

лысатын институттар мен әдеби қоғамдардың тізімін көрсетеді [7, 23 б.]. Сонымен жалпы айтқанда, Кабирдің поэзиялық мұрасын жинақтап, оған сараптама жасау, зерттеу мен шығармашылығын баспасөз бетінде жариялауға келгенде үнді филологтары едәуір жетістікке жетіп отыр деуге болады.

Қазақ шығыстануында Кабир мұрасы мүлдем зерттелмеген. Бұл мәселе шығыстанушыларымыздың, дәлірек айтсақ, қазақ үндітанушыларының алдына үлкен міндет жүктейді. Әрине, мұндай өзекті мәселенің өз деңгейінде шешілуі қазақ оқырманының Кабир Дас әдеби мұрасымен жақынырақ әрі қазақ тілінде танысуына тамаша мүмкіндік берер еді.

Қорыта келгенде, Кабир поэзиясы орта ғасырлық Үндістан қоғамының рухани байлығын байыта түскені сөзсіз. Өз дәуірінде бұл қоғамды діни рәсімшілдікке толы формализмнен айықтыруға бағытталған ақынның жан айқайы десек, бүгін, арада алты ғасыр өтсе де, дәл сол мәселе әлі өзектілігін жоғалтпай отырғанына қынжылмасқа да, таңданбасқа да амалыңыз қалмайды. Кабир поэзиясы адам баласының өз болмысының мәні мен тіршіліктегі мақсаты туралы терең ойлануына түркі болды. Адамзат болмысы мен тіршілігінің мәнін түсінуге талпынған оқырманға Кабир поэзиясының бергені де, берері де мол.

Әдебиеттер:

1. Mark Juergensmeyer. Radhasoami reality: the

- logic of a modern faith. – Princeton University Press, 1995. – 271 pg.
2. Daniel Gold. Book review on the Bijak of Kabir // History of Religions. – Chicago University Press, 2003. – 1 August. – Vol. – 43 pg.
 3. Гафурова Н.Б. Кабир и его наследие. – Москва: Наука, 1976. – 103 с.
 4. Hess L., Singh Sh. The Bijak of Kabir. – New York: Oxford University Press, 1983. – 204 pg.
 5. Michael C. Shapiro. Book review on the Bijak of Kabir // Journal of the American Oriental Society. – The University of Chicago Press, 2003. – 123 pg.
 6. Введенский Б.А. Литература хинди // Большая советская энциклопедия. – 46 том. – Москва, 1956.
 7. Sharma Ch.P. Sant Kabir. – New Delhi, 2006. – 104 pg.

Статья посвящена истории исследования литературы Кабира Даса, известного средневекового индийского поэта. Ценность данной работы заключается в том, что автор в ней предпринимает попытку охватить не только работы бывших советских востоковедов-индологов, но и труды западных и индийских исследователей. В статье отмечена необходимость решения проблемы, стоящей перед отечественными специалистами, так как творческое наследие поэта в казахстанском востоковедении является неизученным.

The article is devoted to the historiography of the literature of Sant Kabir Das, a well known poet of medieval India. The value is concluded in that there has been taken an attempt to cover not only Indian researches on the subject but also Western studies and the sources of the Soviet time. The author also refers to the problem which stands before the Kazakh Indologists as the poetic heritage of Sant Kabir Das is yet to be discovered in the Kazakh Oriental Studies sphere.

Шет тілді кірме сөздердің кулинариялық рецептілер мәтінінде қолданылуы

Н. А. Исмаилова

әл-Фараби атындағы ҚазҰУ-дың PhD докторанты, Алматы, Қазақстан

Аннотация. В статье рассматриваются особенности и структура текстов кулинарных рецептов и использование иноязычных слов в рецептах на казахском языке.

Кулинариялық рецептілер мәтінін гастрономиялық дискурстың прецедентті мәтіні ретінде және олардың прагматикалық, құрылымдық-семантикалық және морфологиялық-синтаксистік тұрғыдан қарастырамыз. Мақалада талдауға түсетін мысалдар қазақстандық журналдардан, яғни *Қазақстан әйелдері* және *Пайдалы кеңес*

тер, *Аружан* беттерінде жарияланған 50 кулинариялық рецептілер пайдаланылды.

Кулинариялық рецептілер арнайы журналдар мен баспа беттерінде жарияланады, олардың оқырмандары көбіне қыз-келіншектер болып келеді, мұндай тақырыптағы айдарлар жанында басқа да маңызды тақырыптар орын алады,

яғни сән әлемі, үй шаруашылығы, макияж жасау сынды тақырыптар аясында орналасады. Кулинариялық рецептілер мәтіндерінде кеңестер мен ұсыныстар жиі кездеседі. Олар бір жағынан, әсер ету нысаны ретінде түрлі әлеуметтік топтарға әсер етсе (әйел заты, тамақ жасауда тәжірибесі аз келіншектер т.б.), екінші жағынан, белгілі бір тұлғаға тікелей бағытталыады. Мұндай журналдар ай сайын шығып тұрады және бір мезгілге сай тақырыптарға арналып отырады: жаңа жыл, наурыз айы, жаз мезгілі, айт мейрамы т.б.

Баспа беттерінде кездесетін кулинариялық рецептілер оқырмандарды қызықтыру мақсатында, сол рецептілер бойынша тамақ дайындауға, ақпаратты жеткізуде вербалды және бейвербалды құралдарды пайдаланып, сонан соң мәтінге назар аударылады. Сондықтан баспа беттеріндегі рецептілер мәтінінде түрлі-түсті суреттер енгізіп, мәтінді құрылымдарға бөліп, эмоция қолданылады.

Гастрономиялық дискурс негізінде кулинариялық рецепт құрылымдық аспектіде өзінің тұрақты қалыптасқан құрылымымен ерекшеленеді, олар:

- Интродуктивті бөлім: *жалпы түсініктемесі, тамақты не үшін дайындау керек, атауы;*
- Құрамы;
- Негізгі бөлім (*дайындау барысы*);
- Суреттер.

Мысалы, «Шұжық пен ірімшік» салатын дайындау өте жеңіл, әрі тез. Кез-келген уақытта отбасыныңызды қуанта аласыз!

«Шұжық пен ірімшік» салаты

Қажетті құрам: 200г. Шұжық, 250 г. Ірімшік, 1 тұздалған қияр, 1 стақан маринад.

Әзірленуі: Шұжық, ірімшік пен қиярды жеке жеке ұзыншақтап турап, араластырады.

4 ас қасық өсімдік майына 1 ас қасық алма сірке суын құйып, 1 шөй қасық ұсақтап туралған пияз, тұз, бұрыш қосып, маринад дайындайды. Сосын маринадты турлаган шұжық, ірімшік пен қиярдың үстіне құйып араластырады. Салатты 2-3 сағат тоңазытқышқа қоюға да болады (ҚӘ 2011, №10)

Тирамису

Тирамису рецептісі – бұл басытқы екінші таңертеңгі асқа беру үшін тамаша келеді. Классикалық түрде тирамису суытылып эспрессо кофесіне беріледі.

Өнімнің сипаттамасы

Тирамису басытқысы тіпті ең талғамды дәмдерді қанағаттандыра алады. Таңқаларлығы, оны дайындау жеңіл және ол біздің ой-

ларымызды Доломит Альпаларының қарлы баурайларына немесе Сицилияның құмды жағажайларына қайтарады.

Құрамы: 100 мл амаретто 60 г маскарпоне сыры 6 қасық ерітілген кофе 4 жұмыртқаның сарысы 120 г қант ұнтағы 250 г бисквит 2 стакан су какао

Дайындау әдісі:

• Жұмыртқаның сарысын қантпен араластыру керек. Сонан соң маскарпоне қосып, әрі қарай қоюлағанша араластыру керек.

• Шамалы мөлшерде су құйылған тостағанда кофені ерітіп, суытып, алдымен амаретто, сонан соң суытылған қайнаған су қосу керек. Дайындалған пунита бисквиттерді жұмсарту керек және бисквиттер қабаттарын маскарпонеден жасалған крем қосып салып, оларды ыдысқа салу керек.

• Тоңазытқышқа салып, қабаттарының кремді сіңіруін күте тұру керек.

Беру тәсілі: Дастарханға қоюдың алдында басытқының үстіне какао себу керек. (Бонд сом)

Кулинариялық мәтіндерді талдау барысында рецепті атауы, қолданылатын заттардың көлемі, дайындалу барысы, сондай-ақ, жекелеген суреттер арқылы дайындау процесін түсіндіру, арнайы бір тағамға байланысты түрлі ас дайындау т.б. қолдану міндетті болып табылады.

Гастрономиялық дискурстағы кулинариялық рецептілердің тақырыптарын бірнеше түрге бөлуге болады:

• Көлемі жағынан, яғни тақырып құрамында кездесетін тағам атауларынан тұрады: *тәтті бұрыш мен баялды салаты, тұздалған қияр мен жұмыртқа қосылған теңіз қырыққабаты салаты, асияян қосылған авокадодан жасалған крем* т.б.

• Шығу төркіні жағынан: *корей салаты, мексика тортильясы, қытай омлеті* т.б.

• Сезілу модалдылығына қарай: *қытырлақ печенье, тәтті деликатес*;

• Тақырыптың символикалық мәніне қарай: *Сабан той*;

• Кішірейту мағынасына қарай: *краб таяқшалары*;

• Кірме сөздерді пайдалану: *цуккини қосылған бургер, ризотто, шиесі қосылған итрудель, гулаб джамун - үнді басытқысы* т.б.

Кулинариялық рецептілер тақырыптарында жарнамалық қызмет пен оқырманмен қарым-қатынас орнату мақсаты ең бірінші болып жүзеге асады. Жарнамалық қызмет мынадай тақырыптарда жиі кезеді: *Сүйіктімнің сүйген асы, Арман* т.б.

Тақырыптық атау жүйеленген түрде мәтіннің негізгі мазмұнын беріп, оқырманның назарын өзіне аудартады, онымен қатынас орнатады, оқырманды болжамға бағыттайды. Гастрономиялық дискурстың кулинариялық рецептілерде дайындау реті реттілікпен көрсетіледі. Мәтін бір ойды білдіретін бірнеше аяқталған құрылымдық абзацтардан тұрады. Мұндай рецептілер мәтіндерін бірнеше абзацтарға бөлу арқылы тақырыптардың ауысуын жеңілдетіп, оқырманды мәтінді қабылдауын оңайлатады, себебі, мәтін бір микроатақырыптан екіншісіне өту арқылы нақтылы сипатталады.

Мәтіннің лексикалық-семантикалық ерекшеліктеріне мыналарды жатқызуға болады: тақырыптық жинақылық, жалпыхалықтық терминдердің қолданылуы және қысқартулар, кірме сөздер.

Рецептілер мәтінінде қолданылатын негізгі тағам түріне сай орайластырылады: *көктемгі көкөністер, күріш, макарондар*; тағам түріне қарай: *торттар, бәліштер, тұшпара*; тақырыпқа қарай: *жаңа жылдық, айт мейрамына қатысты*. Берілген тағам түрлері мен тақырыпқа сай рецептілер тақырыптарында тірек сөздер пайдаланылады. Мысалы, *«Жеміс букеті» қайнатпалары! Жемістермен дайындалған бәліш*.

Жекелеген рецептілер атауында айдардың атауы жиі айтылады, ол керекті мәтінді іздеуді әлдеқайда жеңілдетеді, әрі оқырманға берілген тағам түрі бойынша рецептілерді өз ыңғайына қарай таңдауға көмектеседі.

Рецептілер мәтінінде кулинариялық жалпыхалықтық терминдер көптеп қолданылады, мысалы:

1) халықаралық терминдер: *пюре жасау, бисквит, гуляш, крем, рулет, филе, джем*;

2) түрлі халықтар тілінде кездесетін кулинариялық түсініктердің фундаменталды терминдері: *ашытқы қосылған қамыр, қатпарлы нан қамыры*, т.б.;

3) белгілі бір ұлттың ұлттық тағамдары атаулары, олар көбіне тақырыптарда қолданылады: *ризотто, мокко соусы қосылған миндальды пудинг, рататуй көкөністер гуляшы* т.б.

Газет-журналдарда кулинариялық рецептілер мәтінінде қысқартулар да қолданылады, мәселен қазақ тіліндегі рецептілерде калория саны көп жағдайда көрсетілмейді, ал орыс тілді газет-журналдарда калория саны міндетті түрде көрсетіледі: *ккал/г*.

Мәтіннің морфологиялық-синтаксистік ерекшеліктеріне мыналарды жатқызуға болады:

«мен» және «сіз» жіктеу есімдіктерін, сондай-ақ бұйрық рай, жекеше түр, екінші жақта, сыпайылық белгісінде қолдану; автордың ұсынысы мен кеңестерінде сұраулы және лепті сөйлемдерді қолдану: *Сушкаларды сүтке жібітіңіз. Екі жағы да жұмсарып қалғанда, арнайы қағаз үстіне тізіңіз. Сүзбе, жұмыртқа, қант араластырыңыз. Енді осы қоспаны сушкалардың тесігіне қасықтап толтырып қойыңыз. 180С духовкада, сушкалар сәл қызарыңқырап, сүзбе көтерілген кезде астын өшіріңіз. Жұмсақ, дәмді кішкентай ватрушкаларыңыз дайын!*

Гастрономиялық дискурста автордың ойы, айтылатын тақырыпқа оның көзқарасы ашық көрінеді. Рецептілер мәтінді құрылымында автордың бейнесі ұсыныстар мен кеңестерде көрініс табады: *Мен Сіздермен Фу-юнг омлетінің рецептісімен бөліскім келіп отыр. Омлетті дайындау үшін дәмі аса нәзік болуы, ал тамақ ауызға салғанда еріп кетуі үшін, тауық жұмыртқаларының ақуыздарын гана пайдаланады.*

Өнімнің сипаттамасы: Фу-юнг омлеті - Штаттарда ерекше мәлім, оның атауы тамаша лотос гүлінен шыққан және сөзбе-сөз аударғанда бұл – «ақ лотостың күлтелері».

Омлет құрамы: Түздық

6 жұмыртқа	½ стакан тауық
200 г пісірілген тауықтың төс еті	етінің сорпасы
200 г мунг үрме бұршағының жаңа шыққан өсімділері	2 ас қ. соя тұздығы
100 г қозықұйрық	1 ас қ. күріш шарабы
100 г балдыркөк	1 ас қ. жүгері ұны
1 пияз	3 ас қ. су
көк пияз сабақтары	1 ас қ. күнбағыс майы
түз, бұрыш	ақ бұрыш
күнбағыс майы	

Дайындау әдісі

• Тауықтың етін кішкентай бөліктермен кесу, қозықұйрықты жұқа тілімдермен кесу, балдыркөкті ұсақтау керек. Мунг үрме бұршағының өсімділерін қосып, барлығын араластыру керек. Пиязды ұсақтап, вок табасында күнбағыс майын қыздырып, алдымен пиязды қуыру, сонан соң қалған ингредиенттерді қосу керек.

• Араластыра отырып, түз бен бұрыш қосып қуыру керек. Оттан алып, суытуға қалдыру керек. Жұмыртқаны жарып, қуырылған етке қосу керек. Мүқият араластыру керек. Тағы да

вокта күнбағыс майын қыздырып, дайын массаны құю керек. Қалақшамен екі жағын қозғап тұрып қуыру керек. Омлет қуырылғанда, екінші жағына аударып, шеттері қызарғанға дейін қуыру керек.

• Тұздық: кастрюльде сорпаны қайнатып, соя тұздығын, шарап пен бұрышты қосу керек. Газды сөндіру керек. Ұнды сумен араластырып, тұздық қоюланғанша, үнемі араластырып тұрып, ақырындап кастрюльге құю керек. Күнбағыс майын қосып, тағыды араластыру керек.

• Тұздықты тағы да қыздырып, араластырып, оны омлеттің үстіне құю керек.

Кулинариялық рецептілер мәтінінде лепті және сұраулы сөйлемдерді қолдану арқылы автор оқырманның назарын аудартып, мәтінді қабылдауға қызығушығын оятады: *Қыстың ызғарлы, суық күнінде печеньемен ыстық шәй ішкенге не жетсін! Бұл печенье – менің сүйікті печеньелерімнің бірі!*

Рецептілер мәтіні арқылы оқырман түсінікті тілмен ақпаратты алады. Оқырманның әлеуметтік жағдайына қарамай (білімі, жасы, мамандығы), оқуына ыңғайлы болуы үшін айдарларға, бөлімдерге бөліп, белгілі айдарларда тұрақты жарияланып отырады.

Кулинариялық рецептілер мәтінінде кездесетін шет тілді кірме сөздер көп жағдайда түсініктермен беріліп отырады, қабылдаушы

тіл өкілдері санасында қалыптасқан кірме сөздер қосымша түсініктемесіз беріледі.

Ақпараттық құралдардағы кулинариялық рецептілер мәтіні кулинариялық кітаптар мен көркем шығармалар мәтініне қарағанда аралықты қамтиды. Ол прагматикалық бағдарлықпен ерекшеленеді: кулинариялық оқулықтар арнайы маманданған адамдарға арналады, маусымдық кезеңдерге бөлінбейді, ал газет-журналдардағы рецептілер маусымдық кезеңдерге бөлініп, белгілі бір тағам түріне сай арналады. Рецептілер мәтінінде эмоция және авторлық көзқарас көрініс табады. Журнал беттеріндегі рецептілерді талдауда белгілі бір оқырмандардың қандай ақпарат қызықтыратындығы орын алып, сондай-ақ «кулинария – әйел адамзаты өмірінің ажырамас бөлігі», - деген қорытындыға келеміз.

Әдебиеттер:

1. Қоңырбекұлы Ә. Салаттар. – Шымкент: Алтын алқа, 2010. – 48 б.
2. www.bondulle.com
3. www.aspazdik.com * * *

This article is considered some peculiarities and structure of the culinary recipe text and their using in foreign language dictionaries in the Kazakh language.

Қыз бен жігіттің ауызекі сөйлеудегі жаргондық сипаты

Г. Кенжебекова

Абай атындағы ҚазҰПУ-дың I курс магистранты, Алматы, Қазақстан

Аннотация: Бұл мақалада ауызекі сөйлеу тіліндегі жаргонның сипаты қарастырылды. Жаргон деген терминге сөздіктерден бірнеше анықтамалар келтірілді. Кәсіби жаргон мен жастар тіліндегі жаргонның айырмашылығы айтылды. Жаргонның тілдік қатынастағы орнына баға берілді. Қыздар мен жігіттердің сөйлеу тілінде кездесетін жаргонға психолінгвистикалық талдау жасалды.

Қазіргі тіл білімінде жаргондар аса өзекті мәселеге айналып отыр. Соңғы уақытта орыс тіл білімінде жаргондық лексикаға байланысты сөздіктер жарық көрді. Бірақ, жаргон мен арготизмнің барлық қабаттары, яғни ең алғашқы жаргондар мен бүгінгі күнге дейінгі арготизмдер түгелімен қамтылған сөздік шыға қоймаған. Ал біздің елімізде жаргондарға байланысты зерттеу еңбектері біршама бар. Дегенмен арголарды нақты статистикалық көр-

сеткішпен жазған еңбек жоқ. Ол үшін міндетті түрде жаргонның лингвистикалық, психологиялық, әлеуметтік жақтарын талдап, жүйелеп баяндау қажет. Осындай шарадан кейін тілді арготизмдерден және жаргондардан қорғауымызға болады.

Қазақ тіл білімінде жаргонның сипаттарын төмендегідей көрсетеді: «Жаргонның лексикасы қайта мағыналу, метафоризация, қайта ресімдеу, дыбыстық қысқарту, әдеби тілдің