

ЭОЖ 800

ҒТАХР 16.21.47

<https://doi.org/10.48371/PHLS.2026.1.80.009>

ҰЛТТЫҚ ТАҒАМ АТАУЛАРЫНЫҢ ЭТНОЛИНГВИСТИКАЛЫҚ СИПАТЫ МЕН ТАНЫМДЫҚ НЕГІЗІ

* Бөшен А.Н. ¹, Салқынбай А.Б. ²

^{*1,2}әл-Фараби атындағы Қазақ ұлттық университеті
Алматы, Қазақстан

Аңдатпа. Бұл зерттеу қазақ халқының ұлттық тағам атауларын тек тұрмыстық лексика емес, тұтас бір ұлттың дүниетанымы, тарихи тәжірибесі мен мәдениетінің көрінісі ретінде қарастырады. Жұмыстың мақсаты – ұлттық тағам атауларының этнолингвистикалық және танымдық негіздерін анықтап, олардың тілдік санадағы және ұлттық болмысты сақтаудағы орнын айқындау. Зерттеу төрт негізгі бағыт бойынша жүргізілді: 1) тағам атауларының негізгі шикізатына негізделген атаулар; 2) дайындау немесе өңдеу тәсіліне байланысты атаулар; 3) тағамның пішіні мен түсіне қатысты атаулар; 4) тағамның әлеуметтік және ғұрыптық қызметін білдіретін атаулар. Әр топтағы атаулардың мағыналық уәждері, тарихи-мәдени астарлары мен символдық мәндері нақты мысалдар арқылы сараланды. Әдіснамалық тұрғыда сипаттамалы, этнолингвистикалық және когнитивтік талдау әдістері кешенді түрде қолданылды. Сипаттамалы әдіс атауларды жүйелеуге, этнолингвистикалық әдіс олардың мәдени мәнін ашуға, ал когнитивтік әдіс метафора мен метонимия сияқты ойлау модельдерінің рөлін көрсетуге мүмкіндік берді. Нәтижелер ұлттық тағам атауларының тек азық-түлік атауы емес, әлеуметтік қарым-қатынасты реттейтін, мәртебе мен сыйластықты айқындайтын мәдени код екенін көрсетті. Мысалы, «сыбаға», «табақ тарту» атаулары әлеуметтік мәртебе мен сыйластық нормаларын білдірсе, «қазы», «қымыз» атаулары байлық, береке, бірлік сияқты мәдени концептілермен сабақтас. «Наурыз көже» атауы халықтың космогониялық түсінігін, жаңару мен молшылыққа деген сенімін бейнелейді. Зерттеу құндылығы – ұлттық тағам атауларын тілдік дерек қана емес, ұжымдық сана мен әлеуметтік жүйенің айнасы ретінде қарастыруында. Алынған қорытындылар ғылыми тұрғыда қазақ халқының этномәдени кодын тануға, практикалық тұрғыда – ұлттық мұраны сақтау, жаңғырту және насихаттауға үлес қосады.

Тірек сөздер: ұлттық тағам, тағам атаулары, этнолингвистика, когнитивтік лингвистика, мәдени концепт, метафора, метонимия, символдық мән, әлеуметтік қызмет, ұлттық бірегейлік

Кіріспе

Қазақ халқының даналығында «Ас – адамның арқауы» деген терең мағыналы сөз бар. Бұл тек адамның дене қуаты тамақтан екенін білдіретін жай ғана тіркес емес, бұл – ұлттың өмірлік философиясының, «ФИЛОЛОГИЯ ҒЫЛЫМДАРЫ» сериясы No. 1 (80) 2026

дүниетанымының өзегі. Мұндағы «арқау» сөзі тек физиологиялық тіректі ғана емес, сонымен қатар адамның рухани және әлеуметтік болмысының негізін, оның қоғамдағы орны мен өмір сүру салтының тұтастығын меңзеп тұр. Кез келген этностың өзіндік болмысын, мәдениеті мен тарихын танып-білуде оның ас-су мәдениетіне үңілудің маңызы зор. Себебі тағам – тек физиологиялық қажеттілік емес, ол – адамдар арасындағы қарым-қатынасты реттейтін, белгілі бір ақпаратты таситын, құндылықтарды ұрпақтан-ұрпаққа жеткізетін күрделі семиотикалық жүйе. Белгілі қазақ мақалы «Асың болса беріп жүріп ел таны, атың болса желіп жүріп жер таны» деген тіркес те, халықтың тағам арқылы өзге жұртпен араласуы, әлеуметтік беделін арттыруы мүмкін екенін дәлелдейді.

Қазақ халқының дәстүрлі ас-су мәдениеті – Ұлы даланың кең-байтақ аумағында, қатал континенттік климат жағдайында қалыптасқан бірегей құбылыс. Қысы қаһарлы, жазы ыстық табиғат пен көшпелі өмір салты халықты төрт түлік малға толықтай тәуелді етті. Осы тарихи-географиялық факторлар тағамның құрамына, дайындалу технологиясына және сақтау әдістеріне тікелей әсер етті. Ет пен сүт өнімдерінің басымдылығы, асты ұзақ уақыт сақтауға мүмкіндік беретін сүрлеу, қақтау, кептіру сияқты технологиялардың дамуы – осының айқын дәлелі. Демек, ұлттық тағамдар жүйесі – халықтың мыңдаған жылдар бойы табиғатпен үндесіп өмір сүруінің, экологиялық ортаға бейімделуінің және өмірлік тәжірибесінің материалдық көрінісі болып саналады [1, 74 б.].

Қазақтай тамақтың бабын келтіріп, дәмін сақтап, ас әзірлеудің технологиясын қатаң ұстанған халық кемде-кем. Қазақ халқы тағамның дәміне ғана емес, оны ұсыну әдебіне де ерекше мән берген. «Асты қорлама – құстырар», «Ас атасы – нан», «Астан үлкен емессің» деген мақал-мәтелдер – халықтың асқа деген ерекше құрметінің көрінісі. Ел мен елді татуластыру, мәрттік пен мырзалық таныту, қонақ күту мәдениеті – барлығы кең дастархан, мол ас арқылы жүзеге асқан. Қонаққа арналған тағамды бөліп сақтау, қадірлі меймандарға арнап дәм дайындау дәстүрі ғасырлар бойы үзілмей жалғасып келеді. Осы арқылы тағам экономикалық, дипломатиялық, тәрбиелік қызмет атқарған маңызды құралға айналған. Сондықтан қазақтың қонақжайлығы – тағам мәдениетімен сабақтас ұлттық сипат ретінде ертеден-ақ танылған.

Егер ас-су мәдениетін осындай күрделі жүйе деп танысақ, онда оның тілі – тағам атаулары. Әрбір атау – жай ғана таңба немесе затбелгі емес, ол – артына тұтас бір тарихты, технологиялық процесті, наным-сенімді, әлеуметтік қатынасты немесе халықтың эстетикалық талғамын жасырған мәдениеттің «мәтіні» [2, 19 б.]. Мысалы, қазының атауы тек жылқы етінің бір бөлшегін ғана емес, той-думан мен байлықты, наурыз көженің атауы жаңа жыл мен молшылықты, ал «сыбаға» сөзі құрмет пен әлеуметтік парызды білдіреді. Осылайша, тағам атаулары атадан балаға мирас болып келе жатқан, ауызша тарихтың ажырамас бір бөлігі қызметін атқарады.

Осыған орай, ұлттық тағам атауларын этнолингвистикалық және когнитивтік лингвистика тұрғысынан кешенді зерттеудің ғылыми өзектілігі арта түседі. Этнолингвистика атаулардың мәдени астарын, олардың салт-дәстүрмен, ғұрыптармен байланысын ашуға мүмкіндік берсе, когнитивтік лингвистика бұл атаулардың адам санасында қалай қалыптасқанын, қандай ойлау операциялары (метафора, метонимия, т.б.) арқылы жасалғанын және халықтың «дүниенің тілдік бейнесін» қалай құрайтынын саралауға жол ашады [3, 7160 б.]. Бұл зерттеудің негізгі мақсаты – қазақ ұлттық тағам атауларының бойындағы осы этнолингвистикалық және танымдық қабаттарды анықтап, сол арқылы халықтың тілдік санасының, ұлттық болмысының және мәдени құндылықтар жүйесінің ерекшеліктерін ғылыми тұрғыдан негіздеп көрсету.

Қазақ тіл білімінде этнолингвистика ғылымының негізін қалаған академик Әбдуәли Қайдар тілдік деректерді этнос тарихымен, мәдениетімен тығыз байланыста қарастырудың теориялық-методологиялық негіздерін салып берді [4, 288 б.]. Ғалымның пайымдауынша, тілдік бірліктер, соның ішінде күнделікті тұрмысқа қатысты атаулар, жай ғана заттың атауы емес, олар – белгілі бір мәдени ақпаратты сақтаған «мәдени белгілер». Осы тұрғыдан алғанда, тағам атаулары – халықтың шаруашылық, әлеуметтік және рухани өмірінен сыр шертетін аса құнды дереккөз.

Когнитивтік лингвистиканың қазақ тіл білімінде дамуы бұл мәселені жаңа қырынан зерттеуге жол ашты. Профессор Ж.А. Мәнкееваның еңбектерінде тілдік құбылыстар танымдық үдерістермен (қабылдау, ойлау, есте сақтау) байланыста қарастырылады [5, 7 б.]. Бұл бағыт тағам атауларының қалай пайда болғанын, адам санасында қалай қабылданатынын, қандай когнитивтік модельдер арқылы жаңа мағынаға ие болатынын түсіндіруге мүмкіндік береді.

Қазақтың ас-су мәдениеті этнография ғылымында Х. Арғынбаев, С. Кенжеахметұлы сияқты ғалымдардың еңбектерінде кеңінен сипатталған [6, 348 б.]. Олар тағамдардың түрлерін, дайындалу жолдарын, ғұрыптық қызметін жан-жақты жазды. Алайда, бұл этнографиялық деректерді лингвистикалық талдаумен ұштастырып, атаулардың ішкі семантикасын, уәждемесін, танымдық негіздерін жүйелі түрде зерттеген кешенді еңбектер әлі де болса аз. Бұл зерттеу осы олқылықтың орнын толтыруға бағытталған.

М.Төлегенованың «Қазақ және түрік тілдеріндегі сүт негізді өнім атауларының этнолингвистикалық сипаты» атты мақаласында сүттен дайындалатын ұлттық тағам атауларының этнолингвистикалық және танымдық негіздері нақты деректермен көрсетілген [7, 65 б.]. Автор қазақ пен түрік тіліндегі қымыз, айран, ірімшік, құрт, құрғақ сүт атауларының әрқайсысына жеке тоқталып, олардың жасалу тәсіліне, атау негізіне, қолданылу аясындағы ерекшеліктеріне терең талдау жүргізеді. Мәселен, «қымыз» атауы қазақта әлі күнге дейін жиі қолданылатын, жиырмадан астам түрге бөлінетін этнографизм ретінде сипатталса, түріктерде бұл сөз

тарихи атау ретінде ғана қалған, қолданыстан шығып кеткен. Қазақтарда қымыздың уыз қымыз, саумал, құнан қымыз, бесті қымыз, т.б. көптеген түрлері мен оларға байланысты рәсімдері бар екені нақты мысалдармен дәлелденеді. «Ірімшік» атауына келсек, қазақта ол ақ ірімшік және қызыл ірімшік деп бөлінетіні, олардың жасалу жолдары сипатталады. Түріктерде болса, ірімшіктен жасалатын hoşmerim, künefe, reynir helvası секілді ұлттық тәттілердің аймақтық түрлері бар екені айтылып, олардың географиялық белгілері мен экономикалық маңызы көрсетіледі. Мақалада тағам атаулары тек лексикалық бірлік ретінде емес, халықтың өмір салты, тарихи тәжірибесі, тұрмыс-тіршілігі, наным-сенімі, дүниетанымымен тікелей байланысты ұғым ретінде қарастырылады.

Л.А. Булекбаева тағамды тек физиологиялық қажеттілік ретінде ғана емес, ол – ұлттың дүниетанымын, рухани-этикалық құндылықтарын, қоғамдық қатынас пен қарым-қатынас нормаларын айқындайтын ерекше семиотикалық құрылым ретінде қарастырады [8, 43 б.]. Зерттеуде тағам символикасы екі кешен арқылы сипатталады: ішкі этникалық (коммуникативтік, ритуалдық, киелілік) және этнотаңбалық. Біріншісі – тағамның ішкі мағынасын, салт-дәстүр мен наным-сеніммен байланысын көрсетсе, екіншісі – бір этнос пен екінші этнос арасындағы мәдени шекараны айқындайтын белгілік қызметін ашып береді. Мақалада қазақтың ет тағамдары – қазы, қарта, жал-жая, шұжық, бұжы, табақ тарту дәстүрі мен оған байланысты салт-жоралғылар, әсіресе бас табақ, сый табақ, аяқ табақ, күйеу табақ, құдағи табақ сияқты этникалық құрылымдар ерекше назарға алынады. Автор бұл табақ түрлерінің адамның жасы, жынысы, әлеуметтік мәртебесі мен туыстық дәрежесіне қарай бөлініп берілетінін айтып, қазақ қоғамындағы иерархияны, гендерлік рөлдер мен әлеуметаралық қатынасты анықтайтын этнолингвистикалық құбылыс ретінде сипаттайды.

Әлімбай Н. қазақ халқының дәстүрлі тағам мәдениеті туралы кең көлемде баяндап, бұл құбылысты тек күнделікті тұрмыстық қажеттілік ретінде емес, этномәдени, әлеуметтік, экологиялық және символдық жүйе ретінде қарастырады [9, 829 б.]. Автор еңбегінде әсіресе нан, сүт, ет, балық және өсімдік тектес тағамдар ерекше назарға алынған. Автор нан өнімдерінің технологиялық тізбегін сипаттап, қамыр илеу, ашыту, тындыру, пісіру сияқты процестерді нақтылап көрсетеді. Нан түрлері – таба нан, бауырсақ, шелпек, тас нан, зағара нан сияқты атаулар арқылы олардың әлеуметтік ерекшеліктері ашылады. Сүт өнімдері – айран, қатық, ірімшік, құрт, қымыз сынды тағамдар ежелгі түркілік кезеңнен бастау алатынын және бұл тағамдар көшпелі экожүйеге бейімделгендігін айғақтайды. Ет тағамдары этносаралық қатынасты, жоралғылық тәртіптерді реттеуші фактор ретінде қарастырылады: қонақ күту, табақ тарту, сыбаға беру сияқты дәстүрлердің тағам арқылы қалай көрініс тапқаны талданады.

Сабыр М.Б. еңбегінде сүт өнімдері атауларының тегі мен таралуы түркі тілдеріндегі тарихи-мәдени байланыстар тұрғысынан қарастырылады.

Айран – қазақ және басқа да түркі халықтарының көне сусындарының бірі, көшпелі өмір салтында аса маңызды рөл атқарған [10, 34 б.]. Ол ұзақ сапарларда әрі шөлді, әрі аштықты басқан, барлық түлік сүтінен дайындала беретін, құрамында мол қоректік заттар бар сусын ретінде сипатталады. «Құрт» атауы да көне тегімен ерекшеленеді. Мәтінде Г. Рубрук жазбаларындағы гриут сөзі қазіргі қазақ тіліндегі құрт атауымен мағыналас екені айтылады. Құрт – айраннан сүзбе алу арқылы дайындалатын, күнде кептірілген, тұзды дәмі бар, ұзақ сақталатын тағам. Көшпелі тұрмыста құрттың сақтау қолайлылығы, жоғары калориялылығы және құрамындағы кальций мөлшері оны өміршең азыққа айналдырған.

Зерттеулер көрсеткендей, қазақ халқының ас-су дәстүрлері тек қана күнделікті тамақтану үшін емес, ел ішіндегі сыйластықты, мәртебені, туыстық қатынасты көрсетудің бір жолы. Мәселен, Тауссогова А. еңбегінде айтылған «бас тарту» мен «табақ тарту» дәстүрлері – жай ғана ас ұсыну емес, әр адамға оның жасы мен дәрежесіне қарай құрмет көрсету дәстүрі екені айтылады. Бұл рәсімдер қонаққа деген ілтипатты білдіріп қана қоймай, қазақ қоғамындағы иерархияны сақтап, адамдардың арасындағы сыйластықты бекітіп отырған [11, 127 б.].

Issabekova G. ұлттық тағам атаулары – ата-бабадан қалған үлкен мұра екенін атап өтеді. Әр атаудың түбінде халықтың өмірі мен тұрмысы, салт-дәстүрі, тарихи оқиғалары жатыр [12, 33 б.]. Мысалы, қазы, қымыз, бауырсақ сияқты атаулардың әрқайсысы белгілі бір кезеңнің өмір салтымен, мал шаруашылығымен, той-мерекемен тығыз байланысты. Бұл атауларды сақтау – ұлттық болмысты сақтаудың бір бөлігі.

Жақурбекова М. тағам атаулары тек сөз ғана емес, халықтың жадында сақталған құнды ақпарат екенін айтады [13, 109 б.]. Бір ғана ас атауы арқылы өткен өмірдің суретін көруге болады: қандай жағдайда жасалғанын, кімдерге арналғанын, қандай ырым-тыйымдармен байланысы бар екенін аңғаруға болады. Бұл атаулар ұрпақтан-ұрпаққа жетіп, халықтың дүниетанымын жеткізеді.

Bissenbayeva M. зерттеуінде тағам атауларының уақыт өте өзгеріп отыратыны, сол өзгерістер арқылы халық тұрмысының да өзгергенін көруге болатыны айтылған [14, 375 б.]. Бұрын тек көшпелі өмірге бейімделген тағамдар қазір заманауи асханаларға да бейімделген. Мысалы, бұрын тек мереке күндері дайындалған тағамдар бүгінде күнделікті ас мәзіріне енген. Осылайша, тағам атаулары халық тарихындағы өзгерістерді айна-қатесіз көрсетеді.

Материалдар мен әдістердің сипаттамасы

Бұл зерттеудің материалдық негізі ретінде қазақ тіл білімі мен этнография саласындағы іргелі ғылыми еңбектер, сондай-ақ халық ауыз әдебиетінің үлгілері мен лексикографиялық дереккөздер алынды. Зерттеу барысында ұлттық тағам атауларының этнолингвистикалық және танымдық

негіздерін кешенді түрде ашу мақсатында бірнеше ғылыми әдіс-тәсілдер бірін-бірі толықтыратын жүйе ретінде қолданылды.

Сипаттамалы әдіс арқылы тағам атаулары өздерінің танымдық негіздеріне қарай шикізатына, дайындау технологиясына, сыртқы пішініне және әлеуметтік-ғұрыптық мәніне қарай төрт негізгі топқа жіктелді.

Этнолингвистикалық талдау әдісі арқылы әрбір тағам атауының астарында жатқан мәдени мағына, салт-дәстүр, наным-сенім және әлеуметтік қатынастар жүйесі ашып көрсетілді. Мысалы, «сыбаға», «табақ тарту» сияқты ұғымдардың тек ас емес, әлеуметтік институт екендігі осы әдіс арқылы дәлелденді.

Когнитивтік талдау әдісі тағамдарға атау берудің ойлау механизмдерін анықтауға мүмкіндік берді. Атап айтқанда, атаулардың метафоралық («түймеш», «шылбыр кеспе») және метонимиялық («бесбармақ») жолдармен жасалуы осы әдіспен сараланды. Осы әдістерді кешенді түрде қолдану зерттеу мақсатына жетуге, яғни ұлттық тағам атауларының қазақ халқының тілдік санасы мен мәдени құндылықтарын бейнелейтін бірегей жүйе екенін ғылыми тұрғыдан негіздеуге мүмкіндік берді.

Нәтижелер және талқылау

Қазақ ұлттық тағам атауларының қалыптасуына негіз болған танымдық ұстанымдарды саралай келе, оларды төмендегідей ірі топтарға бөліп қарастыруға болады (Сурет 1).



Сурет 1 – Қазақ ұлттық тағам атауларының қалыптасуына негіз болған танымдық ұстанымдар

Қазақ ұлттық тағам атауларының қалыптасуына негіз болған ең іргелі әрі ең кең тараған – тағамды оның негізгі шикізатына байланысты атау болып табылады. Бұл – адам санасының қоршаған ортадағы заттар мен құбылыстарды олардың ең басты, көзге бірден түсетін белгісі арқылы тануға негізделген әмбебап когнитивтік қағидасының айқын көрінісі. Көшпелі қазақ үшін өмірдің өзегі, тіршіліктің қайнар көзі – төрт түлік мал мен егіншіліктен алынған өнім болғандықтан, тағам атауларының басым

бөлігі де осы үш негізгі арнаға – етке, сүтке (аққа) және астыққа келіп табан тіреді.

Ет – көшпелілер өркениетінің іргетасы, күш-қуаттың, байлықтың және әлеуметтік мәртебенің басты өлшемі. Қазақ дүниетанымында ет тек азық емес, ол – кәде, сый, құрмет, мереке. Сондықтан ет тағамдарының атаулары аса бай әрі көпмағыналы. Бұл атаулардың өзі бірнеше танымдық деңгейді аңғартады. Ең алдымен, тағам атауы мал денесінің нақты мүшесімен тікелей байланысты болады. Мысалы, қазы, қарта, жал, жая, омыртқа, төс сияқты атаулар жылқы етінің ең бағалы, ең кәделі мүшелерінен жасалатын тағамдарды білдіреді. Бұл тек анатомиялық атаулар ғана емес. Қазақ танымында қазы – тойдың, байлықтың, берекенің белгісі. Ол дастарқанға қойылса, сол үйдің мерейінің үстем, қонағының сыйлы болғаны. Бұл ұғым халық ауыз әдебиетінде терең тамыр жайған. «Алпамыс батыр», «Қобыланды батыр» жырларында батырлардың аттанып, жеңіспен оралғандағы тойында міндетті түрде «қазы-қарта, жал-жая» асылып, халыққа зор қуаныш сыйлағаны жырланады. Мұхтар Әуезовтің «Абай жолы» эпопеясында Құнанбай ауылына келген сыйлы қонақтарға тартылатын табақтардың сипаттамасында қазының орны ерекше көрсетіледі. Бұл – жай ғана тамақ емес, әлеуметтік қатынастардың көрінісі. «Ер қанаты – ат» деген халық мақалындағы жылқының қасиеті оның етіне, әсіресе қазысына да көшкен.

Екінші бір танымдық деңгей – атаудың «еттің өзі + өңдеу тәсілі» формуласы арқылы жасалуы. Сүр ет – осының айқын мысалы. Мұнда «сүрлеу», яғни етті тұздап, кептіріп, ұзақ уақыт сақтау технологиясы негізгі танымдық белгіге айналған. Бұл атаудың өзі көшпелілердің табиғатпен үндесіп, қыстың қамын жазда ойластырған даналығын, асты ысырап етпей, сақтай білген іскерлігін көрсетеді. Сонымен қатар, қуырдақ, сірне, бұқпа сияқты тағамдар да осы топқа жатады. «Жаубүйрек» (бүйректі іш майға орап, шоққа көміп пісіру) немесе «үлпершек» (жүректің ішіне дәмдеуіштер салып, майға орап пісірген тағам) сияқты атаулар ішкі мүшені ерекше дайындау әдісі арқылы жасалған, дала аспаздарының шеберлігін паш ететін тағамдар. Мұның бәрі «Ет – етке, сорпа – бетке» дейтін халықтың еттің қадірін білетін, оның әр мүшесін өз орнымен пайдалана алатын терең білімінен хабар береді.

Егер ет көшпендінің күш-қуаты мен материалдық байлығының көрінісі болса, сүт өнімдері, яғни «Ақ» – оның рухани тазалығының, пәктігінің, адал ниеті мен береке-бірлігінің белгісі. Қазақ дүниетанымында «Ақ» – тек сүттің түсін білдіретін сөз емес. Бұл – «ақ ниет», «ақ жол», «ақ бата» сияқты ұғымдармен астасып жатқан, адалдық, пәктік, молшылық, өмір, береке ұғымдарын біріктіретін іргелі мағына. «Ағы бардың бағы бар» деген мақал осы танымнан туған. Сондықтан қымыз, шұбат, айран, қатық, сары май, құрт, ірімшік, сүзбе, қаймақ, балқаймақ сияқты сүт тағамдарының атаулары ерекше жылылық пен киелілік мағынаға ие. Мәселен, қымыз (бие сүті) бен шұбат (түйе сүті) – тек шипалы сусын емес. Олар – тиісінше жылқылы

бай мен түйелі байдың, яғни әртүрлі шаруашылық типінің және аймақтық ерекшеліктің белгісі. Ілияс Есенберлиннің «Көшпенділер» трилогиясында хан ордасындағы жиындарда алтын кесемен қымыз ұсыну көріністері – мемлекеттің байлығы мен салтанатының белгісі ретінде суреттеледі. Ал құрттың атауы «құрғақ», «құрғату» сөзінен шыққан. Бұл атаудың өзі – көшпелі өмірде жаздың молшылығын қысқа сақтаудың ең тиімді технологиясының тілдегі көрінісі. Ол – жолға шыққанда алып жүретін тойымды азық, сусынға қосқанда езілетін тамақ.

Астық және ұн өнімдері – қазақтың отырықшылыққа бейімделе бастауымен ас-су мәдениетіне тереңірек енген, бірақ өзіндік киелі орны бар тағамдар тобы. «Нан» – қазақ үшін ас атасы, қасиетті, киелі ұғым. «Нан бар жерде, ән бар» деп, халық нанды тоқшылық пен берекенің бастауы санаған. «Нанды аяқ асты етпе», «нанның қиқымын тастама» деген тыйымдар осы қасиетті танымнан туған. Бұл топтағы ең айшықты тағам – бауырсақ. Оның атауының шығу тегіне қатысты бірнеше ғылыми болжам бар:

- 1) «бауырласу, бауырлар» сөзінен – бірлік пен ағайыншылдықтың, дастарқан басындағы татулықтың белгісі;
- 2) «бауыр» (ағза) – түсінің піскен бауырға ұқсастығы;
- 3) Ежелгі түркі тілдеріндегі «дөңгелек» мағынасын білдіретін түбірден.

Қай нұсқаны алсақ та, бауырсақтың тек тағам емес, үлкен философиялық мәнге ие екенін көреміз. Ол – қуаныштың, той-думанның белгісі. Сәбит Мұқановтың «Мөлдір махаббат» романында ауыл өмірінің көріністерінде дастарқанға ыстық бауырсақтың қойылуы үйге келген жылылық пен мейірімділіктің лебін сездіреді. Шелпек – жай ғана тағам емес, ол – ғұрыптық ас. Аруақтарға бағышталып, жұма күндері жеті шелпек пісіру – ислам дінімен ұштасқан ежелгі тәңірлік наным-сенімнің бүгінге жеткен көрінісі. Ал талқан, жент, көже сияқты тағамдар – тары, бидай сияқты дәнді дақылдарды өңдеу арқылы жасалатын, жоғары калориялы, сақтауға ыңғайлы, көшпелі тұрмысқа бейімделген азықтар. 1-кестеде негізгі шикізат бойынша аталған ұлттық тағамдардың танымдық-этнолингвистикалық негіздері көрсетілген.

Кесте 1. Негізгі шикізат бойынша аталған тағамдардың танымдық-этнолингвистикалық талдауы

Тағам атауы	Танымдық негізі (Атау қандай ойлау үдерісіне негізделген?)	Этнолингвистикалық сипаты (Атау ұлт мәдениеті туралы не айтады?)
Ет тағамдары		
Қазы	Шикізат көзін (жылқының ең кәделі мүшесін) атау	Әлеуметтік статус: Жылқы малының мәдениеттегі жоғары орнын, байлықты, мерей мен мәртебені білдіретін кәделі ас

Ұлттық тағам атауларының этнолингвистикалық сипаты мен танымдық...

Қарта	Шикізат көзін (жылқының ішкі мүшесін) атау	Сый-құрмет дәстүрі: Дастарқан сәнін келтіретін, қонаққа деген ерекше құрметті көрсететін ас
Сүт тағамдары		
Қымыз	Шикізат алынатын түлікті (бие) негізге ала отырып, өнімді атау	Ұлттық бірегейлік: Шипалы сусын ретіндегі халықтық медицина, қонақжайлылықтың белгісі, «Ақ» концептісі арқылы береке мен молшылықты білдіреді
Ірімшік	Дайын сүт өнімін өз атауымен атау.	Сүт өнімдерін өңдеу технологиясының дамығанын, отбасылық берекені, балаларға деген қамқорлықты көрсетеді
Астық, ұн өнімдері		
Тары көже	Тағамның негізгі компонентін (тары дәнін) көрсету	Егіншілік мәдениетімен байланыс, жеңіл ас, денсаулыққа пайдалы тағам туралы халықтық түсінік
Нан	Шикізаттан (ұннан) жасалған өнімнің жинақтаушы атауы	«Ас атасы» ретіндегі қасиетті мәні. Береке, ысырапқа жол бермеу сияқты этикалық нормалар жүйесін қалыптастырады

Егер тағам атауларының шикізатқа негізделген тобы халықтың «нені?» жейтінін, яғни материалдық әлемін көрсетсе, оның дайындалу, өңделу технологиясына байланысты қалыптасқан атаулар «қалай?» деген сұраққа жауап бере отырып, ұлттық танымның процессуалдық, іс-әрекетке негізделген болмысын ашып береді. Бұл когнитивтік модельде тағамның өзі емес, оны әкелген іс-қимыл, әрекет, яғни етістік, атаудың негізгі уәжіне айналады. Бұл – қазақ халқының әрбір істің мәнін оның орындалу барысымен өлшейтін даналығының тілдегі көрінісі.

Осы топтың ішіндегі ең жарқын әрі ғұрыптық мәні зор атау – қуырдақ. Оның атауы «қуыру» етістігінен тікелей туындаған. Алайда, бұл жай ғана табаға салып қуыра салған ет емес. Қуырдақ – үлкен оқиғаның бастамасы. Ол – «қыстың қамын жазда ойла» деген даналықпен соғым сойылған сәтте, сол соғымның алды, яғни ең алғашқы дәмі. Мұхтар Әуезовтің «Абай жолы» эпопеясында Құнанбай ауылының соғымға дайындығы, үлкен қазанның басындағы қарбалас пен сол сәтте пісірілген қуырдақтың иісі мен дәмі арқылы тұтас бір ауылдың тыныс-тіршілігі, бірлігі мен берекесі шебер суреттеледі. Қуырдақ – ұзаққа сақталатын сүр етке, қазы-қартаға айналатын молшылықтың алдындағы «шүкіршілік асы». Ол сол жерде соғымға көмектескен ағайын-туысқа, көрші-қолаңға таратылады. Бұл – еңбектің алғысы, қауымдастықтың көрінісі. «Соғымның алды – қуырдақ, арты – шұжық» деген сөз осы әрекеттің реттілігін білдірсе, «Қуырдақтың хабары болса, қуырмаштың да сабары болар» деген тіркес оның көпшілік асыға күтетін дәм екенін аңғартады.

Дайындау технологиясын білдіретін басқа да атаулар халықтың ас әзірлеудегі шеберлігі мен тапқырлығын көрсетеді. Мысалы, бұқпа – «бұқтыру» етістігінен шыққан. Бұл – етті (әсіресе жас төлдің етін) су

кұймай, өз сөлі мен буына баппен пісіру әдісі. Бұл технология еттің табиғи нәрін, жұмсақтығын сақтап қалуға бағытталған. Атауының өзі асығыстықты жаратпайтын, баяу отта, күтіммен дайындалатын тағам екенін сездіреді. Ал ұлттық бас тағам – еттің ажырамас бөлігі саналатын кеспе атауы «кесу» етістігіне негізделген. Бұл жерде қамырды жайып, оны жіңішкелеп кесудегі әйел адамның шеберлігі мен ептілігі тұтас бір тағам компонентінің атауына айналған. Сол сияқты, кей өңірде осы кеспені қолмен үзіп жасайтын тағамды «үзбе көже» деп атайды. Мұнда «кесу» мен «үзу» әрекеттерінің арасындағы айырмашылық тағамның атауын да ажыратып тұр. Ұннан жасалатын сұйық ботқа – быламық атауы «былғау», яғни үнемі араластырып отыру процесінен алынған. Егер араластырмаса, ұн түйіршіктеліп қалатындықтан, осы процесс тағамның ең маңызды дайындалу шарты болып, оның атауына негіз болған.

Бұл топтағы атаулардың ерекше бір қыры – олардың тек нақты бір тағамды ғана емес, тұтас бір ұзақ мерзімді іс-әрекетті білдіруі. Соғым – осының ең айқын мысалы. «Соғым» дегеніміз тек қысқа сақталған ет емес. Ол – күздің соңында мал таңдаудан бастап, оны сою, етін мүшелеу, ішек-қарнын тазалау, сүрлеу, қазы айналдыру, шұжық жасау сияқты барлық үдерісті қамтитын іс-шара. Сол сияқты, сүрлеу (етті тұздап, кептіру), қақтау (етті ыстап, кептіру), тарту (тарыны, бидайды диірменге тарту) сияқты атаулар да нақты бір іс-әрекеттің атауы бола отырып, қазақтың асты сақтау, өңдеу мәдениетінің тереңдігін көрсетеді.

2-кестеде атаудың негізі болған іс-әрекет (етістік), оның технологиялық мәні және этно-мәдени сипаты көрсетілген.

Кесте 2. Дайындау технологиясына негізделген тағам атаулары

Тағам атауы	Танымдық негізі (Атау қандай ойлау үдерісіне негізделген?)	Этнолингвистикалық сипаты (Атау ұлт мәдениеті туралы не айтады?)
Қуырдақ	Дайындау әрекетін («қуыру») тікелей атау	Соғымның басталуын білдіретін ғұрыптық ас. Қауымдастық пен алғыс айту мәдениетін көрсетеді
Бұқпа	Дайындау технологиясын («бұқтыру») атау	Астың нәрін сақтау, баппен пісіру мәдениетін, төл етінің қадірін білдіреді
Кеспе	Негізгі технологиялық әрекетті («кесу») атау	Күнделікті тұрмыстағы әйел шеберлігін, ұлттық бас тағамның маңыздылығын көрсетеді
Соғым	Тұтас бір іс-әрекеттер жиынтығын жалпылап атау	«Қыстың қамын жазда ойла» даналығы. Ұжымдық еңбек, стратегиялық жоспарлау
Сүрлеу (Сүр ет)	Сақтау технологиясын («сүрлеу») атау	Көшпелі өмір салтына бейімділік, тапқырлық және асты ысырап етпеу құндылығы
Жарма	Шикізатты өңдеу әрекетін («жару») атау	Дәнді дақылдарды өңдеу технологиясының қарапайымдылығы мен маңызын көрсетеді

Егер тағам атауларының алдыңғы топтары «неден жасалды?» және «қалай жасалды?» деген сұрақтарға жауабын көрсетсе, енді біз оның поэтикалық, бейнелі ойлау әлеміне қадам басамыз. Бұл топтағы атаулар –

халықтың байқампаздығының, қоршаған ортадағы заттар мен құбылыстар арасындағы ұқсастықты тани білетін тапқырлығының және талғамының жемісі. Адам санасы жаңа нәрсені өзіне бұрыннан таныс бейне арқылы қабылдап, атау береді. Бұл – тілдегі метафора мен метонимияның негізі. Мұнда тағамның дәмі де, шикізаты да емес, оның сыртқы келбеті, пішіні, түсі немесе көлемі атаудың басты уәжіне айналады.

Бұл танымдық модельді екі үлкен тармаққа бөліп қарастыруға болады: бірі – сипаттамалы (дескриптивті) атаулар, екіншісі – таза метафоралық атаулар.

Сипаттамалы атаулар тағамның сыртқы түрін тікелей, ешқандай астарсыз сипаттайтын сын есімдер арқылы жасалады. Мысалы, «жалпақ нан» атауы нанның жалпақ формасын, ал «домалақ нан» оның дөңгелек пішінін білдіреді. Сол сияқты, ішіне ет салып, асқазанға немесе бүйенге салып пісірілген тағамды оның жинақы, домалақ түріне қарап «жұмыр» деп атаған. Бұл сөздің өзі қазақ тілінде тек пішінді ғана емес, сонымен бірге тұтастық, мүсінділік, аяқталғандық деген мағыналарды да қамтиды.

Ал таза метафоралық атаулар – халықтың шығармашылық ой-қиялының анағұрлым жарқын көрінісі. Мұнда тағам мүлдем басқа салаға жататын заттың атауымен аталады. Бұл ұқсастық көбіне пішінге негізделеді.

Осындай атаулардың классикалық мысалы – «түймеш». Ұннан жасалған, пішіні киімнің дөңгелек «түймесіндей» кішкентай, әрі әдемі тағамды осылай атау – халықтың ұсақ нәрсеге дейін мән беретін байқампаздығын, дәлдігін көрсетеді. Бұл жерде ас пен киім-кешек мәдениеті арасында күтпеген жерден метафоралық байланыс орнатылып тұр.

Көшпелі тұрмыстың әсері ас-су атауларындағы метафоралардан айқын көрінеді. Мысалы, кей өңірде ұзыннан-ұзақ етіп кесілген қамырдан жасалған тағамды аттың «шылбырына» ұқсатып, «шылбыр кеспе» деп атаған. Бұл – қазақтың өміріндегі ең маңызды серігі – жылқыға қатысты заттың ас үйге ауысуы. Осы арқылы тағам атауы тек форманы білдіріп қоймай, тұтас бір өмір салтынан хабар беріп тұр.

Тағам атауларының төртінші тобы әлеуметтік-философиялық мәнге байланысты. Бұл топтағы атаулар тағамның өзін, оның дәмін, түсін немесе пішінін сипаттамайды. Олар тағамның қоғамдағы атқаратын қызметін, адамдар арасындағы қарым-қатынасты реттейді. Мұнда тағам – тек азық емес, құрмет пен міндеттің материалдық көрінісі. Бұл атаулардың танымдық негізі – метонимия, яғни тағамның өзін емес, оның қызметін, мақсатын немесе онымен байланысты оқиғаны атау арқылы тұтас бір құбылысты білдіру.

Осы топтың ішіндегі ең іргелі ұғым – сыбаға. Бұл сөздің астарында «үлес» немесе «тиесілі ас» деген қарапайым мағынадан әлдеқайда терең ұғым жатыр. Сыбаға – бұл материалдық ас қана емес, ол – сыйлы қартқа, алыстағы ағайынға, құда-жекжатқа, төркініне келген қызға арнайы сақталған кәделі мүше. Біреудің сыбағасын сақтау – сол адамды ұмытпау, оның орнының ойсырап тұрғанын сездіру, сыйластықтың белгісі. «Сыбағанды

сақтасаң, сыйлағаның», «Алыстағы ағайыннан, жақындағы көрші артық, сыбағасы болмаса» деген мақал-мәтелдер бұл ұғымның жай ғана ас емес, әлеуметтік парыз екенін дәлелдейді.

Қазақтың қонақжайлылығының бір белгісі – табақ тарту дәстүрі. Мұнда да атау тамақтың өзіне емес, оның кімге және қалай ұсынылатынына негізделген. Бас табақ, сый табақ, құда табақ, күйеу табақ, келін табақ, жастар табағы деген атаулардың әрқайсысы – тұтас бір жүйе. Табаққа салынатын әр мүшенің өз «орны» бар. Мәселен, ең сыйлы, ақсақалдарға арналған бас табаққа малдың басы мен жамбас сүйегінің салынуы – қонаққа деген ең жоғарғы құрметтің белгісі. Бас – иелік пен биліктің, жамбас – тұтастық пен тіректің белгісі. Ал құдаларға тартылатын табаққа төс салынуы – «төсіміздей ақ ниетімізбен келдік, арамыз ашық болсын» деген тілекті білдіреді. Күйеуге де төс тартылуы – оған деген құрметтің белгісі. Бұл дәстүрдің бұзылуы үлкен дауға, сыйластықтың бұзылуына әкелуі мүмкін болған.

Ғұрыптық мәні бар атаулардың ішінде ең киелісі – Наурыз көже. Бұл атау тағамның құрамынан гөрі, оның жасалатын уақытымен – Ұлыстың ұлы күні Наурызбен тығыз байланысты. Оның жеті түрлі дәмнен жасалуы – жеті дәм – жеті қазынаның, әлемнің жеті кереметінің, аптаның жеті күнінің символы. Бұл тағамды ішу арқылы адам табиғатпен бірге жаңарып, жаңа жылдан молшылық, тоқшылық, береке тілейді. «Наурыз көже – жыл басы» деген сөз оның жаңа өмірдің бастамасы екенін білдіреді. Бұл – ас арқылы жасалатын дұға, табиғат пен адамның үндестігінің символы.

Ұлттық бас тағамның «Бесбармақ» аталуы да осы топқа жатады. Көптеген зерттеушілер бұл тағамның ежелгі атауы жай ғана «ет» немесе «ет асу» болғанын айтады. Ал «Бесбармақ» атауы тағамды қолмен (бес бармақпен) жеу дәстүріне байланысты кейінірек қалыптасқан метонимиялық атау. Бұл атау, жаңа болса да, тағамның мәнін дәл ашып тұр: ол – үлкен, ортақ табактан қауымдасып, қолмен желінетін, адамдар арасындағы жақындықты, шен-шекпенсіз, шынайы қарым-қатынасты білдіретін ас. Бұл атаудың өзі қазақтың дастарқан басындағы қарапайымдылығы мен қауымшылдығын паш етеді.

Бұл топқа сонымен қатар «қонақасы» (қонаққа арнайы дайындалған ас), «ерулік» (жаңадан көшіп келген көршіге ескі тұрғындардың беретін дастарқаны, танысу мен қауымға қабылдау рәсімі), «бастаңғы» (үлкендер жоқта жастардың жиналып жасайтын сауық кешінің асы) сияқты атауларды да жатқызуға болады. Бұлардың барлығында атау тағамның өзіне емес, ол дайындалған әлеуметтік оқиғаға негізделген.

Бұл атаулар тобы қазақ халқы үшін тағамның тек биологиялық қажеттілік емес, қоғамдық қатынастардың ең маңызды тілі, мәдениеттің өзегі болғанын дәлелдейді. Ас арқылы қазақ сыйластығын, міндетін, парызын, қуанышын, қайғысын, тіпті ғалам туралы философиялық көзқарасын білдірген.

Қорытынды

Жүргізілген зерттеу қазақ ұлттық тағам атауларының тек лексикалық қордың бір бөлігі емес, сонымен қатар халықтың болмысын, табиғатпен және қоғаммен қарым-қатынасын, құндылықтар жүйесін тұтастай көрсететін көпқабатты мәдени-танымдық жүйе екендігін дәлелдеді. Атаулар жүйесін талдау барысында қазақы дүниетанымның бір-бірімен тығыз байланысты бірнеше іргелі қағидасы айқындалды.

Біріншіден, практикалық қажеттілік пен киеліліктің үндестігі байқалады. Бір жағынан, сүр ет, қуырдақ, құрт сияқты атаулар көшпелі өмір салтының қатал талаптарына бейімделуден туған, асты сақтау мен өндеудің озық технологиясын білдіретін прагматикалық танымның жемісі. Екінші жағынан, «Ақ» концептісінің пәктік пен берекені, «Нанның» ас атасы ретіндегі қасиеті, «Наурыз көженің» космогониялық мәні тағамның физиологиялық қажеттіліктен әлдеқайда жоғары тұрғанын, оның рухани әлеммен, ғұрыптық санамен біте қайнасып жатқанын көрсетеді. Қазақ танымында тіршілік үшін маңызды нәрсенің бәрі киелі.

Екіншіден, тағам атаулары жеке тұлға мен қауымның арақатынасын айшықтайды. Сыбаға, табақ тарту, ерулік, қонақасы сияқты атаулар тағамның жеке ас емес, ең алдымен әлеуметтік байланысты орнатушы, нығайтушы және реттеуші институт екенін көрсетеді. Бұл атаулар тамақтың өзін емес, оның әлеуметтік қызметін атай отырып, қазақ қоғамының ұжымдық сипатын, сыйластық пен парызға негізделген этикалық нормаларын паш етеді.

Үшіншіден, атаулар жүйесі нақтылықтан абстрактілікке қарай өрлейтін танымдық эволюцияны көрсетеді. Атау беру логикасы малдың нақты мүшесін немесе іс-әрекетті атау сияқты қарапайым деңгейден басталып, әлеуметтік міндетті білдіретін күрделі абстрактілі ұғымдарға дейін дамиды. Бұл тілдің тек шындықты бейнелеп қана қоймай, сол шындықты құрылымдап, күрделі әлеуметтік және философиялық жүйе құратынының дәлелі.

Осылайша, ұлттық тағам атауларын этнолингвистикалық және когнитивтік тұрғыдан саралау – ұлттың рухы мен ойлау жүйесінің тереңіне бойлауға мүмкіндік беретін маңызды бағыт. Жаһандану дәуірінде ұлттық ас-су мәдениеті өзгеріске ұшырап жатқан кезде, осы атаулардың астарындағы тарихи-мәдени ақпаратты сақтап, оның мәнін түсіну – ұлттық бірегейлікті сақтаудың маңызды шарты болып табылады.

ӘДЕБИЕТ

[1] Сапарова Р. А. Ұлттық құндылықтар әлемінде // А.Қ. Құсайынов атындағы Еуразия гуманитарлық институтының 30 жылдығына арналған «ҒЫЛЫМ ЖӘНЕ ЖАҢА ҰРПАҚ – 2025» атты студенттер мен магистранттардың халықаралық ғылыми конференциясының материалдары. – 2025. – Б. 74-76.

[2] Нұрлыбек Е. Ұлттық құндылықтарымызды сақтау – ұлттық бірегейліктің негізі // «Мәдени мұра». – 2023. – Т. 102. – №. 3. – Б. 19-32.

[3] Әліпбекова С. Д. Қазақ салт-дәстүрлерінің теориялық негіздері // Студенттер мен жас ғалымдардың «Ғылым және білім – 2018» XIII Халықаралық ғылыми конференциясы. – 2018. – Б. 7160-7164.

[4] Қайдар Ә. Қазақ тілінің өзекті мәселелері. – Алматы: Ана тілі, 1998. – 288 б.

[5] Манкеева Ж. А. Қазақ тіліндегі этномәдени атаулардың танымдық негіздері // Алматы: Жібек жолы. – 2008. – Т. 356. – Б. 7-8.

[6] Кенжеахметұлы С. Қазақтың салт-дәстүрлері мен әдет-ғұрыптары. – Алматы: Атамұра, 2010. – 384 б.

[7] Төлегенова М. Қазақ және түрік тілдеріндегі сүт негізді өнім атауларының этнолингвистикалық сипаты // Tehlikedeki Diller Dergisi. – 2022. – Т. 12. – №. 20. – Б. 65-86.

[8] Булекбаева Л. А. Қазақ ет тағамдарының символдық мәні // Qazaqtaný. – 2020. – С. 43.

[9] Алимбай Н. Қазақтың ежелгі ас-тағам жүйесінің тарихи этнографиясы (XVIII–Советтік кезеңнің алғашқы онжылдығы) // Отан тарихы. – 2024. – Т. 27. – №. 4. – Б. 829-870.

[10] Сабыр М. Б. Наименования продуктов питания в письменных памятниках средневековья и их лингвокультурное поле в казахском языке // «Абылай хан атындағы ҚазХҚжәнеӘТУ Хабаршысы Филология ғылымдары сериясы. – 2024. – Т. 75. – №. 4.

[11] Tausogarova A. Kazakh Gluttonous Discourse analysis of ‘Bas Tartu’ & ‘Tabak Tartu’: Conceptual Image and Institutional Function // Eurasian Journal of Applied Linguistics. – 2024. – Т. 10. – №. 1. – Pp. 127-138.

[12] Issabekova G. Teaching the Linguistic Aspects of Ethnocultural Units Employing Comparative-Historical Method // Eurasian Journal of Applied Linguistics. – 2024. – Т. 10. – №. 3. – Pp. 33-46.

[13] Jakypbekova M. Cognitive Characteristics of Ethnographisms Related to Material Culture (Based on Ethnographic Poems of Ilyas Zhansugurov) // Eurasian Journal of Applied Linguistics. – 2025. – Т. 11. – №. 2. – Pp. 109-121.

[14] Bissenbayeva M. Historically-cognitive stratum of ethnocultural lexis (on example of the Kazakh language) // Opción: Revista de Ciencias Humanas y Sociales. – 2018. – №. 15. – Pp. 375-397.

REFERENCES

[1] Saparova R. A. Ul'ttyk kundylyktar aleminde [In the world of national values] // A.K. Kusayynov atyndagy Euraziya gumanitarlyk institutynyn 30 zhyldygyna arналган «GYLYM ZhANE ZhANA URPAK – 2025» atty studentter men magistranttardyn khalykaralyk gylymi konferentsiyasynyn materialdary. – 2025. – Б. 74-76. [in Kaz.]

[2] Nurlybek E. Ul'ttyk kundylyktarymyzdy saktau – ul'ttyk biregeyliktin

negizi [Preserving our national values is the basis of national identity] // «Madeni mura». – 2023. – Т. 102. – №. 3. – Б. 19-32. [in Kaz.]

[3] Alipbekova S. D. Kazak salt-dasturlerinin teoriyalyk negizderi [Theoretical foundations of Kazakh traditions] // Studentter men zhas galymdardyn «Gylym zhane bilim – 2018» XIII Khalykaralyk gylymi konferentsiyasy. – 2018. – Б. 7160-7164. [in Kaz.]

[4] Kaydar A. Kazak tilinin ozekti maseleleri [Actual problems of the Kazakh language]. – Almaty: Ana tili, 1998. – 288 b. [in Kaz.]

[5] Mankeeva Zh. A. Kazak tilindegi etnomadeni ataulardyn tanymdyk negizderi [Cognitive foundations of ethno-cultural names in the Kazakh language]. – Almaty: Zhibek zholy, 2008. – Т. 356. – Б. 7-8. [in Kaz.]

[6] Kenzheakhmetuly S. Kazaktyn salt-dasturleri men adet-guryptary [Traditions and customs of the Kazakh people]. – Almaty: Atamura. – 384 b. [in Kaz.]

[7] Tolegenova M. Kazak zhane turik tilderindegi sut negizdi onim ataularynyn etnolingvistikalik sipaty [Ethnolinguistic nature of milk-based product names in Kazakh and Turkish languages] // Tehlikedeki Diller Dergisi. – 2022. – Т. 12. – №. 20. – Б. 65-86. [in Kaz.]

[8] Bulekbaeva L. A. Kazak et tagamdarynyn simvoldyk mani [Symbolic meaning of Kazakh meat dishes] // Qazaqtaný. – 2020. – Б. 43. [in Kaz.]

[9] Alimbay N. Kazaktyn ezhelgi as-tagam zhuyesinin tarikhii etnografiyasý (XVIII–Sovettik kezenniң algashky onzhyldygy) [Historical ethnography of the ancient Kazakh food system (XVIII-the first decade of the Soviet period)] // Otan tarikhyy. – 2024. – Т. 27. – №. 4. – Б. 829-870. [in Kaz.]

[10] Sabyr M. B. Naimenovaniya produktov pitaniya v pis'mennykh pamyatnikakh srednevekov'ya i ikh lingvokul'turnoe pole v kazakhskom yazyke [Names of Food Products in Medieval Written Monuments and Their Linguocultural Field in the Kazakh Language] // «Abylay khan atyndagy KazKhKzhaneATU Khabarshysy Filologiya gylymdary seriyasy. – 2024. – Т. 75. – №. 4. [in Rus.]

[11] Taussoyarova A. Kazakh Gluttonous Discourse analysis of 'Bas Tartu' & 'Tabak Tartu': Conceptual Image and Institutional Function // Eurasian Journal of Applied Linguistics. – 2024. – Т. 10. – №. 1. – Pp. 127-138.

[12] Issabekova G. Teaching the Linguistic Aspects of Ethnocultural Units Employing Comparative-Historical Method // Eurasian Journal of Applied Linguistics. – 2024. – Т. 10. – №. 3. – Pp. 33-46.

[13] Jakypbekova M. Cognitive Characteristics of Ethnographisms Related to Material Culture (Based on Ethnographic Poems of Ilyas Zhansugurov) // Eurasian Journal of Applied Linguistics. – 2025. – Т. 11. – №. 2. – Pp. 109-121.

[14] Bissenbayeva M. Historically-cognitive stratum of ethnocultural lexis (on example of the Kazakh language) // Opción: Revista de Ciencias Humanas y Sociales. – 2018. – №. 15. – Pp. 375-397.

ЭТНОЛИНГВИСТИЧЕСКИЙ ХАРАКТЕР И ПОЗНАВАТЕЛЬНАЯ ОСНОВА НАЗВАНИЙ НАЦИОНАЛЬНЫХ БЛЮД

*Бошен А.Н.¹, Салқынбай А.Б.²

*^{1,2} Казахский национальный университет им. аль-Фараби
Алматы, Казахстан

Аннотация. Данное исследование рассматривает названия национальных блюд казахского народа не только как бытовую лексику, но и как отражение мировоззрения, исторического опыта и культуры целого народа. Целью работы является выявление этнолингвистических и когнитивных основ названий национальных блюд, а также определение их места в языковом сознании и в сохранении национальной идентичности. Исследование проводилось по четырём основным направлениям: 1) названия блюд, основанные на основном сырье; 2) названия, связанные со способом приготовления или обработки; 3) названия, отражающие форму и цвет блюда; 4) названия, выражающие социальную и обрядовую функцию пищи. Для каждой группы были проанализированы семантические мотивы, историко-культурные основания и символические значения на конкретных примерах. В методологическом плане комплексно использовались описательный, этнолингвистический и когнитивный методы анализа. Описательный метод позволил систематизировать наименования, этнолингвистический метод – раскрыть их культурное значение, а когнитивный метод – показать роль таких мыслительных моделей, как метафора и метонимия. Полученные результаты показали, что названия национальных блюд являются не просто наименованиями продуктов питания, а культурным кодом, регулирующим социальные отношения и отражающим нормы статуса и уважения. Так, названия «сыбаға», «табақ тарту» выражают социальный статус и нормы почтения, тогда как «қазы», «қымыз» соотносятся с такими культурными концептами, как богатство, изобилие и единство. Наименование «Наурыз көже» отражает космогонические представления народа, веру в обновление и достаток. Ценность исследования заключается в рассмотрении названий национальных блюд не только как языковых единиц, но и как отражения коллективного сознания и социальной системы. Полученные выводы в научном плане способствуют осмыслению этнокультурного кода казахского народа, а в практическом — вносят вклад в сохранение, возрождение и популяризацию национального наследия.

Ключевые слова: национальная еда, названия блюд, этнолингвистика, когнитивная лингвистика, культурный концепт, метафора, метонимия, символическое значение, социальное функционирование, национальная идентичность

THE ETHNOLINGUISTIC NATURE AND COGNITIVE BASIS OF NATIONAL DISHES

* Boshen A. N. ¹, Salkynbay A. B. ²

^{*1,2} al-Farabi Kazakh National University, Almaty, Kazakhstan

Abstract. This study examines the national names of Kazakh dishes not only as everyday vocabulary, but also as a reflection of the worldview, historical experience, and culture of the nation as a whole. The goal of the study is to identify the ethnolinguistic and cognitive foundations of national dish names and determine their place in the linguistic consciousness and the preservation of national identity. The study was conducted in four main areas: 1) names based on the main raw material of food names; 2) names related to the method of cooking or processing; 3) names related to the shape and color of food; 4) names representing the social and ritual function of food. The semantic motives, historical and cultural contexts, and symbolic meanings of names in each group were differentiated using specific examples. The study employed descriptive, ethnolinguistic, and cognitive analysis methods. The descriptive method allowed us to systematize the names, the ethnolinguistic method to reveal their cultural essence, and the cognitive method to show the role of thinking models such as metaphor and metonymy. The results showed that national food names are not just food names, but a cultural code that regulates social relations and determines status and respect. For example, the names “sybaga” and “tabak tartu” represent norms of social status and respect, while the names “kazy” and “kumis” are associated with cultural concepts such as wealth, prosperity, and unity. The name “Nauryz kozhe” reflects the people’s cosmogonic understanding, their belief in renewal and abundance. The value of this research lies in the fact that the national names of food products are examined not only as linguistic data but also as a reflection of collective consciousness and the social system. The results obtained contribute to the scientific recognition of the ethnocultural code of the Kazakh people, and in practice, to the preservation, modernization, and promotion of the national heritage.

Keywords: national food, dish names, ethnolinguistics, cognitive linguistics, cultural concept, metaphor, metonymy, symbolic meaning, social functioning, national identity

Мақала түсті / Статъя поступила / Received: 28.08.2025.

Жариялауға қабылданды / Принята к публикации / Accepted: 26.03.2026.

Авторлар туралы мәлімет:

Бөшен Айжан Нұрланқызы – PhD докторант, әл-Фараби атындағы Қазақ ұлттық университеті, Алматы, Қазақстан, e-mail: aizhan.boshen@gmail.com, <https://orcid.org/0009-0004-4936-6879>

Салқынбай Анар Бекмырзақызы – филология ғылымдарының докторы, профессор, Әл-Фараби атындағы Қазақ ұлттық университеті, Алматы, Қазақстан, e-mail: asalkbek@gmail.com, <https://orcid.org/0000-0003-2334-7499>

Информация об авторах:

Бөшен Айжан Нурлановна – докторант PhD, Казахский национальный университет им. Аль-Фараби, Алматы, Казахстан, e-mail: aizhan.boshen@gmail.com, <https://orcid.org/0009-0004-4936-6879>

Салқынбай Анар Бекмырзаевна – доктор филологических наук, профессор, Казахский национальный университет им. аль-Фараби, Алматы, Казахстан, e-mail: asalkbek@gmail.com, <https://orcid.org/0000-0003-2334-7499>

Information about the authors:

Boshen Aizhan Nurlanovna – PhD student, al-Farabi Kazakh National University, Almaty, Kazakhstan, e-mail: aizhan.boshen@gmail.com, <https://orcid.org/0009-0004-4936-6879>

Salkynbay Anar Bekmyrzaevna – Doctor of Philology, Professor, Al-Farabi Kazakh National University, Almaty, Kazakhstan, e-mail: asalkbek@gmail.com, <https://orcid.org/0000-0003-2334-7499>