

Дагыстан Сердар

КЫРГЫЗ УЛУТТУК ТАМАК-АШ АТАЛЫШТАРЫНЫН СТРУКТУРАЛЫК ЖАНА СЕМАНТИКАЛЫК ӨЗГӨЧӨЛҮКТӨРҮ

Дагыстан Сердар

СТРУКТУРНЫЕ И СЕМАНТИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ НАИМЕНОВАНИЙ КЫРГЫЗСКИХ НАЦИОНАЛЬНЫХ БЛЮД

Dagystan Serdar

STRUCTURAL AND SEMANTIC PECULIARITIES OF THE TITLES OF THE KYRGYZ NATIONAL DISHES

УДК:800/87

Изилдөөчү Сабыр Иптар уулу белгилегендей “адам өмүрүнө өзөк болгон эки нерсе бар¹. Аба – адамдын жаны, азык – адамдын каны. Ал эми кан менен жандын тазалыгы – адам өмүрүнүн узак, бакубат болушунун өбөлгөсү. Жарыкка келген адам баласынын алгачкы азыгы – албетте, эненин сүтү. Сүт азыгы адам менен жашташ, эт азыгы кийинчерээк пайдаланыла баштаган. Сүт да, эт да малдын берекеси. Тамактын бул түрлөрү айрыкча көчмөн тарыхты башынан өткөргөн түрк тилдүү элдерде бүгүнкү күнгө чейин негизги азык булагы болуп келет. Ал эми адам баласы сүттөн, эттен, ундан ж.б. азыктардан даярдаган азыктарга “тамак” жана “оокат” деп атап келишет жана ага ылайык “тамактануу” жана “оокаттануу” деген сөздөр келип чыккан.

Тамак аттарын атап, жасалыш жолдоруна, тарыхына өтөрдөн мурун, “оокат” деген сөздүн келип чыгуусун аныктасак. **“Оокат”** (yemek) – араб тилинен кирген.² 1. Тамак, аш: *Түшкү оокаттан кийин ишке кириштик*. 2. Өтмө маанисинде болсо: чарба, тиричиликти түшүндүрөт: *Кара оокатка жандарын, кыйнагандар, аманбы?* (Токтогул) Биз изилдей турган “оокат” биринчи маанисине тактап айтканда – тамак-аш маанисине туура келет, бүгүнкү күндө ал диалектилик мүнөзгө ээ болуп калган.

“Тамак” (yemek) – түрк сөзү. Алтай тилинде “курсак” сөзү “адамдын курсагы” деген мааниде да “иче турган тамак” маанисинде да болот. Аларда курсакка бара турган нерсе “курсак” аталып, “тамак” маанисин берип калса, кыргыз тилинде тамактан өтчү нерселер “тамак” аталып калган. Ушуга караганда азыркы “азык” сөзү байыркы “агыз” сөзүнөн келип чыгышы мүмкүн. Байыркы түркчө агыз “ооз” дегенди билдирген. *Агыз (ağız)* сөзүнүн 2 жана 3 тыбыштары метатезаланып жайгашуусунан

улам *азык* сөзү келип чыгышы мүмкүн.³ Ошондой эле “тамак” сөзү бүгүнкү күндө кыргыз тилинде “еда, пицца” маанисинде өтө активдүү колдонулат.⁴ Кыргызча-орусча сөздүктө бул сөздүн эки мааниси берилет. 1. Пицца-продукты питания, продовольствие. 2. Глотка, горло.

Бул сөздүн келип чыгышы анын экинчи маанисине байланыштуу. Кыргыз тилинде: *“Ичкен аш тамактан өтпөйт, тамактан өткөндүн бардыгы тамак”* сыяктуу туруктуу айкаштар жана ылакаптар, кыл тамак, тамагын майлоо сыяктуу фразеологизмдер айтылып келет.

Биздин бул ишибизде кыргыздын ун, эт жана сүттөн жасалган нукура улуттук тамактарына, алардын семантикалык жана структуралык өзгөчөлүктөрүнө көңүл бурулмакчы.

Күлчөтай -жөнөкөй сөз, уңгусу “күл”, “-чө” зат атоочтун мүчөсү “-тай” сын атоочтун мүчөсү. Нагыз кыргыздын улуттук эски оокаттарынын бирикүлчөтайлар. Ал кыргыз эли дан чарбасын өздөштүрүп, өз оокаттануусуна камырды пайдалана билген учурдан бери келаткан эзелки тамак. Аны *“шапалак”, “торпок кулак”* жана башка ушул сыяктуу тамашалуу аттар менен атап коюшкан.⁵ *“Күлчө, күлчөтай”* деген сөздөр нак түрк сөздөрү деген пикирди өзбек тамак-аштарын изилдеген Н. Икрамованын эмгегинен кезиктире алабыз.⁶

Ал эми “күлчө” сөзү иран тилинен кирген деген маалыматты К. Карасаевдин эмгегинен кезиктиребиз.⁷ Бул эмгекте экинчи маани өтмө мааниде каралат. *“Күл”- “зола” + ча* атоочтон атооч жасоочу мүчө аркылуу жасалат. Тамактын толук аталышы

³ Сейдакматов К. Кыргыз тилинин кыскача этимологиялык сөздүгү. – Ф., 1988. -212-213-б.

⁴ Жапанов А.А. Кыргыз тилинин тамак-аш лексикасы. – Б., 2003. -13-бет.

⁵ Бөрүбаев Т. Кыргыз даамы. -Фрунзе, “Кыргызстан”, 1984. -73-бет

⁶ Икрамова Н.М. Узбекская кулинарная лексика. – Ташкент, 1983. -66-б.

⁷ Карасаев Х.К. Камус наама. –Б., “Шам”, 1996,-468-б

¹ Сабыр Иптар уулу. Кыргыздын азыгы-ак, ашы-эт// Шоокум. –Б., 2009.-№6 (35). -32-б.

² Карасаев Х. К. Өздөштүрүлгөн сөздөр. –Ф., 1986. -215-бет.

болсо “камыр аралаштырылган эт, камырдуу тамак”. Демек, “күлчө, күлчөтай” камыр тамак катары Орто Азияга таралып, түрк сөзү күлчөтай, “күлчө” – эркелетүүнү, кичирейтүүнү билдирүүчү = *тай* мүчөсүнүн жалганышынан жасалгандыгы белгиленет.⁸

Кыргыз ашканасында күлчөтайлардын түрү көп жасалат. Маселен: *кайнатма күлчөтайлар* жана *куурма күлчөтайлар*. Кайнатма күлчөтайлар да ич ара: устукандуу күлчөтай, жошан күлчөтай, селделүү күлчөтай, сүрөөң күлчөтай, сүр күлчөтай, тоок күлчөтай. Куурма күлчөтайларга; куурма күлчөтай, туурма күлчөтай, үч булуң күлчөтай, түймөч күлчөтай, чарчы күлчөтай, бирели күлчөтай, ич эттен күлчөтай, куурулган тоок күлчөтай, күрүч күлчөтай, жетим күлчөтай деген түрлөрүн айтууга болот.

Манту (manti). “Манту” сөзү “мантоу” деген дунган сөзүнөн кирип, “бууга бышкан” деген маанини түшүндүрөт. Ичине эт салып, камырга ороп, бууга бышырылуучу тамак. М: Койдун этинен жасалган сонун манту жедик.⁹ Дагы бир эмгектен “манту” сөзү эки морфемадан туруп, биринчи уңгудагы “мянь” кытай тилинде камыр, экинчи уңгудагы “ту, то, тоу” “тегерек” деген сөздөрдөн биргелешип жасалган деп белгиленет.¹⁰

Мантунун жасалышынын үч жолу кытайчада мындайча берилген: 1. Күнүнө эки жолу пайдалануучу бууга бышырылган эки нан (булочка). 2. Ачытылган камырдын ортосуна фарш салынып же салынбай эле бууга бышырылган тамак (нампушки). 3. Бууга бышырылган чүчвара.

Манту // манты // манти варианттарында бүткүл Орто Азия ареалына таралып, бул ареалдарда жашаган бардык калктар мантуну өздөрүнүн улуттук тамак-ашы катары эсептешип, анын бир нече түрүн пайдаланышат.

Бул тамак кытай элинен Орто Азия ареалына тарагандан кийин кыйла өнүгүүгө дуушар болуп, анын жасалыш ыкмасын толук сактап, ага сарпталган азык-түлүктүн колдонулушуна ылайык: эт манту, май манту, ич эттин мантусу, көк манту, ашкабак манту, картөшкө манту деген түрлөрү бар.

Кыргыз элинин сыйлуу тамактарынын бири – эттен жасалган тамактар. Алар: бешбармак, чучук, быжы, жөргөм, олобо, таш кордо, күл азык, бышкан эт ж.б. Бул сыйлуу тамактардын көркүн, даамын ачкан – эт.

“Эт” (Et) -(мясо): *гөш, макан* деп да аталат. Эт – бүткүл түрк элдерине тиешелүү сөз. Байыркы түрк жазууларында да кездешет. *Мисалы:* et – tamirliü et,

«жилистое мясо». Ал эми азыркы түрк элдеринде: кыргыз, алтай, түрк, тува, якут, казак – *эт*, хакас - *ит* түрүндө айтылат.

Г. Жумакунованын эмгегинде эт төмөндөгүдөй үч түрдө чечмеленет:

1) “мясо” (как пищевой продукт), сулп эт “мякоть” (без костей - сөөксүз) *койдун эти* “баранина”, *уйдун эти* “говядина” ж.б.

2) “Бышкан эт” (вареное мясо), (как особое блюдо). *Мисалы:* *эт жедик* “кушали мясо”.

3) “Тело” *эттен түш* – *эти кач* “похудеть, спасть с тела” деген түшүнүктөрдү берет¹¹.

Түрк элинде этти кургатып алуу жолу да колдонулат, аны “kak et”¹² деп аташат. Какталып кургатылгандыктан как эт болуп аталып калган.

Ал эми айрым эмгектерде¹³.

Эт:

1) Жаныбарлардын булчуң мүчөсү;

2) Кыймыл аракетти билдирген этиш (эт+тиш) сөз. Мындан “эт” (булчуң) – кыймылдын, ал эми кыймыл жашоонун (этүүнүн) булагы деген бирдиктүү тынак чыгарууга болот. Демек, эт анатомиялык эле эмес, биоэнергетикалык, биохимиялык ж.б. касиеттерге да ээ. “Эт – этке, шорпо – бетке” деген элдик нускада, анын ушундай универсалдуу маани-маңызы уюп жатат.

Бешбармак - майда тууралган эттен жасалган кыргыздын эң сый тамагы. Бышкан эт тууралып, эттин сорпосуна бышырылган кесме жана майлуу чык аралаштырып бешбармак жасалат. Бешбармак бардык малдын (жылкы, уй, кой, эчки) ошондой эле, кийиктин (аркар, кулжа, бугу, элик), жаңы союлган же сүрсүтүлгөн этинен жасалат. Бешбармак менен кошо чыныга чык куюлат. Айрым эмгектерде бешбармакты илгери наарын деп билишкен¹⁴. Бирок алардын жасалышында айырма бар (жогоруда берилди).

Бешбармак бүгүнкү күндө наарындан бөлүнүп чыгып, өз алдынча тамак катарында калыптанган. Эзелки оокат наарындын түздөн-түз уландысы болгон, бешбармак жалпысынан, жасалыш ыкмасы боюнча, наарынга окшош келгени менен ага зарыл болгон азыктарынын составы көбөйүп т.а. тууралган этке кесме, сарымсак, сабиз, түрп, помидор, калемпир, мурч сыяктуу татымалдар менен жашылчалардын кошулушунан улам колориясы жогорулап,

¹¹ Жумакунова Г. Бытовая лексика эпоса “Манас” в сравнительно-историческом освещении. -Бишкек: “Илим”, 2006. -85-86-б

¹² Kılıslı II, 225-Altay II, 282. Как et. s.45-51.

¹³ Сабыр Иптар уулу. Кыргыздын азыгы ак, ашы эт. //Шоокум. – 2009. -№6(33) кулжа (июнь). -32-33б

¹⁴ Жумакунова Г. Бытовая лексика эпоса “Манас” в сравнительно-историческом освещении.– Б.: “Илим”, 2006. -87-б

⁸ Жапанов А.А. Кыргыз тилиндеги тамак-аш лексикасы. – Б., 2003. -55-б

⁹ Карасаев Х.К. Өздөштүрүлгөн сөздөр. -Ф., 1986. -188-б

¹⁰ Жогоруда көтсөтүлгөн китеп. -Бишкек, 2003, -56-б

даамы жакшырып, өз алдынчалыкка ээ болгон.

Т. Бөрүбаевдин эмгегинде “Бешбармак” деген аттын тамак катары отузунчу жылдардын башында гана колдонула баштагандыгы, адегенде кол менен желгендиктен тамаша иретинде “бешбармак” десе, кыркынчы жылдары ушул тамашалуу ат мүлдө кыргызга тарап кеткен¹⁵ деп айтылат.

Бешбармак өзбек, казак элдерине да тараган. Өзбек элинде *бешбармак* - эт, куйрук май жана камыр кошулуп жасалат¹⁶. Казак элинде *бесбармак*, улуттук тамак-аш катары колдонулат¹⁷.

Кыргыз элинде жасалган бешбармактын түрлөрү көп. Алар: жылкынын этинен бешбармак, бодонун этинен бешбармак, алашак бешбармак, селделүү бешбармак, мээленген бешбармак, казы карта бешбармак, ич эттин бешбармагы, кайберен этинен бешбармак, жаш малдын этинен бешбармак, сүр бешбармак, балык бешбармак (Ысык -Көлдө), ж.б.¹⁸

Сары казы (karyn yaǵy). Тамактын бул эски түрү көбүнчө сүрсүгөн казыдан болот. Бул каада тамак түрк элдеринде байыртадан эле колдонулуп, жазма эстеликтеринде белгиленип келген. Махмуд Кашкари бул сөздү эки мааниде колдонот. *Gazi* - 1. Жылкынын карын майы жана андан жасалган тамак аты. 2. Адамдын курсак майы.¹⁹ Кыргыз тилинде да ушул эки маани бүгүнкү күнгө чейин сакталып калган. Мисалы: 1. *Казыдан кесип дасторконго коё салды*, 2. *Иши оңолуп казы байлап калыптыр*. Биздин иште биринчи мааниси каралат.

Казы – сөзүнө дагы бир синоним болуп жолуккан сөз *чучук*. *Казы* сөзү түрк тилдеринде төмөндөгүдөй аталат. Мисалы: тува, алтай, казак *казы*, якут *хаса*, хакас *хазы*, могол-бурят *хатай*, *хята* деген аталыштарга ээ.²⁰

Казыдан, т. а. жылкынын казысынан кыргызда бир канча тамак-аш даярдалат. Бул эт азыгынан жасалуучу ысылык *сары казы* деп аталат. Бул тамак жылкынын этинен гана жасалгандыктан, ар дайым сары казы болуп чогуусу менен аталат. Бул аталыш кыргыз элдик оозеки чыгармаларда кенен чагылдырылган. М: *Сары казы, кыйма жал, Манас*

¹⁵ Бөрүбаев Т. Кыргыз даамы. – Фрунзе: “Кыргызстан”, 1984. -53-б

¹⁶ Икрамова Н.М. Узбекская кулинарная лексика. -Ташкент, 1983. -99-б.

¹⁷ Айдаров Т.Наименования пищи в казахском говоре Узбекистана // Ученые записки Ташкентского пединститута. 1974. Т.120, Вопросы казахской филологии. Вып.1. 121с

¹⁸ Бөрүбаев Т. Кыргыз даамы. – Ф.: “Кыргызстан”, 1984. -54-55-б.

¹⁹ Жапанов А.А. Кыргыз тилиндеги тамак-аш лексикасы. – Б., 2003. -39-б

²⁰ Жумакунова Г. Бытовая лексика эпоса “Манас” в сравнительно-историческом освещении. –Б.: “Илим”, 2006. - 88-бет.

коногуна тарттырды (Манастан).²¹

Карта (kalin baǵırsak). Жылкынын жоон ичегиси *карта* деп аталат. Бул сөз *карт* – “бырыш, тырыш” маанисиндеги сөздөн келип чыгат. Жылкынын жоон ичегисинин ички бети кат-кат же бүдүр-бүдүр бырыш болуп турат. Ошондуктан ал *карт* аталган. Чуваш тилинде сөздүн аягында бир үндүү тыбыш бирде кошулуп, бирде түшүп, факультативдүү айтыла берет. Бул карта сөзүнүн аягына карт сөзүнө салыштырганда ашыкча келген ушундай тыбыш кошулган. Анын кошулушу менен карт жана карта сөздөрүнүн маанилери айырмалуу болуп, экөө эки башка сөздөрдү билдирип калган.²²

Карта – “прямая кишка лошади и блюдо, сделанное из нее” мисал: *ак боз бээни чалды эми, кырк кулактуу казанга казы-карта салды эми...* Кыргыз, казак жана алтай тилдеринде; *карта*, хакас, якутча *харта*, бурятча *хята* деп берилет.²³ Ал эми даярдоо ыкмасы: жууп-тазалап бышырган муздак картаны жука кесип, ага нан, салат кошуп койсо, жакшы ысылык болот.²⁴

Кымыз - бээ сүтүнөн ачытып жасалган кычкыл суусундук. Бул сөз түрк – монгол тилдерине бирдей тиешелүү сөз. Мисалы: монгол *хөрөнхө*, тува *харинги*, кыргыз *көрөңгө* “закваска”. Бул сөз байыркы түрк тилиндеги “*кор*” – “закваска для приготовления кислого молока, или кумыса”, сөзүнөн келип чыккан. Кыргыз тилинде да бул сөз байыркы маанисинде сакталып калган. Башкача айтканда, бозо кымыз ачытуудан колдонулган ачыткы.

Кымыз байыркы жазма эстеликтеринде да кездешкен: *qimiz* «кумыс», «*qimiz süt ja jon jay ja jaugüt gurut*» “кумыс, молоко или кусок жира или йогурт и сушеный творог”, *kimiz*, алт *кымыс*, хак, тув *хымыс*, кыргыз, казак, ногой, татар, башкир, түрк *кымыз*, азербайжан түркмөн *зымыз* “кумыс”.

Г. Вамбери менен П. М. Мелиоранскийдин эмгектеринде кымыздын келип чыгышы мындайча берилет: “*кы*” – “двигать, шевелить, трести, болтать” с мертвым имя *-мыз*, ср. в РС *kimizlan* - «шевели-ться». Ал эми дагы бир эмгекте кымыз “кислый” маанисинде деп берилет. Кыйгыл, кычкыл “кислый, с кисловатым привкусом” деген маанилерде колдонула турганы айтылат²⁵. Же болбосо, *кычы* (ачып кычып), мына ошол кымызды ачыткан көрөңгө деген

²¹ Бөрүбаев Т. Кыргыз даамы. – Ф.: “Кыргызстан”, 1984. -8-б.

²² Сейдакматов К. Кыргыз тилинин кыскача этимологиялык сөздүгү. -Ф.: 1988. -136-137-бет.

²³ Жапанов А.А. Кыргыз тилиндеги тамак-аш лексикасы. – Бишкек, 2003. -38-б.

²⁴ Бөрүбаев Т. Кыргыз даамы. –Ф.: “Кыргызстан”, 1984. -8-б.

²⁵ Жумакунова Г., Бытовая лексика эпоса “Манас” в сравнительно-историческом освещении. –Б.: “Илим” 2006. - 108-б

аныктамалар да бар.

Көрөңгө - кымыздын эң негизги ачыткысы. Аны күзгү кымыздын үрпүн чогултуп ыштаган чаначтын түбүнө сактайт. Жазында бээ саамга киргенде үрпү саамалга эзип, эки – үч күн ачытып, көпкө бышып кымызды көрөңгөлөп алат. Кымызды кечки жаз мезгилинен даярдай башташкан. Бээлер жаңыдан тууганда саалган чийки сүткө ачыткы кошулат. Ачыткынын милдетин *кор (үрп)* жана *көрөңгө* аткарат. Сабадагы чийки сүт менен көрөңгөнүн үстүнө муздатылган сүт кошулуп, бишкек менен бышылат. Эң соңку сүт жатарда куюлуп, аябай бышылат да, андан кийин саба жылуу жабылат.

Дүйнө жүзүндөгү ар бир элдин өз салты, өз наркы бар. Кыргыз элинин да ата салтында мал энчилөө, малды атап багып асыроо, арнап карынга сары май куюу, атына багыштап жыт чыгарып, дастаркон жаюу дегендей жөрөлгөлөр бар. Алардын башкы маңызы – ар нерсенин арасын данакерлөө, өткөндөрдү эскерүү, адамга сый-сыпат көрсөтүү, тирүүлүктүн ыракатын салтанаттоо. Ар бир каада-салт, үрп-адат, жөрөлгө элдин акыл-эстүү, тарыхый маданий түшүнүгүнө байланышып, сакталып жашап турат. Ошол сыяктуу малга бата тилөөдөн тартып малды жыгуу, союу, касаптоо, ич этин ырастоо, баш шыйрагын куйкалоо, казан асуу, от жагуу, эт бышыруу, оодаруу, чыгаруу сыяктуу тамак-аш даярдоо маданиятынын өзүнчө бир салттуу, нарктуу

улуттук жөрөлгөлөрү аткарылат. Биз жогоруда кыргыз элинин улуттук тамак-аштарынын аталыштарынын түзүлүш жана маанилик өзгөчөлүктөрүн берүүгө аракет жасадык. Мисалдар көрсөткөндөй түрк тилдүү элдерде тамак-аштардын аталышында да, жасалыш өзгөчөлүктөрүндө да окшоштуктар бар. Мындай окшоштуктар жана айрым айырмачылыктарды изилдөөнү келечектин иши деп ойлойбуз.

Адабияттар:

1. Айдаров Т. Наименования пищи в казахском говоре Узбекистана // Ученые записки Ташкентского пединститута. 1974. Т.120, Вопросы казахской филологии. Вып.1.
2. Бөрүбаев Т. Кыргыз даамы. – Ф.: “Кыргызстан”, 1984.
3. Жапанов А.А. Кыргыз тилиндеги тамак-аш лексикасы. - Бишкек, 2003.
4. Жумакунова Г. Бытовая лексика эпоса “Манас” в сравнительно-историческом освещении. – Бишкек: “Илим”, 2006.
5. Икрамова Н.М. Узбекская кулинарная лексика. – Ташкент, 1983.
6. Карасаев Х. К. Өздөштүрүлгөн сөздөр. -Фрунзе, 1986.
7. Kilisli II, 225-Altay II, 282. Как et.
8. Сабыр Иптар уулу. Кыргыздын азыгы – ак, ашы – эт // Шоокум. –Б., 2009.
9. Сейдакматов К. Кыргыз тилинин кыскача этимологиялык сөздүгү. - Фрунзе, 1988.

Рецензент: д.филол.н., профессор Токсонбаев Р.