээд, янз бүрийн урлаг дүрстэй ааруул хийж болно. Дэлгэцтэй ааруулаа шувуу шүүрэхээс сэргийлэн үргээлгэ намируулж орхидог. Аарцаа түүхий сүүнд зуурч буцалган шүүж шахмалласан ааруул бол ихээхэн амтлаг идэнгэтэй болдог бол анх цагаа чигээр нь шүүж хийсэн ааруул бол исгэлүү, хүчтэй, чилгэрхэн болдог. Чингэхдээ ааруулыг сайтар зажилж идсэн хүний шүд, яс бөхөжмүй. Учир нь ааруул, эзгийг зажилж идэх нь эрүүний ясны хөгжилд нөлөөлж, монголчууд өргөн шанаа түүштэй, яралзсан том цагааншүдтэй байсны бас нэг үндэс юм. Тийм болохоор насан өтөлсөн ч гэсэн шүд нь барагтай унадаггүй, тэр хэрээрээ зөнөж монширдоггүй, ухаан саруул хэвээр байдаг байжээ. Мал малын сүү шимийн онцлогоор ялгарах үнээний [сүүний] ааруул, хонины ааруул, ямааны ааруул, ингэний ааруул, гүүний ааруул, бэсрэгийн ааруул [үнээ-гүүний сүүний г.м.] гэж байж болохоос гадна нутаг нутгийн ургац ногооны онцлогтой уялдсан үй олон төрөл зүйлийн ааруул байж болно. Нэгэн жишээ татахад, Говь-Алтай аймгийн Алтай сумынхан *Ажийн бор ааруулаараа* ихээхэн алдартай. Үүнийгээ тэд Ажийн бор нурууны үржил шимтэй холбон үздэг. Учир нь энэ нутгаас Хангайд нүүж ирсэн айлууд жилийн дараачаас л ийм ааруулаа хийж чадахаа больдог аж. Ажийн бор ааруулын мастер малчин А.Сандагийн эхнэр Ц.Хумбанхүү гэжхүн бий гэнэ. Тэхлээр Ажийн бор ааруул бол энэ нутгаас өөр хаана ч байхгүй тамгат [brend] бүтээгдэхүүн ажгуу. Бүтээж буй үйлдэхүүнээр нь таргийн ааруул, уургийн ааруул, [сүүгээр] амталсан ааруул хэмээн ялгахгаас гадна тухайн орон нутагт ургадаг ургамал жимс, хөх идээний зүйлээр амталсан олон зүйл ааруул байна. Нэрстэй ааруул, хадтай ааруул, мойлтой ааруул, чацарганатай ааруул, үзэмтэй ааруул, жигдтэй ааруул, өрөлтэй ааруул, зээргэнэтэй ааруул, хармагтай ааруул, мэхээртэй ааруул, ямаахайтай өрөм, ааруулын нухамш, тутрагатай өрөм, ааруулын нухамш, тэмээн хөхтэй өрөм, ааруулын нухамш, гичгэнэтэй өрөм, ааруулын нухамш, бажуунатай өрөм, ааруулын нухамш, ааруул арвайн гурилын нухамш [Гонгоржав 2001, 466- 468] зэрэг болно. Ааруулын төрөл дотроос цүр буюу цөрөмийг онцлон дурдууштай нь сэрүүн улиралд хонь, ямааны сүүг түүхийгээр нь хураан гашилгаад, тавны нэг хувийг ширгэтэл буцалган шүүснийг хэлдэг. Тослог, зөөлөн амтлаг энэ идээг хатааж нөөцлөн цөрөмийн ааруул гэх нь бий. Цөрөм хийх нэг өвөрмөц арга нь долдугаар сарын дундуураас наймдугаар сарын эхэн хүртэл хонины түүхий сүүг гүзээнд хийж хураасаарамыг нь сайтар боож, хоёр мухар тохой орчим гүн нүх ухаж хийнэ. Тэгэхдээ нүхний доор тохой хэртэй аргалын үнс зузаалж дэвсэнэ. Гүзээтэй сүүний дээр ухсан нүхний амсар дүүртэл мөн л үнс хийнэ. Сар гаруйн дараа гүзээнд хуурай, тослог, сайхан цөрөм бий болсон байна [дээрх номд, 465].

Гурван хатуу идээний хоёрдахь байр нь бяслаг юм. Бяслагийг Завханы зарим сум, Дорноговь, Сүхбаатар аймагт “бушилаг”, Увс, Ховдын олон суманд “башилаг”, Ховдын баруун урд зарим суманд “бишилаг”, Хөвсгөлийн урд сумуудад “бясалага”, буриадууд “биһалаг” гэдэг байна. Дээр өгүүлсэн сүүний ээдмэгтсэн хэсгийг цэвэр сайхан бөс баадан юмуу уутанд хийж, шар сүүг нь шүүрүүлсний дараа дөрвөлжин хэлбэртэй эвхэн хоёр зузаандуу хавтгай чулууны завсар шахан дээрээс нь мөн хоёр гурван хүнд чулуугаар дарж, хэдэн цаг байлгасны дараа “*өөхөн цагаан, өөгүй дөрвөлжин*” бяслаг

бэлэн болно. Сүүнийх нь байдлаар түүхий [саагаад хөөрүүлээгүй] сүүний бяслаг, болсон [саагаад хөөрүүлж, өрмийн хувийг авсан] сүүний бяслаг гэж хоёр янз байдаг. Түүхий сүүний бяслагийг нөөцөлж, удаандаа идэх, болсон сүүний бяслагийг өдөр тутамдаа идэх дадгаалтай. Мин улсын Сиюу Да- хэнгийн²⁰ “Монголын зан суртахууны тэмдэглэлд” монголчуудын тухайд: “нэгээхэн хэсэг бяслагийг идээд нэг шэн ус уувал хоёр гурван хоногийг өнгөрөөнө. Мөн хүйтэнд тэсвэртэй. Хэдэн тохой зузаан цасанд хөл гараа атируулан хэвтэж унтаад хүйтэн гэхгүй” [Boγda bayatur 1985, 283]²¹ гэхчлэн бичснээс үзвэл монголчууд XVII зууны үед гэхэд хээр хөдөө бяслагаараа өл залгасаар явжээ.

Идээ идээний дотроос бяслаг бол хэдэн хэсэг ээдмийг бөөнтгөн эвлүүлж дэвлүүлж нэгэн цул болгодгоороо ураг хуримын зан үйл, хүн зоны харилцаанд эв зөийг бэлгэдэгч болж явдаг. Цагаан сарын бэлэг, хувийн зүйлд ч гэсэн эв найрын бэлгэдэл болон зарагддаг билээ. Бат бөх, нэгэн цул юмыг “шаасан гадас шиг, шахсан бяслаг шиг” хэмээн зүйрлэдэг нь үүнтэй холбоотой. 1889-1901 оны хооронд Монгол, Камаар аялсан Оросын алдарт аялагч Петр Кузьмич Козлов “монголчууд намрын цагаар хурим найр маш их хийдэг. Хуримлахдаа эхлээд эцэг эх нь хүүгээсээ ямар бүсгүйтэй гэрлэхийг хүсч байгааг нь асууна. Өөрсдийн нь бодолтой нийцвэл даруй хоёроос гурван хүнийг бэр гуйгчаар томилон явуулна. Тэд ийм тохиолдолд ёс болсон модон бортого архи, бяслаг, гурван хадаг зэрэг идээ будаатай очно” [Козлов 2011, 84-85]²² хэмээн бичсэн нь ураг хуримын ёслолд шинэ бэр хүргэний ирээдүйн аж амьдралын эв найртай байхын бэлгэдэл болж байсныг гэрчилнэ.

Бяслагийн төрлийн идээнд

Гурван хатуу идээний гуравдахь байр нь эззгий юм. Эззгийг баруун монголчууд “ээзэгээ”, Говь-Алтайнхан “ээзэгүү” гэдэг [Ринчен I, II, 1979, 78-92]²³ байна. Эззгий бол ээдмийг ширгээн буцалгасны сүүлээр илрэн гардаг идээ болно. Энэ нь сүү шимээр үйлтгэх идээний хамгийн сүүлийнх нь болох учраар бэлгэ дэмбэрлээр тун аанайхан хэмээн үздэг. Учир нь ширгээн буцалгаж болгодог тулаливаа зүйлийн ширгэх, дуусахын ёр буй гэлцдэг. Халхын төв нутгийнхан тогооны ёроол дахь түүхий сүүнийээдмээс шар сүүг нь шаханаваад зөөлөн галаар гурил мэт хайраад болгодог бяслаг эззгийн дундын нэгэн зүйл хайрмалыг мөнхүү “ширгээмэл” гэдэг. Иймд эззгий бол ихэнхдээ идээ ундааны чигжээнд явна уу гэхээс биш, хүнд өгөх бэлэг, хувьд дангаар орно гэж байхгүй. Тухайлбал, цагаан сарын их идээний доторхи орон зайг дүүргэхэд ордог. “Өвс гурван жил болохоороо хог болдог, эззгий гурван жил болохоороо

²⁰⁾ Найруулагч Сиюу Да-хэнг бол Мин улсын Ван Ли хааны хөх морин жилийн (1594) орогсод, төрд тэтгэсэн сайд, Сюванфү, Датун, Шанси зэрэг газрын цэргийн явдлыг бүгд захирагч сайд ... зэрэг тушаалд явж байжээ. Энэхүү “Монголын зан суртахууны тэмдэглэл” гэх дэвтэрийг XVII зууны эхэн үеэр бүгдийг захирагч сайдын тушаал дээр байхдаа тэр үеийн Хөх хотын түмэд монголжины байдлыг үзэж сонссоноо тэмдэглэн авч найруулан бичсэн бололтой.

²¹⁾ [Boγda bayatur 1985] *Mongyol-un jang surtaqun-u temdeglel*. “Boγda bayatur bey-e-ber dayilaysan temdeglel”-d ü: Q.Asaraltu, Kökeöndür nar qarγuyulun orciγulba, Öbür mongyol-un soyul-un keblel-ün qoriya, 1985, 159-252, 283

²²⁾ [Козлов 2011] Козлов П.К. *Монгол ба Кам: Монгол, Төвдөөр хийсэн гурван жилийн аялал* [1899-1901]. Орос хэлнээс орчуулсан Ч.Баатар, хянан боловсруулж, өмнөх үг бичсэн В.П.Козлов, Улаанбаатар, 2011, 424 т.х.

²³⁾ [Ринчен I, II, 1979] *Монгол ард улсын угсаатны судлал, хэлний шинжлэлийн атлас*. Тэргүүн, дэд боть, Ерөнхийлөн эрхэлсэн ак. Б.Ринчен, УБ., 1979.

бог болдог”²⁴ гэсэн хэллэг ч энд холбогдоно. Ааруул, хурууд, бяслаг, ээзгий нь удаан хадгалж болох учраас жилийн бүх улиралд хүн зоныг идэх хүнстэй байлгаж, нүүж суухын ая даадаг, зай бага эзэлдэг, илчлэг чанараараа нүүдэлчдийн ахуй нөхцөлд тохирсон өвөрмөц идээ юм. Зочин гийчин морилон саатахад хамгийн эхлээд цагаан идээнээс бүрдсэн тавгийн идээгээ цайнаас түрүүлж барьдаг. “Цай” гэдэг бол хөх идээн дээр цагаан нэмэгдэж байгаа учраас цагаан идээг гүйцэх “ариун цагаан” гэж үздэггүй. **Цагаан идээний зүйлээр таваг засахдаа идээ хийдэг дэсээр нь дээрээс дорогшлуулж тавина. Өрөм, ааруул, бяслаг, ээзгий г.м.**

Цагаан идээтэй холбоотой олон зүйлийн цээр ёс байдаг. Цагаан идээ идэхдээ савхдан идэхийг цээрлэнэ. Эс хэрэгсвээс цагаан идээ идэх амны хишиггүй болно гэж үздэг. Энэ нь үндэсний цагаан идээгээ Өмнөд газрын ногоотой адилтгасан хэрэг болох учраас тэр буй заа. Цагаан идээ идээд савыг нь хөмөрч тавихыг цээрлэнэ. Тийнхүү тавьбал буянхишигт харш, цагаан идээний үүд хаагдана гэжүздэг. Энэ бол харин зарим монгол бус угсаатны аягаа хөмөрч тавьдагийн эсрэг бэлгэдэл байж болох юм. Цагаан идээг асгаж цутгах, хөсөр хаяхыг цээрлэнэ. Үл ариглан гамнаваас амны хишиг умайнагэдэг. Цагаан идээг урд зүг рүү хандуулан аягалж, савлахыг цээрлэнэ. Зөрчвөөс гарз гарлага нүүрлэнэ гэнэ. Цагаан идээг зогсоогоор юмуу явуут амсах, идэхийг цээрлэнэ. Зөрчвөөс хүндлэх, хүндлүүлэх ёсоалдлаа гэж үздэг. Цагаан идээтэй шууд хамаатай өвөрмөц ёс заншил зарим монгол угсаатанд одоо хүртэл байдаг. Түүний нэг нь дээд монголчуудын *гялаа дээжлэх* ёс юм.

Гялаа дээжлэх ёс. Дээд монголчууд ямар нэгэн найр хуримын үеэр хамгийн тэргүүнд дээжийн ёсыг үйлддэг билээ. Тэр дундаа гялаа дээжлэх ёс бол тэргүүлэх байртай. Гялаа гэдэг нь үнэн хэрэгтээ цагааг хэлж байна. Гялааг төхөөрөхдөө мөнгөн аяга буюу модон багварт цагаан идээ (сүү, тараг айраг, хөхүүрт таргийг бүлж, тосы нь ялгаруулж аваад үлдснийг нь айраг гэдэг. Энэ нь зөвхөн дээд Монголд ингэж хэлдэг), цөрмөөр (энэхүү айргийг буцалгаж чанаад шар усыг шүүж, аваад хатаасан бүтээгдэхүүнийг дээд Монголд цөрөм гэдэг) дүүргэж овоолон орой дээр нь тос тавьж, хоймор саатсан ахмад настан буюу дээд тушаалтай ноён хүнээс эхэлж, хоёр гардан өргөхөд гялаагийн дээж хүртэгсэд нь зүүн гараараа тосон авч, баруун гараараа идээнээс (тараг, айраг, сүү, цэгээ мэтийн шингэн биет байвал ядам хуруугаараа гурвантаа ядамлан байж амсдаг) авч амсаад эрхий хуруугаа магнайдаа хүргэн сөгдөж эзэнд нь буцаахад нөгөө талаас ч иймэрхүү янзаар сөгдөнө. Энэ мэтчилэн насны эрэмбээр бүх зочдод дээжлүүлж гүйцээнэ. Дээд монголчуудын нэгэн сонирхолтой зүйл гэвэл тэд “цагаан” гэдэг үгээ ч хүндэтгэн “гялаан” [гилээн] гэж хэлдэг бөгөөд “цагааг” “гялаа” гэж хэлдэг билээ. Үүний нэгэн тодорхой жишээ нь “Тунаг тогтоох ерөөл”, “Гэрийн ерөөл” зэрэгт: ... *Сүүн гялаан тунаг Тосч дундаршаагүй Тосон гялаан тунаг Тавьж дундаршаагүй Далай гялаан тунаг Сүн далай мэт Арвин сайхан Эрдэнэ бумбын (рашаан) мэт Дэврэнгүй сайхан*²⁵ ... *Өндгөн гялаан өргөөгөө Өрөн дундаа байгуулаад Дөчин таван тэрмэтэй Дөрвөн мянган уньтай*²⁶ гэхчлэн ерөөдөг. Энэ нь бидний бодлоор ойрад монголчууд нэгэн цагт Чингис хааны хоёрдугаар хөвгүүн Цагаадайн албат харъяатууд байсантай холбоотой эзэн хааныхаа нэрийг цээрлэх ёсноос үүсэлтэй гэж болох юм.

²⁴ 1997 оны нэгдүгээр сарын 26-нд Баянхонгор аймгийн Баянбулаг сумын 1-р багийн малчин Бэгзийн Готовсүрэнгээс бичиж авав.

²⁵ [Üsürünggüi 2003] Üsürünggüi L. Kökenayur mongyol-un irügel maytaya. Qayilar, 2003, 95, 167

²⁶ Эрдэмтү Н. Дээд монголчуудын дээжийн ёсны утга бэлгэдэл. Магистрын дипломын ажил. 2006.

Монголчууд эрт дээр үеэс цагаан идээ, ундаагааихидэж уудаг байсан учир хир барагтай өвчин эмгэгт өртдөггүй байжээ. 1920-иод онд монголчуудын хоол хүнсний үндсэн хэрэглээний 55 хувийг цагаан идээ, 20 гаруйхан хувийг мах эзэлж байжээ. Ялангуяа зуны улиралд хүнсэндээ дан цагаан идээ хэрэглэж ирсэн нь учиртай. Монголчууд зун намарт шингэц удаантай мах шүүсэндээг хязгаарлан их, багагүй өрөм, тараг, айраг тэргүүтнээр хооллож гэдсээ цайлгах буюу өнгөршүүлнэ гэдэг. Энэ нь махны хорыг гаргаж ходоод гэдсээ амрааж байгаа хэрэг юм. Үүний нөгөө талаар зун цагт гал махбод дэлгэрч хүний зүрх, гэдсэнд өвчин нүүрлэх талтай байх тул халуун чанарын мах, өөх аль болохоор бага хэрэглэн хөнгөн сэрүүн чанартай цагаан идээгээр тогтмол хооллоод байхлаар махсдаг байна. Ер нь тараг, айраг, аарц, ааруул, зөөхий, шар тос, цөцгий, өрөм, эззгий, ээдэм, бяслаг гээд бүх л цагаан идээ нь хүний эд эсийг сэргээж, элдэв өвчнөөс урьдчилан сэргийлдэг гэдгийг мартаж болохгүй.

Бэлгэдэлт ангиллын эрэмбээр нь жагсаасан ч гэсэн гурван шингэн нь хамгийн дээрээ, дараа нь гурван зөөлөн нь эцэст нь гурван хатуу нь жагсах ажгуу. Энэ нь зөвхөн шингэн, зөөлөн, хатуу гэсэн биеийн төлөв байдал төдий биш, үйлтгэх дэс дарааллын дагуу бэлгэдэлт утгыг нь эрэмбэлэн тогтоодог гэсэн үг.

АЙРАГ	ААРЦ/ЦАГАА	ААРУУЛ
I		
СҮҮ –хөрөнгө	СҮҮ --- ӨРӨМ -----	ЗӨӨХИЙ
ЭЭЗГИЙ		
I		
ТАРАГ	ЭЭДЭМ	БЯСЛАГ

Энэ бүхнийг дүгнэн цэгцлээд үзвэл,

1. Дээрх загвараас харахад бэлгэдлийн эрэмбээр хамгийн эрхэм чухаг нь гурван шингэн байх агаад, дэд зэрэгт гурван зөөлөн, гутгаар зэрэгт гурван хатуу нь жагсаж байна. Энэ нь мөнхүү цагаан идээг үйлтгэх дэс дарааллыг болон тавгийн идээ засах эрэмбийг тусгаж байна. Тиймээс сүүг ээдүүлж, буцалган ширгээдэг эззгий хамгаас сүүлд дараалж байна.
2. Хөдөлмөрийн хуваарийн талаас харвал, адуунаас гарах сүү шимийг үйлтгэх нь эрэгтэйчүүдийн үйл хэрэг байж, Мөнх тэнгэрийн тайлга тахилгад орж, гэрийн эзний үйлс хийморийг бэлгэддэг бол бусад малын сүү шим нь эмэгтэйчүүдийн үйл хэрэг байж, онгод сахиулсны тахилгад орж, эзэгтэй нэр болон эхийн тал, элгэн ургийн бэлгэдэл болдог.
3. Зүг чигийн бэлгэдлийн хувьд гэрийн зүүн өмнөх зүг зовхис бол идээний орлогын зүг байдаг бол зүүн хойт зүг нь эдийн орлогын зүг болон хосмолжин эсрэгцэл үүсгэж байдаг.
4. Аж хэрэглээний талаас бол сүү цагаан идээ нь эрт цагаас монгол хүний өдөр тутмын идээ ундаа байсан төдийгүй, дайн тулааны үед ч хуурай болон нойтон сүүгээр голлон өллөж, ундаалж явжээ.

НОМ ЗҮЙ

- [**Üsürünggüi 2003**] Üsürünggüi L. *Kökenayur mongyol-un irügel maytayal*. Qayilar, 2003, 95, 167
- [**Boйда bayatur 1985**] *Mongyol-un jang surtaqun-u temdeglel*. “Boйда bayatur bey-e-ber dayilaysan temdeglel”-d ü: Q.Asaraltu, Kökeөндүр nar qarγuyulun orčiγulba, Öbür mongyol-un soyul-un keblel-ün qoriy-a, 1985, 159-252, 283
- [**Гонгоржав 2001**] Гонгоржав Г. *Монголчуудын эрдэм ухааны уламжлал* (Эртний үеэс 1920-иод он). Эмхлэн найруулсан хоёрдахь хэвлэл, Улаанбаатар, 2001, 692 т.х.
- [**Бадамхатан I, 1987**] *БНМАУ-ын угсаатны зүй. ХIХ-XX зууны зааг үе. I боть*, Халхын угсаатны зүй. Редактор С.Бадамхатан, Улсын хэвлэлийн газар, Улаанбаатар, 1987, 432 т. х.
- [**Дулам 1992**] Дулам С. *Цагаан сарын бэлгэдэл*. Ариутган шүүсэн Х.Нямбуу, Улаанбаатар, 1992, 64 т.х.
- [**Дулам, Нандинбилиг 2007**] Дулам С. Нандинбилиг Г. Монгол аман зохиолын онол (Аман яруу найраг). I, “Монгол соёлын чуулган” IV боть, Улаанбаатар, 2007, 389 т.х.
- [**Козлов 2011**] Козлов П.К. *Монгол ба Кам: Монгол, Төвдөөр хийсэн гурван жилийн аялал* [1899-1901]. Орос хэлнээс орчуулсан Ч.Баатар, хянан боловсруулж, өмнөх үг бичсэн В.П.Козлов, Улаанбаатар, 2011, 424 т.х.
- [**Марко Поло 1987**] Марко Поло. *Орчлонгийн элдэв сонин*. А. Очир, Б. Дорж, С. Идшинноров нар орчуулав. Редактор С.Бадамхатан, Улсын хэвлэлийн газар, Улаанбаатар, 1987, 302 т.х.
- [**Ринчен I, II, 1979**] *Монгол ард улсын угсаатны судлал, хэлний шинжлэлийн атлас*. Тэргүүн, дэд боть, Ерөнхийлөн эрхэлсэн ак. Б.Ринчен, УБ., 1979.
- [**Цэвэл 1959**] Цэвэл Я. *Монголын цагаан идээ*. “Studia Ethnographica” цуврал, Tomus I, Fasciculus 6, Шинжлэх ухаан, дээд боловсролын хүрээлэнгийн эрдэм шинжилгээний хэвлэлийн газар, Улаанбаатар, 1959, 3-19

ABSTRACT

1. According to above mentioned graphs, the most important one is three liquids, the second is three soft ones and the third is three solids by their symbolic aspects/sequences. This reflects the sequences of making dairy products and setting the table for honorable guests. Therefore ‘*eezgi*’ which was made from sour milk is sequenced at last.
2. Seeing from the division of labor, household chores related to mare’s milk are among duties of men, thus symbolizes the householder’s fortune and success and involvement in worshipping the Eternal Heaven. Meanwhile chores related to other livestock’s milk are generally referred as women’s duties and symbolize the housewives’ relatives and involvement in worshipping the ancestral spirits.
3. By the direction symbolism, it has binary opposition as south-east of a *ger* symbolizes the lavishness of food and northeast of a *ger* symbolizes the abundance in clothing.
4. Dairy products have been daily food for Mongolians during the centuries; also they were used as dry and liquid forms of the wartime ration for soldiers.