

*Досымбек Қатран*¹, Эльмира Қырықбаева²*
¹Нұр-Мұбарак ислам мәдениеті университетінің оқытушысы, т.ғ.к.
Алматық. E-mail: dosai_kz@mail.ru
²Нұр-Мұбарак ислам мәдениеті университетінің оқытушысы, т.ғ.к., доцент.
Алматы қ. E-mail: elmira.kyrykbaeva.71@mail.ru

ҮЙ МҮЛКІНЕ, ТАҒАМ-ТАМАҚҚА ҚАТЫСТЫ ҚАЗАҚТЫҢ ДӘСТҮРЛІ ТЕРМИНОЛОГИЯСЫ

Аңдатпа

Мақалада қазақ этнологиясында қолданылып келе жатқан тақырыптық тұрғыдан қарастырылатын кейбір мәселелерді жіктеудің формасы сөз болады. Атап айтқанда, ыдыс және ыдыс-аяқ, үй жабдығы, үй жиһаздары, құрал-жабдық және тағам мен тамақ сияқты бөліністер мен топтастырулардың қолданыстық функциясы қарастырылады. Атап айтқанда, отандық ғылымда халықтық жіктеуді қайнар көз ретінде ұстану ескерусіз қалып, ғылыми әдебиеттерде қалыптасқан классификациялау үрдісі ғана пайдаланылумен келеді деген сөз. Мәселен, қазақы ортада қалыптасқан үй мүліктері мен ас-тағамды жіктеудің дәстүрлі үрдісін ескере отырып төмендегі топтау үлгісін ұсынған болар едік. Мәселен, ыдыстар мен ыдыс-аяқты үй мүліктерінің негізгі екі құрамы саналатын үй жабдығы және жиһаз деген бөлініс бойынша жиһазға жатқызғаннан гөрі үй жабдықтарының қатарына жатқызған дұрыс болар еді. Сондай-ақ, өзіндік мағыналық айырмашылыққа ие компоненттердің бірі – тамақты арнайы жасайтын болса, тағам бұрын жасалып қойғандығына байланысты атлуымен бірге, азық-түлік деген де мағынаны беретін ұғым екенін байқауға болады. Ғылыми тұрғыдан бұлайша жіктеу – жоғарыда көрсетілген атаулардың әрқайсысының функциясын зерделеуге мүмкіндік береді. Мақалада аталған мәселелерді отандық ғылыми айналысқа енгізу жөніндегі ұсыныстар сөз болады.

Кілт сөздер: ыдыстар, жиһаз, үйжабдықтары, тағам, отандық ғылым.

*Dosymbek Katran*¹, Elmira Kyrykbaeva²*
¹Nur-Mubarak Islamic University, lecturer, Candidate of Historical Sciences.
Almaty city, E-mail: dosai_kz@mail.ru
²Nur-Mubarak Islamic University, lecturer, Candidate of Historical Sciences. assistant professor
Almaty city. E-mail: elmira.kyrykbaeva.71@mail.ru

TRADITIONAL KAZAKH TERMINOLOGY OF HOME INTERIOR, FOOD, AND NUTRITION

Abstract

The article deals with the form of classification of some thematic issues that are used in the Kazakh ethnology. In particular, the functional purpose of such subdivisions and groupings as tableware and tableware, household items, interior items, equipment, food and nutrition products are considered. In particular, it is said that domestic science does not take into account the adherence to folk classification as a source, and uses only the established process of classification in the scientific literature. Taking into account the traditional process of classifying household goods and food in the Kazakhstani environment, we would propose the following model of grouping. For example, dishes and utensils are better classified as household goods, rather than classifying them as furniture according to the division of household goods and furniture, which are the two main components of household goods. Also one component with its own semantic distinction is that if the food is cooked on purpose, we can see that the concept of food also gives meaning, along with the fact that the food is already cooked. From a scientific point of view, this classification allows us to study the function of each of the named terms. The article discusses suggestions for introducing the above issues into domestic scientific work.

Key words: dishes, furniture, household appliances, food products, housekeeping.

Досымбек Катран*¹, Эльмира Кырыкбаева²
¹Исламский университет Нур-Мубарак, преподаватель, к.и.н.
город Алматы, E-mail: dosai_kz@mail.ru
²Исламский университет Нур-Мубарак, преподаватель, к.и.н., доцент
город Алматы, E-mail: elmira.kyrykbaeva.71@mail.ru

ТРАДИЦИОННАЯ ТЕРМИНОЛОГИЯ КАЗАХОВ ДОМАШНЕГО ИНТЕРЬЕРА, ПИЩИ И ПИТАНИЯ

В статье рассматривается форма классификации некоторых тематических вопросов, которые используются в казахской этнологии. В частности, рассматривается функциональная назначения таких подразделений и группировок, как посуда и столовые принадлежности, предметы домашнего обихода, предметы интерьера, оборудование, продукты пищи и питания. В частности, говорится, что в отечественной науке не учитывается приверженность к народной классификации как к источнику, а используется только установленный в научной литературе процесс классификации. Принимая во внимание традиционный процесс классификации хозяйственных товаров и продуктов питания в казахстанской среде, мы бы предложили следующую модель группировки. Например, посуду и утварь лучше классифицировать как предметы домашнего обихода, а не классифицировать их как мебель в соответствии с подразделением предметов домашнего обихода и мебели, которые являются двумя основными составляющими домашнего имущества. Также одним из компонентов со своим смысловым отличием является то, что если пища приготовлена специально, можно заметить, что понятие еды также придает смысл, наряду с тем, что пища уже приготовлена. С научной точки зрения данная классификация позволяет изучить функцию каждого из названных терминов. В статье рассматриваются предложения по внедрению указанных вопросов в отечественную научную деятельность.

Ключевые слова: посуда, мебель, бытовая техника, продукты питания, домоводство.

Кіріспе. Қазақ этнографиясы саласында үй мүліктерін, ас-тағамды жіктеуге байланысты сан алуан жүйе қалыптасқан. Мәселені бұлайша алып қарастыруға негіз болған дүние – дәстүрлі ортада қолданылған жіктеу, классификация мәселесі еді. Өйткені, өткеннің топтасыру жүйесін негізге ала отырып, бүгінгі қазақ этнографиясының методологиясын ұстану өте маңызды шараның бірі.

Бұрынғы халықтық білімнің жіктеу, топтастыру мәселесін қарастыру арқылы қазіргі қазақ этнографиясы ғылымына құрылымдық-әдіснамалық жүйе енгізу деген талпыныс мақаланың өзектілігін айқындайды.

Атап айтқанда, осы мәселеге арнайы тоқтала отырып, қазіргі топтау мен жіктеудегі ерекшеліктерді саралау мақаланың басты мақсаты мен міндеті болып табылады. Яғни, үй жабдықтары мен ас-тағамға байланысты халықтық бөлініс.

Материалдар мен әдістемесі бойынша, жоғарыда айтылғандай этнографиялық тұрғыдан жіктеу мәселесіндегі халықтық жүйені ең басты өлшем ретінде қарастыру басты назарға алынып отыр.

Негізгі бөлім. Мұнда екі мәселеге тоқталып отырмыз. Бірі үй мүліктері, келесісі тамақ пен тағам.

Талқыланатын мәселенің алғашқысы – үйде адам баласы пайдаланатын жиһаз, төсеніш, мүлік, ыдыс-аяқ сияқты түрліше аталатын – үй мүліктеріне арналады. Үй мүліктері негізінен үй бұйымы, жабдық, мүкәмал және жиһаз сияқты болып келеді. Үй мүлкі деген ұғымға қамтылатын осы аталғандарды үй жабдығы және жиһаз деп топтауға болады. Жалпы үй мүліктері дегеніміз үй тұрмысында, атап айтқанда, үйде және кейбірі үйден тыс жерде де қолданылатын бұйымдардың жиынтық атауы екендігі белгілі. Тұрмыста қолданылуы жағынан әрқилы қызмет атқаратын, әрі үйдің сән-салтанатын келтіретін, көркем етіліп жасалған мұндай үй мүліктері бір жағынан дәулеттің, байлықтың да көрсеткіші болды.

Жабдық – кең мағыналы атау. Мақаланың тақырыбына сай үй мүліктеріне қатысты ғана терминдер қамтылуына байланысты үй жабдықтары деген жеке атау белгіленіп отыр. Себебі шаруашылық және қолөнер жабдықтары өз алдына жеке топ құрайтындықтан, үй мүліктері құрамына қамтылмайды. Өйткені дәстүрлі ортада құрал, сайман, аспап, әбзел, жарақ сияқты басқадай жекелеген дербес мағыналы сөздер де қолданылғанымен, олардың жалпы атауы жабдық екені белгілі. Айта кететін мәселе – киіз үйдің үзік, туырлық пен түндігі үй жабдығына жатады. Себебі олар жел, жаңбыр, ыстық-суықтан қорғап-сақтайтын қолданыс функциясынан тыс киіз үйдің көркін келтіре түсуі үшін мейлінше сәнделетін үй жабдықтары болып табылады.

Келесі топты құрайтын жиһаз – үй ішіне қолданыс функциясына қарай өз ретімен орналастырылатын (ілінетін, төселетін және қойылатын) бұйымдар кешені болып табылады. Көшпелі тұрмыстың ерекшелігіне байланысты жиһаздарды тұтынуға олардың қолайлылығы ең басты орында тұрды. Сонымен бірге тұрмыстағы қолданыстық қызметінен тыс жиһаз үй ішіне әсемдік беретін негізгі көрікті бұйымдар да. Олар – текемет, откиіз, сырмақ, көшсырмақ, кілем, алаша, тұскиіз, жеркөрпе, төркөрпе, маяуза, жержастық, бөстек, төсек, адалбақан, жастықағаш, сандық, кебеже, абажа, абдыра (әбдіре), асадал, қолсандық, шайсандық, қобдиша, жүкаяқ, жүк (жүкжапқышымен), қоржын, керме және басқалар. Ал кейбір жағдайда атқаратын функциясы тұрғысынан үй жабдығына жататын қоржын мен керме, қаршын мен теңнің жиһазға жататын тұсы және бар.

Киіз үй жабдықтарының басты ерекшелігі – ықшам (шағындау) әрі бір-біріне көлемі жағынан шамалас болып келетіндігінде. Оның төмендегідей қолданыстық мәні бар: шағындау болып келетін аядай киіз үй кеңістігін барынша ұтымды әрі үйлесімді пайдалануға мүмкіндік берді және көші-қон кезінде оларды жүк малына теңдеп артуға қолайлы болды, әрі сынып-бүлінуге көп ұшырамайды.

Жіктелуі тұрғысынан Х. Арғынбаев үй жиһаздары қатарына жатқызған ыдыс-аяқ ұғымына арнайы тоқталмақпыз [1, 34]. Қазақ этнографиясы саласында ыдыс және ыдыс-аяқ тақырыбын дендеп зерттеген ғылыми еңбек тым аз [2]. Соның салдарынан дәстүрлі ортада қолданылған халықтық жіктеуді қайнар көз ретінде ұстану ескерусіз қалып, ғылыми әдебиеттерде қалыптасқан классификациялау үрдісін ғана пайдаланып келдік. Қазақ этнологиясында орын алып отырған қазіргі заман талабынан туындаған үрдістерге сай мұндай мәселелерге жаңаша көзқарас қажет. Бұл шағын мақала қазақы таным-түсінікте орныққан атауларды ғылыми айналымға енгізу деген талпыныс ретінде жазылып отырғандықтан, орыс тілді, туыстас түркі тілді әдебиеттердегі үй мүліктерін классификациялауға қатысты атаулармен кеңірек салыстыру кейінгі зерттеудің еншісіне қалдырылып отыр.

Көптеген жылдар бойы халық арасынан жинақтаған ауызша мәліметтердің негізінде ыдыс және ыдыс-аяқ ұғымдарының арасындағы мағыналық жікті ажырату мүмкіндігі пайда болды десек асырып айтқандық болмас. Яғни, халықтық танымдағы жіктеу үлгілері бойынша төмендегідей дәйекті алға тартуға болады. Мысалы, дәстүрлі ортада қалыптасқан жіктелу бойынша ыдыс деп шаруашылықта, үйде және үйден тысқары жерлерде де қолданылатын кейбір құралдар мен жабдықтарды жалпылай атайды. Яғни ыдысқа сыртта, аулада, кіреберісте немесе шошалада (тошала үй) тұратын астау, науа, ақыр, кеспек, жемдорба, құдықтан су алуға арналған қауға, итке тамақ салатын итаяқ, дәрет алатын леген мен құман сияқтылар жатады. Сондай-ақ осы құрамға майшам, насыбай салатын шақша (насқабақ), насыбай үккіш (саптыаяқ) сынды ыдыстар кіреді. Ағаштан жасалып, азық-түлік өнімдерін өңдеуге арналған келі мен күбі, сүр ет пен сарымай сақтайтын кебеже, және сарымай сақтау үшін арнайы өңделген қарын мен бүйен де ыдыс түріне жатады. Ыдыс-аяқты салып қоюға, оларды көші-қон кезінде сынып-бүлінуден сақтауға арналған аяққап, кесеқаптарды да ыдысқа жатқызуға болады. Түрлі ғұрыптар мен, жосын-жоралғыларды атқаратын арнайы ыдыстар да болды. Мысал ретінде ежелгі наным-сенімге байланысты атқарылатын май қоңырсыту, шырақ жағу кезінде пайдаланылатын шырағданды айтуға болады. Ыдыстың бұл түрлері металдан да, тіпті тастан да қашалып жасалатын.

Сонымен қазақы ортада қалыптасқан атауларды топтау үрдісін негізге алар болсақ, осы аталған бұйымдардың арасынан ыдыс-аяқ деген топты ажыратып алуға болады. Бұл ұғым өзінің «тар» қолданыс мағынасында тек тағам әзірлеуге, өңдеуге, тұтынуға, сақтауға қажетті үй жабдықтарының бір тобын құрайды. Ал ыдыс ұғымы ыдыс-аяқтан гөрі ауқымды болып келеді [3, 754-755]. Оған сұйықтық құюға, өңдеуге, әртүрлі бұйымдар салып сақтап қоюға және осы аталғандарды тасымалдауға арналған жабдықтардың түрі кіреді [4, 630].

Дәстүрлі ортада аяқ деп тамақ салынып, адамның жекелей тұтынуына арналған шағын ыдыс-аяқ түрін атайды. Осыған орай аяқтың тұтынылуы ыдыс функциясын нақтылайтындығын аңғаруға болады. Ыдыс және аяқ сөздері бірігіп, семантикалық бірыңғай өрісті құрайтындығы сондықтан: ас-тағам әзірлеуге, тұтынуға арналған барлық құралдарды білдіреді. Мысалы ыдыс-аяққа – тостаған, аяқ, табақ, шара, тегене, ожау, шөміш, саптыаяқ, қазан сияқты т.б.-лар жатады. Дәстүрлі ортада ыдыс-аяқ сөзі – аяқ-табақ, қазан-аяқ деген ұғымдармен де жалпылама белгілене береді. Осыған сай, киіз үйдің ыдыс-аяқтар тұратын сол жақ бөлігін қазан-аяқ жақ, қазанжақ деп те атайды. Сондай-ақ тұрмыс-тіршілікте атқарылатын ер мен әйел еңбегінің бөлінісіне және тұрғылықты кеңістікті игеруге сай қалыптасқан түсінік бойынша бұл бөлікті әйелдер жағы деп атау қалыптасқан.

Ыдыс пен ыдыс-аяқ – жиһаз, үй бұйымдары мен құрал-саймандар сияқты тіршіліккамы жүйесінде заттық мәдениеттің тармақтарымен тығыз байланысты болып келетін қолөнер туындылары. Сондықтан ыдыстар мен ыдыс-аяқ түрлері және оның ерекшеліктері табиғи-климаттық жағдайға, халықтың тұрмысы, шаруашылығы мен кәсіпшілігіне және шикізат көздеріне тікелей байланысты. Қазақы ортада қолданылатын ыдыс-аяқ түрлерінің көпшілігін жергілікті шеберлер тері, ағаш, металл тәрізді шикізаттардан дайындайтын.

Металлдан жасалған ыдыстар мен ыдыс-аяқтар. Дәстүрлі ортада мыстан, жезден, қалайыдан, шойыннан, темірден және күмістен ыдыс-аяқтар жасалатын немесе сауда-саттық қатынастары негізінде алып пайдаланылды. Олар – қазан, тегене, табақ, таба, бақыраш, шөміш, ожау, кепсер (кәкіпір), шәугім, самаурин, аққұман, жез құмған, кесе және Тамақб.

Теріден жасалған ыдыстар мен ыдыс-аяқтар – көнек, саба (піспегімен), торсық, бұлқыншак, мес, сүйретпе, шелек, дүңгіршек және Тамақб.

Ағаштан (қауақтан) жасалған ыдыстар мен ыдыс-аяқтар – аяқ, шара аяқ, шара, зере, саптыаяқ, тостаған, тегене, табақ, астау, керсен, шөміш, ожау, қасық, ағаш шелек, күбі шелек және Тамақб.

Қыштан (ежіре) жасалған ыдыс-аяқтар. Осындай материалдан жасалған кесенің кішкене түрін шай ішуге, үлкен түрін қымыз, сусын, сорпа ішуге пайдаланады. Сонымен бірге Қытайда жасалған фарфор ыдыс-аяқтар да кеңінен қолданыста болды. Оны кәрден немесе кәрлен деп атаған. Отырықшы ортада дән сақтауға арналған құм, су құятын құмыра, шам жағуға арналған шамдал түрлері қыштан дайындалды.

Көлемі үлкен қазан түрін тайқазан деп атаған. Оның сыйымдылығы 50-60 литрден, бірнеше жүз литрге дейін жетеді. Бұндай үлкен көлемдегі қазанның тайқазан деп аталу себебі, ішіне бір тайдың еті бірақ сыйып кететіндігіне байланысты айтылған. Дәстүрлі ортада үлкен жиын-той өткізгенде, ас бергенде және Ұлыстың ұлы күні Наурыз мерекесінде жерден қазылғанжерошақтарғанемесе темір ошақтарға осындай үлкен бірнеше тайқазандар асылған.



Түркістандағы Қожа Ахмет Яссауи кесенесіндегі тайқазан.

Қазан халық санасында, ырыс пен берекенің, молшылық пен тоқшылықтың символы саналады. Сондықтан түрлі жосын-жоралғыларды өткізу үшін сойылған мал етін осы тайқазанға салып пісіріп немесе қымыз, шұбат сияқты сусындарды құйып, қайтадан халыққа тарататын ырым болған. Ол, жоғарыда айтылғандай ел ырысы мен береке-бірлігінің арта түсуіне ықпал етеді деп есептеген әлеуметтік мәнге ие ғұрыптар санатына жатады. Кейде, тайқазанның сырты көркемделіп, түрлі ою-өрнекпен безендіріліп, тас қондырылып жасалған. Оның бір айғағы ретінде Түркістандағы Қожа Ахмет Яссауи кесенесіндегі тайқазанды атауға болады.

Үй мүліктеріне қатысты салттар, ғұрыптар, наным-сенімдер, ырымдар мен тыйымдар. Киіз үй ішінде отбасы мүшелерінің өзіне ғана «тиесілі» кеңістігі болды. Онда әркімнің өзінің үй жабдықтарына иелік етуі, яғни қажетті бұйымы әркез қасында болуы сияқты жайттар ерекше ескерілді. Осыған орай үй жиһаздарын пайдалану және олардың орналасу ретіне қатысты әр алуан ғұрыптар, ырымдар мен тыйымдар қалыптасты. Төменде қаузалып отырған мәселеге байланысты салттар, ғұрыптар, наным-сенімдер, ырымдар мен тыйымдардың кейбіреулері беріліп отыр:

– күнделікті жағдайда төрдегі жүкті бұзу, яғни көрпе-жастықты алу мен оны қайта жинау сынды әрекеттер тек әйелге тиесілі деп есептелінсе, аза тұтуға байланысты *сеп жинау, сеп бұзу, сандық ашу* ғұрыптарын көп арасынан белгіленген адам ғана атқарады;

– ер адамның қазан-аяққа (сол жақ) араласуы немесе сол тұстан бой көрсетуі ерсі қылық деп саналады. Алайда, жиын-тойларда ет пісіру ер адамға (көбіне сол ауылға күйеу болып келетін адамға) жүктеледі;

– әйел адамдардың оң жақта тұратын ер-тұрман, құрал-жабдық тәрізді ерлердің бұйымдарын ұстау, қозғау және жинауына тыйым салынды;

– келіннің төрге шығуына, үлкендер төсегіне қол тигізуіне, отыруына тыйым салынды;

– сәнімен ерекшеленетін қыз төсегіне өзгелердің жатуы былай тұрсын, отыруына, тіпті сүйенуіне тыйым салынды;

– жол жүру сияқты жайтқа байланысты төсекті иен қалдыруға болмайды, жын-шайтан жоламасын деп жастық астына балта, пышақ секілді жүзі өткір заттарды қояды;

– некелі төсектің көрпе-жастығын басқаның пайдалануына беруге болмайды;

– төсекті жинамай қалдыруға болмайды: біріншіден оған жын-шайтан кіріп алады, екіншіден жаугершілікке, үркіншілікке тартады екен деседі;

– отау үйдің тұскиізін үйдің тек оң жағына ғана құрады. Сол жағына құрса неке баянсыз болады деседі;

– жүкті әйел толғатқан кезде сандықты ашып босатса және жүк пен теңді шешсе босану жеңіл болады;

– қас қарайған соң жайшылықта сандық ашуға болмайды, себебі түн ішінде сандық ашса, суық қол ұрылар келеді, яғни жамандық шақырады деп ырымдайды;

– сандықты амалсыз ашуға тура келсе, ырымдап «сандыққажылан кіріп кетті» деп ашып, «жылан сыртқа шықты» деп жабады. Бұл халық түсінігінде сандықтың үй құтының біріне баланғанын аңғартады;

– адалбақан мен бақаннан аттауға тыйым салынды. Өйткені «бақан аттаған байымайды, бақ таяды» екен деседі;

– үйде еркек кіндікті адам болмаған кезде мал сою қажеттілігіне байланысты әйелдің мал бауыздау үрдісін бақанға мініп тұрып атқарды. Бұл жосынды іс-әрекеттік эвфемизм десе де болады. Өйткені, әйел адамның бақанға мінуі отбасындағы «еркектерді» жоқтатпауды, әрі еркеккіндіктілікті ғұрыптық тілмен символикалық білдіру болып табылады;

– еркектің символы болғандықтан сабаның піспегінің басын жоғары қаратып қояды. Алмалы-салмалы піспектің басы да жоғары тұруы керек. Бұл үрдіс көшпелі ортадағы ер адамның әйелзатына қарағанда әлеуметтік және символикалық статусының жоғары екендігін білдірді.

Ыдыс, ыдыс-аяққа қатысты ырым-тыйымдар. Дәстүрлі ортада ыдыс, қап тектес жабдықтарға қатысты салт-дәстүр, әдет-ғұрып, сенім-наным, ырымдар көп. Яғни, ас ішетін жабдық-бұйымдар қастерленіп, құрметтелді. Сондай-ақ, ыдыс түрлері кейбір ем-дом жасауға да пайдаланылды. Мысалы, екіқабат әйел толғағы келіп босанарда іштегі бала басымен емес, теріс келген жағдайда ағаш табақты әйел ішіне басып, оңға айналдырып ем-дом жасаса дұрысталады деп есептеген.

– үйде кетік ыдыс-аяқ ұстамаған. Сынып, кетілсе үйдегі ұрыс-керіс, реніш осымен кетсін деп бастарынан айналдырып лақтырып тастап отырған;

– кетік аяқ, шынымен ас ішуге болмайды. Әсіресе қонаққа ондай ыдыспен ас беру өте әбес қылыққа саналады. Ондайда адамның несібесі кетеді деген ырым бар. Сондай-ақ әркез адам ішіне енгісі келіп жүретін шайтан кетік ыдыстың тесігінен кіріп кетпеуі үшін, кетік ыдыстан ас ішуге тура келген жағдайда сол кетікті бір саусақпен басып отырып ас ішуге болады деген ырым қолданылады;

– қандайда ас ішетін, әзірлейтін ыдыс-аяқтарды ашық, қақпақсыз қалдырмайды. Бұлай істесе жын-шайтан жалап кетеді деп сенген;

– ыдысты, ыдыс-аяқты төңкеріп қоймайды. Бұл – несібе осымен бітті дегенді меңзейді;

– мал сауатын ыдыстарды төңкеріп қоймайды. Ырыс, құт кетеді деп есептелінеді;

– ас беру кезінде қымыз әкелінген саба, жайшылықта ағайынның, көршілердің сүт, қымыз, шұбат және Тамақб. әкелген ыдысын бос қайтармаған. Себебі, ыдысты бос қайтару көргенсіздік, әдепсіздік саналады, әрі, ол бос келген жоқ. Сондықтан, ырыс-құт ұғымдарына байланысты ыдыс бос қайтарылмауы қажет;

– мал сауатын шелек, көнекке ақтық, тас байлайды. Бұл – ақ көп болып, несібе кетпеуін, мал суалмауын және сауын малы тіл-сұқтан аман болуын ырымдаған жосын болмақ;

– құрметті қонаққа қымызды саба, мес, торсық немесе сүйретпеден құйып беруге болмайды. Яғни, ас-тағамды тұтынуға байланысты әр ыдыс өз орны, реті бойынша жұмсалуды қаже Тамақ

Мәселен, сабадан шараға, тегенеге қотарған соң аяққа құйып беру сыйлаудың ғана үлгісі емес, ол жайшылықтағы, қалыпты жағдайда атқарылатын әдеттерге жатады. Өйткені, торсықтың аузынан сусын ішу – жорық кезінде жасалатын әрекет деп есептеледі;

– саптыаяқ, шөміш немесе ожау сияқты таратып құюға, сапыруға, араластыруға арналған ыдыстан сұйықтық ішуге тыйым салынды. Ер бала шөмішпен су ішсе келіншегінің мұрны шөміштей болады десе, қыз бала ожау/шөмішпен сусын ішер болса күйеуің мұрны пұшық болады деп ескертетін. Бұл да жайшылық пен түз жағдайындағы әрекеттерді реттеуге, оларды ажыратуға байланысты қалыптасқан тыйымдар санатына жатады.

Ыдыс пен ыдыс-аяқ – үйдегі береке-бірліктің ғана емес әдептіліктің, тәрбиеліліктің және тазалықтың да көрсеткіші болып саналады. Мәселен, аяғын көріп асын іш деген мәтел ыдыс иесі – әйелдің ұқыптылығын меңзеді. Сондай-ақ, үй ішінде келіспеушілік болып, ұрыс-керіс шығуды немесе келген қонақты жақтырмаудан болған кейбір әрекеттерді ыдыс-аяқ сыңғырлады деген бейнелі сөзбен белгіледі.

Сонымен қазақы ортада қалыптасқан үй мүліктерін жіктеудің дәстүрлі үрдісін ескере отырып төмендегі топтау үлгісін ұсынған болар едік: мәселен, ыдыстар мен ыдыс-аяқты үй мүліктерінің негізгі екі құрамындағы (үй жабдығы және жиһаз) жиһаздан гөрі үй жабдықтарына жатқызуға болатын сияқты. Ғылыми тұрғыдан бұлайша жіктеу – жоғарыда көрсетілген атаулардың әрқайсысының функциясын зерделеуге мүмкіндік береді. Сайып келгенде дәстүрлі ортада қолданылған атаулар мен ұғымдардың осы тектес терминологиясын ғылыми айналымға енгізу – келешектегі зерттеулер үшін де деректік негіз қалыптастыру болып табылады.

Талқылауға негіз болған, көп ескере бермей, айналып өтетін тақырыптардың тағы бірі – тағам мен тамақ ұғымдары.

Тамақ – ас немесе ас-тағам ұғымының мағыналық эквиваленті болып табылады. Яғни ас, тағам, ас-тағам, тамақ бірыңғай синонимдік желіс құрайды. Тамақ – киім-кешек,

баспана тәрізді тіршілікқамы жүйесін құрайтын негізгі компоненттің бірегейі болып саналады. Дегенмен аталмыш синонимдік желістің ішінде тамақтың өзіндік мағыналық айырмашылығы бар. Мысалы, ас дайындауға байланысты тамақ пісірді, пісті, пісіріледі немесе жасалады деген ұғымдар қолданылса, дәл осы жайтқа қатысты тағам пісірді немесе пісіріледі, тіпті тағам жасалады деп айтуға болмайды. Бұдан шығатын қорытынды тамақтың аталмыш синонимдерден – астан, тағамнан, ас-тағамнан функционалдық айырмашылығы бар. Яғни тамаққа адамның белгілі бір уақытта биологиялық тұтынысын тікелей қамтамасыз етуге байланысты арнайы пісірілген тағамның түрлері ғана жатады. Осы тұрғыдан қарағанда – тағам, сусын, жеміс-жидек, көкөністертамақтың құрамына кірмейді. Яғни тамақ дегеніміз – пісіріліп әзірленіп, ыстықтай қабылданатын және арнайы тартылатын ас-тағам. Осы тұрғыда, тамақ жәнетағамның халықтық ұғымдағы жіктелуін кеңірек тарқата көрсету үшін жекелеген мысалдармен дәйектеген жөн.

Қазақта тамақтың негізгі құрамы ет. Тамақ әзірлеудің негізгі тәсіліасу (қайнату), қуыру, бұқтыру. Негізінен қақталған ет тағам делінсе де, түз жағдайында аң-құстың етін қақтап пісірсе тамаққа саналады. Сондай-ақ тамақ пен тағамның өзіндік орындары қонақ күту кезінде айқын көрінеді. Мәселен, қонақ келген кезде дастарқандағы тағамдар мен сусынның жеткілікті болғандығына қарамастан, тамақ жасап беру бұлжымас қағида болған. Келген адамға тамақ бермей, тек тағамдар мен сусынмен қайтару әбестік, сарандық, сыйламағандық, көргенсіздік болып саналады. Өйткені қазақы ортада тағамдар мен сусындар бар болғаныдәмесебінде ғана жүретіндіктен, қонақтың сыбағасы ретінде арнайы тамақ әзірленетін болған. Сайып келгенде, тамақтың орны қашанда жоғары саналуының себебі оның тойымдылығы мен негізгі қорек көзі болып есептелуінде.

Тамақ наным-сенімде де өзіндік ерекше орны бар әлеуметтік-мәдени компонентке жатады. Ол күнделікті тамақтану мен көп болып бірлесе тамақтанудың барлығында қалыптасқан жосын-жоралғылар арқылы көрініс табады. Бір дастарқан басында бірге тамақ ішкен адамдар бұдан былай дәмдес, табақтас болған адамдар ретінде жақын болып есептелді. Расында да, қазақ тұрмысында барлық әдет-ғұрып, салт-дәстүр, жосын-жоралғылардың дені ас-тамақпен сыйлау үрдісімен біте қайнасып жатады.

Тамақты дайындау мен оны тұтыну үрдісіне қарай – күнделікті жәнеарнайы тамақ деп бөлуге болады [7. 65]. Арнайы тамаққа той-томалақ, үйлену жоралғылары, өлік жөнелтуге байланысты (қонақасы, жетісі, қырқы, жылы немесе ас) жосындар кезіндегі әзірленген тамақ түрлері кіреді. Арнайы тамаққатүз жағдайындадайындалатын түрлері де қамтылады.

Күнделікті тамақ және арнайы мақсаттарға орай әзірленген ғұрыптық тамақтар адамдардың түрлі жиындардағы бас қосуларында сан алуан этноәлеуметік қызметтер атқарумен ұласып жатады.

Тағам, тамақ, дәм сияқты адамның маңдай тері, табан ақысы еңбегімен табылған ризықтар қадірленуі тиіс деген қағида қалыптасты. Қоршаған ортадағы әр құбылыста, жан-жануарда және кейбір адамдарда тылсым күш болады деген дәстүрлі түсінік бойынша – ие, рух, пір, қасиет деген ұғымдар қалыптасты. Осы тұрғыда тамақта, тағамда болады деп саналған мұндай құбылыскепиет ретінде бағамдалды. Азық болып отырған дәмді сыйламаса оның кепиеті (қасиеті, киесі) атады деген ырым-жора берік орнықты.

Дәстүрлі ортада тамаққа, тамақтануға қатысты ежелден қалыптасқан этикалық нормалар бар. Бөгденің ырзығына, тапқан тамағына ретсіз ортақ болуды халық нақылы үш

арсыздың біріне жатқызады (ұйқы арсыз, күлкі арсыз және тамақ арсыз). Ел қыдырып ас ішіп, еркек арын сатады деген этикалық мәнді сөз орамы осы жайтқа байланысты қалыптасса керек

Тағам – дәстүрлі қазақы ортадағы ас-тағамды жіктеу үрдісі бойынша, ыстық астан бөлек дайындалған ас. Қазіргі кезде тағам азық-түліктің барлық түрлерін, құрамын білдіретін жалпы ұғым ретінде қолданылады. Осы ретте ерекше екшеп айтар жайт – жиі қолданылатын азық-түлік сөзіндегі азық – егістік өнімдерінен, ал түлік – мал өнімдерінен

алынатын тағам-ды білдіреді. Соңғы атау соғымға арналған және қажет кезде сойылатын малды түлікдеп аталуына байланысты қалыптасса керек.



Қазақ тағамдары мен сусындары. Қызайбекұлы Сәрсенбектің фотосы

Дәстүрлі түсінік бойынша, тағамның *тамақпен* салыстырғанда орны төмен болғанымен, дастарқан мәзірінде тұрақты қолданылады. Күнделікті ас мәзірінде тамаққа қарағанда тағам мен сусын түрлерін тұтынудың мөлшері басым болып келеді. Көшпелі ортада тәуліктік ас мәзірі негізінен түрлі тағамдардан құралып, тек бір мезгіл (негізінен кешкі уақытта) тамақ даярланған. Өзге уақытта сан алуан тағам түрлері мен сусындарды тұтынған.

Қазақта үйге асығып келген адам тағамдардан ауыз тиген. Ол қазақтадәм ауыз тию деп аталады. Алайда, қонақ күтукезінде тағамдар мен сусынның жеткілікті болғандығына қарамастан, тамақ жасау (қазан көтеру, ас әзірлеу, дастарқан жаю деп келетін басқадай да атаулары бар) міндетті болған. Өйткені тағамдар мен сусындар тамақтың орнын алмастыра алмайды. Тағамдар негізінен ет, сүт және астық өнімдерінен даярланады. Қазақтың тағамдар жүйесі жалпы этникалық қалыппен даярланғаны-мен, оның жергілікті ерекшеліктері де баршылық. Бұл ерекшелік, әсіресе көшпелі ортаға жаңадан орныққан дәнді дақылдан алынатын өнімдерден даярланатын тағамдардан айрықша көрінеді.

Ет тағамдары. Еттен тамақ та (ыстық ас), тағам да (салқындатылған ас) әзірленеді. тағам негізгі ас деп саналмағандықтан, оның құрамына тағамның кейбір ыстықтай жасалған түрлері де кіреді. Мәселен, шоққа қақталып пісіріліп, тұздыққа малынған бауыр мен төстік тағамға жатады. Өйткені бұлар негізгі ас емес, талғажаяу етуге болатын таңсық тағам түрі деп есептеледі. Сондай-ақ арнайы тәсілдермен әзірленіп, кәделі жіліктерге қосымша ретінде жүретін жөргем, шұжық, қарта, кимай, қансоқта, жаубүйрек, бүрме, қарын бөртпелер табаққа салынып тартылған кезінде тамақ атауына ие болғаны болмаса, жекелей түрде тағамға саналады. Мұндай тағамдар қатарына қазы да кіреді. Өйткені тек қазының өзін ғана асып жеу дәстүрлі ортада некен-саяқ ұшырасады.

Сүт тағамдары – сүт өнімдерінен әзірленгендердің барлығы тағамға жатады. Тек қана дәнді дақыл, ұннан әзірленетін тағамға сүт қосылып, қайнатылып дайындалған жағдайда ғана тамақ деп аталады. Түрлі тәсілдермен дайындалатын құрт, жарма, ежігей, ірімшік, қызыл ірімшік, сірне, сары май, қаймақ, кілегей барлығы – тағам түрлері болып табылады. Ал басқа тағамдарға қоспа ретінде қататынқатық, сүт, сүзбелерде тағамға жатқызылады.

Дәнді дақылдан, ұннан әзірленген тағамдар – нан, бауырсақ, тоқаш, шелпек түрлері адамға күнделікті қорек беретін тағам түрлеріне жатады.

Әртүрлі өнімдерден аралас жасалған тағамдар – ұсақ туралған ет, өкпе-бауыр, көкөніс, жеміс-жидектер, түрлі дәмдегіштер (сарымсақ, пияз, жуа) және күріш қосылып әзірленген тағамдар таңсық асқа жатады. Олардың қатарында бәліш, бұрма, шұжық, әсіп, шыж-мыж сияқты басқадай түрлері бар [8. 13].

Дәстүрлі тағам мен тамақ – этникалық мәдениеттің ерекшелігін айғақтайтын, атап айтқанда, этноіріктеуші (этнодифференция) және этноіріктіруші (этноинтеграция) қызметтерін атқарумен ерекшеленеді. Яғни негізгі тағамы мен тамақтанудағы кейбір ерекшеліктер этникааралық айырмашылықтың көрсеткіші де болады. Мысалы: ағылшындар француздарды «бақа жейтіндер» деп атаса, италяндықтар көп елдерге, «макароншылар» деген атпен мәлім. Ал сақ тайпаларының бір бөліміхаома сусынын дайындайтындықтан олар хаомаварға сақтарыдеген атаумен тарихта қалды.

Өзінің құнарлылығы мен дәмділігі жағынан болсын, дайындалуға тиімділігі мен жеңілдігі тұрғысынан болсын, дәстүрлі тағамдар қазақтың байырғы өмір салтына мейлінше сәйкес әрі олардың ғасырлар бойғы жинақтаған этноэкологиялық тәжірибесінің тоғысқан арнасын құрады.

Б.з.д. VIII-VII мыңжылдықтар шамасында (неолит) егіншілік пен малшылық тәрізді өндіруші шаруашылықтардың пайда болуы адам баласының ас-тағамының құрамына, тамақтануына үлкен өзгеріс әкеледі. Яғни, мал түліктерін үй жануары етіп, қолда ұстай бастады. Алғашқылары қой (муфлон) мен ешкі (уриал) сияқты ұсақ мал болса, қара мал бірер мыңжылдықтан соң қолда үйретілген екен. Археологиялық материалдардың негізінде б.з.д. II мыңжылдық кезінде малдан енді етпен бірге сүт өнімдерін де өндіре бастағаны белгілі болған. Құрғақ, салқын климатты жерде қалыптасқан жекелеген кейбір көшпелі малшыларда, яғни, Еуразияның ауданды өңірлерінде мал өнімі – ет, сүт пен сүттен дайындалған тағам түрлерін тұрақты тұтыну қалыптасты. Қазақтың өмір сүріп отырған жерінің шет-шекаралары мен экологиялық ортасы бағзыдан өзгеріссіз келеді деп есептер болсақ, осыған сай ежелгі шаруашылық дәстүрлер сақталып келеді деп есептесек, және аса көп өзгеріссіз байырғы технологиялар да сақталып келеді деп есептер болсақ, қазіргі ас-тағам мәдениетіміз де бәз қалпын сақтап отыр деуге негіз бар [10. 102].

Еліміздің әр өңіріндегі табиғи-экологиялық ахуалға сай шаруашылықтан алынатын шикізатқа байланысты азық-түлік өнімдері және тағам түрлері мен олардың құрамы, құнары әркелкі болып келетіні белгілі. Дәлірек айтқанда, жылы өңір малының қоң жинау (семіру) үдерісі табиғаты қатал өңір малының семіруіне қарағанда әлдеқайда баяу, яғни, қатал қыстан шығу үшін май жинайтын табиғи құбылыс ретінде теріскей малы тез қоңданады деген сөз. Осындай өнімді тұтынатын адам да экологиялық ортаның жемісі болып табылады дегенді айтпақпыз. Бұл құбылыс жоғарыда аталған жағрафиялық ерекшелікке тікелей бағынышты болатындықтан, тамақтану өзгешелігін, азық-түлік қорының әркелкілігін көрсетеді. Яғни, табиғаттың қаталдығы немесе қолайлығы сияқты мәселелер – тамақтану ерекшелігін туындатады. Мәселен, қысы да қолайлы болып келетін оңтүстік өңірде еттің аз тұтынуы (қамыр ауқат) мен негізгі қорек ет болып келетін теріскей өңірдегі ерекшелікті (үйеме табақ) келтіруге болады. Өйткені, жылы өңірде етке, яғни, адамның жануари белокқа деген физиологиялық сұранысы салыстырмалы түрде аз болатын болса, табиғаты қатал, әрі құбылмалы болып келетін солтүстік, орталық, шығыс және батыс өңірлерде адамның етті мол тұтынуы табиғи қажеттілік екені даусыз. Сондай-ақ, оңтүстік өңірде шайға сүт қатпай ішу де аса көп кенеу-қуатты қажет етпейтін табиғи ерекшелікке сай қалыптасқан жергілікті тәжірибе болмақ. Осы тәрізді тағамның экологияға бағынышты сан алуан қырларына – дәнді дақыл, көкөністен әзірленген қосымша тағам түрлерінің тұтынуы мөлшерін де қосқан абзал.

Этномәдени байланыс. Тамақтануда этномәдени байланыстар едәуір орын алуына байланысты ас-тағам құрамы әркез толықтырылумен келеді. Көршілес отырықшы-диқан халықтардың ас-тағам мәдениетінен енген біршама жаңалық, толықтырулар мен жаңа тағам түрлері қазірде қазақ тағамына біршама енгені белгілі. Мысалы, етке қамыр салу (нан, шелпек, іңкәл, күртік, күлшетай т.б. әртүрлі атауы көп) XX ғ. 20-30 жылдарынан бастап ұйғыр, өзбек немесе дүңген асханасынан енген жаңалық болатын. Алайда, етке ежелден нан салып тартатын оңтүстік қазақтарының салтын жаңалық деп айтудан гөрі жергілікті ерекшелік деп таныған жөн.

XIX ғ. 2-жартысынан бастап қазақ жерінде пайда болған жәрменкелерде азық түліктің көптеген түрлері сатылып, бұрынғы саудагерлердің бағасына қарағанда едәуір арзан бола түскен еді. Олардың қатарында, түрлі дәнді дақылдар, талқан, ұн, шай, қант, бал сияқты басқадай азық-түлік болды. Қазақы ортада дақылды бөрттіріп, бұқтырып және қуырып пайдалану жаппай таралған дәстүр болатын. Яғни, ұннан әзірленген тағам тұтыну дәстүрлі ортада өте сирек кездесетін құбылыс еді. Нан, бауырсақ, шелпек пісіру ерекше жағдайларда атап айтқанда, үнемі емес, қонақ келгенде, жұмада шелпек пісіру сияқты басқадай белгілі ғұрыптарға сай жасалатын. Тәтті тоқаштар, мәңті, лағман сияқты тағам түрлері жоғарыда аталған жайттарға байланысты қазақтың ас-тағам мәдениетіне енген жаңалықтар қатарына жатады.

Сусындар қатарына енген жаңалықтың бірегейі ретінде шайды атаймыз. Дәстүрлі ортада жалпылай қолданылмаса да шөпшай деп аталатын өсімдік жапырағын қайнатып, бұқтырып ішу бірлі-жарым бар-тын. Қазірде шайды ежелден тұтынып келе жатқан сияқты қабылдайтынымыз бар. Шайдың жалпықазақтық сипатқа ие болуы тек XIX ғ.соңы мен XX ғ. бас кезіне тән екенін білген ләзім. Себебі осы уақытқа дейін шай қазақ арасына көп таралмаған, әрі өте қымбат дүниелердің бірі еді. Алайда, бұған қарап ілкіде қазақ шай ішпеген деген түсінік тумаса керек. Шай тек хан ордаларында, ауқатты адамдар арасында бірлі-жарым ғана тұтыныста болғанын келтірген жазбалар бар (XVII-XVIII ғғ). Ерекше айтар бір жайт, қазақты шай ішпеуге үгіттеген Исатай батыр, Құнанбай қажы сияқты қайраткерлер болған. Ал, боза, сыра ашытып ішу бірен-саран кездесетін ерекшеліктер еді. Негізгі сусын шалап, көже (ашымал), қымыран, қымыз бен шұбат болып келгені белгілі [11. 95].

Сонымен бірге, кейбір байырғы түрк тағамдары керісінше, ежелгі атауын сақтай отырып көршілес славян халықтарына тарағанын да атай кеткен орынды. Мысалы, саусақтармен бүріп жасауға байланысты «бүрек», «бүйрек» және етті ұсақтап паршалап жолазыққа пайдаланатын «борша» (арқа еті арса, борбай еті борша) тәрізді басқадай тағам түрлері славян (орыс) асханасына барып, тиістісінше – пирог, чебуреки, фарш болып сіңіп кетті. Дейтұрғанмен, «бүрек-пирог» атаулары ілкіде отқа, шокқа қақталып тез әзірленуіне байланысты аталған «жаубүйрек» тағамының атауымен де байланысты болуы мүмкін.

Әр халықтың қоршаған орта — табиғат, ауа райына байланысты шаруашылық, тірлікқамы жүйесі, қолөнер кәсіпшілігі сияқты экономикалық негіздері дамып, қалыптасып, осы үрдістер арқылы рухани мәдениеттің сан алуан қырлары айқындалатыны мәлім. Осы аталғандардың қатарында адамзаттың күнкөріс көзінің негізгі құрамдас бөлігі болып табылатын азық-түлік өнімдерін алу, әзірлеу, сақтау мен оны тұтыну мәдениетінің ерекше орын алатыны сөзсіз.

Адал мен арам. Ең әуелі өз қолымен атқаратын шаруашылық кәсібінен алынатын шикізаттан азық-түлік өнімдерін алатыны белгілі. Мал және егін шаруашылығы өнімдері сан ғасырлар бойы негізгі азық құрамын айқындап келеді. Ол өнімді түрлі тәсілдермен өңдеп азыққа жаратады. Сондай-ақ, ғасырлар бойғы мол тәжірибе негізінде табиғаттан алатын дайын өнімдердің пайда-зиянын өте жақсы білді. Олардың қатарында жүгірген аң, ұшқан құсты азыққа пайдалану да едәуір орын иеленеді. Дейтұрғанмен, жан-жануар етін аса кірпияздықпен таңдай білді. Мәселен, аяқты жануардың ішінде «қоңыр аң» деген халықтық топтамамен аталатын құлан, ақбөкен, киік, бұғы, тауешкі, арқар сияқты аң етін кәдімгі малдай көріп, күзде семірген кезде үйірге түскен аталығын атып алып, бауыздап қанын ағызу арқылы сойып, арам бездерін алып тастап, азыққа пайдаланады. Басқа жануарларды қоректену ерекшелігіне, халықтық білім мен наным сенімде орныққан түсінік бойынша жеуге тыйым салды немесе ерекше жағдайда емдік мақсатта ғана тұтынуға болады деп есептейтін. Мәселен, інге теріс қарап жатады деп суыр, борсық сияқты аңдарды, жалпы тышқан атаулыны азыққа тұтынуға тыйым салды. Аю, қасқыр, суыр етін емдік мақсатта белгіленген аз көлемді мөлшермен ғана пайдалануға рұқсат етіледі. Қоян етін жүкті әйелден басқасы жеуге болады деп санады. Суыр мен аюды адамнан азған деген сенім сақталуына байланысты негізінен азыққа тұтынбаған.

Көшпелі мал шаруашылығының ерекшелігіне сай келмейтіндіктен шошқа (доңыз) ұстау мен бағу бағзыдан болмаған үрдіс еді. Дәлірек айтқанда, жыл бойына малдың жайылымына сай өріс қуалап көшіп отыратын интенсивті мал шаруашылығының құрамында жүріске жоқ шошқаның болмауы айтпаса да түсінікті. Оған жоғарыда аталған әр жануардың қоректену ерекшелігін ескеретін таным-түсінік қосылғанда қазақта доңыз етін тұтыну бұрыннан болмаған. Сондай-ақ, көшке ілесуі қиын, ұзақ жүріске шыдай алмайтын сиыр малы да ілкіде тек жартылай көшпелі, отырықшы шаруашылықтарға ғана тән еді. Яғни, көшпелі мал шаруашылығымен шұғылданатын малшылар сиыр етін азыққа тұтынбаған болатын [11. 83].

Ұшқан құстан – шіл, кекілік, үйрек-қаз етін жеуге болады деді. Тек сарала қаз етін наным-сенімге байланысты жеуге тыйым салатын. Өйткені, ол біріншіден, жұмыртқасын інге салады, екіншіден,

халықтық білім бойынша етеккір келетін бірден-бір құс. Сондай-ақ, аңыз бойынша италақаз деп аталатын осы сарала қаздың ерекше бір түрінің інге салған жұмыртқасынан кейде «құмайтазы» деп аталатын ерекше аңшы ит, тазы түрі шығады деп есептеп, осы қаз түрін киелі хайуан санатына жатқызады. Аққу махаббат символы болғандықтан «махаббаты сатпа, аққуды атпа» деген мәтел бойынша осы құстың киелі саналатындығы жайлы жұртшылық хабардар деп есептейміз. Және бүркіт, сұңқар, ителгі сияқты жыртқыш құс етімен бірге, өлексе жейтін барлық құстар (қаракұс, тазғара, кезқұйрық т.б.) етін жеуге тыйым салады. Сондай-ақ, Орталық Қазақстан өңірінде бақашаян теріп жейді деп есептегендіктен тырна етін жеуге болмайды деген ұстаным бар.

Ал, судағы балықты таңдауда – сыртында шырышы, қабыршағы бар балық түрін ғана жеуге болады деп есептеген. Ондай емес балықтарды бақашаян тектес деп, жеуге тыйым салатын. Яғни, жыбырлаған құрт, жылан, бақашаянды жеуге тыйым салған. Өзен келіп құйып, одан өзен ағып шығып жатса да көлді тоқтау су деп есептейтіндіктен көл, көлшік балығын онша менсінбей өзен балығын жақсы көрді. Әсіресе, ағысты суларда өсетін бекіре (метіре), қарабалық (хариус), қызылбалық (форель) сынды балық тұқымдары аса бағаланады. Алайда, өзенде өсетін болса да оның төменгі ағысында, ойда болатын жайын немесе лақа деп аталатын балықты байырғы қазақ «су доңызы» деп жиіркенішпен қарайтын-ды.

Ежелгі түркілерден келе жатқан халықтық медицинадағы бір дәстүр – мал мен жануарды ыстық райлы және суық райлы деген физиологиялық жаратылыс ерекшелігіне қарай бөлетін. Төрт түліктен осы білім бойынша ыстық райлысы – жылқы мен қой, салқын (суық) райлысы сиыр, ешкі, түйе. Яғни, жыл мезгілдеріндегі ыстық кезде салқынқанды мал етін, суық кезде ыстыққанды мал етін тұтыну сынды халықтық медицина әлі де қолданыста. Ыстық райлы мал етін өте жоғары бағалап, жұғымды, нәрлі болады деп есептеген. Суық райлы малдың майы тез қататындықтан тағамдық қасиеті төмен. Мал етінің қасиетін, ерекшелігін, сіңімділігін - “жылқы еті татқанша, қой еті жатқанша, сиыр еті таң атқанша”-деген қазақ мәтелі ерекше айғақтайды.

Халықтық этика, әдепке байланысты туған ырым-жоралар:

Ас ішіп жатқан кезде, дастарқан үстінде әдепсіз сөз сөйлемейді, жаман сөз айтпайды. Дастарқан басынан ас қайырылмай ешкім орнынан тұрмауы керек. Ол асты және көпшілікті қадірлеу.

Қазақы орта қалыптасқан әдеп нормаларына сай тыйымдар бар: аузында тамақ тұрғанда шайнанап сөйлемейді; тамақ, дастарқан үстінен аттамайды; асты қадірлеу; көшеде, түрегеп тұрып, жүріп келе жатып немесе жатып тамақ ішпейді.

Дәм үстіне келген кісі «ас тәтті/дәмді болсын» дейді. Ас жұғымды, сіңімді болсын деген жақсы сөз жарым ырыс белгісі.

Келіндер төрден қайтқан табаққа сәлем жасаған. Үлкендерге және асқа деген қос құрмет.

Үй иесі қонақтан бұрын «тамақтанып болдым» демейді. Әдеп.

Қонаққа шақырылатын адамды сол кісінің өз баласы арқылы шақыру сыйлағандық емес. Шақыруға арнайы адам жіберіледі, ол халықтық этика. Егер атақты адамдарға жауырын, кәрі жілік, мойын сияқты сүйек мүшелері тартылса – ол қорлаудың, мазақ қылудың белгісі.

Әкесі бар адам бас ұстамайды. Қоғамдағы орны, әкеге құрмет, әкесінің бар екендігін білдіретін ишара.

Ет тураған адам бір кесек етті турамай қалдырса басқалар «өтірік айтатының бар екен» деп ескерту жасап, ұялтады. Өйткені, табақтағы сыбағалы жіліктерден аз туралған соң, біраз ет қалдырылып тиісті адамдарына (келін,) ұсынатын болса, басқа еттен турамай қалдырып қоюын – «алып кетейін деп пе едің» сияқтыға жориды. Сондай-ақ, келінге шай құю өнер болса, жігіттерге үлкеннің алдына ет турап беруі де өнер саналуынан болса керек.

Шөлдегенге су бермеген жаман ырым. Жолаушының азығы жолда деп танитын қазақ үшін бұл үлкен қате болып саналған. Қонақжайлық салты бойынша қонақасы дұрыс бермегендерге ілкіде айып салынатын.

Тамақты сораптап ішпейді, шалпылдатып шайнамайды. Әдеп-этикетке байланысты туған тыйым.

Жасы үлкен адамнан бұрын тамаққа қол салмайды. Ол үлкеннің жолын сыйлауға байланысты.

Кейін пайда болған ырымның бірі – арақ ішіп өлгенге жаназа шығарылмайды және бөлек жерленеді.

Ақты жерге төкпейді, ысыраптамайды. Ақ төгілсе ақ төккен адам ақтың кепіетінен қорыққандықтан төгілген аққа саусағын тигізіп оны маңдайына жағады, әйел адам оң иығы мен оң жағасына жағады. Сондай-ақ, ақ төгілсе аруақ дәметіп жатқанының белгісі деп санайды. Сондай-ақ, малға «ит-құс» тисе аруақ жіберіп жатыр, олардың қаһарына ұшырадық деп санаған.

Ақ сауған ыдысты, құрт сүзген кенеп, қапты суға жууға, онымен су алуға болмайды. Ондайда мал ауруға ұшырайды, суға ырыс ағып кетеді, мал желінінің ағы қайтады деп есептеген. Оның

астары, «су аяғы құрдым» түсінігімен сабақтасып жатыр. Айран ішкен аяқты жумай жалап қоюы ырыс-берекенің суға ағып кетпеуін ырымдауы. Ақ тағам сыртта төгілсе аяққа басылмасын деп үстіне құм сеуіп тастайды. Құрт, ірімшік, сүт, май, айран ластанса немесе төгілсе жемге тастайды, не отқа салады, не көміп тастайды.

Қол жумай мал саума, желіні іседі деп сескенеді.

Ымырт түскен соң қазақтарда сүтті далаға алып шығуға, ішінде сүті бар ыдыстың бетін ашық қалдыруға тыйым салған. Алып шығуға тура келіп жатса, сүт құйылған ыдысқа ай сәулесі түспесі үшін, оның бетін жабады.

Бас қосқан екі жастың үйлену тойы кезінде жаңбыр жауса, “қайсың қаспақты көп жеп едің” деп бала күнінде қазан түбінде сүт пісірген соң қалған қаспақты екі жастың көп жегеніне байланыстыра айтатын ырым бар. Ол Жаратылыс стихиясындағы От пен Су, қазақ ұғымындағы ақ/сүт/май/құт ұғымдарына байланысты қалыптасқан ырым-жора.

Үйге кірген жыланның басына сүт тамызып, “ақ құйып” шығарып салатын ырым бар. “Далада жылан көрсе өлтіреді, үйде жылан көрсе жақсы көреді, неге десеңіз, қайсы уақытта періште деген жыланға ұқсап жүрер болар” - деген Ә.Диваевтың мәліметі осы ғұрыптың мәнін айғақтайды. Ал, ақ сүт таза пиғыл, ақ тілеудің, жақсылыққа жорудың символы. Сонда, жыланның басына ақ құю оны періштеге балауды білдіргені болып шығады.

Ақ құю ырымының келесі бір мәні төмендегідей сәтте де атқарылады. Мәселен, бір жылда адамның көптеген арман тілектері орындалып, мақсатына жетіп, табысқа кенелсе сол жылды құт жылы санап ерекше еске алады. Осы жыл шығарда келесі мүшелде айналып келгенінше құт-береке ортаймасын деген ырыммен, сол жылғы саналатын жанұардың басына ақ құйып ырым жасайды. Мәселен, ит жылы болған болса, ит жылы құт жылы болды-деп басына ақ тамызуы жоғарыда айтылған ақ тілеу, ақ пиғыл, жақсылықтың символы ретінде оған ерекше қасиет таңу болып табылады [12. 26].

Зерттеу нәтижесі. Сайып келгенде, қазақы ортада қалыптасқан үй мүліктері мен ас-тағамды жіктеудің дәстүрлі үрдісін ескере отырып төмендегі топтау үлгісін ұсынған болар едік. Мәселен, ыдыстар мен ыдыс-аяқты үй мүліктерінің негізгі екі құрамындағы (үй жабдығы және жиһаз) жиһаздан гөрі үй жабдықтарына жатқызуға болатын сияқты. Сондай-ақ, өзіндік мағыналық айырмашылыққа ие тамақты арнайы жасайтын болса, тағам бұрын жасалып қойған, азық-түлік деген де мағынаны беретін ұғым екенін байқауға болады. Ғылыми тұрғыдан бұлайша жіктеу – жоғарыда көрсетілген атаулардың әрқайсысының функциясын зерделеуге мүмкіндік береді.

Пайдаланылған әдебиеттер тізімі:

1. *Арғынбаев Х. Қазақ халқының қолөнері. Алматы: Өнер, 1987. 128 б.*
2. *Ерғазықызы Қ. Е. XVIII-XIX ғасырлардағы қазақтың дәстүрлі ыдыс-аяқтары (тарихи-этнологиялық зерттеу). Тарих. ғыл. канд. дәрежесін алу үшін жазылған диссертация. -А., 1994. 120 б.*
3. *Қазақтың этнографиялық категориялары, ұғымдары мен атауларының дәстүрлі жүйесі. Энциклопедия. 5-том. Алматы: Азия Арна баспасы. 2014. 840 б.*
4. *Қазақ әдеби тілінің сөздігі. 15-том. Алматы: Арыс, 2013. 852 б;*
5. *Фиельструп Ф.А. Молочные продукты турков-кочевников. //Казаки. сборн. статей. Л.: Изд-во АН СССР. 1930. Вып. XV. С.263-301;*
6. *Крупник И.И. О классификации, методах, изучения сущности пищевых систем // Актуальные проблемы этнографии. М.: Моск. филиал ГО СССР. 1973. С.5-15;*
7. *Жуковская Н.Л. Пища кочевников Центральной Азии (к вопросу об экономических основах формирования модели питания) // СЭ. 1979. № 5. С. 64-76;*
8. *Арутюнов С.А. Проблема классификации элементов культуры (на примере армянской системы питания) // СЭ. 1981. № 4. С. 3-16;*
9. *Жәнібеков Ө. Уақыт керуені. Алматы: Жазушы, 1992;*
10. *Казахи. Историко-этнографический очерк. Алматы: Казахстан, 1995. - 350;*
11. *Қатран Д. Қазақтың дәстүрлі ас-тағам мәдениеті. Алматы: ҚМӨФЗИ, 2002. – 214;*
12. *Мұсағажина А.А., Қатран Д., Синявский Ю.А. Қазақы ас: дәстүр мен дәм. Казахская кухня: вкус и традиция. Kazakh cuisine: taste and traditions. – Нұр-Сұлтан 2019. -284 бет. - қазақша, ағылшынша, орысша (иллюстрацияланған кітап)*

References:

1. Argynbaev Kh. *Kazak halkynyn koloneri*. Almaty: Oner, 1987. 128 b.
2. Ergazykyzy Kh. E. *XVIII-XIX gasyrlardagy kazaktyn dastyrli ydys-ayaqtary (tarihi-ethnologylyk zertteu)*. Tarikh. Gyl. cand. dārezhesin alu yshin zhazylgan dissertation. -A., 1994. 120 b.
3. *Kazakhtyn ethnographic categoricals, ygymdary men ataularynyn dastyrli juyesi*. Encyclopedia. Volume 5, Almaty: Asia Arna Baspasy. 2014. 840 b.
4. *Kazakh adebi tylynyng sozdygy*. Volume 15, Almaty: Arys, 2013. 852 b;
5. Fielstrup F.A. *Dairy products of the nomadic Turks*. // *Cossacks. collection articles*. L.: Publishing House of the Academy of Sciences of the USSR. 1930. Issue. XV. S.263-301;
6. Krupnik I.I. *On classification, methods, studying the essence of food systems* // *Actual problems of ethnography*. M.: Moskva. branch of the USSR Civil Defense. 1973. S. 5-15;
7. Jukovskaya N.L. *Food of the nomads of Central Asia (to the question of the economic foundations of the formation of a nutrition model)* // *SE*. 1979. No. 5. S. 64-76;
8. Arutyunov S.A. *The problem of classification of elements of culture (on the example of the Armenian food system)* // *SE*. 1981. No. 4. S. 3-16;
9. Janibekov U. *Uakyt kerueni*. Almaty: Jazushy, 1992;
10. *Kazakhs. Historical and ethnographic essay*. Almaty: Kazakhstan, 1995. - 350;
11. Katran D. *Kazaktyn dasturli as-tagam madenieti*. Almaty: KMOGZI, 2002. - 214;
12. Musagajinova A.A., Katran D., Sinyavsky Yu.A. *Kazakhs as: dastiur men dam. Kazakh cuisine: taste and traditions*. - Nur-Sultan 2019. -284 bet. (illustralangan kitap)