

15 дәріс. Қазақтардың тамақтану жүйесінің өзгеруі. Ыдыс-аяқ және аспаптар. (2 сағат).

Мақсаты: студенттерге қазақтардың тамақтану жүйесінің өзгеруі туралы оқытып-үйрету болып табылады.

Дәріс жоспары:

1. Қазақтардың тамақтану жүйесінің өзгеруі
2. Ыдыс-аяқ және аспаптар

Кілт сөздер: этнос, ұлт, этнография, салт-дәстүр, баспана, киім, тағам.

Отырықшы халықпен, жер өңдеуші орталықтар Орта Азия, Шығыс Түркістан, Иран, Ресей, Қытаймен өзара байланыс, айырбас және тасымал сауда, XVIII ғ. ортасынан басталған қазақ-орыс саудасының үздіксіз өсуі сияқты тенденциялар дәнді дақылдардың, ұнның, май, қант және т.б. өнімдердің қазақ арасында таралуына себеп болды. Сонымен қатар, қазақтардың дәстүрлі тамақтану жүйесіне Ресейдің европалық бөлігінен Қазақстанға шаруалардың қоныс аудару қозғалысы да өз әсерін тигізді. Солтүстік және Шығыс Қазақстандағы орыстар мен қоныс аударып келген шаруалардың негізгі кәсіптері дәнді дақылдар (бидай, арпа, сұлы), бау-бақша өсіру, ірі қара мал, шошқа, үй құстары мен ара бағу болды. Оңтүстік Қазақстан қазақтарының тамақтану жүйесіне Жетісу жеріне қоныс аударып келген дүнген және ұйғыр халықтарының әсері үлкен болды. Шектеуші факторлардың ролі, яғни діни тыйымдар, дәстүрлі тағамды қалау мен “бөтен” тағам түрлеріне байланысты қалыптасқан пікірлерлер де тамақтану жүйесіне өз әсерін тигізді.

XIX ғ. басында Оңтүстік Қазақстанның кейбір аудандарында қазақтар бақша өсірді. Олар қауын, қарбыз өсіруді білді. Алайда, бұл кезеңде бақша өсіру кең қанат жаймады, оның өнімдері тамақтануда маңызды орын алмады.

Бидайды қол диірменнен өткізіп ұн жасады. Біртіндеп орыстармен мәдени-экономикалық қарым-қатынастың нығаюына байланысты қазақтар арасында бидай ұны көптеп тарай бастады. Сонымен қатар, өзбек, қарақалпақ және түркімен халқының әсер етуімен қазақтар бау, бақша өсіру, оның ішінде картоп, қияр, пияз, қызылша, сәбіз өсіру тарай бастады. XIX ғ. 90 жылдарынан бастап Манғышлақ қазақтары орыс, түркімен халықтарымен араласу барысында қияр, қауын, асқабақ, қарбыз өсіре бастады.

Х. Арғынбаев Шығыс Қазақстан қазақтарында XIX ғ. соңында бау-бақша өсіру кең етек алғанын жазады. Л. Чермак осы кезеңде Шу өзені бойында отырған қазақтар қауын мен қарбызды жаппай тамаққа қолданып отырғанын айтады.

Бұның барлығы қазақ халқының тамақтану жүйесінде өзгерістер әкелді. Дәстүрлі ет пен сүт тағамдарымен қатар, ұн және өсімдік тағамдары қолданыла бастады. Бауырсақ пен ашытылмаған шелпекпен қатар, екі табамен көмкеріліп, ыстық күлдің арасына салынып пісірілетін нанның түрлері (таба нан) пайда болды, ал қалың қылып пісіргенін бәтер деп атайды.

Орыстармен көршілес отырған қазақтар қамыр ашытуды үйренді. Олармен етене араласқан қазақтарда нанды ашытқымен ашытып, орыс пешіне пісірді. Ол нанды бөлке нан және қалаш деп атады. Қарт адамдарға арнап орыстың «блинныйна» ұқсас жұқа нан пісірді. Ашытылмаған қамырдан кеспе кесіп, оны сүтке немесе еттің сорпасына салып пісіретін болды, бауырсақ жасап, етке тұздық жасауды үйренді.

Башқұрттарда, татарларда, ноғайларда пісіретіндей құймақ пісірді. XIX ғасырдың аяғы XX ғасырдың басында қазақтар орыс диірмендеріне бидайларын тартқызатын, кейіннен өздерінде де орыстардікіне ұқсас диірмендер пайда болды. Өзен, көл бойында отырған қазақтар балықты қамырға салып пісіруді үйреніп, оны “бәліш” деп атады.

Осы кезеңде жәрмеңкелік сауданың және жер шаруашылығының дамуына байланысты, енді қазақтар нанды, астықты жәрмеңкелерден сатып алатын болды. 1887 жылғы Семей әскери губернаторының есебі бойынша, Шығыс Қазақстан қазақтары 457416 пұт нан сатып алған.

Бидай ұнынан қазақтар тамақтың әр түрін жасады. Бірінші ұнды кебегінен айыру үшін елеуіштен өткізді. Еленген ұн орыстың “сеяный” немесе “сеянка” деген сөзінен “сеңке” деп аталды.

Сауданың дамуымен қатар қазақ даласына қант, мәнпәси, кірпіш шай, кептірілген және жаңа піскен жеміс-жидек жәрмеңкелерден әкелініп, кеңінен тарай бастады. Бай қазақтар шәйді самаурынға қайнатуды үйренді. Шәйді кішкене шәйнекке шығарып оны ақ шәйнек дейтін.

Қантты жиі қолдана бастады, оны қоспаға да қосатын болды. Көршілес орыс ауылдарынан бал сатып алатын болды.

XIX ғасырдың аяғынан бастап қазақтар картоп, сарымсақ, пияз, бұрыш, кияр, қарбыз, дін сияқты бақша өсімдіктерін тағамға қолдана бастады.

Қазан төңкерісінен кейінгі кезеңде қазақ халқының тағамдану жүйесі көптеген өзгерістерге ұшырады. Күштеп ұжымдастыру және тәркілеу, тың және тыңайған жерлерді игеру сияқты сол кездегі болған саяси жағдайлар оның тағамдану жүйесіне де әсерін тигізді. 1930 жж. ортасынан бастап тамақ өнеркәсібі орындары - ет комбинаттары, балық өнеркәсіптері, мақта тазалау зауыттары, диірмендер, сүт зауыттары салына бастады. Онда өндірілген өнімдер біртіндеп жергілікті халық арасына тарала бастады. Сонымен қатар, Қазақстан территориясына неміс, поляк, кәріс, қырым татарлары, қарачайлықтар, ингуштар, шешендер сияқты ұлттардың қоныс аударылуы, екінші дүниежүзілік соғыс кезіндегі Ресейдің еуропалық бөлігіндегі халқының Қазақстанға эвакуациялануы да қазақ халқының тамақтану жүйесіне үлкен әсерін тигізді.

Кеңес дәуірі кезеңінде қазақтардың тағамдану рационында ұннан жасалған тағамдар түрі көбейе түсті. 1950-1960 жж. жаңадан құрылған совхоздар мен колхоздардың көбі астық өсіру бағытында болды. Қазақ әйелдері орыс пештерінде (нан пеш) ашытып нан пісірумен қатар, құймақ, бәліш (пирог), жұқа құймақ (блин) және т.б. пісір. Пештер үйдің ішінде (асүйде) және есіктің алдында болды. Оңтүстік Қазақстанның аудандарында нан пештермен қатар есіктің алдында жұқа нан пісіретін тандырлар болды.

Көптеген колхоздар мен совхоздарда орталықтандырылған наубайханалар салынып, кейбір отбасылар нанды дүкендерден алатын болды. Дәстүрлі кеспемен қатар қазақтар енді вермишель, макаронды қолданатын болды.

Оңтүстік облыстардағы қазақтардың тамақтану жүйесіне өзбек, ұйғыр және корей асханаларының, орыс және украин асханаларының батыс, солтүстік, орталық және шығыс облыстардың тұрғындарының тамақтану жүйесіне тигізген әсері зор болды. Мәселен, орыс, украин отбасыларымен араласқан қазақ әйелдері әр түрлі сорпалар, борщ, түшпара жасауды үйренді, сондай-ақ, әсіресе, Оңтүстік Қазақстанда өзбек, ұйғыр (палау, манти, лағман) тағамдарын жасай бастады.

Қазақ ауылдарында аралас некелер көптеп кездесті. Мәселен, қазақ жігіттерінің орыс, украин, неміс, молдаван қыздарына үйленуі сол отбасылардағы тағам түрлерінің өзгерісіне септігін тигізді.

Күріштен етке қосып палау жасайтын болды. “Палаудың” пайда болған ортасы мен таралуы Алдыңғы және Орта Азия, Оңтүстік Азияның солтүсік ширегі, Кавказдың оңтүстік-шығыс бөлігі болса керек. Палау әзірлеудің жоғарыда аталған жерлердегі тәсілін еуразиялық көшпелілер – алтайлықтар, қалмақ, тыва, моңғолдар мен солтүстік, шығыс және оңтүстік-шығыс қазақтары әлі де білмейді. Тек өзбек халқымен көршілес отырған оңтүстік аудандарда қазақтар палау дайындаудың негізгі тәсілдерін игерген.

Көптеген аудандарда бау-бақша (огород) өсіру (қоғамдық және жеке) кең етек алды. Соған байланысты қазақ отбасының рационында картоп, қызанақ, қияр, пияз, сәбіз, капуста және т.б. көптеп қолданылды. Көкөністерді енді ет, қуырдақ сияқты ұлттық тағамдарға да қолданды. Солтүстік, Оңтүстік және Шығыс Қазақстан қазақтары қияр мен қызанақты қысқа арнап тұздап алатын болды.

Оңтүстік Қазақстанда күзде қауын мен қарбыз көптеп қолданылды, тіпті оны кептіріп (қауын қақ) те алатын болды. Мұндағылардың көбінде бақтары мен жүзім өсіретін баулары болды. Оның өнімдерін тағамға пайдаланды. Бұған дейін тек ауқаттылар ғана ала алатын кондитерлік (кәмпит, печенье, тосап, қойытылған сүт, бал), бакалея (әр түрлі жармалар, макарон, вермишель), гастронимдық (консервлер, шұжықтар, сыр) өнімдерді енді әр бір үйдің дастарханынан көруге болды.

Кеңес өкіметі тұсында ауылдарда құс өсіру (тауық, үйрек, қаз және күрке-тауық) қолға алынды. Олардың өнімдерін (жұмыртқа, ет) тамаққа кеңінен қолдана бастады.

Қоғамдық тамақтану орындарының (совхоздық орталық мекемесіндегі, мектеп-интернаттардағы, бала-бақшалардағы, әскери бөлімдердегі, оқу орындарындағы, қоғамдық өндіріс орындарындағы асханалардың) ролі өсе түсті. Қалалық жерлердегі асханаларда барлық жастағы адамдар (ер адамдар, әйелдер және жоғары сынып оқушылары) тамақтана бастады.

Осылайша, Ресей империясы құрамындағы және Кеңес дәуірі кезеңінде қазақ халқының тағамы, ыдыс-аяғы мен күнделікті тұрмыстағы қолданатын заттары да өзгеріске ұшырады.

Ыдыс-аяқ және аспаптар.

Самоварлардың, мысты және фарфор шәугімдерінің, кесе, тостағандардың таралуы; ағаш және теріден жасалған ыдыс-аяқтардың беделді болып есептелген фабрика ыдыстарымен алмастырылуы. Кеңес дәуіріндегі дәстүрлі тамақтану жүйесіндегі өзгерістер. Социализм құру дәуіріндегі әлеуметтік-экономикалық реформалар. Ауыл халқын ұжымдастыру, қазақ халқын отырықшыландыру. 1930 жж. ортасындағы тамақ өнеркәсібі орындарының : еткомбинаттары, балық өнеркәсіптері, мақта тазалау зауыттары, дирмендердің, сүт зауыттарының құрылыстары. Осы өндірілген өнімдердің біртіндеп жергілікті халық арасына енгізілуі. Қазақстан территориясына неміс, поляк, кәріс, қырым татарлары, қарачайлықтар, ингуштар, шешендер сияқты ұлттардың қоныс аударылуы. Екінші дүниежүзілік соғыс кезіндегі Ресейдің европалық бөлігіндегі халқының Қазақстанға эвакуациялануы. Ұлы Отан соғысы жылдарындағы этника аралық

байланыстардың күшеюі, олардың жергілікті халықтың тамақтану жүйесіне тигізген ықпалы. Тамақ өнеркәсібінің одан әрі дамуы, (Алматы, Қарағанды) кондитер фабрикаларының, май шайқау зауыттарының (Шымкент, Түркістан), макорон фабрикасының (Петропавл), шай фабрикасының (Алматы).

Консервлеу, қант, ұн өнеркәсібінің айтарлықтай жетілдірілуі. 1950 жж. ауылшаруашылық өнімдерін (май, сүт, жұмыртқа, картоп т.б.) халықтың тұтынуын көбейту үшін тамақ өнеркәсібіне аударылған негізгі қаржы. Тың және тыңайған жерлерді игеру. Ауылшаруашылық өндірістегі совхоздардың ролінің өсуі. Қоғамдық тамақтану орындарының (совхоздық орталық мекемесіндегі, мектеп-интернаттардағы, бала- бақшалардағы, әскери бөлімдердегі, оқу орындарындағы, қоғамдық өндіріс орындарындағы асханалардың) ролінің өсуі. Полиэтникалық Қазақстан халықтарының тамақтану жүйесінің өзара байытылуы (жетілдірілуі). Оңтүстік облыстардағы қазақтардың тамақтану жүйесіне өзбек, ұйғыр және корей асханаларының ықпалы. Орыс және украин асханаларының батыс, солтүстік, орталық және шығыс облыстардың тұрғындарының тамақтану жүйесіне тигізген әсері. Шетелдік және экзотикалық асхана ресторандарының таралуы; европалық, азиаттық, американдық және т.б. асханалармен танысу. Дәстүрлі стереотиптер мен әдеп-ғұрып сферасында болған өзгерістер: мәртебелі астар құрамына жат этникалық тағамдардың енгізілуі; қоғамдық астарда жыныстық жастың принциптердің әлсіреуінің байқалуы.

Ыдыс-аяқ және аспаптар ыдыс-аяқ және аспап даярлау материалдары: тері, ағаш, шым, металл, үй жануарларының сүйектері. Қызметі, сыйымдылығы және формасы әртүрлі болып келетін тері ыдыстар- көнек, саба, сүйретпе, жанторсық. Кейде сүйекпен, күміспен безендірілген әртүрлі көлемді, формалы ағаш сүт шелектер, күбілер, піспек табақтар, қымыз құятын ожау, шөміштер. Ағаштан, теріден, жүннен жасалған тостағандарға арналған әртүрлі қаптар (кесеқап, аяққап). Шыны шамға, пышақ, шайнек, подносқа арналған қаптар. Келісапты ағаш келілер. Жәрменкелерде сатылатын металл ыдыстар: темір ошағы (мосысы) бар шойын қазан, мыс шайнектер, самаурындар, қырғыштар. Жарма, тұз және т.б. заттарға арналған қаптардың, ат басынан, бұзау, құлын терісінен жасалатын дорбалардың және де тұқым, ұн сақтауға арналған жүннен жасалған шаруашылық қаптардың қолданылуы.

Арнайы киізден тігілген бет жағы өрнектелген аяқ-қаптарда көш кезінде ыдыс-аяқты сақтады.

Сүрі ет пен сары май ағаштан жасалған жәшіктер кебежелерде сақталды. Май мен қоспаны қарынға сақтады. Малды соя салысымен қарынын тұзды суға салып түнге қалдыратын, сыртындағы түгін қырып, үрлеп көлеңке жерге кептіруге қоятын.

Қымыз, іркітті сақтау үшін жылқы терісінен саба жасады. Байларда кейде 35-40 шелектік сабалар болды.

Қымыз құятын тағы “жан торсық” және “сүйретпе” деген түрлері болды. Сүйретпеге 3-4 шелек сыйса, жан торсыққа бірнеше литр ғана сыйатын.

Сонымен қатар теріден сауынға арналған шәйнекке ұқсас шелектер жасады. Оны көнек деп атады. Қымызды алып жүру үшін ешкінің бүтін терісінен “мес” жасады.

Ағаштан қымыз құюға арналған тегене, ет салуға астау, табақ сияқты ыдыстар жасалынды.

Сұйық тағамдар үшін аяқ, шара аяқ, сапты аяқ жасалынды. Сұйық тағамды ожау немесе шөмішпен құйды. Бұл ыдыстардың сырты ою-өрнекпен әшекейленді. Қымыз ішу үшін қайыңнан жасалған тостағандар жасалды.

Сонымен бірге ағаштан қасық, май шелек, күбі, шелек, келі және т.б. ыдыстар жасады. Металдан жасалған ыдыстардың ішінде ең көп тарағаны қазан еді. Ең үлкен қазанды “тай қазан” немесе “тай жүзетін қазан” деп атады. Тай қазанды қоятын ошақты тай ошақ деп атады.

Қазақ халқының ыдыс-аяқтарының ішіндегі күнделікті тұрмыста өзіндік орны бар түрі – келі. Келі дегеніміз – бидай, тары сияқты дақылдарды түюге, ақтауға арналған құрал. Келіні жуан және қатты тұтас ағаштан үңгіп, ойып жасайтын болған. Орнықты болуы үшін түп жағын қалың қалдырады. Түбінен жоғары 10-15 сантиметрдей жерінен бунақтап ойып, жоғарғы жағын қиғаштап сәл жішкертіп бел жасайды. Кейбір жерлерде сол ойған жердің ағашын тұтас қалдырып, ұстайтын тұтқа қалдырады. Ішін әбден үңгіп болғаннан кейін тегістеу үшін және ағаш шайырланып қатаюы үшін отпен қариды. Келінің биіктегі 70-80, диаметрі 30 сантиметрдей болады.

Тарыны түю үшін *келсап* (келісап) керек. Оны ұзындығы 1 метрдей, диаметрі 15 сантиметрдей жұмыр ағаштан жасайды. Түйгенде келінің жиегі қолға тимейтіндей етіп орта тұсынан екі қолмен ұстайтындай ойып жұмырлайды.

«Жақсы келін келі, жаман келін келсап» мәтелі айтып тұрғандай келі-келсап бағзыда ұзатылған қыз жасауындағы мүліктің ішіндегі маңыздысы саналған. Өйткені, халық наным-сенімінен туындаған әдет-ғұрыпқа байланысты құбылыс екендігі даусыз.

XIX-XX ғғ. басында қазақтардың ыдыс-аяқтарына да өзгеріс ене бастады. Металдан, фарфордан, фаянстан жасалған ыдыстарды қолданатын болды. Жағдайы жақсы қазақтар күміс қасықтар, қымыз сақтауға фарфор ыдыстарды пайдалана бастады. Фабрикада жасалған қымыз бен айран ішу үшін пайдаланылатын ағаш аяқтар – «сырлы-аяқтар» кеңінен қолданысқа енді.

XIX ғасырдың аяғы XX ғасырдың басында қазақтар арасында ең кең тараған орыс ыдыс-аяқтары фарфор кеселер, шыны-аяқ, шәйнектер болды.

Кеңес өкіметі кезеңінде үйлерде тамақ дайындауға арналған газ плиталары пайда болды. Сондай үдерістердің әсерімен ыдыс-аяқта да өзгерістер пайда болды. Бұрынғы дәстүрлі ыдыстардың кейбір түрлері ғана сақталды. Мәселен, мал шаруашылығымен айналысатын Манғышлақ, Гурьев, және Орталық Қазақстанның кейбір жерлерінде саба, торсық, күбі, қазан, самаурындар мен кесені қолданды. Газ плиталар бар жерлерде енді қазандар мен самаурындар жазғы ас үйлерге шығарылып, оның орнына эмальданған шәугімдер мен электр шәйнектер және самаурындар қолданыла бастады. Эмальданған, никельденген, алюминий, фаянс, фарфор және шыны ыдыстар қолданысқа дендеп енді.

Әдебиеттер:

1. Егізбаева М.Қ. Қазақ халқының дәстүрлі материалдық мәдениеті. Оқу құралы. – Алматы: Қазақ университеті, 2012. – 152 б.
2. Радлов В.В. Труды по казахской этнографии Т.3 // Библиотека казахской этнографии 50 томов. – Астана «Алтын кітап», 2007.
3. Маргулан А.Х. Труды по культуре казахского народа. Т.8 // Библиотека казахской этнографии 50 томов. – Астана «Алтын кітап», 2007

4. Культура и быт казахского колхозного аула. - Алма-Ата: Наука, 1967. - 304 с.
5. Востров В.В., Кауанова Х.А. Материальная культура казахского народа на современном этапе. - Алма- ата: Наука, 1972. - 231 с.
6. Толыбеков С.Е. Кочевое общество казахов в XVII-начале XX века. - Алма-Ата: Наука, 1971. - 634 с.
7. Хозяйство казахов на рубеже XIX-XX веков. - Алма-Ата: Наука, 1980. - 254 с.
8. Трофимук Н.А. Санитарный очерк обследования, питания, жилища и одежды жителей Казахстана // Казаки: Сборник статей. - Л., 1930. - Вып. XV. - С. 163-202.
9. Руденко С.И. Очерк быта северо-восточных казаков // Казаки: Сборник статей. - Л., 1930. - Вып. XV. - С. 1-62.
10. Аргынбаев Х.А. Историко-культурные связи русского и казахского народов. Т.10 //Библиотека казахской этнографии 50 томов. – Астана «Алтын кітап», 2007