

Бүлекбаева Л.А.*

докторант, ҚҰҚПУ, Алматы, Қазақстан

ҚАЗАҚ ЕТ ТАҒАМДАРЫНЫҢ СИМВОЛДЫҚ МӘНІАвтор корреспондент: bulekbaeyva.lazzat@mail.ru

Түйін: Гастрономияның символдық сипаты қазақ халқының тарихын, әдет-ғұрпын, рәсімдерін, қонақжайлылық мәдениетін көрсетеді. Ал мәдениет- ұрпақтан-ұрпаққа жеткен сансыз символдар. Символды тіл мен мәдениет сабақтастығында қарастыру барысында оның астарында жатқан ұлттық дүниетаным, ұлттық сана, эстетикалық пайым, адамгершілік құндылықтарды, ғасырлар бойғы тәлім – тәрбиені көруге болады. Символды тіл мен мәдениет сабақтастығында зерттеу лингвистикалық зерттеулердің жетістігі деп ойлаймыз. Кез келген қоғамда адамдар арасындағы қарым қатынас символ сөзінде белгіленеді. Тағам символикасын зерттеу өзекті мәселелердің бірі болып табылады. Жалпы алғанда, табақ тарту, тамақтану процесі адамзат үшін тек қажеттілік емес, ол этностың қоғамдағы қарым-қатынасын, ұлттық құндылықтарын айқындайтын қоғамдық құбылыс. Қазақ халқының дастарқан мәзірі және оған байланысты туындаған салт-дәстүр, жөн-жоралғының астарында ұлттық мәдениеттің қалыптасу жолын қонақтарға деген сый-құрметпен көрсетуге болады.

Кілт сөздер: тамақтану дәстүрі, мәдениет, символдық мән, ет тағамы, қонақ, қонақжай, табақ.

Кіріспе. Кез келген қоғамда адамдар арасындағы қарым қатынас символ сөзінде белгіленеді. Символ терминін ғалымдар әр түрлі түсіндіреді. Мысалы, Ю.С.Степанов символ ғылыми түсініктеме емес, ол поэтиканың сюжеті десе, Ю.М.Лотман символ - сюжеттің гені дейді. Тағам символикасында (символизмінде) 2 кешен бар. Біріншісі - ішкі этникалық. Бұл тағамның коммуникативтік, ритуалдық және киелілік (қасиеттілік) кешені. Екінші кешен тағам жүйесінің этнотаңбалық қызметімен байланысты. Яғни, тағам жүйесі, мәдениет сияқты екі қарама - қарсы қызмет атқарады: біріктіруші және ажыратушы, яғни, бір этникалық топ екінші бір топтан тағам жүйесімен ерекшеленеді.

Адамның талғамы көбіне оның ұлттық ерекшелігімен анықталады. Белгілі бір халықтың тамақтану дәстүрлері географиялық, саяси, экономикалық факторларының әсерінен қалыптасады. Әлем халықтарының талғамдары олардың қоныстану аймақтарына қарай айқындалады. Ежелгі заманнан бері адамдар өздерінің мекендейтін жерлерінде бар тағамды тұтынған. Әр ұлт өкілі өзінің мекендейтін жерінің шаруашылығы туралы мақтанышпен айта алады. Біздер британдықтар туралы ойласақ, ойымызға ең алдымен пудинг, сиыр еті мен сиыр етінен жасалған стейк келеді, ал итальяндықтар макарон мен макарон өнімдерімен ерекшеленсе, қазақтар ет тағамымен ерекшеленеді [1].

Тағам-адамзаттың өсіп, өркендеуінің негізі болатын экологиялық маңызды факторлардың бірі. «Тамақтану процесі тек қана қажеттілік емес, ол адамдардың қоғамдағы қарым-қатынасын айқындайтын тұрмыстық мәдениет және сол қоғамға тән адамдардың өзін ұстау нормасы, ұстанымдары», - деп көрсетеді [2,3]. Мәдениеттің қай түрі де бірінен-бірін бөліп алуға келмейтін синкретті ұғым. Осыған орай, А. Жылқыбаева қазақ халқының асты өте жоғары бағалағаны және қастерлей білгені жайында айтады. Сонымен қатар, ғалымның пайымдауынша, түркі халықтары адам өміріндегі тамақтың орнын тіршілікке қажетті құндылықтардың бәрінен де жоғары қойған [3,26].

С. Кенжеахметов өз еңбегінде ел мен елді татуластыру да, құрметтеу де, ынтымақ, бірлікке шақыру да қазақтың кең дастарқаны арқылы көрсетілгенін атап көрсетті [4,110].

Негізгі бөлім. Ет – қазақ халқының дәстүрлі тағамы. Дәстүрлі қазақ асханасы жайлы сөз болғанда, ең бірінші ойға келетін нәрсе – ет. Себебі, ұлт болып қалыптасу кезеңдерінің барлығында ет тағамдары қазақ ас мәзірінің негізі болған. Көшпенділер әдетте жылқы мен қой етін тамаққа қолданған. Той немесе қонақасыға көбінесе қой сойылады. Қойдың ет бөліктерінің өз атаулары бар; қазы - қарта, жал-жая – жылқы етінің кәделі мүшелерінің бірі. Қазы, шұжық, бұжы, бұжығы және қарта сияқты тағамдар алдын-ала дайындалады.

Ыдыс-аяқтардың ішінде ең маңыздысы – қазан. Бұл ет пісіретін негізгі ыдыс, сондықтан, қазақ тілінде қазан асу, қазан көтеру- тамақ пісіру сияқты тіркестер дамыған. Жасалынған материалына қарай қазан-шойын қазан, мүйісті-қола, сыйымдылығына қарай- тай қазан, бір жасар жылқының етін қамтитын көлемді қазан деп ажыратады. Бар тағамның бастауы әр отаудың ошағындағы қазанда дайындалады. Біздің санамызда тағам мен қазан егіз дүние десе де болады. Қазақтың қара қазанын ауыл елдің бірлігі мен ынтымағын жарастырған қасиетті ұғым деп білеміз.

Нәтижелер мен талқылау. Ет ұсынылатын беті кең жайпақ ағаш ыдысты табақ деп атайды. «Табақ тарту» қағидасы – келген мейманның жасына, беделіне, шыққан тегіне т.б. жағдайларына қарамастан, сый-құрмет танытып, кәделі сыбағасын беріп күту жағы қазақтың қонақжайлығындағы ерекше дархандықты көрсетеді. Осымен байланысты қазақтың дастарханға табақ тарту салтынан этникалық ортадағы әлеуметтік жікті, гендерлік ерекшелікті, психологиялық құбылысты аңғаруға болады.

Қазақша еттен табақ тартқанда табақтың дұрыс тартылмауы кейде қонақтар арасында түсінбестік туғызады. Бас табақ- қойдың басымен берілетін негізгі тағам, сый табақ- қадірлі қонаққа беріледі (маңыздылығы жағынан екінші), орта табақ- орташа тағам, аяқ табақ- жастарға ұсынылатын табақ. Оның бер жағында күйеу табақ, құда табақ, құдағи табақ, қыздардың, соғымшының, малшының табағы, жеңге табақ, беташар табақ, құрдас табақ, бала табақ, жерік асының табағы деген табақтар және бар.

Қазақ халқының дәстүрінде табақ тартудың маңызы ерекше. Табаққа салынатын жілік сүйектері сый-құрметке лайық деген өзіндік ұғымға сәйкес тұтынылған. Бұл құбылыс әлі күнге сүйектің ерекше орнын танытса, әрі шаңыраққа келген кісінің сол шаңыраққа туыстық дәрежесін де анықтайды. Малды қастерлеуден, кие тұтудан болар, ежелгі түркілердің ұғымында малдың сүйектері, кейбір дене мүшелері де қасиетті саналған.

Қазақ халқының табақ тарту дәстүрінде мал етінің мүшелерінің тілек тілеу ғұрпымен де байланысты жақтарын тануға болады. Мәселен, бала дүниеге келгенде немесе жаңа отау тігілген соң, сойылған қойдың мойнын бітеу мүжіп кереге басына ілу немесе шаңырақтан лақтыру ғұрпы «мойны берік болу, мойны қатаю, беку, түтеткен түтіні түзу ұшып, отбасы бекіп, босағасы берік болу» сияқты түсініктермен қатысты қолданылса, қолы шебер болсын деген ырыммен бастың жағындағы етті қызына жегізген. Қай ұлттың болмасын дастарқан мәзірі және оған байланысты туындаған салт-дәстүр, жөн-жоралғының астарында ұлттық мәдениеттің қалыптасу жолын байқауға болады. Мал шаруашылығымен шұғылданатын көшпелілерде қонаққа арналған тағам міндетті түрде еттен болуы керек. Бұл жөнінде тағам атауларын зерттеген ғалымдардың бірі Д.Қатран: «Қонақ келсе, қазақ қонақжайлығының «түп қазығы» қой сойылады» деп көрсеткен [5,73].

Қазақта «сыбаға» ұғымы – тиесілі дәм, ас ұғымымен қатар адамды дәм- тұз тартып тұрады, аман-есен жүруіне, бір қуанышқа тілеулес болып тұрады деген түсініктер негізінде қалыптасты. Сыбаға сөзінің түпкі мәні де жалғас, жақын, көрші сияқты ұғымдарын білдіретін сыбай, сыбайлас, сыбайластық сөзімен төркіндес келуі, жоғарыда айтқан тілеулес болып, дәм тартып тұрады деген түсінікке дәлел болғандай. Сыбағаның өзі жеті мүшеден тұрады. Н.Уәлиұлы «Фразеология және тілдік норма» деген еңбегінде жеті мүше деп мыналарды ұсынады: бас, омыртқа, жамбас, жауырын, тоқпақ жілік, асық жілік, қары жілік [6,115].

Бірлесіп ас, тағам ішу қазақ халқында ежелден келе жатқан дәстүр. Бұдан ел-жұрт ішіндегі туыстық, жора-жолдастық, құда-жегжаттық сияқты қарым-қатынастың ауызбірлікте сақталғанын байқауға болады. Оған дәлел ретінде қазақ халқының дастархан басында орын алуы мен тағам тарату тәртібін келтіруге болады, ол біріншіден, дастарқан басына әлеуметтік жағдайы мен жас мөлшеріне қарай орналасу; екіншіден, туыстық қарым-қатынасқа қарай дастарқанға отыру, үшіншіден, етті мүшелеп тарату тәртібіне қарай жайғасу; төртіншіден, қымыз, боза ішу тәртібін атауға болады.

Жасы да, жолы да, жөні де үлкен адам отырған тұсқа бас пен жамбас қатар тартылады. Табақ тартылған кезде, қонаққа арнайы салынған мүше иелері, басқаларымен бөлісуді асату дейді. Ақсақалдар өз қолдарымен немерелеріне асатады. Олар асатуымен немерелерінің өздеріндей көп жасағандарын тілейді. Дастарқан басында қонаққа ет немесе дәмді тағамды асатқандарымен сыйластықтарын, немерелеріне ас атып- жақсы көргендіктерін білдіреді. Ас атқысы келген адам тағамды өз қолымен ол адамның ауызына салады. Егер ол адамды дастарқан басында одан алыстау отырса, атын атап, жағалатып жібереді.

Әр аймақтың тағам атаулары немесе тағам әзірлеудің өзіндік еркшеліктері бар екенін ескеру керек. Сол арқылы сіз олардың тұрғылықты жерін анықтай аласыз. Мысалы, Қазақстанның оңтүстігінде «жылқы шұжығын» қазы деп атайды, ал солтүстігінде - шұжық.

Құйрық-бауыр – құдалық кезінде міндетті тағамдардың бірі. Бауыр – қазақ тілінде бауырды да, жақын адамды білдіреді, сондықтан, құдалардың құйрық-бауырды жеу дәстүрі «жаттан» «досқа» айнарудың түрін білдіреді. Ет – малдың жасына қарай – жас малдың еті, кәрі-малдың еті деп, семіздігіне қарай- майлы ет, арық ет деп бөлінеді. Ең дәмді ет – біржарым айлық қойдың еті, жеңсік, дәмді деп қабылданады. Жамбас пен жая, дәмді тағамдармен қазы-қарта бірге ұсынылады.

Ет дайындау процесіне көптеген адамдар қатысады, олар өзіндік қызметтерімен ерекшеленеді. Мал бағушы жылқышыны – малшы, малды дұрыс кесуді білетін қасапшыны – қасапшы, ет пісіруді білетін адамды – қазаншы, ыдысқа ет салатын кісіні-табақшы деп атайды.

Қорытынды. Ас дайындау дәстүрі қазақ халқы үшін өте маңызды. Бұл қонақ күту мен тағамның маңыздылығын көрсетеді. Сонымен, глуттонимдердің таңбалық сипаты қазақ халқының тарихын, әдет-ғұрпын, рәсімдерін, қонақжайлылық мәдениетін көрсетеді. Ал мәдениет ұрпақтан-ұрпаққа жеткен сансыз символдар. Символды тіл мен мәдениет сабақтастығында қарастыру оның астарында жатқан ұлттық дүниетаным, ұлттық сана, эстетикалық пайым, адамгершілік құндылықтарды, ғасырлық тәлім – тәрбиені көруге болады. Осы ретте, тағам символикасын зерттеу өзекті мәселелердің бірі болып табылады. Дастарқан басындағы адамдардың орналасу тәртібі, берілетін тағамның мәртебелілігі әлеуметтік символизм қоғам дамуындағы барлық деңгейін бейнелейді: жеке, таптық, рулық, жалпы этникалық. Сондықтан болар ғалымдар тағам символикасы әлеуметтік символизмнің бейнесі деп есептеген.

Әдебиеттер тізімі:

1 Ундрицова М. В. Глуттонический дискурс: лингвокультурологические и переводческие аспекты // Вестник Московского университета. 2012. № 2. С. 86–91.

2. Аругюнов С.А. Проблема классификация элементов культуры. // СЭ. 1981. №4 С. 3-16.

3 Жылқыбаева А.Ш. Лингвомәдениеттану негіздері. Өскемен: С.Аманжолов атындағы ШҚМУ, 2017. 130 б.

4 Кенжеахметұлы С. Қазақтың салт-дәстүрлері мен әдет-ғұрыптары. Алматы: Атамұра, 2010.

5 Гаврилов М.Ф. Остатки ясы и усуна у узбеков. Ташкент, 1929

6 Уәлиев Н. Қазақ сөз мәдениетінің теориялық негіздері // Филология ғылымдарының докторы ғылыми дәрежесін алу үшін дайындалған диссертация. Алматы, 2007. 336 б.

Аннотация: Символический характер гастрономии отражает историю, обычаи, обряды, культуру гостеприимства казахского народа. А культура - это символ, передаваемый из поколения в поколение. Символика еды - это изображение социальной символики. Рассматривая символизм в преемственности языка и культуры, мы можем увидеть национальное мировоззрение, национальное сознание, эстетическое видение, моральные ценности, многовековое

образование. Мы считаем, что изучение символического языка и культурной преемственности является достижением лингвистических исследований. В любом обществе отношения между людьми определяются словом-символом. Изучение символики еды - одна из самых актуальных проблем. В целом, процесс подачи еды - это не только необходимость человечества, это социальное явление, определяющее соотношение этничности в обществе, национальных ценностей. Путь становления национальной культуры в меню казахского народа, связанные с ним традиции и обычаи прослеживаются в уважении к гостям.

Abstract: The symbolic character of gastronomy reflects the history, customs, rituals, and the culture of hospitality of the Kazakh people. And culture is a symbol passed down from generation to generation. Food symbolism is an image of social symbolism. Considering symbolism in the continuity of language and culture, we can see the national worldview, national consciousness, aesthetic vision, moral values, centuries-old education. We believe that the study of symbolic language and cultural continuity is an achievement of linguistic research. In any society, relations between people are defined by the word symbol. The study of food symbolism is one of the most pressing problems. In general, the process of serving food is not only a necessity for mankind, it is a social phenomenon that determines the relationship between ethnicity in society and national values. The formation of national culture in the menu of the Kazakh people, the traditions and customs associated with it can be traced in respect for the guests.