

ЛЕКЦИЯ № 3. ТРАДИЦИОННЫЙ ЗАСТОЛЬНЫЙ ЭТИКЕТ

Еда для горцев носила во многом ритуальный — и даже сакральный — характер. А большинство обрядов и обычаев сохранилось до наших дней. «Голодного гостя не потчуй разговорами» О кавказском гостеприимстве уже давно сложили легенды (и анекдоты). Гость для потомков горцев — явление сакральное. Даже если он нагрянет без приглашения, его посадят на самое почетное место за столом и угостят всем самым вкусным из того, что есть в доме. Местных хозяек с детства приучают держать в холодильнике запас продуктов на случай прихода гостей. А вот отказ от угощения приравнивается к оскорблению хозяина.

«Голодного гостя не потчуй разговорами», — гласит карачаево-балкарская пословица. Поэтому тут существует жесткое правило: сначала еда, а уж потом душевные беседы.

— Гость на Кавказе считается посланцем Всевышнего, к его встрече, угощению, защите относились с большим вниманием, — поясняет Харун Акбаев, заведующий отделом языковедения и фольклора Карачаево-Черкесского научно-исследовательского института. — Ответственность за гостя ложилась не только на семью, где он останавливался, но и на весь род, на весь аул. Оставить свои дела и уделить все внимание гостю — вполне естественно для народа и сейчас, даже в условиях современной городской жизни.

Когда гость соберется уходить, ему обязательно завернут угощение с собой — так сказать, «на дорожку», даже если он живет на соседней улице. Если же ему предстоит дальнейшее путешествие, то и размер провианта будет внушительным. Могут передать гостинец и для кого-то еще — это глубоко укоренившийся обычай кавказской вежливости.

Три столпа каждого застолья. Независимо от масштаба мероприятия — семейный ужин или свадьба на несколько сотен гостей — на карачаево-балкарском столе обязательно должны быть три продукта: вода, хлеб и мясо. Каждый из них издревле имел ритуальный характер. — Хлеб символизировал мир усопших, поэтому за столом мучные блюда подавались первыми — на помин почивших родственников, — рассказывает Харун Акбаев. — Вода и остальные напитки символизировали жизнь, поэтому тосты с напитком поднимались в честь живых — виновников торжества и родни в целом. А мясо — это жертвоприношение Всевышнему, к столу оно подавалось в последнюю очередь. Так подчеркивался его особый статус. По мнению ученого, в наши дни священное значение трапезы уже во многом утрачено. Мало кто может рассказать, почему делается именно так, а не иначе. Однако большинство этих обрядов и традиций соблюдается и поныне. Пожалуй, основная из них — традиция закалывать ритуальное животное.

Ни одно крупное застолье на Кавказе не обходится без ритуального барашка. Но только у карачаевцев и балкарцев до сих пор сохранилась особая система разделки туши и распределения долей в зависимости от возраста, пола и социального статуса человека. Барашек буквально символизирует общественную иерархию. Он делится ровно на 24 части, и

каждая полагается определенному участнику застолья. Части бывают «мужские» и «женские», «почетные» и «непочетные». Так что если не знать тонкостей, то можно ненароком кого-нибудь оскорбить. Например, в старину порция с двумя первыми шейными позвонками, преподнесенная гостю, фактически означала объявление вражды.

Основные правила: Самой почетной частью считаются лопатки. Они подаются только самым старшим и уважаемым мужчинам рода. Женщине, какой бы статусной она ни была, лопатку не кладут никогда.

На втором месте в иерархии — большие плечевые кости. Они достаются следующим по старшинству мужчинам.

Самым старшим женщинам в роду предназначены две берцовые кости, три первых верхних ребра или кости предплечья.

Женщинам средних лет, как правило, подают тазовые кости. А вот мужчинам их давать нельзя ни в коем случае — это также расценивается как оскорбление и намек на недостаточную мужественность.

Остальным участникам застолья подаются ребра, грудные и поясничные позвонки. Причем последние предназначаются только самым молодым гостям.

Вареная голова жертвенного животного ставилась перед старшим за столом, чтобы подчеркнуть его высокий авторитет в обществе.

К концу торжества старший за столом мясо головы делил на кусочки и раздавал детям. Ухо предлагал мальчику со словами, чтобы тот был чутким во всем и стал известным музыкантом.

Глаза — чтобы был зорким и стал метким стрелком, т.е. охотником, губы — хорошим певцом, язык — красноречивым, мозги — мудрым.

Ноги животного давали только мальчикам, чтобы они были выносливыми в горах. В нартском эпосе ноги достались юному Сосруку.

Почетной пищей для гостей по сей день считаются соленые кишки, желудок, голова, почки, печень, сердце с ароматными приправами. А если все это просто сварено, оно не является таковым.

Самой вкусной и почетной пищей считается копченое мясо в вареном виде.

К почетным блюдам также относятся колбасы из чистого мяса (кыйма), из печени (сохта), из желудка и кишков (жёрме).

Также являются деликатесами шашлыки из чистого мяса, ребер, копченого мяса, печени и нутряного сала (джаубаур), из курятины (карачаевцы не готовили шашлык из курятины).

Тигим (обычай угощения) — кусочек, которым старший за столом от своей доли угощал младшего.

Юлюш (доля) — при ритуальных торжествах отсутствующим посылается доля со стола с куском мяса от жертвенного животного. Этот обычай в народе бытует и сейчас.

У балкарцев и карачаевцев был древний обычай, который уже забыт; младший, произнося тост за старшую женщину за столом, стоял на одной ноге. Таким образом он проявлял особый знак уважения к ней.

При подаче сваренного мяса строго следили, чтобы оно не было недоваренным или переваренным, недосоленным или пересоленным.

Крылья вареной курицы предназначались девушке брачного возраста. Шутя, говорили: "Птенец с оперением покидает родное гнездо и строит новое гнездо". Точно также и девушка, т.е. она выходит замуж. Шея вареной курицы доставалась младшей дочери, так как она считалась опорой матери. Спину курицы давали сыну, как наследнику отца. Одна ножка курицы предлагалась хозяйке дома, другая – снохе, которые постоянно находились на ногах и смотрели за домом.

Язычок курицы прикладывали к губам младенца, чтобы он вырос красноречивым. В разных районах Балкарии и Карачая дележ курицы толкуют по-разному.

Хорошие музыканты, певцы и танцоры были всегда в почете. Их приглашали не только в родном поселке, но и в соседних. Их заранее предупреждали, что в таком-то месте, такого-то числа состоится такое-то торжество.

Сельских артистов привозили на транспорте, как почетных людей. Раньше всех на торжества доставляли их, встречали за воротами и отводили в заготовленное для них место.

От мастерства сельских артистов во многом зависело как интересно пройдет мероприятие.

Пожилых стариков привозили транспортом, старших сопровождали внуки.

На свадьбу близкие родственники являлись без приглашения, как положено по обычаю. Без приглашения обязаны были прийти и соседи.

Когда кого-то приглашали на торжество, его социальное положение и этническое происхождение не имели никакого значения.

Каждый, кто приходил на торжество, старался чем-то помочь хозяевам, в силу своих возможностей, активное участие принимали в приготовлении угощений, приеме гостей.

Заранее определяли, кто будет разделывать жертвенное животное, смолить, скоблить и промывать голову и ноги, желудок и кишки, кому поручить приготовление колбас и шашлыков, варить мясо и подавать его. Все это – традиционно мужское дело.

Мужчины и женщины не сидели вместе за одним столом, да бы каждая из сторон не чувствовала себя скованной.

Дети не сидели вместе с взрослыми за одним столом. Они угощались в другой комнате, под присмотром взрослого.

Гость, независимо от возраста, национальности, верования, обязан был сидеть за столом рядом со старшими.

За стол садились по старшинству. Старшие садились ближе к костру или к очагу, что считалось почетным местом (тёр), младшие – ближе к дверям, на менее почетное место.

Музыканты, певцы и танцоры садились за отдельный стол, который обслуживался наравне со старшими.

Приглашенные не имели права садиться за стол до тех пор, пока старший не занимал свое почетное место.

Первым тост произносил старший, после чего все приступали к еде. Есть следовало, не торопясь, аккуратно.

Опаздывать к столу не допускалось, независимо от возраста и положения в обществе. Опоздавший, получив разрешение, мог садиться на свободное место.

Мужской стол обслуживали только мужчины, а женский – девушки.

За столом сын не имел права садиться возле отца, даже если был солидного возраста. Около старшего брата не мог сидеть младший.

Старшего за столом величают акъсакъл (белобородый, почтенный, уважаемый,) а его помощника – тамата (старший).

В адрес старшего никто не имеет права сделать открытое замечание. Старшего не положено отвлекать посторонними разговорами. Замечание старшего за столом воспринимается как полезный совет.

Без разрешения старшего никто из сидящих не имеет права вставать со стола, уходить, приходить, меняться местами и т.д.

Когда старший произносит тост, никто не имеет права разговаривать, перебивать его, отвлекать и все его внимательно слушают.

Каждый из сидящих за столом строго следит за собой, соблюдает этикет, чтобы не опозориться перед старшим и другими присутствующими гостями.

За столом не принято чавкать, есть большими кусками, крошить хлеб, греметь посудой и пачкать ее, положить руки на стол, обнимать соседа.

Издrevле принято произносить тосты в адрес многодетных женщин, известных охотников, пастухов, кузнецов, столяров, ювелиров, мельников.

Эти тосты сопровождаются песнями и танцами.

Обслуживающие, выполняя свои обязанности, убирают со стола кости, пищевые остатки, грязную посуду, приносят чистую, подают салфетки.

Мужчины и женщины, сидящие за отдельными столами, обмениваются блюдами, что является знаком уважения их друг к другу.

Сидящие за столом узнают важные события, о чем сообщается громко, чтобы слышали все.

Старший за столом имеет полное право расспросить незнакомого откуда он, из какого рода, кто его родители, где они раньше жили, семейный ли он, есть ли дети, братья, сестры.

Если среди приглашенных есть люди издалека, то для них принято определять ночлег. Ночлег предлагают так же, как и родственники, соседи и знакомые.

Не менее ответственную роль в карачаево-балкарском застолье играет так называемый шапа — человек, прислуживающий гостям за столом. Он следит за подачей блюд, уборкой пустой посуды и наполняет бокалы напитками. Раньше шапа весь праздник проводил на ногах, садиться за стол он не мог. Шапой на застолье, как правило, назначали зятя. К женскому столу прикрепляли шапу-женщину, как правило, сноху. Мужчины не

прислуживали женскому столу, женщины не подавали блюда на мужской. И этот принцип разделения сохраняется по сей день. — Поскольку распределение ролей тамады и шапы шло не по возрасту, а по статусу человека на мероприятии, — говорит Харун Акбаев, — то на разных событиях один и тот же человек мог побыть в роли как тамады, шапы, так и простого гостя.

Дети близких родственников могут оставаться на некоторое время в доме, где проводится торжество. Девочек нежелательно оставлять в гостях.

Хозяева дома провожают артистов с подарками, музыкой и с песней, на транспорте, как почетных лиц. Пожилых также отправляют на транспорте.

Старших внутри поселения, несмотря на их уговоры, младшие провожают до дома. Таков обычай.

Последними дом оставляют младшие, после того, как только убрали пищевые остатки, мусор, вернули посуду, взятую у соседей, словом, навели в доме полный порядок. В знак благодарности перед их уходом для них накрывают стол.

Отведав, младшие расходятся по домам.

Теперь подведем **итоги** правил поведения за столом. Во многом они совпадают с общемировыми нормами поведения: за столом надо быть опрятным, аккуратным, есть не торопясь, беседу вести тихо, не мешая окружающим.

Но есть и ряд отличий, зная которые вы будете готовы присоединиться к яркому кавказскому празднику:

Рассадка гостей. В повседневной жизни кавказская семья, как правило, садится к столу вместе. А вот на крупных праздниках гостей рассаживают по отдельным столам или даже по отдельным залам. Разделение делается исходя из трех факторов: пола, возраста и социального статуса. Если условия позволяют, то накрывают несколько столов: для взрослых мужчин, женщин и для молодежи. На свадебных застольях к тому же отдельно рассаживают стороны жениха и невесты.

Подача блюд. Подаются блюда на стол также в зависимости от возраста и статуса собравшихся. Сначала старшим, потом молодым. На стол до прихода гостей ставят соусы, напитки, хлеб и соль. Затем — холодные закуски и салаты. Ближе к кульминации застолья подаются хычины, сохта и джерме (колбасы из ливера и требухи), шашлык и другие горячие блюда. В последнюю очередь — отварное ритуальное мясо с соусом тузлук.

Никого не перебивать и не жаловаться! За столом не принято перебивать беседу соседей, навязываться со своими разговорами, а еще — говорить о неприятных вещах. В старину, даже если у кого-то случилось несчастье, до конца трапезы об этом не сообщали.

Еду можно только хвалить! Проявлять недовольство поданным блюдом — неприлично. Так человек выражает неуважение к пище, к хозяевам и вообще ко всем сидящим за столом.

Сначала предложи другим, потом бери сам. Хорошим тоном считается предложить соседям угощение, которое сам собираешься

попробовать. Это проявление вежливости настолько привычно для всех карачаево-балкарцев, что делается неосознанно и в любой ситуации.

Никакой пустой посуды. Пустая посуда на столе издревле считалась плохой приметой — к бедности. Поэтому все опустевшие тарелки быстро уносят или тут же наполняют заново. Пока трапеза не закончена, ни одна тарелка пустовать не будет.

Покидать такое застолье раньше определенного момента не положено. Но не переживайте — поймать этот момент легко. Как только тамада договорил последний тост — праздник окончен. Можно расходиться.

Задание по лекции.

Приведите перечень почетных мужских и женских частей, а также непочетных частей туши барашка на русском и карачаевском языках.

Литература.

Луценко В. В. Обычаи и традиции народов Северного Кавказа. Часть 1. Краснодар, 2006.

Луценко В. В. Обычаи и традиции народов Северного Кавказа. Часть 2. Краснодар, 2007.

Налоев З. М. Из истории культуры адыгов. Нальчик, 1978.

Хелен Краг, Ларс Функ Хансен. Северный Кавказ: народы на перепутье. Спб., 1996.