

□ МӨЛДІР ТӨЛЕГЕНОВА <sup>1</sup>

## Қазақ және түрік тілдеріндегі сүт негізді өнім атауларының ЭТНОЛИНГВИСТИКАЛЫҚ СИПАТЫ

**Аннотация:** Түркі интеграциясы тек саяси-экономикалық байланыстар арқылы ғана дамып келе жатқан жоқ. Ол өз бастауын тілдік тамырластықтан алады да, әрі қарай көне түрік, одан әрі түрік-моңғол тілдік байланысына дейін ұласады. Қазіргі қазақ және түрік халықтарының тілдік материалдары негізінде тарихи ортақ тамырлар мен тілдік мәдени байланыстардың, ерекшеліктердің анықталуы өте өзекті мәселелердің бірі. Сол байланыстардың басында күллі адамзатқа тән алғашқы қажеттіліктердің бірі – тамақтану мәдениеті тұр. Дәстүрлі ас-тағам қонаққа көрсетілер сый-құрметтің басы, қоғамдық қатынастардың ажырамас бөлшегі, реттеуші құралдарының бірі болып табылады. Сол себепті тағам атауларының ұлттық-мәдени аспектісін қазақ және түрік тілі материалдары негізінде қарастыру өте өзекті саналады. Сүтті құрғату, ашыту, ұйыту және тағы да басқа тәсілдер арқылы алынған өнімдер (атап айтқанда, құрғақ сүт, ірімшік, құрт, айран, қымыз) ежелгі түріктердің заманынан келе жатқан ұлттық тағамдар ретінде бүгінгі күннің өзінде өзектілігін жоймады. Мақалада осы сүт өнімдерінің қазақ және түрік тілдеріндегі атауы, жасалуы, түрлері мен тұтынылуы сипатталды. Сүттен жасалатын тәттілер, тіскебасарлар мен сусын атаулары лингвомәдени зерттеудің нысанына алынып, екі халықтың тұрмысы мен өмір сүру салтына қарай анықталған айырмашылықтары мен ұқсастықтары анықталды, тілдік даму сатылары әдеби тілден алынған мысалдармен негізделді.

**Кілт сөздер:** *Этнографизмдер, ұлттық тағамдар, қазақ тағамдары, түрік тағамдары тағам атаулары, этнолингвистикалық сипаттамасы.*

### Kazakça ve Türkçede Süt Ürünlerinin Etnolinguistik Özellikleri

**Öz:** Türk entegrasyonunun sadece siyasi ve ekonomik ilişkilerde değil, bugün dil köklerinden de kaynaklandığını görüyoruz. Eski Türkçeden Türk-Moğol dil bağlantısına, Modern Kazak ve Türk halklarının dilsel materyallerine dayanan özelliklerin, dilsel kültürel bağların ve ortak köklerin tanımı güncel konulardan biridir. Bu ilişkilerin başında, ilk evrensel ihtiyaçlardan biri olan yemek kültürü gelmektedir. Geleneksel yemekler, konuklara gösterilen saygının ve halkla ilişkilerin ayrılmaz bir parçasının ve düzenleyici araçlarının bir göstergesidir. Bu nedenle, Kazak ve Türk dillerinin materyallerine dayanarak kuzen isminin ulusal-kültürel yönünün dikkate alınması çok ilgili kabul edilmektedir. Bir çok yönden ortak bir payda da buluşan iki ulus sadece dil ve kültür olarak değil, geleneksel yemeklerde de birbirini bağlamaktadır. Bu düzlemde; süt tozu, kurt, ayran, kımız gibi ulusal yemeklerin kurutulması, sütün fermente edilmesi ve diğer yöntemlerle elde edilmesi, eski Türk zamanlarından beri günümüzde hala geçerlidir. Bu yazıda, bu süt ürünlerinin Kazakça ve Türkçe olarak hazırlanması, kullanılması ve isimlerinin verilmesi ve teknolojisi anlatılmaktadır. Makale, tatlı ve içecek isimlerinin incelendiği dilsel ve kültürel araştırmaları hedeflemektedir. İki ulusun benzerlikleri ve farklılıkları günlük yaşam ve yaşam tarzı temelinde belirlenir. Dilsel gelişim aşamaları edebi dilden örneklerle dayanmaktadır.

**Anahtar kelimeler:** *etnografizmler, ulusal yemekler, Kazak yemekleri, Türk yemekleri, yemek isimleri, etnolinguistik özellikler.*

<sup>1</sup> .....

*Gönderilme Tarihi:.... / .... / ..... / Kabul Tarihi: 05/ 01/2022  
Aktarma / Translation*

## Ethnolinguistic characteristics of dairy products in Kazakh and Turkish

### Abstract

We see that Turkish integration stems not only from political and economic relations, but also from linguistic roots. It is one of the current issues to define the features, linguistic cultural ties and common roots based on the language materials of the Modern Kazakh and Turkic peoples, from the Old Turkish to the Turko-Mongolian language connection. At the beginning of these relations comes the food culture, which is one of the first universal needs. Traditional dishes are a sign of respect for guests and an integral part and regulatory tool of public relations. Therefore, it is considered very appropriate to consider the national-cultural aspect of the name of the cousin, based on the materials of the Kazakh and Turkic languages. The two nations, meeting on a common ground in many ways, are connected not only in terms of language and culture, but also in traditional dishes. In this plane; It has been valid since ancient Turkish times by drying national dishes such as milk powder, kurt, ayran, kumiss, fermentation of milk and other methods. This article describes the preparation, use, naming and technology of these dairy products in Kazakh and Turkish. The article is aimed at linguistic and cultural studies examining the names of desserts and beverages. The similarities and differences of the two nations are determined on the basis of daily life and lifestyle. Language development stages are based on examples from the literary language.

**Keywords:** *Ethnographisms, national dishes, Kazakh dishes, food names, Turkish dishes, ethnolinguistic features.*

### Кіріспе

Түркі тілдерінің қыпшақ тобына жататын қазақ тілі – қазіргі Қазақстан Республикасының ғана территориясында емес, сондай-ақ өзге де түрік тілдес мемлекеттерде мекен ететін қазақ этносының ана тілі. Қазақ тілі қазақ халқының сан ғасырларға созылған бай тарихы мен мәдениетін өз бойына жинақтауы арқылы және көне тектіге тән қасиеттерді өз бойында мейлінше көбірек сақтауы арқылы түркі тілдес мемлекеттер арасындағы тұғыры биік тілдердің бірі болып саналады.

Түркі интеграциясы тек саяси-экономикалық байланыстар арқылы ғана дамып келе жатқан жоқ. Ол өз бастауын тілдік тамырластықтан алады да, әрі қарай көне түрік, одан әрі түрік-моңғол тілдік байланысына дейін ұласады. Қазіргі қазақ және түрік халықтарының тілдік материалдары негізінде тарихи ортақ тамырлар мен тілдік мәдени байланыстардың, ерекшеліктердің анықталуы өте өзекті мәселелердің бірі. Сол байланыстардың басында күллі адамзатқа тән алғашқы қажеттіліктердің бірі – тамақтану мәдениеті тұр десек, қателеспейміз. Бұл мақалада қазақ және түрік халықтарының сүттен жасалған өнімдері (тәттілер, тіскебасарлар, сусындар және т.б.) лингвомәдени талдау нысанына алынады, айырмашылықтары мен ұқсастары

сараланады. Туыстас түрік тілдес халықтарға жататын қазақ және түрік тілдерінде сүттен жасалған өнімдерге қатысты ортақ атаулар көп. Олардың кейбірі даму барысында өз ішінен бірнеше түрге бөлініп тарамдала түссе, екінші бір тілде сол бастапқы қалпындағы ұғым атауын білдіру қызметін ғана сақтап қалған, тіпті ескірген атаулар қатарына да өтіп кетіп жатқандары да кездеседі. Олай болуы да заңды, себебі тіл – жанды организм. Ол халық тұрмысының айнасына айналады. Тұрмыста бар немесе енді пайда болған заттарға атау беру қажеттілігі өтеледі. Қажеттілік болмаса, бұрын белсенді пайдаланылған атаулар ескіріп, қолданыстан шығып кетеді. Мысалы, «қымыз» этнографизмі қазақ және түрік тілінде бие сүтінен ашытылып жасалған сусын ретінде түсінілгенімен, екі тілдегі қолданысы әртүрлі: қазақта қымыздың жиырмадан астам түрі бар (әр қайсысының өз атауы бар), ал түріктерде «қымыз» сөзі ескірген сөздердің қатарына өтіп кеткен. Шынымен де, «атаулардың бұлайша тарамданып, даралануы практикалық қажеттіліктен, атап айтқанда, тиісті заттар мен құбылыстардың шаруашылықта, кәсіпте маңызды болуынан келіп туғанын ескерген мақұл [1, 49-б.]. Олай болса, екі тілдегі сүт өнімдері атауларына қатысты этнографизмдердің мағыналық дамуы немесе ескіруінің себептері осы халықтардың тұрмыс-салтымен тікелей байланысып жатыр.

### **Зерттеу әдістері**

Мақалада қазіргі тілтану ғылымында қалыптасқан негізгі принциптер мен ғылыми әдіс-тәсілдер пайдаланылды. Салыстырмалы-тарихи, мәдени-тарихи, әлеуметтік, жинақтау әдістері, типологиялық, жалпыдан жекеге, жекеден жалпыға бағытталған жалпы ғылыми әдістер, сондай-ақ этнолингвистикалық, концептілік талдау әдістері қолданылды.

### **Негізгі бөлім**

Сүт адамзат тіршілігінің алғашқы күндерінен бастап басты әрі маңызды тамақтану көздерінің бірі саналады. Адам баласы дүниеге келгеннен кейін бірінші ана сүтін аузына алса, одан кейін әртүрлі жануарлардың сүтін шикілей және де әртүрлі өңдеуден өткізу арқылы қолданған. Сүттің адамзат баласы үшін маңыздылығы төрт түлік малынан сауылып алынған сүттің қолда бар арнайы әдіс-тәсілдердің көмегімен ұзақ уақытқа сақталуын және көпші-қон кезінде ыңғайлы бір пішімде тасымалдануын

қажетсінді. Осы себептен болу керек қазақтардың ежелден қолданып келе жатқан сүт өнімдерінің бір түрі – **құрғақ сүт** пайда болды.

Құрғақ сүттің ерте кездері қалай дайындалғаны туралы тамаша этнолингвистикалық этюдті қазақтың этнограф ғалымы **Ақселеу Сейдімбектің** еңбегінен көре аламыз:

«Бірінші қойдың терісін түгінен арылтып тазартады. Халық арасында оны тазартудың үш тәсілі қолданылған...

...Сүтті мүмкіндігінше үлкен қазанға толтыра құйып, дайын болған теріні соған салады да, астына маздатып от жағады. Біраздан соң тері салынған сүт шымырлап қайнай бастайды. Қойылған сайын сүттің бар маңызын тобарсып кепкен тақыр тері бойына тарта береді. Қойылған сүт сарқыла таусылып, енді сарғайып күйеді-ау дегенде от үзіледі де, тері қазаннан алынады. Сол бетінде сүтсінді болған теріні сөреге жайып тастайды. Тері түнімен жел қағып тобарсып, ертеңіне күнімен тұрса кеуіп-ақ қалады. Келесі күні тағы да қой-ешкі қосақталып, дәу қазан сүтке толады. Тағы да астына от жағылып, әлгі сүтсінді теріні тағы да салады. Осы жағдай үшінші рет қайталанады. Сол кезде сүт сіңген терінің қалыңдығы бармақ елі болып, өн бойына уыз сүттің маңызы тұтылады. Үшінші рет жайылған тері тобарсып кебе бастаған кезде шиыршықтап орайды да, маңызы ұшып кетпес үшін қарынға немесе бүйенге сала салады. [2, 147-б.].

Сонау ерте шақтарда қарапайым халықтың қолында болған *қойдың терісі, қазан, сөре, бүйен* сияқты заттарды қолдану арқылы және қыруар қол еңбегін жұмсау арқылы алынған құрғақ сүттің қазақ халқы үшін қадірі айтпаса да түсінікті деп ойлаймыз. Бірақ бір жасағанда мол жасап, жақсы сақтап, керек кезінде қадірлі қонағы мен бауыр еті баласына сүттің маңызы жинақталған терінің бір пұшпағын кесіп алып, суға салып беріп отыратын болған. Құрғақ сүт бүгінгі дамыған технологиялар заманында сирек кездесетін өнім емес. Алайда оның ежелгі замандарда қазақтар тарапынан қалай жасалғандығы оның сүт өнімдерінің бір түрі ретіндегі мәдени маңызын анықтай түседі.

Көшпелі халық үшін сүттің маңыздылығы судан кем болмаған. Қазақ халқы сүтті керегіне қарай бір физикалық күйден екінші күйге ауыстырып сақтаған, тағамдық құндылығы жағынан жетістіріп, байытып отырған. Соның нәтижесінде құрт, ірімшік

сияқты тағамдар бүгінгі күнімізге дейін сақталып жетіп, ұлттық ас-тағам мәдениетіміздің ажырамас бір бөлшегіне айналған.

### **Ірімшік**

Тағамдық құндылығының арқасында сүт – жаңа туған нәресте үшін, тіпті кез келген сүтқоректілер класына жататын жануар үшін ауадай қажетті тағам түрі. Қазақ және түрік халықтарының асүйіндегі сусындар мен тәтті тіскебасарлардың дені дәл осы сүттен жасалатындығын ескере отырып, сүттің қазақ және түрік халықтары үшін маңызы мен қадірі бірдей деңгейде деп айтуға болады. Қазақтар сүттен негізінен қымыз, айран сынды **сусындар**, **ірімшік** және **құрт** жасаса, түріктер сүттен негізінен ірімшіктің сан түрін жасап, алынған ірімшікке одан әрі түрлі өнімдерді қосу арқылы дәмі тіл үйретін тәтті-дәмділер жасау дәстүрін қалыптастырды. Бұл тұрғыдан түріктер ірімшіктерді жасап қана қоймай, ірімшіктен жасалған өнімдерді әлемдік деңгейде таныту және олардың экономикалық құндылығын арттыру жолында үлкен жұмыстар атқаруда. Олар ұлттық тағамдарын өздерінің мейрамхана мәзірлерінің басты тағамы ретінде шетелдік туристерге ұсынуда және сол тағамдардың атауы, жасалымы туралы тілдік-мәдени зерттеу жұмыстарын да жолға қойғанын ашып айтқан жөн.

Қазақ халқының күнкөрісі ғасырлар бойы мал шаруашылығына негізделгендіктен төрт түлік малдан алынатын сүттің орны ерекше. Себебі «төрт түлік малды тіршілік-тынысына тірек еткен көшпелілер кәдуілгі сүттен небір тамаша тағамның түрін жасай білген» [2, 11]. Солардың бірі – **Ірімшік**. Ол – сүтті іріту жолымен әзірленетін ақ тағам. Дәстүрлі ортада оның *ақ ірімшік* және *қызыл ірімшік* деген екі түрі болады. «Ақ ірімшік әзірлеу төмендегідей: қайнап тұрған сүтке айран құйып ірітіп алады. Одан бөлінген іркітті кенеп дорбаға салып сарысуынан ажырату үшін сүзуге қояды. Қызыл ірімшік алу үшін айранмен немесе мәйек салып ірітілген сүтті ұзақ қайнатады. Сарысуы бітіп, әбден буланып кеткен кезде ыдыстан алып, кептіріп қояды. Ірімшіктің екі түрін де кептіріп алып пайдаланады. Негізінен, қызыл ірімшік сақтап қоюға болатын қысқы азық түріне саналады. Ақ ірімшіктің суып үлгермеген жылы күйіне сары май араластырып тұтынатын *ақлақ*, *ақмарқа* деген тағам түрлері бар. Оны қарттар мен балаларға береді, кейде ерулікке де апарады» [3, 743]. Ірімшік сөзінің этимологиясы туралы дөп басып айту қиын. Алайда қазіргі қазақ тілінің материалдарына сүйене отырып, оның түбір тұлғасы «ір(i)» мен «-мшік» қосымшасын

айырып көрсетуге болады. Қазақ ақыны Мұқағали Мақатаевтың шығармашылығына арналған жиілік сөздікте дәл осы қимыл есімі өзіне қарама-қарсы мағынадағы сөзбен өлең шумағының бір жолында кездеседі:

Бірі олай тартады, бірі былай,  
Бірі өзінше патша, бірі құдай.  
Бір сәтте ұйып, бір сәтте іруін-ай,  
Қазекемнің осы бір ырымын-ай [4, 61-б].

Үю етістігі бір жерге топтасу, бірігу, жұмылу мағынасын берсе, **іру** етістігі керісінде әр тарапқа бытырап бөліну, бөлектену, шет қалу мәніне келіп саяды. Соған қарағанда, ірімшік атауы осы бір сүт өнімінің жасалу әдісіне негізделіп қойылса керек.

Жоғарыда сипатталған ірімшік тағамы қазақтардың негізгі тамақтан кейін келген шаймен ішілетін тәтті тіскебасары саналады. Алайда дәл осы лексеманың орыс тіліндегі «сыр», ағылшын тіліндегі «cheese», түрік тіліндегі «peynir» сөздерінің мәніне сай келетін екінші мағынасының бар екендігін де айта кеткен жөн. В. Караса түрік тіліндегі «**peynir**» лексемасы алғаш рет Мәмлүк түріктерінде “**benir, penir, beynir**” формасында кездескендігін айта келіп, «Peynir, kelimesi modern Türkçe'ye Farsça süttен уарılmış manasına gelen “panīr” kelimesinden geçmiştir [5, 11-б.]» деп түйіндейді. М.Қашқаридің Диуани Лұғатында таза күйіндегі жұмсақ ірімшік мағынасын беретін «**uditma**» сөзі кездесетінін де айта кеткен жөн[6, 177-б.].

Түріктер сүттен ірімшіктің түр-түрін өндіріп қана қоймаған, сондай-ақ ірімшік негіздес ұлттық тәттілерді де молынан өндіре білген. Оған себеп – Түрік мемлекетінің әр аймағына тән өзіндік ірімшік қосылып жасалған тәттілерінің болуы.

Түріктердің дастарқанынан орын алып, ерекше ықыласпен желінетін тәттілерге ірімшіктен жасалған тәттілер жатады. Е.К.Улу «Peynir Tatlıları» деген ұғым ірімшіктен жасалатын Түркияның әртүрлі бөліктеріне тиесілі дәстүрлі тәтті-дәмділеріне жалпы атау ретінде қолданылатынын айта келіп, «Bu kullanımın, tatlıların kültürel değerlerine zarar verdiği ve ekonomik anlamda verimli bir şekilde değerlendirilebilmelerini zorlaştıracığı düşünülmektedir» [7] деп мұндай жалпылама қолданыстың, әртүрлі тәтті тағамдардың мәдени құндылығы мен оларға деген экономикалық сұранысқа да зиянын тигізетінін тілге тиек етеді, бұл жалпыламалықтан құтылу жолын іздейді. Осы мақсатта ірімшіктен

жасалған тағамдар мен «peynir helvaları», «höşmerim» және «peynirli hamur» атты тәттілердің ұқсастықтары мен айырмашылықтарына талдау жасайды.

**Peynir Helvaları** – Түркияның Тракия аумағы табиғатының ірі қара және ұсақ малдарды өсіруге қолайлы болып келуінен және осы ортада өсірілген малдардан алынған сүттің де жоғары сапалы болуынан үлкен көлемде әзірленетін сүт өнімі. Тракияның Чанаккале және Текирдаг аймақтарына тән.

**Höşmerim** – түріктердің дастарқанында 500 жылдан астам орын алып келе жатқан Түркияның солтүстік-батысында орналасқан Балыкесир аймағына телінетін тәттілердің бірі. Ол тұзсыз ірімшік, ұнтақ жарма, жұмыртқа сарысы, қант және шафраннан жасалады. 1985-1990 жылдар арасында Балыкесирде өнеркәсіптік деңгейде өндіріле бастап, аймақ экономикасына зор үлес қосуда.

**Künefe** – Түркияның Хатай аймағына байланысты географиялық белгіге ие болған түрік тәттісі. Тұзсыз ірімшік, кадайф (ұн мен судан жасалатын түріктердің жіңішке кеспесі), сары май, Антеп пістесі және шербеттен дайындалады. Түріктерде «тепсі» деп аталатын темірден жасалған, шеті қайырылған дөңгелек жалпақ ыдыстың іші майланады және оған кадайф нығыздала төселеді. Оның үстіне ірімшік себіліп, беткі жағы қайтадан кадайф арқылы жабылады. От үстінде қызартылып, шербет құйылады. Дайын болған тағамның үстіне Антеп пістесі үгітіліп төгіліп, қонақтарға ұсынылады. Түріктің бұл ұлттық тәттісі жергілікті халықтың ғана емес, туристердің де сүйіп жейтін тамағы болып саналады.

**Hamur Tatlıları** деген атқа ие, әзірленуінде ұқсастықтары бар Бурсаның Кемальпаша аумағына тиесілі «Kemalpaşa tatlısı», Текирдагтың Хайраболу өңіріне тән «Nağabolu tatlısı», Балыкесир аймағында жасалатын «Lor tatlısı» және Чанаккаленің Бига өңіріне тиесілі «Bıga tatlısı» тәттілері бір бірінен қонақтарға ұсынудағы безендірілуі мен көлеміне қарай аздаған айырмашылықтары болғанымен, негізінен тұзсыз ірімшік, ұнтақ жарма және жұмыртқа қосу арқылы қызартылып жасалатын ұлттық тәтті тіскебасар.

**Elazığ Peynirli Ekmek** – Түркияның Элязыг аумағында жасалатын маңызды жергілікті тағамдардың бірі. Элязыг ірімшікті нанын әзірлеу үшін ұнтақталған қант пен тұзсыз Элязыг ірімшігі араластырылады да, пиде сияқтанып ашылып жайылған нан қамырының үстіне себіледі.

Түркия географиялық орналасқан аймағының ерекшелігіне сай ауылшаруашылық өнімдерінің көптүрлілігі болуы және әртүрлі мәдениеттердің тоғысқан ордасы болуы арқылы тағамдану мәдениетін жетерінше дамытқан елдердің бірі болып саналады. Сол бай мәдениеттің бір бөлігінің көрінісі – Түркияға барған, оның дастарқанынан дәм татқан әрбір турист үшін белгілі ірімшіктері.

Түркия ежелгі өркениеттер тоғысқан арна саналады және сол себепті де бай тағам мәдениетіне ие. Түркияның әр аймағына қарай түрленіп, өзгеріп отыратын тағамдық өнімдердегі әртүрлілікті сақтау үшін Түрік патенттік және тауарлық белгілер агенттігі отандық өнімдерге географиялық белгі беру және оларды тіркеу жұмыстарын жүргізеді. Осыған дейінгі 32 түрлі ірімшікке қатысты жасалған өтінімнен Antep sıkma peyniri, Diyarbakır örgü peyniri, Edirne beyaz peyniri, Erzurum çivil peyniri, Erzurum küflü çivil peyniri, Erzincan tulum peyniri, Ezine peyniri, Karaman Divle obruğu peyniri, Kars kaşarı, Yozgat çanak peyniri, Antakya sürkü, Antakya küflü sürkü, Malkara eski kaşar peyniri және Van otlu peyniri атты 14 ірімшік түрі географиялық белгі алу құқығын иеленді [8, 3-б)]. Түрік ірімшіктерінің ұлттық ерекшелігі олардың арнайы аймақтарға телінуінен ғана емес, олардың дайындалуына, өндірілуіне, құрамына сүттен де басқа қосылатын компоненттерге байланысты болуында.

### **Құрт**

Кептіру процесі – тағамды ұзақ уақыт сақтау үшін алғашқы уақыттан бері қолданылып келе жатқан көне әдістердің бірі. Бұл әдіс тамақ өнімдерінен алдымен ылғалдың алынуымен, содан кейін оның өнімнің бетінен түбегейлі кептірілуіне негізделген. Кептіру процесі тағамдардағы бактериялардың белсенділігін төмендетуге, зеңдер мен ашытқылардан туындауы мүмкін бүлінудің алдын алуға және тағамды ұзақ сақтауға мүмкіндік береді. Сонымен қатар бұл өнімнің көлемін/салмағын азайта отырып, тасымалдау мен сақтауды айтарлықтай жеңілдетеді. Бұрын бұл процесс дәстүрлі түрде арнайы кептіргіш механизмдер пайда болды. Қазақ және түрік дастарқанында мәдени маңызы зор сүт өнімдеріне ірімшік және одан жасалатын тағамдар ғана емес, құрт та жатады.

Құрт – сүттен әзірленетін азық түрі. Қазақтарда құрт қой, ешкі, тіпті түйе сүтінен де жасалады. Жаз маусымында мал сауылатын шақта дайындалып, қыстық азық қоры ретінде сақталады. [9, 89-б.]. Дәстүрлі ортада құрт дастарқандағы жеңсік



тағамның бірі ретінде ас мәзірінде үлкен мәнге ие болған: оның құрамындағы ағзаға қажетті азықтық заттар мен микроэлементтер көп. Кептіріліген соң ұзақ уақыт бойы сапасы мен кенеулік қасиетін сақтауы оны тұтынуға қолайлылық тудырады. Сондықтан оны қозы жайған қозышы баладан бастап, қойшы, жолаушы, тіпті, жорықшы, жауынгер қоржынында жолазыққа алып жүретін тағамның бірі болды.

Қазақы ортада ағайындар арасындағы сәлемдеме мен сауқатқа да Құртты сәлемдеме ретінде салып жібереді. Той кезінде шашу салтанатына да басқа дәм түрлерімен (сондай-ақ теңге, ұсақ әшекейлерді де шашады) бірге құрт шашылатын.

Қазақтарда құрт дайындаудың екі тәсілі бар. Бірінші тәсіл – сүзіп жасау. Ол тез әрі оңай әзірленеді: піскен сүтті ұйытып әзірлеген айранды сүзіп кептірген соң кішігірім бөліктерге бөледі немесе қолмен сығып дайындайды. Мұндай құрт **Сүзбе құрт** деп аталады. Екіншісі – құрт қайнату. Бұл бірнеше сатыдан тұрады. Сабаға немесе күбіге айранды жинап алған соң оны өңдеп екі түрлі өнім алады: алдымен пісіп майын алады, әрмен қарай іркітін қайнатып Құрт алады [9].

Түрікшеде «**kurut**» формасында кездесетін «**құрт**» лексемасы қазақ тілінде фонетикалық редукцияға ұшырағанын көруге болады. Түркияда құрт елдің аймақтарына қарай әртүрлі атқа ие болып келеді. Кеңінен танылған ат «kurut» болғанымен, Болу өңірінде «keş», Сирт өңірінде “geşk”, Бинголь өңірінде «keşk», «çörten», «torak», «terne», Мардин айналасында «çortan» деген атаулар да қолданылады [10, 6-б.]. Ал қазақтар құртты дайындау ерекшеліктеріне байланысты ақ құрт, май құрт, қара құрт, қызыл құрт, көкшағыл, шағырмақ, шағылдақ құрт, ащы құрт, ақ түймеш және торақ құрт, шытырма, тораба құрт, ежігей құрт деп жіктейді. Жасалған пішіміне қарай күлше, шүйірмек, жарма, баспа, сықпа, дөңгелек құрт деген т.б. атаулары бар [9, 91-б.]. Ескі түріктер заманынан бері көшпенділердің жорық асы, ел-жұрттың сүйіп жейтін жеңсік асына айналған құрт қазіргі қазақтардың да, түріктердің де қадірлі асының бірі. Алайда осы бір тағамның екі халықта жасалуы мен қолданылуында ерекшеліктер жоқ емес.

А.Ü. Алсау «kurut» лексемасына сүт немесе йогурттан құрғатылып жасалған тағамдар деген анықтама береді (Айта кету, керек йогурт – кәдімгі қазақ айранының қоюлау түрі). Бірақ түрік халқында көп жағдайда құрт дегеніміз қой сүтінен жасалған йогурттың құрғатылған түрі деген мағынаны білдіреді. Бүгінгі күні құрт түріктердің

ірімшігі сияқты өнеркәсіптік тұрғыдан кең ауқымға ие болмаса да, Оңтүстік-шығыс және Шығыс Анадолы аймағында әлі де әзірленіп, сорпа, манты және басқа да жергілікті тағамдармен бірге қолданылуын жалғастырып келеді [11, 2-б.].

Түріктердегі құрғатылған сүт өнімдерін айтқан кезде олардың Орта Азияда өмір сүрген кезінен бері сүйсіне қолданылып келе жатқан азық-түліктерінің бірі Тархана («tarhana») деп аталатын құртқа ұқсас өнімді айта кеткен жөн. Тархана – йогуртты сақтаудың бір әдістерінің бірі деп түсініледі [10]. Аталған тағам атауына ұқсайтын сөз Диуани Лұғатта «тар» формасында кездесіп «жаз мезгілінде қыс үшін жиналып сақталатын йогурттың бір түрі» мағынасын берсе, Türk Dil Kurumu сөздігінде «İçine domates, biber, soğan, kokulu otlar, süt veya yoğurt katılan, bulgur, mayalanmış ve kurutularak ufalanmış hamur vb.nden yapılan çorba malzemesi» деген анықтама беріліп, оның төркіні парсы тіліндегі «terhāne» лексемасына тіреледі [12, 2139-б.].

### **Айран**

Айранның ішер ас ретіндегі Түрік дүниесінде алар орны ерекше. Бұл сөз алғаш рет М.Қашқаридің Диуани Лұғат-ит Түрік еңбегінде аталып, оған «сүттен жасалған өнім» деген сипаттама берілген болатын. «Қазақтың этнографиялық категориялар, ұғымдар мен атауларының дәстүрлі жүйесі» атты энциклопедияда айранға мынадай анықтама беріледі: «АЙРАН – пісірілген сиыр, қой, ешкі сүтінің жылы кезінде ашытқы (айран, қаймақ) қосып, ұйытып дайындайтын қышқыл дәмді ақ тағам түрі. Айран әрі сусын орнына да жүреді. Ыстықтау болса, сарысуланып іріп, тым салқын болса ұйымай қоятындықтан, қанжылым етіп алған соң мөлшері бір шелек (қазан) ыдыстағы сүтке шамамен оның оннан бір бөлігіндей ұйытқыны қосып, баяу араластырып, аузын мықтап жауып, суып қалмас үшін жылылап орап таң асырады» [13, 92-б.]. Қазіргі қазақ тілінде Айранның халық арасында таралған қатық айран, кілегей айран, қойыртпақ, шалап сынды түрлері бар.

Қазақтарда түріктердегідей топтанып тамақ жеу дәстүрі кең таралған. Алайда әр тағамның қасына бізде айран қойыла бермейді. Ал Анадолыда келген қонақтарға негізгі тағамға қоса айранның бірге берілуі ежелден келе жатқан бір дәстүр болып саналады [14, 5-б.]. Айранның қазақ және түрік халықтарына маңызы соншалық – ол туралы тұрақты тіркестер, оралымдар мен мақал-мәтелдердің күнделікті өмірде, әдеби тілде де

жиі қолданылып, байытып отырады. Олай болса, екі тілдегі айранға қатысты оралымдар мен олардың мән-мағынасын саралап көрейік.

*Айран ішер.* Адамдардың сырт көзге, әсіресе дұшпан көзділерге көрсете ұстайтын заты. Ол зат көбінесе мақтан үшін, біреуге белгілі бір әсер қалдыру үшін қолданылады. Мысалы: «Кербездің екі түрлі қылығы болады: біреуі атын, киімін айран ішерім» деп, солардың арқасында сыпайы, жұғымды жігіт атанбаққа өзінен ілгерілерге елеулі болып, өзі қатардағының ішін күйдіру» [15, 247-б.].

*Айран сұрап келіп, шелегіңді жасырма.* Айтарыңды ірікпей айт, қаймықпа, тайсалма, жасырма [16].

*Айран-асыр болды.* Аң-таң болды, таң-тамаша болды, қайран қалды, таңырқады [17].

*Айрандай ұйып отыр.* Өте тату, ауызбірлігі күшті, бір жеңнен қол, бір жағадан бас шығарып отыр. Қырбайың не? Айрандай ұйып отырған ауыл емес пе еді? Тәңірберген іріткі салып, оларды да екіге бөліп жіберді ғой. Қазір Мөңке мен Дос бір-бірінің есігін де ашпайды (Ә.Нұрпейісов) [17].

*Ayranım budur yarısı sudur* (Тура аудармасы: Айраным – бұл, жартысы – су.) – жасалған істің жартысының қалай болса, солай істелгенін білдіру үшін қолданылады.

*Ayranı kabarmak* тура мағынасында «Айраны көтерілу» мағынасын берсе де, ауыспалы мағынада біреуге өкпелеуді білдіреді.

*Ayranı yok içmeğe, atla gider gezmeğe* оралымының мағынасы «Ішерге айраны болмаса да, қыдыруға атпен шығу үшін әуреленетін адам» мағынасын береді. Ондай адамдар әдетте кербезденіп, сырт көз үшін жоқтан бар жасауға тырысып бағады.

Бұл айтылғандардан басқа да **Ayran gönüllü** (тез ғашық болатын адамды), **Ayran delisi** (қызуқанды), **Ayran ağızlı** (мылжың), **Ayran dudalası** (ақымақ) сынды адамның мінез-құлқына қатысты фразеологиялық тіркестер де кездеседі. [18, 178-б.].

Түріктер үшін де айран ерекше ықыласпен ішілетін ұлттық сусындардың бірі. Өрбір негізгі астың қасына жүретін сусын болуымен қатар, шетелге де экспортталатын негізгі өнімдердің бірі болып саналады. 2019 жылғы мәліметтер бойынша айранның Түркиядағы жылдық өндірісі 720120 тоннаны құраған [14, 5-б.]. Түріктерде айранның әзірленуі қазақ айранынан сәл де болса айырмашылыққа ие: «M.S. 552- 745 yılları arasında hüküm süren Göktürklerin, ekşiyen yoğurdun ekşiliğini azaltmak için üzerine su

eklemelerinin, dünyanın «tesadüfen» айран ile tanışmasına yol açtığı düşünülmektedir» [14, 4-б]. Яғни, әбден ашып, қышқыл тартқан йогурттың қышқылдығын азайту үшін үстіне су құю арқылы дүниеге «байқаусызда» айран сусыны келгендігін айтады.

Олай болса, түріктерде айран йогуртқа су қатылып жасалса, қазақтарда сүтті ұйыту арқылы жасалып отырған. Осы орайда аталған сусынның жасалуына негіз болған түріктердің тағы бір маңызды сүт өнімі йогурт туралы айтып өту керек. «Йогурт» лексемасы қарусыз көзге интернационал термин ретінде орыс немесе ағылшын тілдері арқылы түрік тілдеріне енген сөз ретінде көрінуі мүмкін. Ал лингвистикалық талдаулардың нәтижесінде оның көне түркілерге тиесілі төл сөз болғанын және қазіргі түркі тілдеріне әртүрлі дәрежеде сіңісіп, орын алғанын байқаймыз. Ескі түрік тіліндегі «coagulated curdled milk (ұйыған сүт)», «sour milk (ашыған сүт)» мағынасын беретін «yuğrut» лексемасы Ортағасырларда метатеза процесін бастан кешіріп, «yuğurt» формасын иеленеді. Одан әрі түрік тілдерінде төмендегідей формаларда орнығады: Ноғай тілінде «yuvirt», Қырым татарларында «yoğrut/yoğrut», оңтүстік-батыс тобына жататын Әзірбайжан тілінде «yoğurd», Османлылар тілінде «yoğurt» және т.б. [19, 905-б.]. Türk Dil Kurumu сөздігі бойынша «Yoğurt – maya katılarak koyulaştırılmış beyaz kıvamlı süt ürünü [12, 2456-б.]», яғни сүтке «мая» деп аталатын затты қосу арқылы қоюландырылған сүт өнімі деген түсіндірмеге ие болады. Жоғарыда айтып өткеніміздей, қазақ халқында айран «ақ» сусынға жататын басты өнімдердің бірі. Сондай-ақ, қазақтарда Айранның әртүрлі малдардың сүтінен жасалуына және сүт немесе су арқылы қоюландырылған, сұйылдырылған болуына байланысты бірнеше түрі кездеседі. Таңба мен ұғым теориясы бойынша, әрбір халықтың тұрмысында бар заттарды атауға қолданылатын ұғымдар мен олардың таңбалары, сол халық тіршілігінің белгілі бір бөлігінде қаншалықты тәжірибелі екендігін көрсетеді. Олай болса, қазақ тіліндегі қатық айран, кілегей айран, қойыртпақ, шалап сынды атаулар Айран ұғымының бір ғана таңбаға сыймай, оның негізінде жасалған жаңа өнімдерге негіз болғандығын көрсетеді. Айранның түрік және қазақтардағы жасалу жолын және оның жасалуына негіз болатын өнімдерді де ескере отырып, түріктердегі «yoğurt» қазақтың жалпы «айран» деген лексемасына, ал түріктердегі «ayran» қазақтың «шалап» деп аталатын айранға су қосып сұйылту арқылы дайындалатын түріне сәйкес келеді деген тұжырым жасауға болады.

## Қымыз

Қымыз – түркі тілдес халықтардың ежелден келе жатқан дәстүрлі әрі қадірлі сусындарының бірі. Ол өзінің тарихи дамуы барысында әр халықта әртүрлі деңгейде өндіріліп, сақталып, қолданылу түрлерін бастан кешірген. Түрік тілдерінің көбінде «kımız» формасында қолданылатын «қымыз» лексемасы ағылшын тіліне «koumiss», орыс тіліне «kumys» түрінде еніп, одан әрі қарай Еуропаның басқа да елдеріне еніп кеткен [19 929-б.]. Türk Dil Kurumu сөздігінде қымызға «Kısrak sütünü mayalanmasıyla yapılan, az alkollü, ekşi bir Türk içkisi / Жылқы сүтін ашыту арқылы жасалатын аз алкогольді, қышқыл Түрік сусыны» деп анықтама беріледі [12, 1292-б.]. Мұндағы «kısrak» сөзі түрік тілінде «dişi at (ұрғашы жылқы)» деген мағынаны береді [12, 1307-б.]. «Kısrak» лексемасының қазақ тіліндегі нұсқасы «қысырақ» формасын иеленеді және «үйірге қосылмағандықтан қысыр қалып құлындамаған жас байтал не бие» деген мағынаны білдіреді.

Түркияда қымыз негізінен үйлерде және шаруа қожалықтарында жасалады. Қымыз түріктердің ескі сусындары саналады. Оның негізгі себептері: қымыз өндірісі мен халық сұранысының төмендеуі, қышқылдығының жоғары болуы, сақталу мерзімінің қысқа болуы, бие сүтінің жылдың белгілі бір мезгілінде ғана сауылуы және т.б. [20]. Алайда түріктер қымызды қазақтар сияқты бие сүтінен дайындап қана қоймай, сиыр сүтінен де жасайды [21]. Бірақ бұл әрекет те қымыздың ежелгі танымалдылығын қайтара алмады.

Қазақтар үшін қымыз өте маңызды орынға ие. Қымызсыз қызық та, той-томалақ та өтпейді. Қазақтар келген қонағын қымызбен сыйлап күтеді, қайтыс болған адамының асына да саба-саба қымыз дайындап сайланады. Сондықтан да болар қымыз дайындаудың түрлі әдіс-тәсілдері және соған сай арнайы түрлері де бар. Олар: **сіргежияр қымыз** (бие ағыту ғұрпында ішілетін қымыз), **уыз қымыз/май қымыз** (жаңа туған бие сүтінің уызы тарқамаған кезде жасалған қымыз), **саумал қымыз** (ашылған қымыздың үстіне жаңа сауылған сүттен қосып пісу арқылы дайындап қарттар мен балаларға беретін жұмсақ қымыз), **бала қымыз** (жаңа ашып келе жатқан қымыз), **жас қымыз** (жаңа ашыған, сабадан енді ғана қотарылған қымыз), **тай қымыз** (екі күн ашытқан қымыз), **түнемел қымыз** (сабадағы қымыздың үстіне саумал құйылып, пісуін әбден қандырып, екі тәулік сақталған қымыз), **құнан қымыз** (үш түнеген қымыз), **дөнен**

**қымыз** (төрт күн түнеген қымыз), **бесті қымыз** (бес түнеген қымыз), **асау қымыз** (бес күннен көп түнеп күшті ашыған қымыз), **жуас қымыз** (қатты ашымаған бапты қымыз), **қысырдың қымызы** (қыста қысыр сауып ашытқан қымыз), **қысырақтың қымыз** (алғаш құлындаған қулық биенің қымызы), **қорбалы/қорланған қымыз** (қордың үстіне сүт құйып, бірнеше күн жиналған мол қымыз), **сары қымыз** (жаз ортасында, шөп әбден пісіп, буыны қатқан кезде жасалған қымыздың түсі сарғылт тартады), **ысталған қымыз** (арнайы арша немесе адыраспан сияқты емдік шөптермен ысталған сабада дайындалған қымыз), **айнымал/айныған қымыз** немесе **татып кеткен/татымал қымыз** (ысталмаған, күтімсіз ыдыста немесе мезгілінде қотарылмай өз қасиетіп жойып, бұзылған қымыз), **қолбала қымыз** (аз ғана көлемде ашытылған қымыз) [9, 177-186-б.]. Қымыздың дайындалу ерекшелігіне байланысты **бал қымыз**, **өтірілген қымыз**, **көбіршек/қойыртпақ қымыз**, **желдірме қымыз**, **тосап қымыз**, **қара қымыз** деген түрлері де кездеседі.

Қазақтың этнографиялық категориялары энциклопедиясында қымыз ішу әдебіне қатысты мына бір жолдарды кездестіреміз: «Қымыз құйылып таратылып болған соң үй иесі төрдегі үлкеннен бата сұрайды. Бата берілген соң үй иесі үлкенге қарата *бұйырыңыз* деп сұрай, үлкеннің қымыз құйылған аяғымен өз аяғын түйістіреді. Содан соң іше бастайды» [9, 176-б.]. Қазіргі кезде қымыз немесе сусын ішкенде, тіпті дастарқан басында тамақтану барысында «**бұйырыңыз**» тіркесі қолданылмайды. Жай ғана дастарқанға жиналған адамдардың жас реті бойынша тамаққа, сусынға қол созылады. Ал осы бір этикеттік айтылымның қазіргі түрік тілінде екінші жақ жекеше/көпше формадағы етістік ретінде кездесетінін және өте актив қолданысқа ие екенін айта кеткен жөн. «**Buyurun**» лексемасы «сөйлеңіз, әмір етіңіз» мағынасын беретін, сөйлеуші адамның реципиентке деген сый-құрметін көрсететін Түрік тілінде ең жиі қолданылатын фразалардың біріне жатады [22].

Қазақтарда қымыздың қадірі оны дайындау, баптау, сақтауға қатысты іс-әрекеттерден ғана емес, сондай-ақ қымыз ішу, құю, ұсыну ритуалдарынан да көрінеді. Барлық заттар мен әрекеттерге ат беріліп, айдар тағылған. Солардың бірі «**ұмсындыру**» деп аталатын әзіл-қалжыңы жарасқан адамдар арасында жүретін іс-әрекет. «Ұмсындыру, яғни, қымыз ұсына беріп тартып қалу. Дәстүрлі ортада қыз жағының жеңгелері күйеуге қымыз ұсынарда жасалатын ойынға негізделген кәделік

жосын. Дәлірек айтқанда, келіншектер ұсынған қымыз, айран т.б. сусын құйылған аяқты күйеу ала бермек болған кезде ұсынушы ойын күлкі үшін өзіне тартып қалады. Тіпті бірнеше рет ұмсындыратын да кездері болады» [9, 177-б.]. Түрлі басқосуларда сусын ішу кезінде орындалатын бұл жосынның адамдарды күлдіру, олардың көңіл-күйін көтеру, сусынға деген тәбетін ашу үшін жасалатыны анық. Дәл осындай тамақ алдында көңіл-күйді көтеру, күлдірту әрекеті Түркияның дүние туристеріне танымал маркаларының бірі **Мараш балмұздағының** сатып алушыларға ұсынылуы кезінде жасалатын жосынына ұқсайды.

Түріктерде қызға жігіт жағы құда түсіп келуі рәсімінде Түрік кофесі дайындалады. Жай ғана дайындалып қоймайды. Оны қалыңдың күйеу жігітке арнап дайындайды. Дайындау барысында кофе ішіне тұз, бұрыш және әртүрлі дәмдеуіштерді салу арқылы екіншісі бірі оңайлықпен іше қоймайтын сусын пайда болады. Дайын болған кофені күйеу жігіт еш сыр берместен ішу керек болады. Бұл жігіттің қызға деген махаббатын көрсетеді деп пайымдалады. Ал қазақтардағы қымыз ішуде, әсіресе құдалық кезіндегі ойын-оспақтардың бірінде құдаларға саумал берін іштерін айдататын болған.

Қымызға да адамдардың сұғы өтеді деген түсінік қазақтарда кең тараған. Сондықтан биені, бие сүтін, қымызды тіл көзден сақтауға байланысты келесі іс-әрекеттер жасалатын болған: а) сүтке көз тимесін деп көнекке тас байлайды; ә) ыдыс түбіне тас салып қояды; б) ыдысқа үкі қауырсанын қыстырып қояды. Мұның барлығы – қымыздың теңдессіз сусын болғандығының дәлелі.

Қымыздың қазақтар үшін маңызы олардың тағамдану, сыйласу, сусын ішу мәдениетіне, наным-сенімдерге қатысты ритуалдарға байланысты ғана көрініс бермейді. Қымыздың қадірі қазақ халқының мақал-мәтелдерінде де тайға таңба басқандай айқын көрінеді.

*Сары қымыз сүйегіңе сіңсе,*

*Сан ауруды кеседі.*

*Сары бал сүйегіңе сіңсе,*

*Кәрілік жоқ — деседі.*

Бұл мақал қымыздың мың дертке дауа болар шипалық қасиетін төрт жолға сыйдырады.

*Таза сабаның қымызын іш,*

*Мейірбан ананың қызын ал.*

Мақал қымызды ішудегі, дайындаудағы тазалық ұстанымының қазақтардың қыз алысу, құдаласу, отбасын құру жосындарындағы адалдық, тазалық ұстанымына ұқсатады.

*Берместің үйінде бесті қымыз тұрады.*

Қазақта қымыздың 10 аса түрі бар, әрқайсысының өздік ерекшелігі мен ішілетін жері мен жөні бар. Солардың бірі бесті қымыз – бес тәулік бойы ашытылып, бабына келтірілген қымыз. Берілген мақал дәл осы бесті қымыздың сараң адамдардың шаңырағында жасырын сақталатынына меңзейді.

*Қымыз – кісінің қаны,*

*Ет – кісінің жаны.*

Дене мен тән қандай ажырағысыз болса, адамның қаны мен жаны да сондай тұтастықты құрайды. Берілген мақал қазақ үшін қымыз мен еттің қаншалықты жақындығын көрсетеді.

Қымыздың сөздік мағынасы қазақ және түріктер үшін жылқы сүтінен жасалған сусынды анықтағанымен, екі халықтың тұрмыс-тіршілігіндегі, рухани-мәдени өміріндегі рөлінде айырмашылықтар бар. Қымыз түріктерде ескі бір сусын түрі ретінде қабылданса, қазақтар үшін адам өмірінің әр кезеңіне қатысты атқарылатын жиын-тойлардың ажырамас бөлігі, қонақты сыйлау құралы ретінде түсініледі. Оған қазақтардағы қымыз түрлерінің көптігі, оны дайындау, баптау, сақтау шараларының күрделілігі куә десек те болады.

### **Қорытынды**

«Асың болса беріп жүріп ел таны, атың болса желіп жүріп жер таны» деген белгілі қазақ мақалы дәстүрлі тағамдар жүйесінің этномәдени айғақты болмысын танытады. Дәстүрлі ас-тағам қонаққа көрсетілер сый-құрметтің басы, қоғамдық қатынастардың ажырамас бөлшегі, реттеуші құралдарының бірі болып табылады. Сол себепті тағам атауларының ұлттық-мәдени аспектісін қазақ және түрік тілі материалдары негізінде қарастыру өте өзекті саналады. Сүтті құрғату, ашыту, ұйыту және тағы да басқа тәсілдер арқылы алынған өнімдер (атап айтқанда, құрғақ сүт, ірімшік, құрт, айран, қымыз) ежелгі түріктердің заманынан келе жатқан ұлттық



тағамдар ретінде бүгінгі күннің өзінде өзектілігін жоймады. Мақалада осы сүт өнімдерінің қазақ және түрік тілдеріндегі атауы, жасалуы, түрлері мен тұтынылуы сипатталды. Сүттен жасалатын тәттілер, тіскебасарлар мен сусын атаулары лингвомәдени зерттеудің нысанына алынып, екі халықтың тұрмысы мен өмір сүру салтына қарай анықталған айырмашылықтары мен ұқсастықтары анықталды, тілдік даму сатылары әдеби тілден алынған мысалдармен негізделді.

### Пайдаланылған әдебиеттер:

- Аханов, К. (2010). Тіл білімінің негіздері. Алматы: Өлке баспасы. 560 б.
- Сейдімбек, А. (2010). Шығармалары. Алты томдық. 2-том: Қазақ әлемі. Этномәдени пайымдау. Астана: Фолиант. 810 б.
- Қазақтың этнографиялық категориялар, ұғымдар мен атауларының дәстүрлі жүйесі. (2017). 5-том. Энциклопедия. Алматы: ТОО «Алем Даму Интеграция». 816 бет.
- Б. Қалиев, Ж. Түймебаев, Ш. Құрманбайұлы, С. Исакова. (2017). Мұқағали тілі сөздігі. Алматы.
- Karaca, O.V. (2016). Geleneksel Peynirlerimizizin Gastronomi Turizmindeki Önemi. June 2016. Journal of Tourism and Gastronomy Studies 4(2):17-17.
- Қашқари, М. (2007). Түрік сөздігі. Үш томдық. Т.1. 2-кітап. Алматы: Сөздік-Словарь. 448 б.
- Ulu E.K. (2019). Türk Mutfak Kültüründe Peynir Tatlıları. Aydın gastronomy, 3 (1):37-42.
- Saygili, D., Demirci, H., Samav, U. (2020). Coğrafi İşaretli Türkiye Peynirleri. Aydın Gastronomy, 4(1), 11-21.
- Қазақтың этнографиялық категориялар, ұғымдар мен атауларының дәстүрлі жүйесі. (2017). 4-том. Энциклопедия. Алматы: ТОО «Алем Даму Интеграция». 832 бет.
- Dinçel, E., Alçay, A.Ü. (2017). Kurut ve Türk Mutfağında Kullanımı. Aydın Gastronomy, 1 (2):31-39.
- Alçay, A.Ü., Yalçın, S., Bostan, K., Dinçel, E. (2015). Orta Asya'dan Anadolu'ya Kurutulmuş Gıdalar. ABMYO Dergisi. Sayı 40: (83-93).
- Türkçe Sözlük. (1998). 2 (K – Z). Türk Dil Kurumu. Ankara.
- Қазақтың этнографиялық категориялар, ұғымдар мен атауларының дәстүрлі жүйесі. (2017). 1-том. Энциклопедия. Алматы: ТОО «Алем Даму Интеграция». 856 бет.

- Süren, T., Kizileli, M. (2021). Geleneksel Türk İçecekleri. ANHVÜ Turizm Fakültesi Dergisi, 24 (1), 46-71.
- Абай. (2010). Мақсатым - тіл ұстартып, өнер шашпақ: өлеңдер, поэмалар, аудармалар, қара сөздер. Алматы: Білім. 296 б.
- Қазақ әдеби тілінің сөздігі. (2011). Он бес томдық. 7-том. Алматы. 752 б.
- Кеңесбаев, I. (2007). Фразеологиялық сөздік. Алматы: "Арыс" баспасы. 800 б.
- Türkçe Sözlük. (1998). 1 (A – J). Türk Dil Kurumu. Ankara.
- Clauson, G. (1972). An Etimological dictionary of Pre-Thirteenth Century Turkish. Oxford: The Clarendon Press.
- Yangilar, F., Oğuzhan, P., Çelik, P. (2013). Eşsiz bir içeceğimiz: kımız. EÜFBED - Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi Cilt. Sayı (6):123-134.
- Yılmaz, L., Kurdal, E. (2002). Eskimeyen bir sür içkisi: kımız. Gıda ve yem bilimi teknolojisi.
- Imamova, H. (2020). Türkiye türkçesinde onay anlatan cümlelerde nezaket ifadesi. Dil Araştırmaları, Güz 27: 101-110.

## КЕҢЕЙТІЛГЕН АННОТАЦИЯ

Тіл, мәдениет және ұлт пен өркениет өзара сабақтас, әрі үйлесімділікте өмір сүріп келе жатқан құбылыстар. Ал кез-келген тілдің бірліктері сол халықтың, ұлттың дүниетанымы қоршаған әлемді қабылдау ерекшелігі, рухани және материалдық мәдениеті жөнінде мол мағлұмат береді. Этнос туралы түсінікті небір құнды дерек-мағлұматтармен толықтырып, мазмұн, тақырып ауқымын кеңейтіп, мән-мағынасын тереңдете түсетін тілдің негізгі көздері бар. Ғалымдар оларды «этнолингвистикалық арналар» деп атайды және оларға мыналарды жатқызады: баламалар, тұрақты теңеулер, фразеологизмдер, мақал-мәтелдер, жұмбақтар, ауыз әдебиеті үлгілері. Алайда бұл аталған этнолингвистикалық арналардан ерекшеленіп тұратын этнолингвистиканың қайнар көзі бар. Олар этнографизмдер деп аталады.

Қазақ тіліндегі этнографизмдерді жіктеген кезде, рухани және материалдық мәдениеттің көрінісін білдіретін этнографизмдердің екі үлкен тобы анықталып, ондағы лексемалардың жуық саны да топшыланды. Ал осы бір үлкен дүниені тамырлас түрік тілінің материалдарымен салыстыра отырып зерттеу өз алдына табысты тұжырымдарға жетелейтін іс болмақ. Қазақтың материалдық мәдениетінің көрінісін білдіретін этнографизмдердің ең үлкен топшасы тамақ атауларына арналады және олай болуының бірнеше себебі бар. Біріншіден, тағам, ас, сусын ұғымдары адамзаттың балаң шағынан бастап бірге жасасып келе жатқан ажырамас ұғымдардың бірі және киім, қорғаныс, баспана сияқты қажеттіліктердің бірі. Екіншіден, тағамдану мәдениеті ұлттың дамуы тарихының әр кезеңін, тарихи, әлеуметтік қатынастарының әр ерекшелігін бойына жинақтай білетін бір қор іспеттес және бір этносты басқа этностардан ажыратушы қасиетке ие тұтастықты құрайды. Үшіншіден, тағамдану мәдениетіне қатысты әр атаудың қойылуы тілдік, тарихи, этнолингвистикалық зерттеуді қажет ететін нысан ретінде өзекті зерттеу тақырыптарының бірін құрайды.

Мақалада қазақ және түрік тілдеріндегі сүт негізді тағам атаулары зерттеу нысанына алынады. Зерттеуде қазіргі тілтану ғылымында қалыптасқан негізгі принциптер мен ғылыми әдіс-тәсілдер пайдаланылды. Солардың ішінде

салыстырмалы-тарихи, мәдени-тарихи, әлеуметтік, жинақтау әдістері, типологиялық, жалпыдан жекеге, жекеден жалпыға бағытталған жалпы әдістер және т.б.

Қазақ пен түрік халықтары үшін тағамдану мәдениетінде ерекше орын алатын сүт өнімінің бірі – ірімшік. Оның дәстүрлі қазақ ортасында қызыл және ақ ірімшік деп аталатын түрлері бар және негізгі тамақтан кейін келген шаймен ішілетін тәтті тіскебасары саналады. Алайда дәл осы лексеманың орыс тіліндегі «сыр», ағылшын тіліндегі «cheese», түрік тіліндегі «peynir» сөздерінің мәніне сай келетін екінші мағынасының бар екендігін де айта кеткен жөн. В. Karaca (2016) түрік тіліндегі «**peynir**» лексемасы алғаш рет Мәмлүк түріктерінде “**benir, penir, beynir**” формасында кездескендігін айта келіп, «Peynir, kelimesi modern Türkçe'ye Farsça süttten yapılmış manasına gelen “panīr” kelimesinden geçmiştir (Karaca, 2016: 11)» деп түйіндейді. М.Қашқаридің Диуани Лұғатында таза күйіндегі жұмсақ ірімшік мағынасын беретін «**uditma**» сөзі кездесетінін де айта кеткен жөн (Қашқари, 2016: 177). Қазақ халқының дастарқанын ірімшіктің екі ғана түрі кездесе, түріктер сүттен ірімшіктің түр-түрін өндіріп қана қоймаған, сондай-ақ ірімшік негіздес ұлттық тәттілерді де молынан өндіре білген. Оған дәлел – Түрік мемлекетінің әр аймағына тән өзіндік ірімшік қосылып жасалған тәттілерінің болуы. Е.К.Улу «Peynir Tatlıları» деген ұғым ірімшіктен жасалатын Түркияның әртүрлі бөліктеріне тиесілі дәстүрлі тәтті-дәмділеріне жалпы атау ретінде қолданылатынын айта келіп, «Bu kullanımın, tatlıların kültürel değerlerine zarar verdiği ve ekonomik anlamda verimli bir şekilde değerlendirilebilmelerini zorlaştıracığı düşünülmektedir» (Ulu, 2019) деп мұндай жалпылама қолданыстың, әртүрлі тәтті тағамдардың мәдени құндылығы мен оларға деген экономикалық сұранысқа да зиянын тигізетінін тілге тиек етеді, бұл жалпыламалықтан құтылу жолын іздейді. Мақалада одан әрі «*Peynir Helvaları*», «*Höşmerim*», «*Künefe*», «*Hamur Tatlıları*», «*Elazığ Peynirli Ekmek*» сынды өнімдердің жасалуы жолуы және ол атаулардың көбінесе жергілікті сипат алғаны анықталады.

Қазақ және түрік дастарқанында мәдени маңызы зор сүт өнімдеріне ірімшік және одан жасалатын тағамдар ғана емес, *құрт* та жатады. Дәстүрлі ортада құрт дастарқандағы жеңсік тағамның бірі ретінде ас мәзірінде үлкен мәнге ие болған: оның құрамындағы ағзаға қажетті азықтық заттар мен микроэлементтер көп. Кептіріліген соң ұзақ уақыт бойы сапасы мен кенеулік қасиетін сақтауы оны тұтынуға қолайлылық

тудырады. Сондықтан оны қозы жайған қозышы баладан бастап, қойшы, жолаушы, тіпті, жорықшы, жауынгер қоржынында жолазыққа алып жүретін тағамның бірі болды.

Түрікшеде «*kurut*» формасында кездесетін «*құрт*» лексемасы қазақ тілінде фонетикалық редукцияға ұшырағанын көруге болады. Түркияда құрт елдің аймақтарына қарай әртүрлі атқа ие болып келеді. Кеңінен танылған ат «*kurut*» болғанымен, Болу өңірінде «*keş*», Сирт өңірінде “*geşk*”, Бинголь өңірінде «*keşk*», «*çörten*», «*torak*», «*terne*», Мардин айналасында «*çortan*» деген атаулар да қолданылады (Dinçel, 2017: 6). Ал қазақтар құртты дайындау ерекшеліктеріне байланысты ақ құрт, май құрт, қара құрт, қызыл құрт, көкшағыл, шағырмақ, шағылдақ құрт, ащы құрт, ақ түймеш және торақ құрт, шытырма, тораба құрт, ежігей құрт деп жіктейді. Жасалған пішіміне қарай күлше, шүйірмек, жарма, баспа, сықпа, дөңгелек құрт деген т.б. атаулары бар (Энциклопедия, 2017: 91). Ескі түріктер заманынан бері көшпенділердің жорық асы, ел-жұрттың сүйіп жейтін жеңсік асына айналған құрт қазіргі қазақтардың да, түріктердің де қадірлі асының бірі. Алайда осы бір тағамның екі халықта жасалуы мен қолданылуында ерекшеліктер жоқ емес.

Одан әрі мақалада *айран (ayran)*, *йогурт (yoğurt)*, *қымыз (kımız)* сынды сүт өнімдерінің қазақ және түрік тілдеріндегі аталуы, этимологиясы, жасалуы, түрлері мен тұтынылуы сипатталады. Мысалы, айран атауына қатысты екі тілде қалыптасқан тұрақты тіркестер қатары айқындалады:

Қазақша	Түрікше
✓ <i>Айран ішер</i>	✓ <i>Ayranım budur yarısı sudur</i>
✓ <i>Айран сұрап келіп, шелегіңді жасырма</i>	✓ <i>Ayranı kabarmak</i>
✓ <i>Айран-асыр болды</i>	✓ <i>Ayranı yok içmeğe, atla gider gezmeğe</i>
✓ <i>Айрандай ұйып отыр</i>	✓ <i>Ayran gönüllü, Ayran delisi , Ayran ağızlı</i>

Қазақ және түрік тілдері материалдарына сүйене отырып сүт негізді тағам атауларына жасалған зерттеу жұмысымызда осы тақырыпшаға кіретін барлық этнографизмдерді қамтымасақ та, зерттеу нысаны ретінде белгіленіп алынған лексемалар төңірегінде екі этносқа ортақ ұқсастықтар мен айырмашылықтарды

айқындауға тырыстық. Бұл талпыныс өз кезегінде тағам атауларының түп төркінін тіл тұрғысында анықтауға, олардың этнолингвистикалық сипатын салыстырмалы-тарихи бағытта зерделеуге жол ашты.