

Мал союдағы ұлттық дәстүр мен ветеринариялық талаптар

Тілеуберді Сайдұлдин

Қазақ үшін еттен артық тағам жоқ, ал мал сою оны бауыздап, жанын шығарудан басталатыны белгілі. Имандылықтың шарты бойынша малды алланың атымен «Бисмилляһи, Аллаһу акбар» деп бауыздайды. Осы жерде жаратушымызды «Алла», «Аллаһ» деп екі түрлі атадық, оның қайсысы дұрыс? Қазіргі дін иелері «Аллаһ» деп айтуды міндеттейді. Мұсылманшылық бізге бүгін ғана енген жоқ, ғасырлар бойы ата-бабамыз, Абайдай кемеңгерлерімізге дейін тіліміздің үйлесімділік заңымен «Алла» деп келді, тек арапша айтылатын «Аллаһуакбар», «Аллаһума» сөздерінде «h» дыбысы қосылады, ал қазақы сөз тіркесінде бұл дыбысты айту қиындық тудырады және қолайсыз естіледі. Құран аяттары арапшадан ешбір бұрмаланбай, ал қазақ тіліне енген сөздер тіліміздің нормаларына бағынуы тиіс. Бұл жағдай тілге ғана емес басқа да болмысымызға қатысты. Мысалы, қазақтың қыз-келіншектері ешқашан паранжа киіп, бет-ауызын бұркемелеген, бүгін осы мәселені қайта көтерудің қажеті не? Киім кію табиғат жағдайына, тұрмыс тіршілікке, заман талабына сәйкес болуы керек қой.

Мал союға байланысты «халал», «харам» деген ұғымдарға көңіл аударған жөн. Әдетте бұл сөздерді көпшілік жұрт тиісінше «алал», «арам» деп, таза (жарамды), лас (жарамсыз) ұғымдарының баламасы ретінде қарастырады. Көптеген мұсылман елдерінде жылқы еті «харам», ал жылқыдан таза мал бар ма? Бұл жерде «харам» сөзі «тыйым салынған» мағынасында. Меккедегі ең ұлық мешіт «Аль-харам» аталады, онда біреуге зорлық жасауға, зиян келтіруге тыйым салынған. Пайғамбарымыздың жылқы етін жеуге тыйым салуының себебі жылқысыз әскер ұстап, соғыс ісін жүргізу мүмкін емес. Әмбесінде араб жылқысында қазы-қарта, жалжая орнына сіңір мен шандыр болады.

Барлық мұсылман үшін шүбәсіз «харам» болып есептелетін шошқа туралы құран қағидаларына жүйрік дінтанушымен пікірлескенде, оның сұрағына ветеринария тұрғысынан менің айтқаным: шошқа еті адам ағзасында қорытылғанда амин қышқылдарына толықтай ыдырамай, бір бөлігі олигопептид қалпында қалады. Амин қышқылының шошқаға тән өзгешелігі болмайды, ал олигопептид шошқаға тән телімділігін сақтайды. Дінтанушы шошқаның харам болатындығын оның иіс алмас мінезі, жынысына тән қызғаныш сезімінің жоқтығымен, мегежінге аталықтарының қайсысы артылса да, басқалары ешбір мінез көрсетпейтіндігінен деп дәлелдеді.

Қай малды болмасын еті халал болуы үшін дұрыс бауыздап, толық қансыздандыру керек, электрошокпен немесе басынан қатты ұрып өлтіруге, жалпы, сояр алдында стрестік жағдайға ұшыратуға болмайды.

Ет біздің басты тағамымыз ғана емес, халқымыздың негізгі табыс көзінің бірі, ішкі және сыртқы сауданың маңызды нысаны. Етті экспорттауды қойып, ішкі сауданың мәселелері де толықтай шешілген жоқ. Осыған байланысты үкімет қалыптасқан халықаралық ветеринариялық талаптарға сай мал сою орындарын салып, олардың жұмысын жолға қоюға баса көңіл бөліп, іске асыра бастады. Тиісті нормативтік-техникалық құжаттар негізінде іске қосылып, арнайы жабдықталған, маман кадрлар қызмет атқаратын бұл нысандардың маңызы өте зор. Бірақта әрбір пайдалы істің көлеңкелі жақтары болатыны аян, сондықтан бұл шараны атқаруда да сақтанатын жағдайлар бар.

Арнайы мал соятын орындарды салғанда кейбір елдердегідей халыққа малды ұй жағдайында союға тыйым салуға болмайды. Бізде кез келген ер адам мал сойып, әрбір әйел ішек-қарын аршиды. Батыс елдерінде мал сойып, оны жөңдей-

тін адамды арнайы оқытып, үйрету қажет. Біздегі үйреншікті іс олар үшін кәсіптік дайындығы бар адам ғана атқаратын ерекше шаруа. Еуропада мұсылмандар құрбан шалып, мал сойғанда жергілікті тұрғындар көпе-көрінеу малды қанын ағызып бауыздау неткен дөрекілік, бұны көрген балалар қандай әсер алады деп наразы болғаны белгілі. Біздің елбасымыз алғаш рет Түркияға барғанда, ондағы қазақтар ақсарбас айтып, ел жиналған жерде аэропорт басында бауыздағанын батыстың кейбір телеканалдары жөнсіздік ретінде сипаттап көрсетіпті. Зұлмат заманда қырғын көріп Түркияға әрең жеткен қазақтардың елінің тұңғыш президентін көргендегі сезімін Европаның журналисі түсінсін бе? Бұдан мал союға әр халықтың қалай қарайтынын көруге де болады.

Әрбір отбасы малды өзі сойғанда ішек-қарнын тазалап, бас-сирағын үйтіп, бірден өкпе-бауырдан қуырдақ қуырып, барлығын орнына келтіреді. Сіңірде, күйқада, шеміршек пен кемікте жұмсақ етке қарағанда әртүрлі минералды заттар мен микроэлементтер әлде қайда мол және олар адам ағзасына жақсы сіңеді. Бұл заттар дәрі-дәрмектерде химиялық құрамы тұрғысынан мол болғанымен жаңа ғана сойылған мал өнімдерінен қазақи жолмен даярланған астағыдай сіңімді емес. Ет асқанда мүшелеп жілікке омыртқа, қабырға қосып, бас-сирақ, ішек-қарынмен қайнату жай дәстүр ғана емес, мал ағзасында болатын пайдалы заттарды өзара толықтырып, балансқа келтіру. Студент кезімізде Ветсанэкспертиза пәнінен лектор ет қайнағанда пайдалы болатын көбіктің азотсыз экстрактивті заттарға бай пайдалы екенін баса айтқаны есімде. Бізде ол көбікті неге алып тастаймыз деген сұрақ туды. Қазір көбікте пайдалы заттардан гөрі зиянды қалдықтар, зат алмасу өнімдерінің мол болатындығын білдік. Еттің көбігін алудан бастап, табак тарту, турау, еттен кейін сор-

па ішу, сүйек мүжу барлығының өз реті бар. Сүйек мүжудің өзі қазаққа тән әрекет. Ертеде аңға шыққан хан жылқышылардың қасына тоқтап еру болыпты, артынан келген шабармандары хан мына қостардың қайсысында тоқтады екен дегенде, ішіндегі ақылды біреуі, бұл қостың ешқайсысында хан болған жоқ, шала мүжілген сүйектерді көріп тұрсыңдар ма, хан мен жанындағы текті адамдар сүйекті тазалап мүжиді деген екен.



Меккеде қажылықта болғанда қағбаны айналып қана қоймай мұндағы шаралардың қалай орындалатынын білу үшін құрбандыққа мал сойылатын жерде болғанда домалап жатқан бастарды көргенде көңіл құлазып қалды. Меккеде құрбан шалғанша ауылымызда-ақ, ақсақалдарға батасын жасатып, бас тартқанымыз жөн сияқты.

Осының бәрінен мал сою, сойыс өнімдерін пайдалануда халқымыз өте мол тәжірибе жинақтап, бұл істердің тіпті ұлттық болмысымызға айналғанын көреміз. Заман талаптарының өзгеруіне байланысты ұлттық құндылықтарымыздың қайсысы қандай дәрежеде сақталады, немесе қазіргі жағдайға бейімделе алама деген сұрақтарға жауап табу оңай емес. Қолға алынған мал сою орындарымен бүкіл республиканы бірден қамтамасыз ету де тез шешілетін шаруа емес. Мал сою орындары сойыс өнімдерінің сапасын бақылауды, жұқпалы аурулардың адамға берілмеуін мақсат етеді. Үй жағдайында мал сойғанда да тиісті санитариялық

талаптарды орындауға болады, ол үшін бұл жағдайда да ветеринариялық бақылауды жолға қойып ветеринариялық білімді насихаттауды күшейткен жөн.

Мал сою орындарының басты бір міндеті жұқпалы аурулардың таралуына тосқауыл қою, адамдарды ауру жұғудан сақтау. Мал сойғанда сойыс өнімдері арқылы жұғу аурудың берілу тетіктерінің ең бастысы емес, бір ғана ең соңғы буыны, сондықтан жұқпалы аурулармен күрес шараларын кешенді түрде толықтай атқару қажет.

Тағы бір ескеретін жәй мал сою орындары ет саудасы инфраструктурасының маңызды бір бөлігі. Күрделі инфраструктурадан қарапайым ауыл адамдары тысқары қалатындығы ақиқат, сондықтан мал өсірудің бейнетін көріп, пайдасынан шет қала беретін қауымның бұл шара барысында да зиян шекпеуін ойластырған абзал.

Сонымен, ветеринариялық-санитариялық талаптар малдың қай жерде сойылғанына емес, сойыс өнімдерінің сапасына, ауру таратпауға, адамдардың санитариялық қауіпсіздігін қамтамасыз етуге бағытталған. Бұл талаптардың орындалуы арнайы жабдықталған орындарда оңай болатыны даусыз. Малды жеке шаруашылықтарда сойған кезде де бұл талаптардың орындалуын қамтамасыз ету мүмкіндіктері баршылық. Мал өсіретін шаруа қожалықтарының көпшілігінде мал соятын орындары бар. Олардың деңгейі мен жабдықталуы әрқилы. Осыларды зерделеп, тиісті құжаттар арқылы жұмысын жолға қоюға болар еді. Жеке адамдардың үй жағдайында мал союын да жергілікті әкімшілік, полиция, ветеринария қызметі арқылы тиісті ұйымдастыру, үгіт насихат жұмыстары арқылы реттеуге болады. Шаруашылық және үй жағдайында сойылған малдың етінің сапасы жоғары болады. Үйткені, сойылатын мал үйреншікті жағдайда ешбір стрестік әсерге ұшырамайды. Керісінше, оны сою үшін транспортпен немесе айдап басқа жерге апарғанда мазасызданып, еті жінігеді, яғни сапасын жоғалтады. Үй

жағдайында мал дұрыс бауыздалып, ішек-қарны тез арада жедел аршылып, бас-сирағы үйтіліп, барлық тиісті әрекеттер халқымызда өте жоғары деңгейде жолға қойылған, әбден қалыптасқан әдістермен іске асады. Сойған кезде ауру жұқтыру мүмкіндігін қарастырар болсақ, мал ауру болса тіпті соймай тұрып-ақ иесіне, басқа да жанасқан адамдарға, қоршаған ортаға ауру таратқан болар еді.

Арнайы мал сою орындарын салу өте маңызды шара. Оны республика көлемінде толықтай іске асыру тиісті қаражатты, уақытты қажет етеді. Оны орындау барысында да, толықтай іске асқан жағдайда да шаруа қожалықтары мен жеке адамдардың мал союына тиым салу орынсыз. Халқымыздың қалыптасқан, болмысына айналған кәсібіне зиян келтірмеу жолдарын қарастырған жөн. Мал сою мекемелерінің құрылысын, қызметін реттейтін нормативтік-техникалық құжаттарды да шет елден көшіріп ала салмай, өзіміздің шаруашылық-экономикалық жағдаймен, халықтың мүддесімен үйлестіріп бекіткен дұрыс болар еді.

Автор



Тілеуберді Сайдұлдин, ҚР Ұлттық Ғылым Академиясының академигі, ветеринария ғылымдарының докторы, профессор