

ТАМАҚҚА ҚАТЫСТЫ ЭТНОМӘДЕНИ АТАУЛАР

Әбутәліп Алтыншаш Ержанқызы

altyn01398@mail.ru

Л.Н.Гумилев атындағы Еуразия ұлттық университеті филология факультетінің
магистранты, Нұр-Сұлтан, Қазақстан
Ғылыми жетекшісі – қауымдастырылған профессор Г.Б.Мамаева

Ана тіліміздің құдіреті – сан мыңдаған жылдар бойы халқымызға тән рухани қазынаны бойына сіңіріп, сақтауы. Ол – халқымыздың асыл мұрасын өз бойына сақтап келген, оны бүгінгі күнге жеткізген және келешек ұрпаққа жеткізетін тілдің кумулятивтік қызметіне байланысты. Ғасырлар бойы халықтың көкірегінде жатталып, жадында сақталған көне тамырлы сөздердің тарихына үңіліп, тілдік тұрғыдан табиғатын барлап, жасалуы және сақталу жолдарының тілдік құралдарын анықтау, мағыналық даму заңдылықтарын көрсету мен көнеру себептерін ашу қазақ тіл білімінің де зерттеу нысанынан тыс қалған емес. Зерттеушілердің пікірінше, этникалық, мәдени-тұрмыстық белгілерді сақтау жағынан ас-су, тағам атаулары тұрақты келеді. Қазақ этносының негізгі азығы – ет, жылқы еті, ұн тағамдары біршама кейінгі дәуірлердің, ал көкөніс, балық тағамдары сол кәсіппен айналысуға байланысты таралған және көрші тілдер әсері де жоқ емес [1,167-б.]. «...Жеті шелпектен ауыз тиген соң бұл алақанын жайып құран оқыды. Сосын орнынан тұрып, жайқала басып кухняға беттеді. Соңынан келіні де ерді. Ақ шәйнек пеш үстінде шырт-шырт түкіріп тұр. Тас құманнан бір хош иісті бу бұрқырайды. Әлгі таңсық иіс тағы бар. Әншейіндегі құбақай кухняға бүгін бір бөлекше берекет дарығандай. (Ә.Кекілбаев). Қара кемпір «баяғыда атасы жарықтық өз қолымен шаңырағын көтеріп, енесі байғұс уығын шаншып берген» үйреншікті төрт қанат шатпасын ұзатылған қызының отын жинайтын шошаласында қалдырып, жалғыз ұлдың қаладағы «асты тақтай, үсті тақтай, ортасы шылдырмақтай ақ пәтеріне» кіріп отыр [2, 14-б.]. Қара кемпір – жалпы қазақ мәдениетінің өкілі, қазақтың дәстүрлі мәдениетінің оған еш бөтендігі жоқ, тек жер түбінен «Жалғызымның қолынан бір уыс топырақ бұйырып, қара жердің қойнына кірсем, армансызбын» деп қалаға жол тартқан Ана туған жерін, үйреншікті тұрмысын сағынады. Шатпа, шошала – сол үйреншікті өмірдің көрінісі. Шатпа – үй,

шаңырақ. Жеті шелпектің де аймақтық варианты бар. Түрікменстандағы қазақтар – иіс нан деп атайды. Бұл аталымдар сөйленістер жүйесінде мағыналық дамуға да ие болады, өзге сөйленістермен жарыспалы сөздер қатарын да құрайды. Аймақтық лексикадағы этномәдени сипат пен этномәдени көріністі осындай аталымдар танытады. Сол себепті қазіргі тіл ғылымы этномәдени бірліктерді жеке дара күйінде зерттеуден гөрі оларды өзара байланысты этномәдени ақпарат көзі ретінде зерделеуге ден қоюда, өйткені қарым-қатынас субъектісі – белгілі мәдениет өкілі, мәдениеттің тұтынушысы.

Дана қызылкүрең хош иісті қазанжаппаның екеуін жеп үлгерді. Соңынан самауырынмен ән салып бапты шай келді; әңгімемен отырып, ыстық шайды үстемелей сораптап, үйеме нән керсен қазанжаппаны тауысып үлгеріпті (Д.Досжанов). Бұл мәтіннен қазанжаппа, нән, керсен аймақтық сөздерінің синтаксистік қатынасқа түсіп, синтаксистік тұлға деңгейіне көтерілу жолын көруге болады. Аталған бірліктердің синтаксистік тұлға деңгейіне көтерілу себебін тілдік жағдаят айқындайды. Коммуниканттар – ауылға ат ізін салмағанына көп болған осы жердің тумалары. Науқасына туған жерден дауа іздеп келген туыстарына үй иелерінің көрсетіп отырған құрметі қазанжаппа аталымы арқылы көрінеді. Осы орайда, Ғ.Хасановтың «Лексикалық құрамды зерттеу барысында көптеген зерттеушілер қолданылмай тұрған сөз бен қолданылған сөздің мағыналарының әртүрлі өзгерістерге түсе бастайтынын байқайды. Мағынаның сөйлеу кезінде құбылып, әр алуан бояуларға қаныға бастауынан оның осы ерекшеліктерден тұрақталатынын, сонымен бірге, мағыналық түрлену жүйесіне ұшырау ізін байқаған тілшілер «тіл және сөйлеу тілі» ұғымдарын енгізген болатын» [3, 45-б.],– дейді. Бастапқыда күнделікті қоректену құрамындағы «нан» жүйесіне кіретін қазанжаппаның уақыт өте келе, тіл иелерінің тұрмыс-тіршілігіндегі қоғамдық-әлеуметтік жағдайларға байланысты қолданылу өрісі тарылуы мүмкін. Алайда ежелгі ата-бабадан қалған ұлттық дәстүр көріністері жаңғырады. Аталған мәтінге тірек болып тұрған қазанжаппа аталымы нән керсен сөздерімен байланыста мәтін мазмұнын аша түседі.

Әсіп – жаңа сойылған малдың қанымен қосып ішекке салып жасайтын тамақ. Жамал апай әсіп жасаған екен (Абай); шөрек – қазанға пісірілген жұқа нан. (Базардан бір-екі шөрек ала келіп едім. Атау «тоқаш», «күлше» нан мағынасында М.Қашқари «Сөздігінде» кездеседі; М.Қашқари «Сөздігінде» көмеш – «отқа көміп пісірілген нан» мағынасын білдіреді. Сөз халықтың ежелгі тұрмысында «отқа көміп» пісіру әрекетінен пайда болған, кейін шойын табаларды меңгерген уақытта да осы атау бірде ыдыс атауын, бірде «нан» ұғымын білдіріп, мағынасын кеңейткен. Ақтүймеш – тұз салып жасалған құрт (Ақтүймешті түйіп ботқа жасаймыз, көмбеқазан – таба нан, қазанжаппа – қазанға пісірген нан, қамырбас – ашытқы, қаусырма нан – етке салатын нан;

Қазақ тіліндегі тамаққа байланысты терминдерді арнайы зерттеген этнолингвист-ғалым А. Жылқыбаева «Ұлттық ерекшеліктің басқа салалармен салыстырғанда ұзағырақ сақталатын материалдық мәдениетінің бір саласы – тамақ атаулары», – деп қарайды [4, 9-б.]. Осыған байланысты автор фольклорда, мақал-мәтелдерде, фразеологиялық тіркестерде және ақын-жазушылардың шығармаларында кездесетін, соларда сақталған тамаққа қатысты терминдерді этнолингвистикалық тұрғыдан түсіндіріп, құрылымдық-семантикалық талдау жасайды, тақырыптық топтарға бөліп, олардың негізгі жасалу жолдарын көрсетеді. Біз тағам атаулары қазақ халқының ұлттық ерекшелігін киім, тұрақ т.б. сияқты салаларымен салыстырғанда ұзағырақ сақтаған материалдық мәдениеттің құрамдас бір бөлігі деген пікірімен қосыла отырып, мәдени лексикаға тікелей қатысты кейбір лексика-семантикалық топтарға тоқталып кетуді жөн көрдік:

а) күріш, тары, бидай, арпадан жасалған тағамдар атаулары:

Талқан – қуырылған бидайдың, тарының т.б. келіге түйген немесе диірменге тартып ұнтақталған түрі; бөкпен – талқанды, қуырылған ұнды сүтке бөктіріп пісірген ас; бөртпе – арпадан, бидайдан, тарыдан бөрттіріп істелген тамақ т.б.

ә) көженің түрлері:

Көже – дәннен пісірілген сұйық тамақ; тары көже, наурыз көже, қара көже (қатығы аз көже); умаш көже – ұнды елеп, оған аздап су немесе сүт құйып алақанымен уқалап, шиыршықталған ұнды сүтке қайнатып пісіретін ас; ұн көже, үзбен – кеспе көже, быламық.

б) нанның түрлері:

Күлше (күлше > күл+ше), қазанжаппа, тандыр нан, таба нан, собалақ, төңкерме, тоқаш (тоқ+аш), самса, қалаш (қала + ш), қақтама, жандырма (майсыз қарып пісіретін жұқа нан), көмеш (көм + еш) т.б. [5, 279-б.].

в) сүттен істелген тамақтардың атаулары:

Ірімшік, іркіт – құрт қайнату үшін үлкен ыдысқа құйып жинаған сүтті пісіріп, майын алғаннан кейін қалатын аз сусын (ір+кіт); шұбат, айран, қатық, балқаймақ, шалап, сықпа құрт, сүмесін (сүт, ақ), сүзбе, малта, қымыран, қаймақ, қор (қымыздың ашытқысы), саумал, сарысу – ұйытқан айраннан немесе іріткен сүттен бөлініп шығатын сары түсті суды қайнату арқылы алынып, кептірілген құрт тәрізді тағам; сарымай, мәйек – жас төлдің ұлтабарынан алынып, сүттен ірімшік жасауға пайдаланылатын іріткіш зат; тосап қымыз – қымыздың ыдыс түбіндегі тұнып қалған қоймалжың қоюы; түнемел қымыз, сары қымыз – бабына келген қымыз; қорықтық – бірнеше кішірек тастарды отқа қыздырып алып, сүт сауылған саптыаяққа салса, сүт бұрқылдап қолма-қол пісіп шығады. Осыны қазақ халқы қорықтық дейді; қораба – ашытқы қымыз; қайнатпа құрт, иінді – малдың соңғы сауылған сүті; жебінді т.б. [6, 326-б.].

г) еттен істелген тамақтардың атаулары:

Шұрай – қазының ең семіз, майлы жері; сырбаз – дәмдеп, баптап пісірілген балауса ет; түймеш – туралып, жаншылып, кішірек етіп доғалақтанып майға қуырылған ет тағам; қақтама – шоққа қақтап пісірілген ет; қақпыш – жалпайта сүрленген майды қақпыш, бөлшектегенін қақпыш барша деп атаған.

е) перифериялық лексикада сақталған архаизм-атаулар: жау бүйрек (жау// жағ// жақ «май»); жау жұмыр, жөргем т.б.

ж) аңшылардың құстарға беретін тамақтарының атаулары:

Сарбөртпе – екі-үш рет суға шайып, біршама қан-сөлінен арылтқан қыран құсқа беретін ас; ақ жем – қолға үйретілген қыран құсқа беру үшін қан-сөлінен айрылған ет; бөртөбе – қаршыға т.б. қыран құсқа бөртіп дайындалған ақ жем.

Мұндай әр түрлі тақырыптық топтар мен лексика-семантикалық жіктерде алынып көрсетілген мәдени лексикаға қатысты атаулар да тарихи, көркем тұрмыстық шындықтың көрінісі, бейнесі. Олардың жоғарыда берілген қысқаша сипаты лексика-семантикалық топтарға жинақталған мәдени атаулардың әр түрлі мағыналық байланыстары мен лексика-грамматикалық қатынастары негізінде біртұтас жүйе құрайтынын көрсетеді.

Ұлттың ерекшелігі ұзағырақ сақталатын тамақ атаулары жүйесін құраушы тамақ атауларының ұлттың салт-дәстүрімен, әдет-ғұрпымен контексте қарастыру арқылы этнолингвистикалық астары анықталады. Мысалы, дайындау, сақтау технологиясына сәйкес сүр ет, қақтаған ет, ыстаған ет, іркіт, құрт, бауырсақ, ал қонақасыға берілетін: қазы, қарта, жал-жая, қуырдақ т.б., қонаққа ұсынылатын мүшелер: бас, жамбас, омыртқа т.б. көлемі мен түріне қарай: би қазы, дөңбек қазы, нере қазы, сықпа құрт, акірімшік т.б. Қымыздың дайындалу әдісі, құрамы, ашыту уақыты, дәмі т.б. сапалық қасиеттеріне қарай: саумал, сары қымыз, бесті қымыз т.б. жіктеледі. Піскен еттің ішіндегі мүшелерді үлестірудегі салт-дәстүрлердің сақталуы: басы кімге беру керек немесе төсті, желкені немесе ас қайыру, жарысқазан, құйрық-бауыр асату, наурыз көже, жеті күлше нан т.б. – бәрінің өзіндік мәні бар рухани мәдениетпен астасқан көріністер.

Жаужүрек, жаубүйрек, бодық сыртта пісірілетін тамақ, аңшылар дәстүріне жатады, аңшылардың жеңсік асы саналады. Жаубүйрек – арқардың майы мен бүйрегінен аңшылардың жасайтын кәуабы. Жаужүрек – аңды атып алған жерде сауыры мен майынан жасайтын кәуап, кейде үйде сойылған малдың етінен де жасайды. Бодық – малшылар тамағы. Құмды от жағып қыздырып, етті малдың өз терісіне орап, қызған құмға көміп пісіреді. Ет пісірудің бұл тәсілі көшпелілер тұрмысында баяғы замандардан қалған болуы керек. Аталған тағам түрлерін қолданудың қоректік мақсатынан гөрі жеңсіктік, әуестік ниеті

басым. Аңшылар аң аулау мерзімін, аң аулау қызығын аңсап күтсе, малшылар жаздың мал бағуға жайлы жайсаң күндерін асыға күтіп, соның рахат өздерінше қызықтайды [5, 258-259-бб.]. Егер аталған тағамдар «жеңсік» ас мағынасын білдірсе, қума қасық (кеспеге турап салған ет, ет тураған кеспе), қарашық (палаудың үстіне салынған ет) аталатын тағамдарда еттің аздығы көрінеді. Еттің аздығына қомсыну мағынасы бар. Қазақ қонақтың қай түріне де кеспе бермейді. Ол келген қонақты менсінбеу мағынасын білдіреді. Кеспенің ішіндегі қума қасыққа кісі тоймайды. Атаулардың екеуінде де ол қума қасықта «қуалау» етістігінің, қарашықта «қара» сөзінің семантикасы арқылы байқалады. Қазақ этносының тамақтану жүйесінде әлеуметтік, экономикалық жағдайға сәйкес өзгеріс, көрші халықтардың әсері бар. Ол тамақ құрамына көкөніс, жеміс, ұн тағамдарының молынан енуінен көрінеді. Халықтың дәстүрлі тамақтану жүйесі, тағам түрлері халықтар арасындағы әр түрлі қарым-қатынас пен үстемдік етуші шаруашылық-мәдени факторлардың тікелей әсеріне ұшырамай қоймайды. Әр сөйленістік аймақта халықтың ұлттық дәстүрлі тағам түрлерімен қатар сол аймаққа тән ерекшелік орын алып отырады. Әр түрлі этностардың қарым-қатынасы этномәдени лексиканы да байытады.

Қорыта айтқанда, тіл белгілі бір этникалық ортаның мәдениетінің құралы болумен қатар, сол тіл мен мәдениет иесінің, этникалық тұлғаның, өзегін құрайды. Әр тілдік тұлға өзінің этникалық мәдениетін жеткізуші болып табылады, тілдік таңбалар мәдениет таңбасы ретінде қолданылып, ұлттық мәдениеттің ерекшелігін білдіреді. Тілді оның өз тарихы, сол тіл иесінің тарихы аспектісінде қарастырғанда, мәдениет ұғымының әр қырына соқпай өту мүмкін емес, өйткені мәдениет – адам әрекетінің жиынтығы, оның қорытындысы, еңбек пен тәжірибе арқылы жинақталған, рухани әлем, өнер арқылы танылған қабілетінің тілдегі заттанған бейнесі. Ол халықтың мінез-құлық, дүниетанымының айнасы ретінде сөз мағынасынан көрінеді. Ұлттық мәдениет ұлт өмірінің, тыныс-тіршілігінің барлық саласын қамтиды, оны халықтардың тамақ атауларынан да айқын байқауға болады.

Қолданылған әдебиеттер тізімі

1. Қайдар Ә. Қазақ тілінің өзекті мәселелері: Актуальные вопросы казахского языка. – Алматы: Ана тілі, 1998. – 304 бет.
2. Есенова Қ.Е. Ә. Кекілбаев шығармаларындағы жергілікті атаулардың лингвомәдени сипаты. Филол. ғыл. канд. ғыл.дәрежесін алу үшін д. дисс. авторефераты. – Алматы, 2009. – 24 б.
3. Манкеева Ж.А. Қазақ тіліндегі этномәдени атаулардың танымдық негіздері. – Алматы: Жібек жолы, 2008. – 356 б.
4. Жылқыбаева А.Ш. Қазақ тіліндегі тамақтану терминдері. Филол. ғыл. канд. ғыл. дәрежесін алу үшін д. дисс. авторефераты. – Алматы, 1991. – 25 б.
5. Қазақ тілінің түсіндірме сөздігі. – Алматы: Дайк-Пресс, 1999. – 776 б.
6. Қайыржан К. Сөз – сандық: Қазақтың көне сөздері. – Алматы: Өнер, 2013. – 480 б.