

Этикет встречи, приветствия и приема гостей у казахов

При встрече гостей стараются придерживаться следующего этикета. Как только гости входят в дом или в квартиру, хозяин или другие члены семьи помогают им снять верхнюю одежду. Их радушно встречают и приглашают в самую лучшую комнату – гостиную, одновременно представляют членов своей семьи для знакомства или приветствия.

Отметим, что основной набор казахских приветствий, любезностей при встрече и проводах гостей, почти не отличается от общепринятых традиционных среднеазиатских или восточных ритуалов, связанных с исламом. Обычная формула приветствия мужчин старшего, среднего и частично молодого возрастов при встрече – это мусульманское приветствие – «Ас-саламалейкум!» (от араб. «Мир вам!»), с обязательным ответом «Уа-алейкум ас-салам!» (от араб. «И вам мир!»). При одновременной встрече с группой приглашенных лиц, обращаются с приветствием ко всем им сразу синхронно, аналогичным является и традиционный обмен рукопожатием. Часто приветствие хозяина с гостями сопровождается поклоном, движением рук. При рукопожатии первым протягивает ладони младший старшему, дети или молодежь взрослым, женщины мужчинам. Нередко молодежь и частично люди среднего поколения, будь это мужчины или женщины, могут произнести нейтральный «Сәлем!». При этом часто речевые высказывания сопровождаются или дополняются рукопожатием одной или обеих рук, а после долгой разлуки – объятиями и поцелуями.

Если взять женщин, то среди них наибольшее распространение получило следующее приветствие: «Сәлем бердік!», «Сәлеметсізбе!» («Поклон вам!»). При приглашении днем они могут произнести «Қайырлы күн» («Добрый день!»), а вечером – «Қайырлы кеш!» («Добрый вечер!»). Они также, в зависимости от степени знакомства или родства, обмениваются рукопожатиями или обнимаются. Хозяева могут в качестве ответного приветствия произнести слова: «Қош келдіңіз, кіріңіз, төрлетіңіз!» («Добро пожаловать, входите, проходите на почетное место!»).

Семантика традиционных мужских и женских типов приветствий более подробно рассмотрены в ряде специальных исследований [Шаханова, 2004, с.184-187]. Приглашенные в гости не приходят с пустыми руками. Обычно в зависимости от важности торжества и близости к хозяевам, как знак особого внимания, подарки могут быть разными, хотя они и необязательны. Относительно самого подарка можно сказать, что в городе дарят в основном цветы или коробку дорогих конфет, если в семье есть маленькие дети, то и их не забывают. Сельские жители могут принести также конфеты, отрезки ткани хозяйке и что-нибудь детям. Здесь мы не имеем в виду свадебное торжество или юбилейную дату, где, естественно дарят крупные и весомые подарки. Приглашенных принимают, как правило, в гостевой комнате или в зале. Заранее прибирают все комнаты, чтобы они были чистыми и опрятными. Представляют близких родственников. За торжественным дастарханом хозяева размещают гостей по степени родственной близости, возраста, социального статуса или занимаемого общественного положения. Первыми проходят к столу пожилые или лица старшего («жасы үлкен») возраста. Им же предоставляют по возможности самое почетное место («төр»). Другие гости занимают остальные места, сообразно указанным выше критериям.

В Южном и частично в Западном Казахстане в отличие от других регионов, женщины располагаются у двери, причем, самая старшая оказывается ближе всех к мужчинам, в других случаях, если позволяют условия, занимают отдельную комнату.

Опоздавшего гостя присутствующие воспринимают по-разному. Если это равный им по положению человек или их отношения с ним не очень близкие, то сидящие лишь имитируют вставание, немного приподнимаясь со своего места. При этом вновь вошедший по возможности здоровается со всеми сидящими мужчинами за руку, если это ему удобно, и произносит уже упомянутые нами ранее формулы приветствия. Застольный этикет не позволяет ему задерживаться надолго возле кого-нибудь из присутствующих, если даже этот человек его очень интересует. В других случаях, когда число собравшихся велико и церемония рукопожатия может занять слишком много времени, он может приветствовать всех кивком головы, усаживается на предложенное ему место и лишь затем обменивается рукопожатием с рядом сидящими гостями. Когда с опозданием приходит человек, известный и весьма уважаемый или пожилой, то все

встают и стараются посадить его на почетное место. Он также первым приветствует присутствующих гостей, затем усаживается на указанное место. Хозяева во всех случаях садятся за стол последними [ПМА, XXVI, XXIX].

В настоящее время в отличие от прошлых лет, существуют два варианта приема гостей. Первый – рассаживание по традиционному принципу – по всему периметру комнаты вдоль стен, оставляя центр помещения свободным, куда стелется дастархан – на полу, образуя группы из четырех-пяти чел., где принято сидеть, скрестив ноги и прижав колени к полу («молда құрып» – по-мусульмански). Первый вариант распространен в основном в сельской местности, который может дополняться низким столом, куда раскладываются блюда. В таком случае пол застилается ковром (кілем) фабричным или ручной работы, узорным войлочным ковром (текемет – с орнаментом, сырмақ – изготовленный техникой инкрустации), а также тканым ковром (алаша), сшитым из отдельных узорных полос. Для удобства сидения на полу используются подушки, подкладываемые под локти и спину.

Указанные изделия дополняются одеялами, сшитыми из разноцветных кусочков материи (құрақ көрпе). Такие лоскутные изделия распространены повсеместно в Средней Азии. Им в старину приписывались магические свойства, считалось, что вещи из многих мелких кусочков ткани способствуют тому, чтобы у их обладателя было много потомства, плодился скот, умножалось имущество [Хамиджанова, Писарчик, 1970]. Хотя этикетные правила, действующие при приеме гостей в основном едины во всех регионах Казахстана, однако имеются и локальные варианты. В Южном Казахстане, а также в западных и других южных областях, куда переехали оралманы из республик Средней Азии, Турции, Ирана и Афганистана до сих пор можно заметить раздельное рассаживание гостей по половозрастному принципу: отдельно представители старшего, среднего и молодого поколений; точно также и у женщин, сидящих раздельно от мужчин. Оно не учитывается лишь при приглашении одной или нескольких семей, в узкой обстановке. С другой стороны, в северных, восточных, центральных регионах республики нет такого жесткого соблюдения былой половозрастной сегрегации. Например, по нашим этносоциологическим обследованиям, в Павлодарской области от 80,9 до 93,8% опрошенных респондентов из числа казахов указали на отсутствие такой регламентации.

Второй вариант. В городах, а также в районных центрах принято рассаживать гостей по европейскому стандарту – за большим столом. В качестве места для сидения чаще всего используют большой диван, кресла и стулья по обе стороны стола. Перед рассаживанием хозяин предлагает гостям помыть руки. В сельской местности кто-то из детей главы семьи обходит гостей и поливает воду им на руки из кумгана с тазиком – до и после еды. В городской квартире проще, можно помыть руки в ванной.

Трапеза, угощение. Чаще всего гостей не заставляют долго ждать за столом. Существуют общепринятые правила поведения во время трапезы, которые мы подробнее рассмотрим ниже. Перед тем, как приступить к еде, старший из сидящих за дастарханом произносит традиционное благословение («бата») с пожеланиями. Чтобы церемонию трапезы выдержать полностью в традиционном духе, как было сказано выше, следует омыть руки до и после еды. Очень часто в городской местности, реже в сельской, гостям могут предложить столовый прибор с набором тарелок, ложек, вилок и ножей.

Сам характер угощения, его обилие и разнообразие предоставляют хозяевам лишний раз продемонстрировать свою щедрость и почтительное отношение. Как правило, в настоящее время в отличие от прошлых лет, гостевая трапеза состоит из трех частей. Они включают в себя как традиционные, так и качественно новые продукты, заимствованные у других народов (русских, узбеков, уйгур, корейцев и др.). Первая, как и у европейских этносов, включает в себя холодные блюда: различные комбинированные салаты, мясо домашней птицы, рыба, фабричные колбасы, сыр, которые непременно дополняются традиционными блюдами из конины – «қазы», «қарта» и «жая», а также всевозможными прохладительным (соки, различные напитки) и спиртными и напитками. Употребление в огромном количестве алкоголя, в отличие от прежних лет, дифференцируется. Он мало подается на юге и там, где живут оралманы, исповедующие ислам. Старшее поколение в отличие от молодого или среднего к спиртному сейчас равнодушно [ПМА, XXX–XXXI].

Вторая и обязательная часть трапезы – традиционное «ет беру» (бесбармак) и третья – чаепитие. В состав последней входят различные фрукты, сладости (конфеты, печенье, изюм, курага, орехи, домашнее варенье и пр.), торты, пирожные и «баурсаки» (обжаренное в кипящем масле пресное тесто), которые приобретая обрядовую семантику, охотно разбираются в конце застолья гостями-женщинами. Принято, что на званом обеде или ужине предложенный ассортимент блюд должен быть разнообразным и обильным, и это при том, что обязательно следует подать два-три основных традиционных мясных блюда, в ином случае у присутствующих может сложиться мнение, что хозяева дома являются слишком экономными. Отсюда – распространенная практика – при приеме гостей приготовить и выставить на дастархан столько всевозможной еды и напитков, нередко в таком количестве, которое в несколько раз превышает необходимое, чтобы лишним раз продемонстрировать гостям свою щедрость и великодушие. Поэтому гости бывают готовыми к приему такого обильного количества пищи, когда вслед за первым блюдом им непременно предложат второе, третье, четвертое, и при этом они не должны отказываться от очередного.

Согласно национальным традициям, настойчивая просьба гостям попробовать как можно больше предложенных блюд составляет неотъемлемую обязанность каждого гостеприимного хозяина. Приглашенные стараются по мере возможности угодить гостеприимному хозяину – съесть и выпить больше, чем хотелось бы. Естественно, самым ответственным и престижным является вторая основная часть трапезы – подача престижного блюда «ет» (бесбармак) – вареного мяса с тестом или сочными и бульоном («сорпа»). Во многом это связано с закрепленностью за этим национальным блюдом определенной символики, ритуала распределения мяса и различных частей сваренного мяса животного. По мнению Н. Алимбая «распределение их, по сути дела, представляет собой метафорическое обозначение линии поведения и статуса сотрапезников. Происходит как бы сгущение пространства социальных отношений в пространство обряда угощения» [Алимбай, 1998, с.103]. Существует четыре вида составления мясного блюда по-казахски: главный, почетный, средний и малый.

В первых двух случаях гостям кладут голову барана («бас») и мясо с тазовой костью («жанбас»), во втором – мясо с голенью («асық жілік»), берцовой костью («ортан жілік»), реже «жанбас», в третьем – остальные части мяса. Голову, как правило, вручают уважаемому или старшему по возрасту гостю («ақсақал»). По представлениям казахов она символизирует наибольшую степень уважения, так как по народной традиции всего важнее голова. Аксакал должен с определенным смыслом наделить присутствующих ее частями или, отведав, передать другим («бас қыдырту»).

Характеризуя критерий установления престижности гостя можно заметить смещение за последние десятилетия параметров из возрастной сферы в социальную. В связи с этим часто первыми получают голову барана не аксакалы, а лица, занимающие руководящее положение. Остальные части «жілік» преподносят кусками соответственно статусу положения присутствующих. Данный ритуал является общим для всех регионов Казахстана [Қатран, 2002, 30-44 бб.]. Описанный выше способ распределения мяса в том или ином варианте встречается и у других, в прошлом кочевых народов: кыргызов [Абрамзон, 1971, с.140-149], туркмен [Бердыев, 1992], алтайцев [Потапов, 1953, с.55], калмыков [Эрдниев, 1980, с.197], монголов [Майдар, Турчин, 1984, с.92] и т.д.

Большей частью, как и у народов республик Центральной Азии, Переднего и Среднего Востока казахи предпочитают есть мясо пальцами правой руки, что однако не исключает использования ложек и вилок. Отметим, что оралманы из указанных выше регионов расщепляют крупные куски мяса также одной правой рукой, реже используя для этого нож. Хозяин никогда не прекращает трапезу первым, давая возможность насытиться гостям. После окончания трапезы мясное блюдо с остатками пищи выносится из комнаты невесткой или хозяйкой дома. После традиционного блюда «ет» у старшего по возрасту гостя просят дать благословение («ас қайтару»). Затем следует небольшой перерыв, так называемый антракт. За это время убирают лишнее с дастархана, заново сервируют и накрывают стол со всеми полагающимися атрибутами – сладостями, тортами и пр., чтобы предложить и затем подать обязательный в таких случаях казахский чай с молоком.

Культура потребления чая у казахов и связанная с ней церемония, вошедшая в быт казахов, начиная с XVIII–XIX вв., достаточно описана отечественными исследователями [Бекназаров, 2008]. На юге республики – Южно-Казахстанской, Кызылординской областях, а также в Атырауской, Мангистауской и юго-восточной части Актыубинской областей Западного Казахстана чай подают в маленьких пиалах, а в остальных регионах – в средних или больших. По сведениям наших информаторов, такая специфика напрямую связана с природно-климатическими условиями этих регионов. Там, где жаркий климат, посредством маленьких глотков чая из наполовину наполненной чашки можно в определенной степени утолить жажду. Здесь же наряду с традиционно общепринятым красным чаем с молоком, употребляют зеленый чай, особенно после калорийной и жирной пищи. В других регионах, наоборот, с прохладным и умеренным климатом, пьют полную пиалу. В этой связи существует поговорка, например, в первой группе регионов: «Если налить много чаю или до краев, скажут: «Хотите, чтобы гости побыстрее разошлись?» («Қонақтарың тез кетсін деп отырсыңдарма?»).

Там, где, наоборот, предпочитают полную чашу, а им нальют мало – «Шайыңды аяп отырсыңдарма?» («Вам что, жалко чая?»). Обычно хозяйка или кто-то из разливающих чай внимательно наблюдают за бесперебойным чаепитием многочисленных гостей и, не дожидаясь просьб с их стороны, постоянно наполняет их пиалы, пока они не напьются или вежливо не откажутся [Бекназаров, 2008, 62-69 бб.].

Завершение чаепития всегда рассматривается присутствующими как своего рода извещение о том, что время визита подходит к концу. И здесь один из уважаемых гостей произносит благословение («шайдың батасы»). После еды хозяин предлагает гостям помыть руки. Закончив трапезу, гости должны расходиться не сразу, а постепенно.

Поведение гостей и разговор. Как правило, общими темами разговора являются интересующие всех различные новости. Существуют также стандартные темы для бесед и их поддержания. Они, в первую очередь, касаются вопросов и ответов о здоровье и благополучии собеседников, их родных, и эти вопросы повторяются в течение всего разговора, особенно при затянувшихся паузах. Модным стало обсуждение внутривосточной жизни или обстановки в стране, новостей из стран ближнего и дальнего зарубежья, вопросы инфляции, безработицы и пр. Согласно общепринятому традиционному этикету, представители старшего поколения выражают свое мнение по любой проблеме раньше, чем люди среднего и молодого возраста, включая женщин. Причем, что бы ни говорилось, никто не должен их перебивать. При этом хозяин и гости стремятся избегать тем, которые могут оказаться неприятным для некоторых из присутствующих [ПМА, XXIII, XXIX].

Помимо этого существует ряд этикетных предписаний, касающихся поведения не только в гостях, но и у себя дома. Например, есть приличия, позы которых считают запретными. К ним можно отнести следующее: зевать, чихать, сморкаться, открыто ковыряться в зубах после приема пищи, скрещивать руки на груди, показывать пальцами на кого-то из присутствующих, говорить со старшими, держа при этом руки в карманах или сидя в свободной позе, женщинам скрещивать ноги в присутствии старших. Неприличным считается опираться локтями на стол, громко говорить и производить шум в процессе трапезы. Несоблюдение указанных предписаний кем-то из гостей воспринимается присутствующими верхом неприличия и в следующий раз они подумают, встретятся ли с таким бестактным человеком.

Расставание, прощание. Длительность пребывания гостя в доме варьируется в зависимости от характера приглашения. Обычно кто-то из гостей, который хочет уйти раньше других, заранее предупреждает хозяев и, заручившись их согласием, встает, объявляя, что ему пора уходить, и объясняет причину своего ухода. Прощается со всеми, оставшиеся приподнимаются со своих мест или отвечают кивком головы. Перед тем как встать или выйти из-за стола, все приглашенные благодарят хозяев дома за столь щедрое гостеприимство, пожимают им руки и тепло прощаются, желая им всего наилучшего, произнеся такие общепринятые слова, как: «Отбасыларыңа құт-берекет тілейміз, дастархандарың әрқашанда кең болсын!» (Желаем вашей семье благодати, пусть ваш дастархан всегда будет обильным!). В процессе расставания с гостями хозяева, как правило, выражают им, в свою очередь, признательность, благодаря их за уважение к дому или семье, произносят следующие общепринятые выражения: «Қош, бақытты-сау болыңыздар!» («До свидания, будьте счастливы и здоровы!»). Прощание обычно

сопровождается не только указанными выше выражениями, но и традиционным рукопожатием и объятиями. По традиции хозяин с супругой проводят гостей до двери квартиры или калитки дома. Аналогичные формы приветствия и прощания отмечены и в специальных исследованиях [Мейрманова, 2008].

Таким образом, гостеприимство, как универсальный способ социального общения между близкими и дальними родственниками, друзьями и товарищами, соседями и земляками, носит постоянный и позитивный характер. Оно способствует также не только тесному взаимодействию, сплочению и сотрудничеству, но и взаимопомощи в различных жизненных ситуациях – радостных и горестных. Такое общение передается молодому и подрастающему поколению. Разумеется, приведенная нами ситуация, связанная с гостеприимством, в том числе особенности встречи гостей, приветствия, рассаживания, приема пищи, беседы, завершения, расставания и прощания и пр. в некоторой степени упрощена и имеет в различных регионах республики ряд своих особенностей и вариаций. В связи с развитием нашего общества гостеприимство меняет свою форму и содержание. Если раньше оно было направлено на оказание помощи вошедшему в дом путнику, то теперь это – радушный прием и угощение для заранее приглашенных лиц, хотя до сих пор не исключается и первое.

Статья подготовлена на основе монографии А.Б. Калыш «Семья и брак в современном Казахстане» (Алматы, 2013 г.) и публикуется с разрешения автора.

Список литературы

- Шаханова Н.Ж.* Мир традиционной культуры (этнографические очерки). – Алматы: Қазақстан, 1998. – 184 с.
- Шаханова Н.Ж.* Символика традиционной казахской культуры. – Алматы: Қазақ университеті, 2004. – 232 с.
- Полевые материалы автора (ПМА):*
- Жаксыбек Сейдулла, 1938 г.р. Южно-Казахстанская область, Казыгуртский район, с. Майбулак.
- Жакыпбаев Шеръяздан (Шекман), 1926 г.р. Павлодарская область, Баянаульский район, с.Аксан.
- Сагынбаев Назар, 1958 г.р. Южно-Казахстанская область, жылғы. Сайрамский район, с.Аксу.
- Толыбаева Сапаркуль, 1950 г.р. Южно-Казахстанская область, Сайрамский район, с. Жанаталап.
- Писарчик А.К., Хамиджанова М.А.* Узорные изделия из кусочков материи // Таджики Каратегина и Дарваза. – Душанбе, 1970. – Вып.2. – С.203-204.
- Алимбай Н., Муканов М.С., Аргынбаев Х.* Традиционная культура жизнеобеспечения казахов. Очерки теории и истории. – Алматы: Ғылым, 1998. – 234 с.
- Абрамзон С.М.* Киргизы и их этногенетические и историко-культурные связи. – Л.: Наука, 1971. – 403 с.
- Абрамзон С.М.* Рождение и детство киргизского ребенка // Сборник МАЭ. Т.12. – М.-Л., 1949. – С.78-138.
- Бекназаров Р.* Қазақ тарихындағы шайдың орны // Қазақ тарихы. – 2008. – №3. – 62-69 бб.
- Потапов Л.П.* Пицца алтайцев (этнографический очерк) // Сборник Музея антропологии и этнографии. – Т. XIV. – 1953. – С.55.
- Майдар Д., Турчин П.* Разноликая Монголия: Этнографические очерки. – М., 1984. – С.92.
- Бердыев М.С.* Традиционная система питания туркмен. – Ашгабат, 1992. – С.82-89.
- Эрдниева У.Э.* Калмыки: Историко-этнографические очерки. 2-е изд., доп. и перераб. – Элиста, 1980. – С.197.
- Бекназаров Р.* Қазақ тарихындағы шайдың орны // Қазақ тарихы. – 2008. – №3. – 62-69 бб.
- Мейрманова Г.А.* Культура общения у казахов: трансформация традиционного этикета: Автореф. дисс...канд. ист. наук. – М., 2008. – 28 с.