GUEST ETIQUETTE OF THE KYRGYZ PEOPLE
Aalieva G.
ЭТИКЕТ ПРИЕМА ГОСТЕЙ
Аалиева Г. К.

Аалиева Гулзат Карыбековна / Aalieva Gulzat - кандидат философских наук, доцент, докторант,
Институт философии и политико-правовых исследований НАН Кыргызской Республики,
Государственный университет им. И. Арабаева,
доцент,
Институт «Манасоведение», г. Бишкек, Кыргызская Республика

Аннотация: *в данной статье рассматривается влияние гостевого этикета кыргызов на особенность их национального характера. Автор отмечает, что исследование этикета приема гостей кыргыза-кочевника даст нам возможность понять внутренний мир и специфику души кыргыза-кочевника. Можно без преувеличения сказать, что именно традиции гостеприимства стали основой человеческой культуры. Люди превратились в цивилизованную общность, когда начали уважительно относиться к пришедшим в их дом, будь то близкие родственники или заблудившиеся странники. Забота о пришельце означает с биологической точки зрения защиту себе подобных в борьбе за существование и стремление к сохранению своего вида.*

Abstract: *the paper analyzes the role of Kyrgyz guest etiquette to the specialties of national character the Kyrgyz people. She notes the investigation of the traditional Kyrgyz guest etiquette can be used to understand the inside world and spirit of the nomadic Kyrgyz people. We can say the tradition of guest etiquette became the base of human culture. People were transformed into civil community when they began to respect those, who visited them: close relatives or unknown trippers. In biological view care for visitors means protection of the same beings in straggle for survive and to save own kind of being.*

Ключевые слова: *этикет, гостевой этикет, формулы общения и т.д.*
Keywords*: etiquette, guest etiquette, formulas of conversation etc.*

УДК 159.9:39:395.6

Гостевой этикет складывался в течение многих веков. В разных странах он имеет значительные различия. Но, можно вывести одну закономерность: чем сложнее природные условия, тем больше места занимает гостевой этикет в национальной культуре. И это понятно: в безводной пустыне, в горах, в дремучем лесу путник, которого не пустили в дом, был обречён на гибель. По этой причине, почти у всех народов мира центральным моментом гостеприимства является ***застолье,*** что легко объяснить с исторической точки зрения: человека, проделавшего долгий путь, нужно было, прежде всего, накормить и напоить.

Кыргызы ценили (ценят) общество и обращали (обращают) серьезное внимание на мнение окружающих. Принято было обмениваться подарками на праздники в честь важных событий в жизни человека. Эти праздники они отмечали всем родом и племенем, надевали новую и нарядную одежду. По этой причине кыргызы отличались (и по сей день отличаются) гостеприимностью, и эта черта стала одним из специфических признаков ***кыргызского национального характера***. Об этом свидетельствуют такие пословицы и поговорки, как «Үйгө канча бут кирсе, ошончо кут кирет» («сколько людей зашло в дом, столько и счастья прибыло в этот дом»), «Коноктуу үйдө кут бар» («в гостеприимном доме обитает счастье»).

К приему гостей готовились заранее. Несмотря на социальное положение приглашенных или случайных гостей (путники, например), хозяин дома встречал их у входа и пропускал их в дом первыми. При этом мимика, интонация голоса, пантомимика хозяев дома, обязательным образом, должны были выражать то, что они с великой радостью принимают и встречают приглашенных или просто случайных гостей.

Нарушение этикета приема гостей наказывалось в форме отрицательной санкции со стороны общества. С древних времен среди кыргызов было принято то, что человек, соблюдающий все правила этикета приема гостей заслуживает наивысшего общественного почета, так как он выполняет волю самого Бога, которая состоит в уважении личности человека.

Гости войдя в юрту занимают свои места согласно этикету жилища кыргызов, т.е. в зависимости отвозраста и пола (здесь социально-политический статус человека мало учитывался) усаживаясь на подушках или одеялах на коврах, растиланных прямо на полу, при этом занимая места по вертикальной (пожилые на төре, а более молодые все ближе к порогу) и горизонтальной (мужчины и женщины отдельно) диагонали, о которых было сказано выше. Нарушение этого этикета не допускалось ни гостями, ни хозяевами.

После слов приветствия и занятия мест гостями кыргызы расспрашивали ***четыре ценности кочевника***: *«мал-жаның аманбы?», «бала-чака эсенби?»* (буквально: «как поживает Ваш скот и душа Ваша спокойна?», «как Ваши дети поживают и как Ваше хозяйство»). В ***ответ*** говорили *«жакшы»* («хорошо»)*, «кудайга шүгүр»* («слава Богу»)*, «дурус»* («нормально»).

Вообще, кыргызский народ никогда не относился свысока тому человеку, который приветствует его, интересуется им, спрашивает о его здоровье, жизни, семье, детях и т.д. Даже если кыргызу очень плохо, не здоровится, он переживает тяжкие испытания, переносит агонии болезни, на вопросы «Как Вы?», «Как Ваше здоровье?» он никогда не отвечает «жаман» («плохо»). Положительный ответ на вышеназванные вопросы показывает благородное и золотое правило воспитанного в традиционной культуре кыргыза относиться с особым уважением к личности другого человека, нежелание перекладывать свои проблемы и боли на другого человека, тем самым подвергая его ненужным страданиям [1, с. 9].

Кыргызы-кочевники превыше всего ценили духовные составляющие, нежели материальные блага. ***Главная цель приглашения гостей*** было желание хозяев дома получить ***их благословение*** (элдин батасын алуу). С этой целью до начала торжественной трапезы ***сын*** или ***дочь хозяина*** обходили гостей и поливали приятно теплую воду на руки гостям. ***Благодарные*** воспитанностью ребенка ***гости*** благославляли его и желали ему всего хорошего: *«өмүрлүү бол!»* («пусть твоя жизнь будет долгой!»), *«бактылуу бол!»* («будь счастлив»), *«кудайым сага бак берсин!»* («пусть Бог будет благосклонен к тебе!»), *«кудайым тилегиңди берсин!*» («пусть Бог исполнит твое сокровенное желание!»), *«кем болбо!»* («пусть все у тебя будет в совершенстве»), *«ак жолуң ачылсын!»* («пусть твой жизненный путь будет прямым и открытым!»), *«тоодой бол!»* («будь высоким как гора!», *в смысле* «будь всегда на высоте и не пачкайся мелочью, низостью!»).

Еды принято было подавать много. Например, «В честь рождения долгожданного сына решил Жакып устроить такой пир, чтобы молва о нем переходила из поколения в поколение. Через три месяца после рождения младенца, прибыли гости на пир. Семь тысяч кыргызских семейств готовили мясо гостям. Невозможно сосчитать, сколько тысяч баранов и кобыл приказал Жакып зарезать для пира. На всех языках провозглашались здравицы, ибо были здесь гости из Тибета, из Кашгара, из Ташкента, из Самарканда, из сорокадержавного Китая, из страны монголов, из Индустана и даже из самой Мекки» [2, с. 10-12].

Самая ***торжественная часть*** трапезы начинается ***с подачи мяса*** (***табак тартуу***). Во время Манаса одно блюдо мяса подавалось на 2 человека, потом на 3 человека, а сейчас на 4 человека (Манастын тушунда эки кишиге бир табак, анан үч кишиге, азыр болсо, төрт кишиге бир табак тартылат). Перед подачей мяса гостям предлагается национальный салат ***«куйрук боор»***. Для этого курдючное сало разрезают на большие куски и варят в воде 15 минут, затем туда кладут печень, соль, перец и варят до готовности. После чего печень и сало вынимают, охлаждают и нарезают мелкими тонкими ломтиками. При отпуске по кругу сидящим гостям на каждый ломтик печени кладут кусочек курдючного сала.

Сама торжественная часть трапезы называется «***устукан бөлүштүрүү***» (раздача мяса с костями). Обычно у нас, кыргызов, считается позором, если, не дай бог, кому-то дал неправильный ***устукан*** *(мясо с костями).* Слава от такого позора может достигнуть и до соседних сёл. Казалось бы, в чём проблема? Какая разница, что есть? Всё равно же мясо. А нет, нельзя!!! Всё должно быть по традиции.

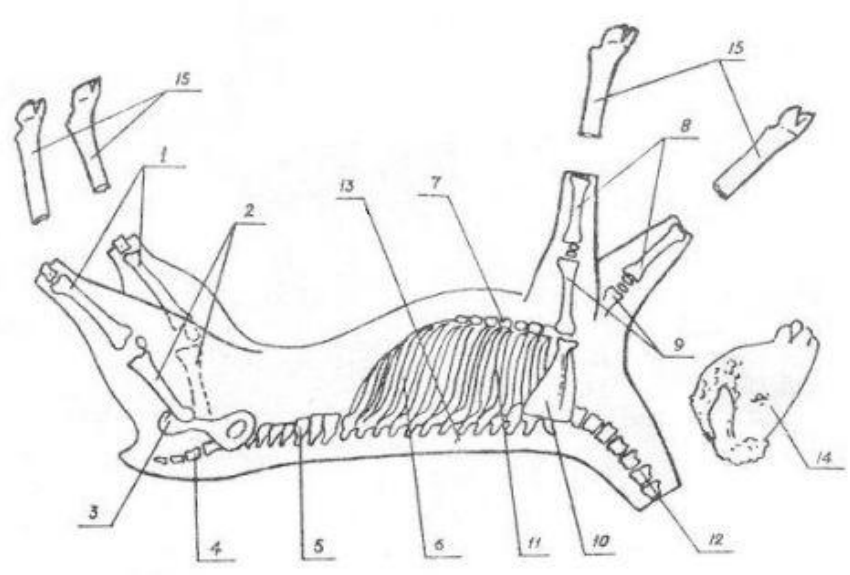

Рис. 1. Схема частей баранины:
1 - жото жилик; 2 - кашка жилик; 3 - жамбаш; 4 - куймулчак; 5 - бел аркалар (омурткалар); 6 - карчыга; 7 – төш; 8 - кар жилик; 9 - күң жилик; 10 - далы; 11 - кара кабыргалар; 12 - моюн омурткалары; 13 - жетим омурткалар; 14 - баш; 15 - шыйрактар

Устуканы раздаются гостям в соответствии с их поло-возрастной иерархии. В одном баране имеются 24 устукана, а в зависимости от разделки в туши крупного животного есть около 160-280 кусков мяса.

К ***24 устуканам баранины*** относятся 12 жиликов, моюн, ооз омуртка, саптуу и жетим арка, тыштуу и кара кабырга, карчыга, бүлкүлдөк, куймулчак, баш, төш.

12 жиликов делятся на следующие *2 группы*:

1. ***Сан жиликтер*** *– на севере*, особенно, в *Нарынской области*, они считаются ***самыми уважаемыми*** среди всех устуканов и к ним относятся 2 жамбаша, 2 жото жилика, 2 кашка жилика;

2. ***Кол жиликтер*** – они особенно ценятся в *Чуйской* и *Таласской областях*. К ним относят 2 кар жилика, 2 далы, 2 күң жилика.

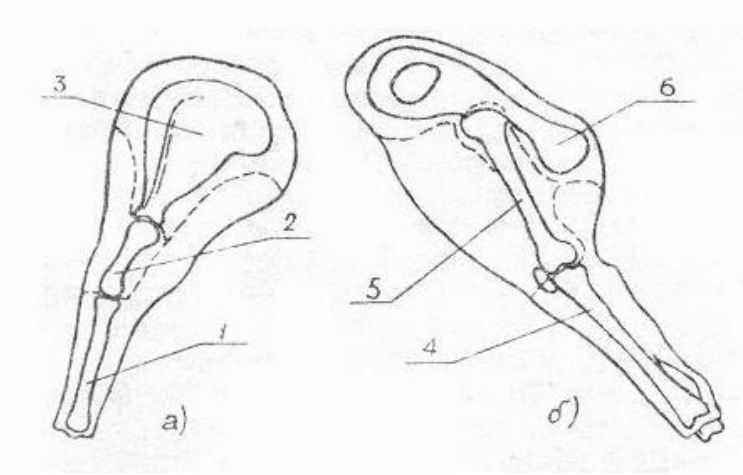

Рис. 2. Сан жиликтер и Кол жиликтер:
а) ***кол жиликтер:****1 - кар жилик; 2 - күң жилик; 3 - далы; б)* ***сан жиликтер:*** *4 - жото жилик; 5 - кашка жилик; 6 - жамбаш*

В разных частях Кыргызстана **почетны** разные части туши:

Самые основные устуканы - ***жамбаш*** *(тазовая кость),* затем кашка жилик, жото жилик (бедренная кость с мясом), карчыга (совокупность ребрышек).

Жамбаш, карчыга, кашка жилик, жото жилик - подают только *почётным гостям* и *аксакалам*. При этом из ***кашка жилик*** достают *томук*, а из ***жото жилик*** - *чүкө (альчик)*. А вот *почётным женщинам* подают ***куйрук*** или ***куймулчак*** *(мясо-жировая часть копчика).*

Арка моюн, далы, кар жилик - подают *молодым*.

Когда подают ***голову***, обычно срезают ***одно ухо*** (по обычаю) еще *до подачи мяса*. ***Отрезанное ухо*** остается *в доме* и угащают им либо *хозяина дома*, либа *его сына*.

Баш *(голова)* подаётся по-разному, на *юге* ***баш*** подают *аксакалам*, а на *севере* - *молодым*. В прежние времена **голова** (баш) предназначалась почетным аксакалам, а сейчас **она** предлагается молодым парням. Тот, кому предложена голова, вынимает один глаз и сам ест его, при этом удаляя его зрачок, который есть нельзя, а другой глаз отдает одному из гостей. Потом он вынимает небо головы и предлагает девочкам (дочери какого-то гостя или хозяев, чтобы она хорошо вышивала и была искусной рукоделицей). Затем он делит острым ножом лицевую часть кожи головы (куйкум) прямо по той линии, где проходит симметрия головы, и нарезает куйкум (лицевая часть кожи головы) небольшими кусочками и припускает их в «чык» [***Чык*** – кыргызы набирали *немного бульона*, насыпали его *черным перцем* по вкусу и в нем отваривали *мелко нарезанный* в форме квадрата (0,5×0,5 см) *репчатый лук* в течение 2-3 минут. Таким ***чыком*** обливали потом ***бешбармак***] в пиале, который потом предлагается гостям по кругу (гости берут эти кусочки и угощаются им, дальше передавая пиалу по кругу). После этой процедуры он разделывает голову, вынимает мозг, перемешивает мозг с «чык», которым потом обливают бешбармак. После этого голову, у которой осталась другая половина лицевой части, передает одному из представителей хозяев (обычно их сыну). Гостю, которому предложена голова, забирать ее с собой домой – позор и наиболее грубейшее нарушение этикета!

Моюн, омурткалар, кара кабыргалар, жетим аркалар, күң жиликтер (жетим жилик) не относятся к почетным устуканами при раздаче устуканов не предлагаются гостям, и они остаются для членов семьи или для детей. Девочкам подается төш, а малым детям шыйрак, боконо, омуртка, кара кабырга.

Кар жилик обычно не подают девушкам (чтобы рано не состарились). Күң жилик совсем не подаётся или подается только молодым снохам. Карчыга делится на рёбрышки (кабырга) и подаётся вместе с другими устуканами. Вместе с кабырга такие мяса, как саптуу аркаи канаттуу омуртка подаются молодым женщинам (келиндер), или подаются как самостоятельный устукан.

Последняя часть торжественной трапезы называется ***бешбармак тартуу*** (от кыргызского *беш* - пять, *бармак* – пальцев). В прошлом между собой живо общаясь, гости сами, с ними и хозяева отварную баранину накрошили тонкими ломтиками шириной 0,5 см и длиной 0,5-0,7 см. Накрошенное гостями и хозяевами мясособирали на одном широком блюде, где образовалась горка нарезанного мяса.

Заранее из муки, воды, яиц приготавливали пресное тесто, тонко его раскатывали, нарезали в виде лапши (0,5×0,5 см) и отваривали в бульоне.

При отпуске отварную лапшу соединяли с горкой накрошенного мяса. Сверху клали нарезанный кольцами, припущенный в бульоне репчатый лук, посыпали перцем. На вершине горки размещали «ак

селде» или «ак дөбө» (так кыргызы называли небольшие кусочки сала, вынутого из чучука [***Чучук*** – деликатес кыргызской национальной кухни. Для приготовления чучука используют охлаждённую конину. Срезанное с рёбер мясо и конский жир из пашины (казы) нарезают на куски длиной 25 см, солят, посыпают перцем, добавляют чеснок, перемешивают и выдерживают в течение суток. Обработанные кишки выворачивают жировой частью внутрь и заполняют маринованным мясом и жиром одновременно с двух сторон. Концы перевязывают крепкой нитью и соединяют. Длина батона до 50 см. При варке колбасу кладут в холодную воду и варят при слабом огне в течение часа. После этого делают проколы и варят ещё 1,5 часа. При отпуске охлаждённый чучук нарезают вместе с оболочкой]). Как видно из названия, это блюдо традиционно едят рукой, а не ложкой. В эпосе «Манас» накрошенное мясо без лапши называется «нарын».

Таблица 1. Информация о нарыне в эпосе «Манас»

ИНФОРМАЦИЯ О НАРЫНЕ В ЭПОСЕ “МАНАС”	
Ак боз бээ сойдуруп,	Велел зарезать белоснежную лошадь,
Ашап алып кетсин деп,	Чтобы они сытно поели нарын,
Нарын тартып койдуруп [3, с. 87]	Накрошенное мясо с подливом чык.

Кыргызы говорят: «кыргыздын эт бергени, кет дегени» («кыргыз угостил гостя мясом, это и значит, что он сказал трапезе конец»). После торжественной трапезы, когда гости уже угостились устуканами и бешбармаком, сын или дочь хозяина опять же обходят и поливают приятно теплую воду на руки гостям. Благодарные воспитанностью ребенка гости опять же благославляют его и желают ему всего наилучшего.

В прошлом только женщины уносили с собой свои устуканы, чтобы ими угостить детей и домочадцев. Если мужчины не смогли доесть свои устуканы, то они их передавали более молодым гостям или же детям гостей и хозяев со словами *«өмүрлүү бол», «менин жашыма жет»* («пусть жизнь твоя будет длинной», «доживи до моего возраста»). Обычно считается грубым нарушением этикета и позором, если мужчина уносит свой устукан домой!!!

После церемонии мойки рук, гости начинают расходиться по домам. При прощании кыргызы должны были соблюдать некоторые правила этикета. Например, они не говорили *«кош бол»* («прощай»), так как это слово употребляется только в исключительных случаях и обстоятельствах. Гости и хозяева говорили друг другу *«кайыр», «аман тур», «эсен бол», «жакшы кал»* («до встречи», «до свидания», «будьте здоровы», «счастливо оставаться») и эти слова означали, что они имеют намерение еще встречаться и общаться в будущем.

Литература

1. *Иптар уулу Сабыр.* Кыргыздын саламы – «Арыбаңыз», алиги – «Бар болуңуз» // Шоокум, 2008. № 3 (20). Март. 9-бет.
2. *Липкин С. И.* Манас великодушный. Рига: Изд-во «Полярис», 1995.
3. *Орозбаков С.* Манас. Книга 4.87.