

1999 ж. шыға бастады

Тіркелген куәлік № 13395-Ж
Қазақстан Республикасының
мәдениет және ақпарат
министрлігі
Ақпарат және мұрағат комитеті
22.02.2013 ж. берген

Редакция алқасы

Н.Л. Сейтахметова (бас редактор)
А. Сағиқызы (бас редактордың
орынбасары)

А.Қ. Бижанов
К.Н. Бұрханов
Т.Х. Ғабитов
С.Ю. Колчигин
А.К. Назарбетова
З.К. Шаукенова
М.С. Шәйкемелев
Ш.М. Жандосова
М.Н. Смағұлов (жауапты хатшы)

Редакционная коллегия

Н.Л. Сейтахметова (главный
редактор)
А. Сағиқызы (зам. главного
редактора)

А.Х. Бижанов
К.Н. Бурханов
Т.Х. Ғабитов
С.Ю. Колчигин
А.К. Назарбетова
З.К. Шаукенова
М.С. Шайкемелев
Ш.М. Жандосова
М.Н. Смағұлов (ответ. секретарь)

Регистрационное свидетельство
№ 13395-Ж выдано Комитетом
информации и архивов
Министерства культуры
и информации Республики
Казахстан 22.02.2013 г.

Издается с 1999 года

ФИЛОСОФИЯЛЫҚ ЖӘНЕ ҚОҒАМДЫҚ-
ГУМАНИТАРЛЫҚ ЖУРНАЛ

Адам әлемі

ФИЛОСОФСКИЙ И ОБЩЕСТВЕННО-
ГУМАНИТАРНЫЙ ЖУРНАЛ

1 (75)·2018

Халықаралық редакциялық кеңес
Международный редакционный совет

Нысанбаев А.Н. (кеңес төрағасы, Қазақстан)
Фиерман У. (АҚШ)
Халилов С. (Әзірбайжан)
Мехди Санаи (Иран)
Жумагулов М. (Қырғызстан)
Зотов А.Ф. (Ресей)
Лекторский В.А. (Ресей)
Малинин Г.В. (Ресей)
Нечипоренко О.В. (Ресей)
Тошенко Ж.Т. (Ресей)
Кенан Гюрсой (Түркия)
Шермухамедова Н.А. (Өзбекстан)

УДК 39(574)

*Салтанат Аубакирова, Анар Уызбаева, Зухра Исмагамбетова
(Алматы, Казахстан)*

СИМВОЛИЧЕСКОЕ ЗНАЧЕНИЕ ТРАДИЦИОННОГО УГОЩЕНИЯ КАЗАХСКОГО НАРОДА

Аннотация. В данной статье авторы рассматривают символические аспекты одного из ритуалов казахского угощения – сыбага (доля, часть), которое являясь важной составляющей бытовой культуры казахов, в полной мере отражает социально-культурные особенности страны и народа, его историю, культуру и традиции. Методологической основой выступили работы зарубежных исследователей, а также научные труды казахстанских ученых. Сыбага – интересная и необычная форма организации национальной трапезы, сопровождаемая определенным этикетом. Сыбага подается гостям на блюдах и носит названия, в зависимости от того, кому это угощение предназначено. Различают сый табак (почетное блюдо), куда табак (для свата), кудаги табак (для свахи), курдас табак (для сверстников), калжа табак (для роженицы), кыз табак (для незамужних, молодых девушек), бала табак (для детей), беташар табак (для невесты) и т.д. На каждом блюде присутствуют определенные куски мяса, предназначенные определенному гостю/гостям. Почетному гостю преподносят голову и несет в себе смысл, чтобы гость был главой, глазами и ушами народа; сватам – курдючный жир и печень со значением неразлучности, побратимости между сватами; для друзей, товарищей, сверстников – спинка, с пожеланием, «чтобы наша дружба была прочной и крепкой», для девушек и невесток – сердце с жиром, «чтобы были сердечными и желанными». По раскладке кусков мяса на блюде можно определить значимость гостя и степень уважения хозяев к гостю. Процедура подготовки сыбага имеет символический характер и включает в себя процессы забоя скота, разделывания туши, составление гостевого и повседневного блюда.

Ключевые слова: семиотика, традиция, казахское угощение, сыбага, шанырак, культурная коммуникация, гостеприимство, гуманность.

Введение

Во многих уголках мира по сей день еда неизменно является основной составляющей больших и значимых празднеств (свадьбы, юбилей, день рождения, новый год и т. д.) и простых посиделок в узком кругу друзей или семьи. Наш каждый день спланирован вокруг еды. И каждый день мы планируем завтрак, обед и ужин. Даже свидание было бы практически невымыслимо без какого-либо пищевого компонента, которое связано с ритуалом

ухаживания (варьируясь от попкорна, пиццы, мороженого в кинотеатрах до изысканных блюд в модных ресторанах) [Danesi 2004, с. 196]. Но значение еды намного шире. Еда - это не только средство пропитания, существования и выживания человека. Это часть знаковой системы, наполненной культурно-специфическими коннотациями. Потребление пищи - это очень личное действие. Посредством нашей пищи мы сообщаем другим людям о наших убеждениях, культурном и социальном опыте. Таким образом, мы символически афишируем свою идентичность через выбор продуктов питания и напитков.

Термин, который часто используется для обозначения системы коннотаций, вызываемых пищей, - это кухня. Кухня сообщает нам о том, какую пищу употребляют определенные люди, что и как они готовят, раскрывая тем самым особенности их культуры [Danesi 2004, с. 194]. Все культуры имеют определенный набор ритуалов и манер поведения за столом, особенности приготовления пищи, которые прививаются с рождения членам данной культурной общности [Danesi 2006]. И культура казахского народа не является исключением.

За многолетнюю историю у казахского народа, как наследника богатой традиции тюркских народов, сложились самобытная этническая культура, обычаи и традиции, оригинальная кухня. Казахская кухня – это часть бытовой культуры народа, впитавшая в себя особенности уклада жизни, повседневного поведения, обусловленные родоплеменными отношениями, природными и географическими условиями. Как и другие народы, казахи создали разнообразный ассортимент национальных блюд, более 500 наименований, отличающихся гармоничным единством цвета, запаха и вкуса. Каждое блюдо имеет свою сложную символику, обозначающую основные формы взаимоотношения между людьми, родоплеменные отношения, традиции и обычаи, нормы и правила поведения людей, сложную культурную коммуникацию, эстетические и этические ценности казахского народа.

Методология исследования

Еда как часть культурно-знаковой системы изучается антропологами, социологами, семиотиками, культурологами и т.д., раскрывая разные аспекты. Ключевой ссылкой для анализа символизма еды выступает работа Клод Леви-Стросса [1983] где он определил, что пища может быть понята как язык, который выражает социальные структуры и культурные системы. Ролан Барт [1997] утверждает, что потребность в еде – это первичная потребность человека. Эта потребность очень структурирована. Вещества, методы готовки, привычки – все это становится частью системы различий в значении.

Торстей Ваблен [1899], Норберт Элиас [1994], Пьер Бурдьё [1984], Мэри Дуглас [1972] выделили символический смысл еды, которая играет

значительную роль в определении социального статуса, социального класса и власти.

Сидни Минц [1996] показал, что символические значения еды меняются с различными культурными, этническими и классовыми соображениями. Wenying Xu [2007] считает, что пища является одним из способов понимания других культур и взаимодействия с ними.

Цель же нашего исследования раскрыть, привлекая исторический материал, культурную важность и символическую функцию традиционного казахского угощения, показать семиотическую особенность составления гостевого блюда «сыбага». Поэтому помимо работ зарубежных ученых (указанные выше) особый интерес в методологическом плане для данного исследования представляют и отечественные работы [Кунанбаева 2008, Ахметова 1993, Аргынбаев 1959, Жуковская 1979, Катран 2007].

Основная часть

Казахская кухня – это сложный семиотический текст, в котором предстает не только символика пространства, обусловленное кочевым образом жизни, означающее специфику структурирования бескрайних степных просторов, но и особенности коммуникации степного человека.

Ведущим пространственным образом в традиционной казахской культуре является бесконечная горизонтальная плоскость, условно обозначаемая как «степь» [Шакенова 1991, Бахралинова 2013]. Семантика концепта «пространство» лежит в основании этнической картины мира казаха, фундаментом которой является пространственная модель универсума [Кодар 1998, Каракузова 1993]. Она воплощена в мифах, отражена в религиозных представлениях, воспроизводится как в культурных обычаях и обрядах, закреплена в языке [Кодар 1998, Наурзбаева 2005], а также представлена в традиционной повседневной культуре, и обозначена в сложной символике традиционной кухни казахов.

В концепте пространства степной культуры представлена и реакция этноса на «вторжение в пространство» [Бахралинова 2013, с. 175]. Реакция на такое вторжение обозначает ряд действий, ритуального и коммуникативного поведения казаха, носящий символический характер. Например, «иной» в казахской степи - это гость. Гостем мог быть и родственник, и незнакомый путник, и бедный, и богатый, и аксуйек («белая кость»), и кара суйек («черная кость»). По отношению к гостю у казахов сложилась особое коммуникативное поведение. «На бескрайних просторах с тяжелыми переходами путешественнику, да и просто путнику, было трудно выжить, если он не мог остановиться у кого-нибудь на ночлег. Гостю предоставляется почетное место - тор, самая лучшая еда, ночлег» [Бахралинова 2013, с. 176]. Гостя одаривают подарками потому как казах всегда находится в ожидании

гостя. В традиции гостеприимства обряд исполнения гостем песни хозяину, дому – это знак уважения и благодарности [Шакенова 1991, с. 70].

Гостей всегда встречали радушно и обязательно усаживали отведать угощения за дастарханом (стол накрытый скатертью, застолье) в нарядной юрте - этническом жилище казахов. С давних времен среди казахов существовал обычай обильно угощать гостя, накрывать стол так, чтоб он ломился от всевозможных яств. До недавнего времени было принято прятать лакомства, редкие сладости от детей и своей семьи для гостя будь-то приглашенный или неожиданный.

Для казаха неприемлемо не оказать помощь человеку в трудную минуту, не сделать ему добра, не пустить его на ночлег, не угостить. Легенды о Карынбае, скупом Шыгайбае, Каракусбае, щедром Атымтае, Асане Кайгы, Коркуте, Алдар-Косе свидетельствуют о том, что казахскому народу были чужды скупость, жестокость, жадность. В одной из казахских легенд говорится о том, как был поглощен землей жадный Карынбай за то, что не пожелал принять гостя, а его богатства, так и пропали без пользы для людей. Стремление к наживе и скупость привели, в конце концов, другого фольклорного бая Каракусбая к тому, что он, не принятый людьми, превратился в волка, и его заклевали хищные птицы.

По казахской традиции хозяин должен защищать своего гостя, даже если этот человек совершенно ему чужой. Хозяин зачастую под свою защиту брал влюбленных, покинувшие свои края из-за преследования родителей и родственников. В условиях территориальной разобщенности гость из другого рода или представитель иного народа был вестником из внешнего мира, своеобразным проводником его культуры. Любой гость, независимо от его национальности и возраста, пользовался всегда почетом и уважением. На эту черту казахской традиции обращает внимание российский исследователь Виктор фон Герн. Он писал: «... казахи... вообще и до сих пор отличаются приветливостью, добродушием и гостеприимством, которое возведено у них даже в культ» [Левшин 1832, с. 255].

Гостеприимство – это этническая черта казахского народа, первейшая и важнейшая заповедь их повседневной культуры, сложившаяся под влиянием кочевого образа жизни. Более того, это и священный долг.

На наш взгляд, терпимость и проявление уважительности в мировосприятии казахов выражалась в том, что гостеприимство рассматривалось как благо, добродетель и обязательный элемент счастья. Казахи считали, где нет гостеприимства, там нет счастья и радости. Основным фактором выживания казахов в достаточно суровых условиях территориальной разобщенности является установление дружеских отношений с соседними народами. В свою очередь, такая коммуникативность и открытость является индикатором природной человеческой порядочности. Это понятие означает гостеприимность, взаимопомощь, незлобливость, а также отзывчивость, открытость всему миру и доброжелательность [Левшин 1832, с. 256]. Все

эти общечеловеческие положительные нормы поведения и нравственные ценности испокон веков формировались как неписанные законы жизни в виде традиционных обычаев и норм, которые соблюдались всеми казахами. Таким образом, гостеприимство и особенности казахской кухни повлияло на психологический склад этноса, его этическое кредо, его культурную коммуникацию и поведение.

Казахская кухня славится главным образом большим разнообразием мясных деликатесов и вкуснейших блюд из мяса, а также полезнейшими напитками. По сей день главная роль в рационе казахов отводится мясу. Наиболее почитаемым мясом являются конина и баранина. Их не только употребляют чаще, но и отдают им предпочтение при приеме гостей, на свадьбах и похоронах. Коров и коз называют «кара мал» – «черная скотина», их считают второсортными животными. Хотя сами казахи объясняют это иначе, например, тем, что первые коровы у казахов были черного цвета [Ахметова 1993, Бронникова 1989, Томилов 1978]. В действительности же мы тут сталкиваемся с сохранившимся традиционным делением скота кочевниками Центральной Азии на скот с горячим дыханием - овцы и лошади, мясо которых считалось более полезным для человека, и скот с холодным дыханием - верблюды, козы, крупный рогатый скот [Аргынбаев 1959, с. 77].

Казахи до настоящего времени продолжают придерживаться целого комплекса обычаев и обрядов, особое значение в которых придается ритуальной пище. Их можно условно разделить на четыре категории: действия проявления дружбы или родства; действия установления отношений дружбы или родства; действия, выражающие благодарность и благопожелания; действия, защищающие и сохраняющие [Ахметова 1993]. К первой категории ритуальной пищи казахи относят сыбага. Сыбага (доля, часть) - это набор отборных кусков мяса с определенных частей туши, предназначенные для определенных людей будь то родственники или гости. Сыбага является не только феноменом гостеприимства, но и по его составу определяется значимость гостя, степень уважения к человеку. Сыбага - главный элемент казахской кухни и каждый кусок мяса в данном угощении имеет свое предназначение и скрытый смысл.

Процедура подготовки сыбага имеет символический характер и включает в себя процессы: 1) забоя скота, 2) разделывания туши, 3) составление гостевого и 4) повседневного блюда.

1) Процесс забоя скота

В традиционном обществе, перед забоем овцу сначала показывали гостю. В данном ритуале казахи придерживаются определенного порядка: связывают ноги, валят на бок головой к Кубла (Кааба), просят извинения у животного произносят краткую формулу: «Бисмиллах, Аллах Акбар!» (Во имя Аллаха, Аллах велик!) [Аргынбаев 1959], перерезают горло, спускают кровь, отрезают голову. Сделав разрезы от горла вниз вдоль живота и конеч-

ностей, снимают шкуру и разделяют тушу крупного животного на земле или подвесив за задние конечности, если забивают овцу или козу. Брюшко отрезалось, живот и внутренности удалялись и тщательно очищались. Желудок опустошался и выворачивался наизнанку, затем промывался, а содержимое осторожно соскребалось, чтобы не повредить стенки. Кишечник промывался трижды холодной водой, натягивая кишки на носик заварного чайника, а затем выворачивались наизнанку. Тонкий кишечник (*ashyishek* – «кислый кишечник») измельчался и варился вместе с мясом, равно как и почки [Kunanbaeva 2008].

2) процесс разделывания туши

Тушу разделяют по суставам, не разрубая кости [Ахметова 1993, Аргынбаев 1959, Коновалов 1986]. При этом получают части мяса, соответствующие кости. Так, при разделке туши барана получают следующие части: *жанбас* - тазовая кость; *ортан жилик* - бедренная кость; *асыкты жилик* - голень; *бельдеме* - грудная часть позвоночника; *субе*, *кабырга* - ребра, образующие подхрящевую область; *бугана* - ребра, находящиеся под лопаткой; *тос* - грудинка; *омыртка* - позвоночник; *жаурын* - лопатка; *жилик* - плечевая кость; *каре жилик* - предплечье; *мойын* - шея; *бас* – голова [Ахметова 1993, Аргынбаев 1959, Коновалов 1986, Жуковская 1979]. Отделяются также внутренности, состоящие из желудка - *асказан*, кишечника - *шеккарын*, сердца - *журек*, почек - *бюйрек*, печени - *бауыр*, легких – *окпе бауыр*.

Конская туша разделяется на такие же части, но с особенностями, обусловленными как размером, так и телосложением лошади [Ахметова 1993, Аргынбаев 1959, Коновалов 1986, Жуковская 1979]. *Жанбас* (тазовая кость) делится на 4-8 частей, *ортан жилик* (бедренная кость) - на 2-4 части, но, если животное забивают для тоя или пышных похорон, его не делят [Ахметова 1993, Аргынбаев 1959, Коновалов 1986, Жуковская 1979].

Все вышеуказанные части использовались при составлении гостевого или повседневного блюда, кроме легких.

Легкие (*окпе*) не считались за еду, но были очень важны в практике шамана или баксы в процессе лечения. Держа за трахею, легкими били больного человека, веря, что болезнь перенесется в легкие забитого животного. Существовал еще другой способ использования легких. Способ выражения невысказанного упрека. И тогда кусок вареного легкого был бы подан гостю, как будто по оплошности, непредумышленно, и таким образом выражалось чувство оскорбления, обиды. Потому что другое значение слова «*окпе*» - это оскорбление, обида. Ожидалось, что гость затем должен был объяснить, как его действия в прошлом или неудачное поведение могли оскорбить хозяев и, насколько возможно, исправить его ошибку [Kunanbaeva 2008].

3) процесс составления гостевого блюда

При приеме гостей строго соблюдались традиции. Соответственно их социально-общественному положению, полу, возрасту, родственным от-

ношениям готовили блюда из кусков отборного мяса. Гостевое блюдо называется сыбага. «Сыбага» предназначено для почетных гостей, близких и родных. Именно для них в доме всегда хранятся мясные деликатесы.

Одно гостевое блюдо включает в себя такие части конины, как жанбас (тазовая кость с мясом), жал (жир с подгривной части шеи), жая (крестцовая часть позвоночника лошади), казы (реберное мясо, часть вместе с костью, в кишечной оболочке), карта (часть прямой кишки с салом), карын (живот), шужук (колбаса из средних размеров кусочков нарезанного мяса и жира, специи, в оболочке кишки), тос (грудинка), бауыр (печень), омыртка (позвоночник) и кесек ет - куски мяса с мякоти, которые берут с задней части туши.

В гостевое блюдо, с мясом баранины, входят такие части, как бас (голова), жанбас (тазовая кость), орган или асыкты жилик (бедренная кость или голень), омыртка (позвоночник), субе (ребра, образующие подхрящевую область) и кесек ет (мякоть).

Все компоненты сыбага имеют символический характер. К примеру, аксакалам (старейшинам, пожилым людям), сватам преподносят бас (голова), жая (крестцовая часть позвоночника лошади), жанбас (тазовая кость), бельдеме (грудная часть позвоночника), омыртка (позвоночник). Для свах, девушек, зятьев и детей, также, хранится причитающаяся им часть (муше). По казахской традиции, каждому человеку, приезжему, остановившемуся на ночлег у кого-либо, полагается «сыбага». Если его не уважат изысканным угощением, он вправе осудить хозяина, обидеться на него.

По обычаю хозяева подают угощение в специальной посуде – табак (поднос). В зависимости от того, кому предназначено преподношение, различают бас табак (главное блюдо), сый табак (почетное блюдо), куда табак (для свата), кудаги табак (для свахи), курдас табак (для сверстников), калжа табак (для роженицы), кыз табак (для девиц), бала табак (для детей), беташар табак (для невесты). Каждое блюдо носит символический характер, каждый элемент, раскладка мяса также носят символический смысл. Так, например, «женге табак» подают только старшим снохам, блюдо «беташар табак» - для угощения невесты после свадебной церемонии.

Почетный «бас табак» преподносят только самым именитым и уважаемым гостям. В блюдо кладут бас (голову), жанбас (тазовая кость), конские деликатесы, телше (край ребра), курдюк (сало), берцовую кость, лопатку, широкий или поясничный позвонок. Голова барана, которая варится отдельно, занимает особое место в еде и дается самому старшему или самому уважаемому гостю. Перед подачей головы нижняя челюсть удаляется и делается крестообразный надрез. Крестообразный надрез (солярный знак) означает «Святые намерения наши вознесены к Всевышнему». Иногда баранью голову подают на отдельной тарелке. При подношении голова и рукоять ножа, лежащие на тарелке, повернуты в сторону уважаемого гостя,

символизируя помыслы хозяев «Вот скот, забитый в вашу честь, вот почтение, которое мы вам выражаем».

Существует поверье, что «там, где голова, там и жамбас», поэтому часто с головой подают тазобедренную кость (жамбас). У казахского народа существует устойчивое понятие «езуінен шіберген» - в буквальном переводе «кусочек с краешка губ». С него начинает трапезу почетный гость, как бы говоря: «Мои напутствия уже готовы сорваться с уст». И как бы подтверждая свои намерения, срезает с разных частей головы лакомые кусочки и раздает окружающим. Секрет своеобразного распределения мяса головы - в традиционных пожеланиях [Ахметова 1993, Жуковская 1979, Катран 2007]. Почетный гость срезает правое ухо и угощает детей хозяев или самых молодых за столом. Такой жест имеет следующее смысловое значение: «Пусть меченое ухо (тавро казахи всегда ставят на правом) останется под крышей хозяйского дома (как символ благоденствия, которое кочевники связывали с благополучием скота), да будет ниспослано счастье наследникам, да внемлет молодежь нашим мудрым и добрым советам» [Ахметова 1993, Катран 2007]. Такие лакомые кусочки, как язык, уши, почки давались детям; курдюк с печенью - сватам; грудинка - зятю; лопатка - сверстникам; улпершек - девушкам и невесткам [Ахметова 1993, Жуковская 1979, Катран 2007]. Уши и глаза даются молодым (чтобы они учились слушать и быть наблюдательными), язык и нёба - поэтам (как символ красноречия) и певцам (как эмблема чистого, виртуозного и звонкого голоса) и кусочки паленной кожи (куйка) - другим [Кунанбаева 2008]. Символическое угощение выражает особое пожелание. Так, преподношение «головы» означает: «Будь вожаком (головой) для своего народа», словно говорят хозяева почетному гостю. В случае преподношения «печени» означает: «Будь нам как брат» («бауыр» в казахском языке имеет два значения «печень» и «брат»). «Пусть наши объятия (то есть дружба) будут неразрывны подобно лопаткам», - истолкует подношение друг-сверстник, когда преподносит ему в качестве угощения «грудную лопатку». «Хотим видеть вас всегда цветущими», - поймут девушки и молодые снохи. Ну а детям адресуется такое напутствие: «Станьте такими же нежными (добрыми), как эти почки» [Ахметова 1993, Жуковская 1979, Катран 2007].

Если после этого ритуала гость оставляет мясо с головой, на которой еще осталось мясо, кто-нибудь из сидящих справа джигитов принимается за приготовление особого угощения, называемого мипалау. Для этого с головы срезается и мелко рубится оставшееся мясо, добавляется мелко порезанное курдючное сало, все это тщательно перемешивается и сдабривается специально приправой - туздык. Затем готовое блюдо передают на төр - место во главе стола для почетных гостей, чтобы его попробовали уважаемые люди.

Молодежь и детей обычно потчуют с краю дастархана. Мясо из почетного блюда они непосредственно получают из рук стариков. Такой обычай

называется асату и означает пожелание молодым пройти столь же длинный и праведный жизненный путь.

Когда мясо съедено и выпита сорпа (наваристый мясной бульон), хозяйка очага или ее невестка уносит почетное блюдо со стола, а самый уважаемый из собравшихся от имени всех гостей благодарит ее и дает бата (пожелание) хозяевам шанырака (домашний очаг) [Ахметова 1993, Жуковская 1979, Катран 2007, Толыбеков 1959].

Особое место в свадебном ритуале занимает блюдо, вокруг которого распределяется сваренный и тонко нарезанный жир с задней части и печень (кюйрык-бауыр), где чередование плотного и темного с нежным и светлым символизирует парные противоположности мужчин и женщин, а печень, как орган, который вырабатывает кровь, символизирует родство и рождение. Преподношение «кюйрык бауыр» сватам означает: «Войди в наш круг столь же легко, как тающий во рту курдюк». Если во время обручения обе стороны получают это блюдо, то обручение считается законно закрепленным, и последующий отказ одной из сторон жениться будет создавать большую неприятность [Кунанбаева 2008].

При угощении сыбага казахи строго придерживаются пищевых запретов и соблюдают специальные обряды, связанные с поминовением духов предков. В городской и сельской местности сохранились еще пережитки, запрещающие есть ту или иную часть туши во избежание негативных последствий. Так, детям и молодежи не разрешают кушать мозг, мотивируя это тем, что умрут родители или «мый сиякты былжырап кетесын («как мозг размажешься»), т.е. станешь размазней, мягкотелым. Девушкам нельзя есть шейный позвонок, чтобы не стать бесприданницей, и кюйрук (хвост), чтобы не была вертлявой. Бытуют в народе и разнообразные поверья: так, девушкам никогда не дают локтевую кость, чтобы она не засиделась в девках до старости («каріжілік» означает «старая кость»). «Толарсак» (одна из голеностопных косточек), которую не принято подносить молодым женщинам, это означает, что «роды будут тяжелыми» [Ахметова 1993, Жуковская 1979, Катран 2007].

Есть еще понятие – оле сыбага. У казахов есть прекрасный обычай не забывать семьи покойных, проявлять постоянную заботу о них. Одиноким, вдовам, которые остались без кормильцев, преподносят их долю. Никто не имеет права возражать против такой заботы. Этот обычай - закон. В казахских степях всегда проявляли благотворительность, отдавая обездоленным часть зерна от убранного урожая, дичь после охоты скот и т.д. Каждый считал своим долгом проявлять заботу о нуждающихся. Все это свидетельства традиций гуманности казахского народа [Ахметова 1993, Сейдимбек 1999].

Соблюдение традиционного ритуала сыбага - не только свидетельство оказанного должного внимания гостю/гостям. За дастарханом (накрытый едой стол) собравшиеся глубже осознают свой общественный статус, свое

особое место в системе родственных отношений, еще крепче становятся узы дружбы и братства с домом, где их с почетом приняли и угостили. В этом и заключается секрет действия одного из мощных рычагов единения казахского кочевого общества [Толыбеков 1959].

4) приготовление повседневного блюда

При забое скота и разделывании туши куски мяса сразу делились на две части: одни куски мяса (перечисленные выше) откладывались для гостевого блюда, другие предназначались для повседневного блюда или для ежедневного приготовления. К этим кускам можно отнести мойын (шея), жауырын (лопатка), кесек ет (мякоть), кости, карын, сердце, почки и т.д.

Выводы

Таким образом, у казахов сыбага подается родичам, близким, почетным гостям на специально предназначенных каждому гостю блюдах (табаках). Эти блюда носят разное название, в зависимости от того, кому они предназначены. В каждое блюдо должны входить куски мяса, которые традиционно предназначены определенному гостю. Каждое блюдо и его каждый элемент, раскладка мяса носят символический смысл. Так, например, блюдо для почетного гостя предносится со смыслом быть головой, глазами и ушами своего народа; блюдо для друзей и товарищей с пожеланием крепкой дружбы; блюдо для невесток преподносится с пожеланиями быть сердечными и желанными и т.д.

Не смотря на коренные изменения, произошедшие в культуре, быте и образе жизни казахов, традиционное угощение, как сыбага и бешбармак, сохранили свое значение и являются своеобразными индикаторами проявления гостеприимства, радушия, гуманности, терпимости по отношению к гостю/гостям или родственнику/родственникам. Наряду с другими традиционными обычаями и обрядами традиционный ритуал сыбага регулировал отношения в обществе и способствовал сближению и сплочению его членов.

Библиография

Аргынбаев, Х. 1959. 'Историко-культурные связи русского и казахского народов и их влияние на материальную культуру казахов в середине XIX и начале XX веков: По материалам Восточного Казахстана', Алма-Ата, 253 с.

Ахметова, Ш. 1993. 'Обычай омских казаков «Омыртка», *Индустриальные тенденции современной эпохи и гуманитарное образование*. Омск, сс. 5-7.

Бахралинова, А. 2013. 'Пространственная параметризация казахской языковой картины мира'. *Вестник Кемеровского государственного университета*, № 2 (54), сс.174–178.

Бронникова, О. 1989. 'Отражение этнических процессов в области духовной культуры казахов Западной Сибири', Современная духовная культура народов Сибири и Севера. Омск, сс. 86-98.

Barthes, R. 1997. 'Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption' *Esterik, C. & Penny V. Food and Culture*. New York, Psychology Press, 20-28 pp.

Bourdieu, P. 1984. 'Distinction: a Social Critique of the Judgement of Taste', Cambridge, Massachusetts, Harvard University press, 613 p.

Danesi, M. 2004. 'Messages, Signs, and Meanings: A Basic Text book in Semiotics and Communication Theory', pp 193 – 203

Danesi, M. 2006. 'Food: Semiotics', 533 p.

Douglas, M. 1972. 'Deciphering Meal', *American Academy of Arts and Sciences*, vol 101 №1, 61-81 pp.

Жуковская, Н. 1979. 'Пища кочевников Центральной Азии: К вопросу об экологических основах формирования модели питания', СЭ, № 5, сс. 63-70.

Каракузова, Ж. 1993. 'Космос казахской культуры'. Алматы, Евразия, 79 с.

Катран, Д. 'Ұлттық салт-дәстүр: өткені мен бүгіні'. *Тіл және қоғам*, № 1, сс. 24–44.

Кодар, А. 1998. 'Мировоззрение кочевников в свете Степного Знания', *Культурные контексты Казахстана: история и современность*. Алматы, Золотой век, 263 с.

Коновалов, А. 1986. 'Казахи Южного Алтая'. Алма-Ата, Наука, 168 с.

Kunanbaeva, A. 'Food as culture: the Kazakh Experience'. [электронный ресурс] URL http://www.academia.edu/7174339/Food_as_Culture_by_Kunanbaeva (дата обращения 05.07.2017).

Левшин, А. 1832. 'Описание киргизо-казачьих или киргизо-кайсацких орд и степей', Часть 3: этнографические известия. СПб. Тип. Карла Крайя. 304 с.

Mintz, S. 1996. 'Tasting Food, Tasting Freedom: Excursions into Eating, Culture, and the Past'. Boston, Beacon Press, 149 p.

Наурызбаева, А. 2005. 'Возвращение к мифу о вечном возвращении - опыт культурологической редукции историзма'. Алматы, 156 с.

Norbert, E. 1994. 'The Civilizing Process: sociogenetic and psychogenetic Investigations', Oxford. Blackwell Publishers Ltd., 586 p.

Полканов, Ю. 2001. 'Национальная кухня крымских караимов' Традиционная пища как отражение этнического самосознания. Москва, Наука. сс. 250–261.

Сейдимбек, А. Сыбага – часть согыма для почетных гостей. [электронный ресурс] URL http://old.unesco.kz/heritagenet/kz/content/mat_culture/food_utvar/sybagah.htm (дата обращения 30.06.2017)

Strauss, C. L. 1983. 'The Raw and the Cooked (Mythologiques)'. Chicago, Chicago Press, 402 p.

Толыбеков, С. 1959. 'Общественно-экономический строй казахов в XVII-XIX веках'. Алматы, Казгосиздат, 448 с.

Томилов, Н. 1978, 'Современные этнические процессы в Южной и Средней полосе Западной Сибири', СЭ, № 4, сс. 18-20.

Veblen, T. 1902. 'The Theory of the Leisure Class', *An Economic Study of institutions Modern History Sourcebook: Thorstein Veblen*. New York, Macmillan, 68-101 pp.

Шакенова, Э. 1993. 'Художественное освоение мира', Кочевники. Эстетика (познание мира традиционным казахским искусством), Сб. статей. Алматы, Гылым, сс. 62-94.

Xu, W. 2007. 'Eating Identities: Reading Food in Asian American Literature'. Honolulu, University of Hawaii Press, 206 p.

Transliteration

Argynbaev, H. 1959. 'Istoriko-kul'turnye svjazi russkogo i kazahskogo narodov i ih vlijanie na material'nuju kul'turu kazahov v seredine XIX i nachale XX vekov: po materialam Vostochnogo Kazahstana' [Historical and Cultural ties Between the Russian and Kazakh Peoples and their Influence on the Material Culture of the Kazakhs in the Middle of the XIXth and Beginning of the XXth Centuries: Based on the Materials of East Kazakhstan]. Alma-Ata, 253 s.

Ahmetova, Sh. 1993. 'Obychaj omskih kazakov 'Omyrytka' [The custom of Omsk Kazakhs "Omyrytka"]. *Industrial'nye tendency i sovremennoj jepohi i gumanitarnoe obrazovanie*, Omsk, 5-7 ss.

Bahralinova, A. 2013. 'Prostranstvennoj apametrizacija kazahskoj jazykovej kartiny mira [Spatial parametrization of the Kazakh language worldview]. *Vestnik Kemerovskogo gosudarstvennogo universiteta*, № 2 (54), pp. 174-178.

Bronnikova, O. 1989. 'Otrazheniej etnicheskikh processov v oblasti duhovnoj kul'tury kazahov Zapadnoj Sibiri' [Reflection of ethnic processes in the spiritual culture of the Western Siberia Kazakhs], *Sovremennaja duhovnaja kul'tura narodov Sibiri i Severa*. Omsk, ss. 86-98.

Barthes, R. 1997. 'Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption' *Esterik, C. & Penny V. Food and Culture*. New York, Psychology Press, 20-28 pp.

Bourdieu, P. 1984. 'Distinction: a Social Critique of the Judgement of Taste', Cambridge, Massachusetts, Harvard University press, 613 p.

Danesi, M. 2004. 'Messages, Signs, and Meanings: A Basic Text book in Semiotics and Communication Theory', pp 193 - 203

Danesi, M. 2006. 'Food: Semiotics'. 533 p.

Douglas, M. 1972. 'Deciphering Meal', *American Academy of Arts and Sciences*, vol 101 №1, 61-81 pp.

Zhukovskaja, N. 1979. 'Pischa kochevnikov Central'noj Azii: K voprosu ob jekologicheskikh osnovah formirovanija modeli pitaniija' [Foods of Central Asia nomads: to the environmental basis of the diet model formation]. *SE*, № 5, pp. 63-70.

Karakuzova, Zh. 2001. 'Kosmos kazahskoj kul'tury' [Cosmos of the Kazakh culture]. Алматы, Евразия, 79 s. ♣

Katran, D. 2007. 'Ultyk salt-dastur: otkenimen bugini'. [National traditions: past and present], *Til zhane kogam*, № 1, 24-44 ss.

Kodar, A. 1998. 'Mirovozzremie kochevnikov v svete Stepnogo Znanija' [Worldview of nomads in the light of Steppe Knowledge], *Kul'turnye konteksty Kazahstana: istorija i sovremennost'*. Алматы, Zolotoy vek, 263 p.

Kononov, A. 1986. 'Kazahi Juzhnogo Altaja' [Kazakhs of Southern Altai], Alma-Ata, Nauka, 168 p.

Kunanbaeva, A. 'Food as culture: the Kazakh Experience', [Elektronnyj resurs] URL http://www.academia.edu/7174339/Food_as_Culture_by_Kunanbaeva (data obrascheniya 05.07.2017).

Levshin, A. 1832. 'Opisanie kirgizo-kazach'ih ili kirgizo-kajsackih ord i stepej' [Description of Kirghiz-Cossack or Kirghiz-Kaisak hordes and steppes]. Chast' 3: etnograficheskiye izvestiya, SPb, Tip. Karla Kraijja, 304 p.

Mintz, S. 1996. 'Tasting Food, Tasting Freedom: Excursions into Eating, Culture, and the Past', Boston, Beacon Press, 149 p.

Naurzbaeva, A. 2005. 'Vozvrashchenie k mifu o vechnom vozvrashhenii – opyt kul'turologicheskoy redukciiistorizma' [Returning to the myth of eternal return – the experience of the culturological reduction of historicism]. Almaty, 156 s.

Norbert, E. 1994. 'The Civilizing Process: sociogenetic and psychogenetic Investigations'. Oxford, Blackwell Publishers Ltd., 586 p.

Polkanov, Ju. 2001. 'Nacional'naja kuhnja krymskih karaimov' [National cuisine of the Crimean Karaites]. *Tradicionnaja pischa kak otrazheniej etnicheskogo samosoznanija*. Moskva, Nauka, ss. 250–261.

Sejdimbek, A. 1983. Sybaga – chast' sogyma dlya pochetnich gosteiy [Sybaga – part of sogym for honor guests]. [Elektronnyj resurs] URL http://old.unesco.kz/heritagenet/kz/content/mat_culture/food_utvar/sybaga.htm (data obrascheniya 30.06.2017)

Strauss, C. L. 1983. 'The Raw and the Cooked (Mythologiques)'. Chicago, Chicago Press, 402 p.

Tolybekov, S. 1959. 'Obschestvenno-jekonomicheskij stroj kazahov v XVII-XIX vekah' [The socio-economic system of Kazakhs in the XVII-XIX centuries]. Almaty, Kazgosizdat, 448 s.

Tomilov, N. 1978. 'Sovremennyej etnicheskie processy v Juzhnoj i Srednej polose Zapadnoj Sibiri'. [Modern ethnic processes in the South and Central Western Siberia], *SE*, № 4, ss. 18–20.

Veblen, T. 1902. 'The Theory of the Leisure Class', *An Economic Study of institutions Modern History Sourcebook: Thorstein Veblen*. New York, Macmillan, 68-101 pp.

Shakenova, Je. 1993. 'Hudozhestvennoe osvoenie mira. Kochevniki. Jestetika (posnaniye mira tradizionnim kazakhskim iskusstvom): sb. statey' [Artistic exploration of the world. Nomads. Aesthetic (cognition of world by traditional Kazakh arts): collection of articles]. Almaty, Gylym, ss. 62-94.

Xu, W. 2007. 'Eating Identities: Reading Food in Asian American Literature'. Honolulu, University of Hawaii Press, 206 p.

Түйін

Аубакирова С.С., Уызбаева А.А., Исмагамбетова З.Н. Қазақ халқының дәстүрлі ас беру рәсімінің рәміздік мәні

Берілген мақалада авторлар ас беру рәсімі - сыбаға тартудың рәміздің белгілерін қарастырған және олар қазақ халқының тұрмыстық мәдениетінің маңызды бөлігі болып табылады. оларда халық пен елдің мәдени ерекшеліктері.

оның тарихы, мәдениеті, дәстүрі бейнеленген. Жұмыстың әдіснамалық негізі ретінде шетелдік ғалымдармен отандық ғалымдардың еңбектерін атауға болады. Сыбаға – қызықты және ерекше ұлттық рәсімді ұйымдастырудың түрі, ол белгілі бір этикетпен белгіленген. Сыбаға қонақтарға орны бойынша тартылады. Оларды сый табак, құда табак, құдағи табак, құрдас табак, қалжа табак, қыз табак, бала табак, беташар табак т.б. деп ажыратады. Әр табақта еттің арнайы кесектері салынады, ол келген қонаққа байланысты: сыйлы қонаққа бас, ол әрқашанда жоғарыдан көрнісін, халықтың атынан сөйлесін деген ниетпен тартылады; құдаларға – жастар ажырамасын деген ниетпен, құдалар бір-біріне жақын болуы үшін құйрық май, бауыр; достарға, құрдастарға - достықтары мәңгі, берік болуы үшін жауырын; қыздармен келіндерге қалаулы, нәзік жүректі болуы үшін – жүрек пен май тартылады және олардың әрқайсысының мәні бар. Табақтың тартылуына байланысты қонақтың қандай деңгейде сыйлы екенін көруге болады. Сыбағаны дайындаудың рәміздің сипаттамасы бар және ол мал союда, мүшелеуде, сый табақтармен күнделікті табақтарды дайындауда көрініс табады.

Түйін сөздер: семиотика, дәстүр, ас беру, сыбаға, шанырақ, мәдени коммуникация, қонақжайлылық, адамгершілік.

Summary

Aubakirova S.S., Uyzbayeva A.A., Ismagambetova Z.N. Symbolic meaning of the traditional Kazakh food

In this article, the authors consider the symbolic aspects of one of the rituals of Kazakh food – the sybaga (share, portion), which is an important component of Kazakh household culture, fully reflects the socio-cultural characteristics of the country and people, its history, culture, and traditions. The methodological basis was laid in the works of foreign researchers, as well as scientific works of Kazakhstani scientists. Sybaga is an interesting and unusual form of organizing a national meal, accompanied by a certain etiquette. Sybaga is served to guests on plates and is named, depending on who this treat is intended for. There are syitabak (honorable) kudatabak (for the father-in-law), kudagitabak (for the mother-in-law), kurdastabak (for the peers), kaljatabak (for a mother who recently gave birth), kyztabak (for unmarried, young girls), balatabak (for children), betashartabak (for the bride), etc. Each plate contains certain pieces of meat intended for a particular guest/guests: the honorable guest is presented with the head and carries the meaning that the guest is the head, eyes and ears of the people; the in-laws – the fat tail fat and liver with the meaning of inseparability, sworn brotherhood between the in-laws; friends, comrades and peers – the back, with the wish «so that our friendship is solid and strong», the girls and daughters-in-law – the heart with fat. «so that they are sincere and cherished». The layout of the pieces of meat on a plate shows the significance of the guest and the degree of respect of the hosts to the guest. The procedure for preparing the sybaga is symbolic and includes the processes of slaughtering, carving up carcasses, making the guest and everyday dishes.

Key words: Semiotics, Tradition, Kazakh Food, Sybaga, Shanyrak, Cultural Communication, Hospitality, Humanity.