

Жилкубаева А.Ш.

**БІРЛЕСУ ТАҒАМ ІШУГЕ ҚАТЫСТЫ ЭТНОГРАФИЗМДЕРДІН ТАБИГАТЫ
(түркі тілдерінің материалдары бойынша)**

Жилкубаева А.Ш.

**МОДЕЛИ ПОВЕДЕНИЯ ЛЮДЕЙ ВО ВРЕМЯ ТРАПЕЗЫ
(по материалам турецких языков)**

УДК: 811.512.122`373:39

В статье автор используя материалы тюркских языков рассматривает поведенческие аспекты людей во время трапезы, дает номинативные единицы, связанные с ними.

The author using the materials of the Turkic languages considers behavioral aspects of people during a meal, gives nominative units associated with them.

Соңғы кезде адамның феноменін (табиғатын) тану тіл арқылы жүзеге асуда. Себебі тіл тек қатынас құралы (коммуникациялық) ойды жеткізу құралы ғана емес, ол адамды танудың құралы. Тілде әлемнің концептуалды бейнесі қалыптасады.

Адам белгілі бір тілдің (ментальностің) өкілі және ол басқа ұлт өкілдерімен қарым-қатынасқа түседі.

Бүгінгі ғылымды жай адам емес, тұлға қызықтырады. Ол тұлғаның белгілі бір тілі, өзінің ішкі дүниесі, ой саласы басқа өмірге заттар мен өзі сияқтыларға көзқарасы бар.

Жалпы адам емес, адамның тілі қызықты, себебі оның тілі арқылы адам өзі сезбейтін жағдайларды біледі. Бұл жөнінде В. Фон Гумбольд «Изучение языка не включает в себе конечной цели, а вместе со всеми прочими областями служит высшей и общей цели познания человечеством самого себя и своего отношения ко всему вокруг себя» деп жазған.

Біз мақаламызда бірлесіп тағам ішуге байланысты этнографизмдерге тоқталмақшымыз.

Бірлесіп тағам ішу түрлі жиындарға байланысты өткізіледі. Мысалы, бесік той, бастаңғы, сүндет той және т.б. Өзбектерге мағыналық ғұрыптарға байланысты ертеде бесік тойға тек әйелдер қатысса, кейінгі кезеңдерге ерлердің де қатысуы кездеседі. Дәстүр бойынша 30-40 шақты адам бесікті жасауымен дайындап, (нағашы жұрты) алып келіп, тойлап қайтады.

Тағам жүйесінің ең негізгі қызметтерінің бірі әлеуметтік қатынастың көрсеткіші болуы. Яғни, кез-келген бірлесіп тағам ішуде үлкен философиялық және әлеуметтік мағына бар. Бұл жөнінде «... пищевой символизм (имеется в виду совокупность строго установленных норм обращения с пищей) в той или иной форме присущ системам питания всех народов в мире. В основе своей он является частным случаем социального символизма» деп көрсетеді А.К.Байбури [1;17]. Бұған дәлел ретінде түркі халықтарының дастархан басында орналасу және де тағамдарды тарату тәртібін келтіруге болады:

- әлеуметтік жағдайы мен жас мөлшеріне қарай орналасу;
- туыстық қарым-қатынасқа қарай орналасу;
- еттің мүшелерін тарату тәртібі;
- қымыз, боза, араки ішу тәртібі;

Дәлірек айтқанда, үй иесі - басқа отбасы мүшелері, үлкен – кіші, еркек - әйел, бай – кедей, оң – сол жақ және т.б.

Бірлесіп ас // тағам ішу түркі халықтарында ежелден келе жатқан дәстүр. Бұл ретте өзбек ханының ордасындағы қымыз ішу рәсімі аса назар аудартады. Л.Потаповтың көрсетуі бойынша, мұнда қымыз ішуге қатысатын адамдар әлеуметтік ерекшеліктерді қатаң сақтаған. Атап айтқанда, қадірлі адамдар ханның сол жағына, шені төмен адамдар оң жағына орналасқан. Қымыз әкелген соң (одачи) қызметкер ханның ымы бойынша кесені қымызбен толтырып ханға береді. Хан біраз ұрттап, қалғанын өзінің ең жақын адамының біріне, мысалы, әмір-кеңесшісіне береді. Сонан соң бірнеше одачи (қымыз үлестірушілер) оң жақ сол жақта отырғандарға қымыз құйып таратады. Екінші кезекте қымыз басқа адамдарға беріледі [2; 14].

Бұл жерде оң жақ, сол жақта отырған адамдар араласып кетпейді. Әр жақтан екі адамнан тұрып, одачидің жанына отырып, кесені алып, сол жерде бірден ішіп, тізелерін бүгіп, ханға ізет көрсетіп, орындарына қайтады.

Мұндай дәстүрді М.Ф.Гаврилов Тәжікстанмен шекаралас тұратын жартылай көшпенді өзбектерде де байқаған. Аталмыш тәртіп боза ішуде кең тараған. Боза ішу ер адамдардың «**шерда**» деп аталатын көңіл көтеру кешімен байланыстырылған. Бір топ ер адам боза дайындап, етті ақша қосып сатып алып, отырыс жасаған. Ол үшін би, 2 аталық (оң жақ, сол жақ) және есік ағасын тағайындап алған. Сонымен қатар бір жасауыл (ясаул) және бір боза құюшы болған [3].

Аталмыш қызмет иелері өзбек ханның ордасында қымыз ішу рәсіміне қатысқан шендердің тура баламасы. Боза ішуге арналған кешке жиналған ер адамдар белгілі бір тәртіп бойынша орналасқан. Ең құрметті жерде (төрде) би, оң және сол жағына екі аталық, оң жақтағы аталықтың жанына есік ағасы, есіктің жанына жасаул (ясаул) қалғандары қабырғаны жағалай бидің оң және сол жағына отырған (орналасқан). Бозаны дөңгелете бір кесемен ішкен. Боза үлестіруші ең алғашқы кесені «аллаяр» деп биге ұсынған. Би ол кеседен үлестірушіге ішуге рұқсат берген. Ол бозаны ішіп, кесені қайта толтырып, биге қайта ұсынған. Енді боза үлестіруші кесені ең алдымен оң жақтағы аталық пен оның қасындағыларына, сонан кейін сол жақтағы отырғандарға үлестіріп, ең соңында сол жақ аталыққа береді. Боза көшпенділердің сүйікті сусыны болғанын төмендегідей мақалдан байқауға болады: «Жатақты жатақ бозаға шақырады, бозасы таусылса көжеге шақырады». Дайындау технологиясына байланысты бозаның төмендегідей атаулары қалыптасқан: жас боза – 4 – 6 күші бар боза; қорланған боза - өте күшті боза; мақсым – ашытқыдан дайындаған боза (негізінен бозаны тарыдан ашытқан).

Ежелгі түркілердің қымыз, боза ішкенде өлең оқылған. рәсімінде көп ұқсастық бар демекшіміз. Атап айтқанда,

- рәсімге жиналғандар оң, сол жақтарға орналасу тәртібін қатаң сақтаған;
- рәсімге қатысушылар әлеуметтік тап айырмашылықтарына қарай отырған (орналасқан);
- қымыз не бозаны белгілі бір тәртіппен таратқан;
- міндетті түрде қымыз не боза үлестіруші болған;
- мұндай рәсімге тек ер адамдар қатысқан.

Қазіргі Алтай халықтарының араки ішу тәртібі ежелгі қымыз ішу дәстүрімен ұқсас болып келеді. Атап айтқанда: бір кесемен айналдыра ішу, кешігіп келген адамға өз сыбағасынан беру, араки ішушілердің оң-сол жаққа жынысына қарай бөлініп отыруы. Араки алтайлықтардың тұрмысынан қымызды орта ғасыр кезеңінде ығыстырған сияқты, себебі оңтүстік алтайлықтардың тарихи жылдарында ол негізгі сусын ретінде жырланған.

В.Я.Владимирцовтың ойынша, сүт арағын көшпенділер арабтардан үйренген, өйткені араб тілінде арақ «финик шырыны» деген ұғымды білдіреді.

Араки (ары қарай арақ) ішу кешке жақын, күн батып, мал сауған соң басталған. Киіз үйдің ортасында от жағылып, ошаққа шойын шөкке қойылады, оған ашыған сүт құйылады, үстіне арақ айдайтын құрал қойылады. Алынған арақты тері бөтелкеге (тажуурге) құяды. Бұл жұмысты әдетте әйел адам істейді. Дайын болған арақты әйел үлестіруші адамға береді. Жиналған адамдар белгіленген тәртіп бойынша орналасады. Үй иесі төрде, есікке қарсы отырған. Оның оң жағында ер адамдар, сол жағында әйел адамдар орналасады. Үй иесінің әйелі күйеуінің жанына отырады. Ер адамдар дөңгелене малдас құрып, ал әйелдер бір аяғын бүгіп отырады. Үй иесі қолына кішкене ағаш кесе (чочой) алып, оны арақпен толтырып, оң қолының үлкен бармағымен ең алдымен отқа шашады. Сонан соң арақты ішеді. Тағы да арақ құйып, оң жақта отырған көршісіне береді. Арақ үлестіруші (бұл жерде үй иесі) арақты тек оң қолымен береді. Ең бірінші чочойды алған адам ернін тигізіп үй иесіне «үртазар, үртазар» (ішіңіз) деп қайтарады. Үй иесі қайта чочойды толтырып басқа адамға береді. Сөйтіп чочой барлық адамдарды аралайды. Сонан кейін сол жақтағы отырған әйелдерге де үй иесінің әйелі арақты осы тәртіппен таратады. Тамақ ішпестен бұрын қолдарын жуып, «бисмилла» дейді. Тағам ішуге қатысты мұндай ережелер тек қарақалпақ халқына ғана тән емес, Орта Азия мен Қазақстан халықтарына да тән. Арақты ішуде төмендегідей ережелер қатаң сақталған:

- арақты үлестіруші чочойды тек оң қолымен беріп, оң қолымен қайта алады;
- чочой алған адам оны көп ұстап қалмайды;
- чочойдағы арақты түбіне дейін ішпейді.

Қарақалпақ халқының ас//тағам ішу дәстүрі негізінен басқа түркі халықтарына ұқсас келеді. Алайда өзгешелік те аз емес. Мысалы, құрақтан тігілген дастархан жапқышты жумайды, байлық кетеді деп. Тамаққа отырмас бұрын қолға үш рет су құяды, қолды сүртпейді, суды сілікпейді, тағамға шашырайды деп. Қолдарын сабынмен жуаған, қолдың майын етік не мәсіге сүртеді де, қолды сумен шая салады. Енді бірлесіп тағам ішуге қатысты этнографизмдерге тоқталайық.

Табақтасу (табакласыу) – табақтан бір қасықпен кезекпен тамақ ішу. Ең алдымен жасы үлкен не шені үлкен бастайды. Бірінші адам 2 қасық тағам алып, жеп, қасығын оң жақта отырған көршісіне сырып қояды (төңкеріп). Қасықты төңкеріп қоймаса жұт болады деген сенім болған. Ол да солай істейді. Екі қасықтан көп жеу әдепсіздікке жатады. Кесе ең соңғы адамға жеткенде, ол ернін тигізіп, арақ үлестірушіге апарып береді. Ол арақты ішіп, ыдыс түбінде қалғанын отқа шашады. Сонан кейін барлығы түрегеліп үйлеріне қайтады. Дәл осындай ереже әйел жағында да сақталған, тек арақ үлестіруші әйел чочойды сол жағынан бастап таратқан. Әйел адамдар, әсіресе келін үлкендермен асқа отырмаған, яғни әдеп сақтаған (ибе саклау). Бұл үлкендерді құрметтеу символы. Үй иесінің әйелі мен келіні қонаққа кеткен кісілерден сарқыт күткен [4; 137].

Жалпы бірлесіп тағам ішу рәсімінің дидактикалық-коммуникативтік, әлеуметтік маңызы тереңде жатыр. Тағам ішкенде белгілі бір ереже, тәртіп сақталады, сөздер айтылады. Дастархан басында өзін-өзі ұстау да белгілі тәртіпке бағынады. Мысалы, славяндарда ең алдымен үй иесі не үлкен адам ғибрат (мінәжат) оқиды. Сонан соң әркім өз орнына жайғасады. Жас балалар шешесімен бірге отырады. Бұл жерде тәртіп бұзу әдепсіздік емес, күнәға жатады. Сонымен қатар күнәға батпау үшін төмендегідей ережелер сақталады:

- үстелге жатып (сүйеніп) тамақ ішпеу;
- нанды қалдырмау;
- нанды ұматпау, жерге түсірмеу және т.б. (А.Л.Топорков).

Бұл жөнінде А.К.Байбурин: «Порядок рассаживания за столом является по сути дела пространственной моделью отношений, действующих в семье. Противопоставление хозяин – остальные члены семьи, старшие-младшие, мужчины-женщины оказываются переведенными на язык «застольного» пространства: хозяин во главе стола, справа- мужчины, слева-женщины и дети, причем «ценность» пространства повышается по направлению к месту хозяина, синонимом которого является «вверх» и понижается к противоположенному концу стола «низу»» деп пайымдайды [1; 17].

Оңтүстік Сібірді мекендейтін түркі халықтарында бірлесіп тағам дайындау және оны ішуге қатысты төмендегідей этнографизмдер кездеседі.

Аржан – бұлақтың басында өткізілетін ырым. Оған алдын-ала дайындалады және де бірнеше отбасы барады. Бір күн бұрын тағам: талқан, ашымаған қамырдан шелпек дайындайды. Көк кірпіш шайдың бір бөлігі ғана алынады. Қайнаған сүттің бетінен қаймақ алынады. Бұлақтың жанына келген соң от жағып, бір адамды бұлақтан су әкелуге жібереді. Әкелген тамақтарды таза дастарханға қояды. Сонан кейін шай дайындауға кіріседі. Шайға талқан, қаймақ қосады. Ең алдымен үй иесі шаймен отты тамақтандырады (қолымен шашып), сонан соң кесеге құйған сүтпен үш рет бұлақ жаққа ағаш қасықпен шашады. Бұлаққа қарап жиналғандар үш рет иіліп, сәлем береді. Қалған сүттен барлығы дәм татады. Сонан соң барлығы от басына отырып, тағам ішуге кіріседі. Тамақ ішіп болған соң, бұлақ басындағы ағашқа шүберек ленталар (жалама) іліп, бұлақтан үш рет су ішеді. Суға күміс тиын, түйме тастайды, сәлем береді, беттерін сумен жуады. Сонан кейін от сөнгенше қасында бір-екі адам қалып, қалғандары үйлеріне қайтады. **Аржанға** тек әйел адамдар қатысқан [5; 38].

Бірлесіп тағам дайындау, ішу көбінесе діни наным-сенімдермен байланысты болып келеді. Мысалы, **соқыт** - құдайы тағам (шелпек). Оны не жаман түс көргенде, не біреу қатты ауырып қалғанда дайындайды. Көршілері оған қойдың майын, ұн, шай әкеледі. Бәрі жеткілікті болған соң үй иесі соқыт дайындайды. Бұрын оған тек ер адамдар, егде және орта жастағы әйелдер қатысатын. Бұған арақ ішпейтін, намаз оқитын адамдар ғана қатыса алады. Соқытты адамдардың санына қарай пісіреді.

Соқытқа қатысушылар дөңгелене тері дастарханды жағалап отырады, құран оқылады. Сонан соң дәретін алған әйелдер 50-70 шақты жұқа шелпек пісіреді (қойдың майына). Болған соң қазанға сүт құйып, шай, тұз салып қайнатады (яғни ақ-чай). Әр шелпекті екіге бүктеп, нанның үстіне қойып, үстіне шыжық салады. Оны қатысып отырған адамдардың бәріне бөледі. Қалғанын орап, үйлеріне әкетеді де дәрет алған соң жейді. Шелпек пісірген және шай қайнатқан қазанды тазалап жуып, суын адам аяғы баспайтын жерге төгеді. Тамақтан соң міндетті түрде жуынады [6].

Қытай Халық Республикасында тұратын қазақтарда **айырылысу қазан** деген ұғым бар. Бұл дәстүр ұзақ сапарға немесе басқа жаққа кеткен адаммен айырылысар алдында ағайын-туыс, дос-жарандардың соңғы рет отырып, бір дастарханнан дәм татуы. Ол үшін кейде мал сойылады, кейде қолда бар тағамдармен екі жақ өздерінің адал көңілін, бір-біріне деген ақ тілегін білдіріп, қайта бір дастарханнан дәм татқанша сау-саламат болуын көксейді.

Мезіреті – сыйлы адамдар өзара шай, қымыз ұсынысады. Үлкендер кішілерге, келіндерге ішіп отырған шайын, қымызын ұсынады. Мұның бәрі ас арқылы өздерінің ыстық ықыласын көрсеткендері. Ықылас қабылдаушы ішіп немесе өз шынысына қосып алып, жаңалап шай немес қымыз ұсынады. Келіндер сәлем беріп, иба көрсетеді [8; 227]. Бұл мысалдардан астың, тағамның біріктіруші қызметін де байқауға болады.

Тағамның қызметі тек адамның физиологиялық сұранысын өтеумен шектелмейді, ол үлкен әлеуметтік рөл атқарады. Бірлесіп тағам ішу қоғамның дамуында адамдар арасындағы әлеуметтік, таптық қатынастың негізгі түрі болып табылады. Мысалы, бұрын байлар мен кедейлер дастархан басында бірге отырмаған.

Өзбектерде тағамды отбасына әйелдер, жиынға ер адам дайындайды. Бұл әдет қазірге дейін сақталған. Және де кейбір тағам түрлері жыныстық ерекшеліктерге де ие. Мысалы, **сумалак** тағамына тек әйелдер ғана қатысады. **Сумалак** - өсіңкі бидай суы мен ұн киселінен дайындалады. Сумалак құрамындағы барлық азықты адамдар өздерімен бірге әкеледі.

Ал **нарын** тек еркектер жиналғанда ғана дайындалады. **Нарын** – суға не еттің сорпасына қайнатылып алынған қамыр. Оны кесіп, етпен бірге қадірлі тағам ретінде тек еркектер жиналғанда ғана береді [9; 28].

Бұл ретте С.А.Токаревтың: «... совместные трапезы на всех ступенях исторического развития были и остаются одной из важнейших форм бытового общения людей ...» деген сөзі өте орынды.

Қорыта келе, дастархан мәзірі және оған байланысты салт-дәстүр, жөн-жораның теориялық маңызы зор. Өйткені олардан ұлттық мәдениеттің қалыптасу жолдарынан, ерекшеліктерінен көп мағлұмат алуға болады. Бұл жөнінде азербайжан ғалымы К.Т.Карашағлы: «... кушания, как известно, являются важнейшими элементами материальной культуры. Зачастую на основе состава, приготовления и использования кушаний становится возможным выяснить не освещенные в достаточной мере в исторических документах важные вопросы прошлой жизни исследуемого народа. Например, характеры хозяйственных занятий, уровня развития производительных сил и даже ряда бытовых вопросов», - деп пайымдаған [10; 40].

Сонымен қатар түркі халықтарында бірлесіп тағам (ас) ішуге үлкен мән берілген, онда белгілі бір ережелер сақталған. Бұдан біз тағамның әлеуметтік, дидактикалық ролін байқаймыз.

Пайдаланылған әдебиеттер:

1. Байбурин А.К. Жилище в обрядах и представлениях восточных славян. Ленинград, 1983.
2. Потапов Л.П. Древний быт, отражающей первобытно-общинный быт кочевников. Тюркологический сборник. – М-Л, 1951. – 164-175 с.
3. Гаврилов М.Ф. Остатки ясы и усуну у узбеков. Ташкент, 1929