

ИНСТИТУТ ГОСТЕПРИМСТВА И СВЯЗАННЫЕ С НИМ РИТУАЛЫ ЗАСТОЛЬНОГО ЭТИКЕТА У КАРАКАЛПАКОВ

HOSPITALITY INSTITUTE AND RELATED RITUALS OF KARAKALPAK TABLE ETIQUETTE

М.Б. Утебаев

Каракалпакстан, Узбекистан

M.B. Utebayev

Karakalpakstan, Uzbekistan

Гостеприимство давно считается интересным объектом изучения этнографов. В качестве примера можно привести труды С.А. Лугунева¹, Г.Х. Мамбетова², Ш.Д. Инал-Ипа³, Б.Х. Бгажнокова⁴, С.Ш. Гаджива⁵, Н.Л. Жуковской⁶, А.Ш. Гамзатова⁷ и мн. др.

Особенно следует отметить труды А.К. Байбурина и А. Топоркова⁸, которые дали теоретическое обоснование природе гостеприимства и его особенностям у разных народов.

В Каракалпакской историографии на сегодня отсутствуют специальные работы, посвященные изучению этикета гостеприимства и застолья. Однако этнографы не раз затрагивали некоторые аспекты гостеприимства в контексте семейных, брачных, свадебных и других обычаев. Некоторые вопросы, связанные с этикетом застолья, имеются в трудах, посвященных изучению материальной культуры, в частности жилища, внутреннего убранства дома и др. Таким образом, ценные материалы мы находим в трудах С.П. Толстова и Т.А. Жданко⁹, Л.С. Толстой¹⁰, А.Т. Бекмуратовой¹¹, Х. Есбергенова и А. Атамуратова¹², Т.Х. Ташбаева и М.Д. Савурова¹³ и др.

Гостеприимство – это распространенный общественный институт, обеспечивающий прием и заботу. Прием гостя безошибочно распознается как типичная этикетная ситуация. В традиционной культуре самых разных народов он в какой-то степени ритуализирован, соотносится с мифологическими представлениями, играет существенную роль в социальной и экономической жизни. В обществах традиционного типа гостеприимство представляет собой скорее определенный морально-религиозный и социально-правовой институт, а прием гостя разворачивается как достаточно сложный ритуал¹⁴.

Hospitality has long been considered an interesting object of study of ethnographers. As example, proceedings of S.A. Luguneva¹, G. Kh. Mambetov², Sh. D. Inal-Ipa³, B.H. Bgazhnokov⁴, S. Sh. Gadjiv⁵, N.L. Zhukovskaya⁶, A. Sh. Gamzatov⁷ and many others.

Particularly noteworthy are the works of A. K. Bayburin and A. Toporkov⁸ which gave a theoretical justification of the nature of hospitality and its features in different Nations.

In Karakalpak historiography today there are no special works devoted to the study of etiquette of hospitality and table manners. However, the ethnographers have repeatedly touched on some aspects of hospitality in the context of family, marriage, wedding and other customs. Some issues related to the table manners are in the works devoted to the study of material culture, in particular the dwelling, interior decoration of the house, etc. Thus, the valuable materials we find in the works of S.P. Tolstov and T.A. Zhdanko⁹, L.S. Tolstova¹⁰, A.T. Bekmuratova¹¹, Kh. Yesbergenov and A. Atamuratov¹², T.Kh. Tashbayev and M.D. Savurov¹³, etc.

Hospitality is a common public institution that provides reception and care. Reception of the guest is unmistakably recognized as a typical etiquette situation. In the traditional culture of different peoples, it is to some extent ritualized, correlated with mythological ideas, plays an important role in social and economic life. In traditional societies the hospitality is rather a certain moral-religious and socio-legal institution while guest reception unfolds as a rather complicated ritual¹⁴.

The Karakalpaks and other Turkic-speaking peoples (Kazakhs, Bashkirs, Tatars) use the word

Для именованя гостя каракалпаки и другие тюркоязычные народы (казахи, башкиры, татары) используют слово *қонақ* (гость). Оно происходит от глагола *қону* – «останавливаться на ночлег»¹⁵. Видимо, это слово раньше использовали только по отношению к тем гостям, которые пришли издалека и оставались переночевать. Впоследствии слово *қонақ* стало значить «гость».

Этикетные нормы приема гостей у каракалпаков имеют древние и хорошо сохранившиеся традиции. Приглашение и хождение в гости совершаются по разнообразным поводам и довольно часто. Приготовление угощения (*дастурхана*) по правилам хорошего тона во время больших семейных торжеств, приглашение гостей сопровождаются советами и помощью соседей. Прием гостей и гостевание – неременный и очень важный атрибут всех семейных торжеств и общенародных праздников.

В доиндустриальный период истории каракалпаки селились родовыми группами на больших расстояниях аулами. Семейные торжества (свадьба, *сүннет той* и др.) могли продолжаться несколько дней. Соответственно гости, приехавшие издалека, могли оставаться долгое время у хозяев и их соседей. Эта традиция сохранилась до наших дней под названием *қонық жай* (буквально – «место для гостей»). Сегодня приглашение в гости у каракалпаков имеет различный объем празднования в зависимости от финансовой возможности и цели приглашения. Под объемом имеется в виду количество гостей и пышность пиршества. Празднования можно условно разделить на три вида.

1. *Үлкен той* – большое торжество, которое состоит из свадебных мероприятий и прежде всего измеряется большим количеством приглашенных гостей. После сговора молодоженов начинается первый этап свадебных мероприятий. Это приглашение сватов со стороны невесты *қудалық той* и сватов со стороны жениха *ел кәде той*, второй этап *мусылман той* или *бет ашар* (открывание лица невесты или женитьба), большая свадьба и, наконец, «молодежная свадьба». Надо сказать, что иногда, в зависимости от ситуаций, порядок тоев может меняться в очередности.

Konak (guest) to name a guest. It comes from the verb '*konu*' that means 'to stay for the night'¹⁵. Apparently, this word was formerly used only in relation to those guests who came from afar and stayed for the night. Subsequently, the word '*Konak*' became to mean 'guest'.

The Karakalpaks etiquette norms of reception of guests have ancient and well-preserved traditions. Invitation and going on a visit are made on various occasions and quite often. Cooking treats (*dasturkhana*) according to the etiquette rules during large family gatherings, and the invitation of guests are accompanied by the advice and help of neighbors. Reception of guests and guesthood is an indispensable and very important attribute of all family celebrations and public holidays.

In the pre-industrial period of the history the Karakalpaks lived in tribal groups in the *auls* (villages) at great distances. Family celebrations (wedding, *sunnet toi*, etc.) could last for several days. Accordingly, the guests who came from afar could stay for a long time with the hosts and their neighbors. This tradition has been preserved to the present day under the name *Konyk Zhai* (literally – 'a place for guests'). Today, the Karakalpaks invitation has a different amount of celebration depending on the financial capacity and purpose of the invitation. Under the amount refers to the number of guests and the splendor of the feast. Celebrations can be divided into three types.

1. *Ulken toy* is a great celebration which consists of wedding events and is primarily measured by the large number of invited guests. After the promise of marriage of newly married couple the first stage of wedding events begins. This is an invitation of the matchmakers from the bride's side *kudalyk toi* and of the matchmakers from the groom's side *el kade toi*. The second stage is *musilman toi* or *bet ashar* (opening the bride's face or marriage), a big wedding, and finally a 'youth wedding'. It must be said that sometimes, depending on the situations, the stages of the wedding may change in order.

2. *Shashiu* is literally 'sharing'. This is a small celebration by number of invited guests, which is mainly celebrated on the birth of children, admission

2. *Шапшуй* - буквально «раздача». Это небольшое по количеству приглашенных празднество, которое в основном отмечается по поводу рождения детей, поступления детей в первый класс - «*папки той*», момента вырезания специальной косички у мальчиков *айдар*, окончания учебы («*диплом той*») и других знаменательных дат в семье. Оно отмечается обильным угощением гостей. Но наиболее значительными являются *суннет той* (обряд обрезания), а также пиршество по завершению строительства дома (*жай той*).

3. К третьей категории можно отнести часто проводимые мероприятия, появившиеся под влиянием европейской и восточной культур. Данные празднества отличаются от предыдущих меньшим количеством гостей, то есть они носят индивидуальный характер. Как правило, это хождение в гости по праздникам (новый год, *наурыз*, *ораза хайт* и т.д.), приглашение гостей на дни рождения и посиделки (*отырыспақ*). В прошлом у каракалпаков *отырыспақ* также имел название *гештек* (досуг), на котором собирались молодые люди для того, чтобы знакомиться или проводить время. Например, по данным полевых материалов этнографа Х. Есбергенова, «в прошлом у каракалпаков после полной или частичной уплаты калыма начинался обряд *есик ашар* - посещение женихом и его друзьями дома невесты. Этот обряд сопровождался целой серией выплат со стороны жениха стороне невесты в форме *каде* (плата за определенные ролевые действия). После всех выплат сноха невесты и ее подруги со стороны родственников невесты устраивали чаепитие для жениха и его друзей.

Ниже приведем некоторые примеры из больших и малых семейных мероприятий. Так, во время большой свадьбы *мусылман той* по традиции этикета не только принимающая семья встречают и обслуживают гостей, но и соседи. Так издавна сложилась традиция соседской взаимопомощи. Активное участие соседей у каракалпаков происходит почти во всех видах семейных мероприятий, если соседи осведомлены принимающей стороной заранее. В наше время соседи участвуют в празднествах в тех случаях, когда принимающая сторона встречает особенно много гостей, когда аксакалы и близкие соседи участвуют

of children in the first class - '*papki toi*', the moment of cutting a special braid with boys *aidar*, graduation ('*diploma toi*') and other significant dates in the family. It is marked by abundant treating of guests. But the most significant events are sunnet toi (circumcision), as well as a feast upon completion the construction of the house (*zhai toi*).

3. The third category includes the frequent events arising under influence of European and Eastern cultures. These celebrations are different from the previous ones by fewer invited guests, that is, they are individual by nature. Typically, this is visiting on holidays (*new year, nauriz, oraza hait*, etc.), an invitation of guests for birthdays and gatherings (*otyryspak*). In the past Karakalpaks *otyryspak* also had the name *geshtec* (leisure), when the young people gathered to introduce themselves or spend time. For example, according to field research of the ethnographer Yesbergenov Kh. 'in the past, when the Karakalpaks had made full or partial payment of the dowry the ritual *esik ashar* began that is visiting the bride's house by the groom and his friends. This ceremony was accompanied by a series of payments from the groom to the bride side in the form of *Kade* (payment for certain role-playing actions). After all payments the daughter-in-law and her friends from relatives of the bride arranged a tea party for the groom and his friends.

Below are some examples of large and small family activities. So, during the big wedding of *musylman toi*, according to the tradition of etiquette, not only the host family meets and serves guests, but also the neighbors. Thus, the tradition of neighborly mutual assistance has been established since olden times. Active participation of Karakalpaks neighbors occurs in almost all types of family activities, if the neighbors are aware by the host party in advance. In our time, the neighbors participate in celebrations in those cases when the host party meets especially many guests, when Aqsaqals and close neighbors participate in the commission of certain rituals, depending on the occasion of the event or lead these rituals.

Services provided to guests by the host party during the wedding is manifested in the following

в совершении тех или иных ритуалов в зависимости от повода события или возглавляют эти ритуалы.

Оказание услуг гостям принимающей стороной при проведении свадьбы проявляется в следующих формах: 1) услуги гостям в доме хозяина свадьбы, 2) размещение и услуги гостям в домах соседей, 3) помощь соседей в организации данного мероприятия, оказание услуг по приготовлению угощения до их доставки в гостевые комнаты и застольное обслуживание гостей.

В последние годы стало принято отмечать торжества в ресторане. Гости занимают места за столами, разделившись по группам в зависимости от степени их знакомства, например, родственники жениха сидят отдельно от родственников невесты. Это друзья, коллеги, одноклассники, однокурсники, родственники, с кем данная семья имеет определенные отношения по обычаю *қарым-қатнас* («взаимоотношение»).

На торжества приглашают большое количество гостей, порой доходит до 400-500 человек.

Как мы уже отмечали, соседи принимают непосредственное участие в приеме гостей. Перед торжествами в доме устраивается *кеңес* (совет), где обсуждаются вопросы, в том числе о размещении людей, и назначаются дома для их встречи.

На свадьбу съезжается много людей. Приехавшие гости размещаются по отдельности с учетом степени знакомства. Родителей и близких невесты приглашают на специальное торжество *қуда шақырық* (прием сватов), отмечающееся за один день до свадьбы.

Большой той по количеству гостей и участников может превышать 1000 человек, так как это праздник для всех; готовится несколько больших казанов (котлов). По этикету одним из хороших качеств является щедрость и готовность соседей помочь по приему гостей. Блюда сначала подаются гостям, а затем всем, кто был на «обслуживании».

Одним из радостных семейных торжеств является *жай той* в честь завершения строительства дома, это праздник из категории *шашыу*. Цель этого обычая состоит в налаживании добрососедских отношений и угощении всех родственников, друзей и соседей. Это важное событие, способствующее приему в соседский коллектив нового члена. Созыв родственников в этом случае также имеет значение,

forms: 1) services to guests in the house of the wedding host, 2) accommodation and services to guests in the houses of neighbors, 3) assistance of neighbors in the organization of this event, the provision of services for the preparation of treats before their delivery to the guest rooms and table service.

In recent years, it has become customary to celebrate the important events in the restaurant. The guests take seats at the tables, divided into groups depending on the degree of their acquaintance, for example, the groom's relatives sit separately from the bride's relatives. They are friends, colleagues, classmates, fellow students, relatives with whom the family has a certain relationship according to the custom of *karym-katnas* ('relationship').

A large number of guests are invited to the celebrations, sometimes up to 400-500 people.

As we have already noted, the neighbors are directly involved in the reception of guests. Before the celebrations *Kenes* (Council) is arranged in the house, where issues are discussed, including the placement of people, and the houses are appointed for their meeting.

A lot of people come to the wedding. Guests are accommodated separately, taking into account the degree of familiarity. Parents and relatives of bride are invited to a special celebration *kuda shakryk* (reception of matchmakers), which is celebrated one day before the wedding.

The large festive occasion by number of guests and participants may exceed 1,000 people, as it is a holiday for everyone; a few large cauldrons (boilers) are prepared. By etiquette one of the good manners is generosity and the willingness of neighbors to help in reception of guests. Meals are first served to guests and then to everyone who was on 'service'.

One of the joyous family gatherings is *zhai toi* on the occasion of the completion of the house construction, this feast is from the category of *shashyu*. The purpose of this custom is to establish good-neighbourly relations and treat all relatives, friends and neighbors. This is an important event that promotes the admission of a new member to the neighborhood team. The convening of relatives

чтобы у новых соседей создалось представление об этом человеке.

Во время небольших торжеств *шашыу той* пожертвования гостей в виде денег и подарков бывают незначительными, порой их и не бывает, так как *шашыу* означает, как было упомянуто выше, - «раздача». Как правило, *шашыу той*, в отличие от *улкен той*, в большинстве случаев заранее не планируется в больших масштабах, так как он не требует серьезных расходов. Как показывают наблюдения, в наше время жители многоэтажных домов подобные мероприятия отмечают в ресторанах, а живущие в частном секторе - дома.

Большое значение придается этикету приема гостей. Если их много, важно определить степень их «почетности», которая варьируется в зависимости от возраста, пола и социального положения гостя. В зависимости от того, кто самый почетный, кто менее и так далее, следует порядок рассаживания гостей: кто займет *тор* – почетное место, кто получит угощение (голова барана – самая почетная доля еды) и кто произнесет *патия* - благословение.

«Традиционно самым важным считается гость, старший по возрасту или гость приехавший издалека. Мужчина /.../ почетнее женщины»¹⁶. В связи с этим именно уважаемому гостю – мужчине - подают первым голову зарезанного в честь гостей животного.

Наши полевые наблюдения указывают на некоторые трансформации в определении «почетности» гостя сегодня. Сейчас им может стать даже женщина, если она занимает значимое социальное положение. Например, при приеме сватов почетными считаются родители жениха или невесты независимо от возраста и социального положения. Также почетным гостем является тот, в зависимости от повода приглашения. Для кого устраивается данное пиршество.

Наблюдения показывают, что гости в зависимости от разных факторов (статус, пол, возраст, повод приглашения) подразделяются на несколько типов. Принимать их надо с соблюдением определенных этикетных норм.

Развитые формы гостеприимства ориентированы на человека, прибывшего издалека, незнакомого или малознакомого, а наиболее простые формы наблюдаются при приеме хорошо знакомого гостя,

in this case is also important, so that the new neighbors have an idea about this person.

During the small occasion *shashyu toi* the donations of guests in the form of money and gifts can be minor, sometimes there are not at all, as *shashyu* means, as mentioned above, the 'sharing'. As a rule, *shashyu toi* unlike with *ulken toi* in most cases is not pre-planned on a large scale, as it does not require serious expenses. As observations show, in our time, the residents of multistory buildings celebrate such events in restaurants, and people living in private sector celebrate at home.

Great importance is attached to the etiquette of receiving guests. If there are many of them, it is important to determine the degree of 'the guest of honor', which varies depending on the age, sex and social status of the guest. Depending on who is the most honorable, who is less and so on, there is the order of guests seating: who will take Thor – an honorable place, who will receive a treat (the head of a sheep is the most honorable share of food) and who will utter *patiya* that means blessing.

'Traditionally, the most important guest is the one who comes from far away or is the eldest one. Man / .. / is more honorable than a woman'¹⁶. In this regard, a man as a respected guest is served first with the head of the animal stabbed in honor of the guests.

Our field observations point to some transformations in the definition of 'guest of honor' today. Now it can be even a woman, if she occupies a significant social position. For example, at reception of matchmakers the parents of the groom or the bride are considered honorary irrespective of age and social position. Also the guest of honor is the one, depending on the reason for the invitation, for whom this feast is arranged.

Observations show that guests, depending on different factors (status, gender, age, reason for the invitation) are divided into several types. They should be taken in compliance with certain etiquette norms.

Developed forms of hospitality are focused on the person who arrived from afar, unfamiliar or little known, and the simplest forms are observed

соседа или родственника. В подобных случаях гостеприимство может сближаться с другими видами родственной или соседской взаимопомощи. Если сопоставить ритуал приема гостя в традиционной культуре разных народов СНГ, то можно отметить следующие закономерности: у народов Севера хорошо сохранились наиболее простые формы гостеприимства; у народов Кавказа оно приобрело характер высокоразвитого правового института, а прием гостя разворачивается как многодневный детализированный ритуал¹⁷. Последнее похоже на обычаи народов Центральной Азии, в том числе и каракалпаков.

В народе для характеристики видов употребляют специальные термины. Например, существуют такие гости, как «гость от бога», «гуляющий», «случайный», «званный», «незванный», «уважаемый»¹⁸.

Кудайы-қонақ - «гость от бога». У многих народов Кавказа, Сибири и Средней Азии существует понятие божьего гостя – *қудайы-қонақ*. Об этом свидетельствуют многочисленные этнографические труды. Раньше этот гость считался самым важным и дорогим, ему должен был быть оказан почет в любом доме, так как сам бог привел его. Гость, в свою очередь, не должен был претендовать на определенные условия¹⁹.

Сегодня в роли «божьего гостя» может оказаться любой человек - исследователь, турист, человек, у которого сломалась машина, и он остался без ночлега. Также им может быть заблудившийся человек, которому нужен временный приют. Таким людям, как правило, по этикету нужно оказывать всяческую помощь и принимать их как «божьих гостей».

Мы заметили, что в сельской местности, где проводились наблюдения, многие жители, не спрашивая о цели нашего визита, приглашали нас домой, были вежливы и оказывали внимание, проявляли заботу. Как объясняет местный житель Курбанбаев Толыбай (аул «Костамгалы», Караузякский район), «по мусульманской традиции раньше и в какой-то мере и сейчас не принято спрашивать гостя или любого путника, который пришел издалека, о цели визита, так как традиция требует принимать странствующих людей как гостей от бога. Тем более что он наверняка устал

when receiving a well-known guest, neighbor or relative. In such cases, hospitality may become closer to other forms of kinship or neighbor mutual assistance. If we compare the ritual of receiving a guest in the traditional culture of different peoples of the CIS, we can note the following patterns: the simplest forms of hospitality are well preserved among the peoples of the North; it has acquired the character of a highly developed legal institution, and the reception of a guest unfolds as a multi-day detailed ritual¹⁷ among the peoples of the Caucasus. The latter is similar to the customs of the peoples of Central Asia, including the Karakalpaks.

In the people for characterization of types the special terms are used. For example, there are such guests as 'heaven born guest', 'walking', 'casual', 'invited', 'uninvited', 'respected'¹⁸.

Kudayi-konak - 'heaven born guest'. Among many peoples of the Caucasus, Siberia and Central Asia there is the concept of God's guest – *Kudayi-konak*. This is evidenced by numerous ethnographic works. Previously, this guest was considered the most important and expensive, he had to be honored in any house, as God himself brought him. Guest, in turn, had not to apply for certain conditions¹⁹.

Today any person can be in the role of 'God's guest' such as the researcher, tourist, a man whose car was broken down, and he was left without a bed. They can also be a lost person who needs a temporary shelter. As a rule, by etiquette it is required to provide all possible assistance to such people and accept them as 'God's guests'.

We noticed that in the countryside where observations were made, many residents without asking about the purpose of our visit invited us home, were polite and showed attention and care. As explained by a local resident Kurbanbayev Tolybai (Costungaly aul, Karauzyak district), 'according to Muslim tradition before, and to some extent, and now it is not customary to ask the guest or any traveler who came from afar, the purpose of the visit, as the tradition demands to take the wandering people as guests from God. Especially since he must be tired on the road and should be taken home and fed. The guest must be respected,

дороге, и его следует пригласить домой и накормить. Гость надо уважать, о чем свидетельствует и народная пословица «Қонақ-атаңдай ұллы» (т.е. гость уважаем, как родной отец). Далее он продолжал: «Даже незнакомый мог оставаться в доме как гость до трех дней. Только на третий день у гостя спрашивали о том, кто он и зачем странствует, если он дальше оставался в доме»²⁰.

Видимо, этот тип гостей также является одним из самых известных с древних времен. Причиной возникновения *қудайы-қонақ*, скорее всего, было отсутствие или нехватка транспорта в давние времена. Социальное и имущественное положение *қудайы қонақ* не имело значения. В наше время оказание вежливости и заботы такому гостю не потеряло своего значения. Как показали наши полевые наблюдения, жители северных районов республики (Караузякский и Муйнакский), где в основном живут каракалпаки, и жители южных районов (Турткульский), где преобладают узбеки и туркмены, встречали нас вежливо, кормили и предоставляли ночлег. Были даже моменты, когда хозяева в честь нашего визита резали курицу, накрывали обильный стол. Нас принимали как *қудайы-қонақ*. Нам при входе в дом местных жителей настилали *көрпеше* (стеганая подстилка) усаживали на почетное место. Когда мы начинали беседу со старшим членом семьи (дедушка или бабушка), невестка или дочь готовили чай, затем горячее блюдо. По завершении беседы, когда мы прощались, хозяева предлагали нам заночевать²¹.

Информатор из Нукуса Владимир (74 года) рассказывал нам: «Когда я работал инженером по ирригации, нам часто приходилось ездить в сельскую местность в командировки. Где-то в 1960-70-е годы в процессе полевых работ по изучению пригодных для сельского хозяйства земель в северных районах республики нам много раз приходилось оставаться на месте. Тогда местные жители приглашали нас в свои дома, проявляя гостеприимство. Например, в Муйнакском районе нас всегда угощали рыбой, из нее готовили различные блюда, а когда мы уходили, нам давали в дорогу свежую рыбу»²².

Каракалпаки, как и у многие другие народы, считают *Қыдыр ата* добрым ангелом - спутником *қудайы-қонақ*²³. Представление о том, что Бог или его посланник в человеческом облике ходят по

as evidenced by the proverb '*Konak atandai ully'* (ie the guest must be respected like a father). He continued: 'Even a stranger could stay in the house as a guest for up to three days. Only on the third day the guest was asked who he was and why he wandered, if he remained in the house'²⁰.

Apparently, this type of guests is also one of the most famous since ancient times. The cause of *Kudayi-konak* arising, most likely, was the lack or shortage of transport in ancient times. The social and property status of *Kudayi-konak* did not matter. In our time, the provision of courtesy and care to such a guest has not lost its value. As shown by our field observations, the inhabitants of the Northern regions of the Republic (Karaulyak and Muynak), where mostly Karakalpaks live, and the inhabitants of the southern regions (Turtkul), dominated by Uzbeks and Turkmen, greeted us politely, fed and provided accommodation. There were even moments when the hosts in honor of our visit cut the chicken, laid a rich table. We were received as *Kudayi-konak*. At the entrance to the house of the local people they laid *korpeshe* (wadded bed pads) for us and seated us in place of honor. When we started a conversation with an older family member (grandfather or grandmother), the daughter-in-law or daughter prepared tea, then a hot dish. At the end of the conversation, when we said goodbye, the hosts offered us to stay for a night²¹.

An informant Vladimir (74 years old) from Nukus told us: 'When I worked as an irrigation engineer, we often had to go to the countryside on business trips. Somewhere in the 1960-70s, in the process of field work on the study of suitable agricultural land in the Northern regions of the Republic, we had to stay in place many times. Then the locals invited us to their homes, showing hospitality. For example, in the Muynak district, we were always treated to fish, various dishes were prepared from it, and when we left, we were given fresh fish on the road'²².

The Karakalpaks like many other peoples believe that *Kydyr ata* is a good angel - companion of *Kudayi-konak*²³. The idea that God or his messenger in human form walk the Earth, has many parallels among other peoples. For example, Adyghes say

Земле, имеет много параллелей у других народов. Например, «гость - посланник Бога» - так говорят адыги. Осетины встречают вошедшего в дом путника со словами «Гость - Божий гость»²⁴. Арабы говорят: «Гость от Аллаха». Он священное лицо независимо от возраста, пола, социального положения, и его следует принять, даже если ты беден («Дай гостю хотя бы лепешку, лишь бы он не лег спать голодным»)²⁵. Мифологические установки были важны для регулирования взаимоотношений хозяина и гостя как божьего посланника. Так, существовало поверье о госте, которое нашло отражение в каракалпакских пословицах: «*Қонақ келсе есиктен, ырысқы несике келер тесиктен*» (букв.: «Если гость приходит через дверь, то счастье и благополучие приходит через разные щели»). Эти представления сохраняются в сознании народа до сих пор²⁶.

Сегодня, в эпоху новейших технологий, редко можно встретить «путника», а понятие «божьего гостя» трансформируется. Если даже встречаются «божьи гости», то только, наверное, в качестве исследователей или туристов.

Сыйлы-қонақ – «почетный гость». В традиционном этикете гостеприимства каракалпаков к числу таких гостей можно отнести известных людей в обществе - *қуда* (сватов), родственников, знакомых, коллег и приехавших издалека (дальние гости).

Во время посещений больших семейных событий - свадеб, юбилеев и других празднеств - нам удалось зафиксировать прием различных категорий гостей: это дальние родственники, друзья, коллеги и сослуживцы, одноклассники, однокурсники и т.д. Им всем оказывался одинаковый прием. Среди гостей бывали самые почетные, имевшие статус аксакала, лица. Обычно это вышестоящие должностные лица - *ул бий* - аксакалы аула, духовенство и др., которым нужно уделить особое внимание. Принимающая семья заранее выделяет удобный дом одного из соседей с его согласия.

К примеру, семья А. (жителя города Нукуса) пригласила коллег сына, которые работают преподавателями в вузе, на его свадьбу. Они были приняты в одном из самых роскошных домов соседей.

Все молодые родственники и соседи принимающей стороны ухаживали за гостями. При этом

that 'guest is a messenger of God'. Ossetians meet a traveler who entered the house with the words 'Guest is God's guest'²⁴. Arabs say: 'a Guest from Allah'. He/she is a sacred person regardless of age, sex, social status, and should be accepted, even if you are poor ('Give a guest at least a cake, if only he did not go to bed hungry')²⁵. Mythological attitudes were important in regulating the relationship between host and guest as God's messenger. So, there was a belief about the visitor, which is reflected in the Karakalpak proverbs: '*Konak kelse esikten, irisky nesibe keler tesikten*' (lit.: 'If a guest comes through the door, happiness and well-being comes through different cracks'). These perceptions remain in the minds of the people to this day²⁶.

Today, in the era of modern technology, it is rare to find a 'traveler', and the concept of 'God's guest' is transformed. Even if there are 'God's guests', then only, probably, as researchers or tourists.

Syily-konak is a 'guest of honor'. In the traditional etiquette of Karakalpak hospitality, such guests include famous people in the society - *kuda* (matchmakers), relatives, friends, colleagues and those who came from afar (distant guests).

During visits to large family events as weddings, anniversaries and other celebrations we were able to record the reception of different categories of guests: distant relatives, friends, colleagues and workfellows, classmates, fellow students, etc. They all turned out to be the same reception. Among guests there were the most honourable persons having the status of the *aqsaqal*. This is usually a superior officer - *ul Biy* - *aqsaqal* of the aul, the clergy, etc., which should be given special attention. The host family allocates in advance a comfortable house of one of the neighbors with his consent.

For example, the family A. (residents of Nukus) invited the son's colleagues who work as the teachers at the University to his wedding. They were taken to one of the neighbors' most luxurious homes.

All the young relatives and neighbors of the host party took care of the guests. At the same time, the owner of this house was present among the guests and supported the conversation. The oldest one was seated in a place of honor – Thor. The head of

хозяин этого дома присутствовал среди гостей и поддерживал беседу. Самого старшего усадили на почетное место – *төр*. Ему же преподнесли на блюде голову жертвенного барана. По традиции он первым отрезал ухо и передал его самому младшему представителю мужского поколения семьи, затем отрезал другие части головы и передал эти кусочки остальным гостям – от старшего к младшим. Данное действие имеет ритуальный характер и называется в народе *ауыз тийиу* – от слова «попробовать». Этот ритуал часто встречается в повседневной жизни каракалпачков. А обычай отведать еды из блюда почетного гостя называется *саркыт жеу*²⁷. Он символизирует следующее поверье: молодые, попробовав оставшееся от аксакала блюдо, станут такими же уважаемыми в обществе людьми, как он.

Почетными гостями считаются также сваты (ритуал *куда шақырыспақ*). По традиции каракалпачков их встречают роскошно. В нескольких комнатах накрываются обильные столы отдельно для мужчин, женщин и молодых парней. Прием гостей носит такой же праздничный характер, как и свадьба. На улице гостей встречает ансамбль, все действия записываются на видео. По традиции сваты с обеих сторон приглашают друг друга в гости еще до основной свадьбы. В помощь принимающей семье приходят все близкие родственники и соседи. Термин *куда шақырыспақ* буквально означает приглашение сватов. Пир в честь сватов устраивается как можно пышнее, так как необходимость «угодить» им имеет огромное значение, от этого зачастую зависят дальнейшие взаимоотношения двух сторон. Недаром в народе говорят «*куда мың жыллық, күйеу жүз жыллық*» – сваты на тысячу лет, а зять на сто лет, т.е. родственные отношения делятся дольше, чем жизнь самого зятя.

По традиции обслуживают гостей в основном невестки и молодое поколение принимающей стороны. Мужчинам горячее блюдо подносят молодые мужчины, а женщинам – невестки принимающего родственного коллектива. По окончании трапезы и к мужчинам, и к женщинам подходят только невестки, чтобы забрать блюда из рук – один их важнейших в этикете гостеприимства ритуал. Это происходит следующим образом: после еды подается знак со стороны гостей, обозначающий разрешение забрать посуду, в которой подавали

the sacrificial sheep on a platter was also presented to him. Traditionally, he was the first to cut off the ear and gave it to the youngest member of the male generation of the family, then cut off the other parts of the head and gave these pieces to the rest of the guests – from older to younger. This action has a ritual called by the people *auyz tiyiu* from the word 'to taste'. This ritual is often found in the daily life of the Karakalpakhs. A custom to taste food from the dish of the guest of honor is called *sarkyt zhey*²⁷. It symbolizes the following belief: the young having tasted the remaining dish from the Aqsaqal will become as respected in society as he is.

The honored guests are also considered to be the matchmakers (the ritual *kuda shakyrspak*). According to the tradition of Karakalpakhs they are greeted luxuriously. The abundant tables are served separately for men, women and young men in several rooms. The reception of guests was equally festive, like a wedding. The guests are met by the ensemble in the street, all actions are recorded on video. Traditionally, the matchmakers from both sides invite each other to visit before the main wedding. All close relatives and neighbors come to help the host family. The term *kuda shakyrspak* literally means the matchmakers invitation. The feast in honor of the matchmakers is arranged as luxuriantly as possible, since the need to 'win their favour' is of great importance, this often determines the further relationship between the two sides. No wonder people say '*kuda myn zhylyk, kuyeu zhuz zhylyk*' – the matchmakers for a thousand years, and a son-in-law for a hundred years, i.e. the relationship last longer than the life of the son-in-law.

Traditionally, the guests are served mainly by daughters-in-law and the younger generation of the host party. The hot dish is served to men by young men, and to women by the daughters-in-law of the host family group. At the end of the meal, both men and women are approached only by their daughters-in-law to take the dishes from their hands, this is one of the most important rituals in the etiquette of hospitality. This occurs in the following manner: after the food a signal of the guests is made, indicating permission to take the dishes that were

горячее блюдо («*табақты алагойсын*»). Тогда в комнату к гостям старших возрастов, которые сидят за столом, входит одна из невесток принимающей стороны. Гости поочередно отдают посуду лично в руки невестки, та кланяется и забирает ее. Этот обряд - знак уважения. Он совершается не только при приеме гостей, но и без них в любой каракалпакской семье после семейного обеда или ужина. После того как забрали блюда у гостей, им дают вымыть руки (*қолдан суу алыу*). Затем самый почетный гость (обычно мужчина) дает благословение в честь отведенного мясного блюда («*ауқаттың хурметине*»). При прощании с гостями происходит обряд обмена дарами. В целом всех приглашенных гостей называют «*сыйлы қонақ*», поэтому в народе говорят: «*мират бар жерде ират бар*» (букв.: «Где есть приглашение, там и развлечение»).

Қыдырып жүрген қонақ. К этой категории относят человека, зашедшего без повода. Это может быть соседка, которая ненадолго заглянула в дом поговорить с хозяйкой, или праздный односельчанин²⁸, или же родственник, друг члена семьи, решивший навестить или поздравить с праздником. Ритуалы действия - выбор места гостя, подача и обратное «забирание» блюда - такие же, что и в случае с другими типами гостей.

Таким образом, гостеприимство у каракалпаков не только является институтом, который поддерживает устойчивые отношения между людьми в обществе. Оно существует также в силу того, что людям нравится принимать гостей: они обмениваются информацией, мнениями и новостями. Прием гостей предполагает ответный визит, установление близких родственных и дружеских отношений.

Символические ритуалы гостеприимства связаны с поверьями о том, что гость приносит в дом благополучие. Поэтому гости в начале и в конце трапезы произносят *патиа* – благословение и добрые пожелания в адрес принимающей стороны. Процесс гостеприимства демонстрирует такие традиционные ценности, как добрососедство, взаимопомощь между родственниками и друзьями и т.д.

Ситуации гостеприимства различаются у каракалпаков в зависимости от разных факторов. Имеются в виду такие торжества, как приглашение гостей на свадьбу, дни рождения и т.п., приглашение почетного гостя (*аксакала* или

served a hot meal (*'tabakty alagoysin'*). Then one of the daughters-in-law of the host party enters the room to older guests who sit at the table. The guests alternately give the dishes in the hands of the daughter-in-law, she bows and takes it. This rite of passage is a mark of respect. It is performed not only when receiving guests, but also without them in any Karakalpak family after a family lunch or dinner. After they took meals at the guests, give them wash hands (*koldan suu alyu*). Then the guest of honor (usually a man) gives a blessing in honor of tasted meat dishes (*'aukattyn kurmetine'*). There is a ceremony of exchange of gifts when saying Good-bye to guests. In general, all invited guests are called *'syily konak'*, so people say: *'mirat bar zherde irat bar'* (literally 'Where there is an invitation, there is entertainment').

Kydyryp zhurgen konak. This category includes a person who came without a reason. This may be a neighbor who briefly looked into the house to talk to the hostess, or an idle fellow villager,²⁸ or a relative, a friend of a family member who decided to visit or congratulate on the holiday. The rituals of the action that is the location of the guest, serving and reverse 'taking back' the dishes are the same as in the case of other types of guests.

Thus, the hospitality of the Karakalpaks is not only an institution that maintains stable relations between people in society. It also exists because people like to receive guests: they exchange information, opinions and news. Reception of guests involves a return visit, the establishment of close family and friendly relations.

Symbolic rituals of hospitality are associated with the belief that the guest brings prosperity to the house. Therefore, guests at the beginning and at the end of the meal pronounce *patiya* – a blessing and good wishes to the host. The hospitality process demonstrates traditional values such as good-neighbourliness, mutual assistance between relatives and friends, etc.

The situation of hospitality varies among Karakalpaks depending on different factors. There are such celebrations as invitation of guests to a wedding, birthdays, etc., invitation of the guest

сватов), прием случайных неприглашенных гостей и т.д. Также ситуации приема гостей различаются в зависимости от социальных групп (горожане или сельчане, зажиточные и средние по уровню жизни).

Важным моментом гостеприимства считается встреча гостей. Как правило, глава семьи и его близкие родственники вежливо встречают гостей рукопожатиями и объятиями и затем провожают их в отведенные для них комнаты.

Как было отмечено выше, по традиции каракалпаков гостей размещают также и в домах соседей (*қонық жай*), так как приглашается очень много знакомых, родственников и друзей. При этом гостей разделяют по группам, каждую помещают в отдельном доме *қонық жай*. Группируют гостей по категориям: сваты, сородичи, друзья, коллеги, одноклассники и т.д.

Соседи принимают во всем самое активное участие - так проявляются нормы взаимопомощи односельчан.

Как правило, любой гость прежде чем войти в чей-то дом должен воскликнуть: «*Ким бар, хабарлас!*» («Есть ли кто дома? Отзовись!»). Или же посетитель громко произносит приветствие: «*Ассалаума алейкум*». Приветствие произносится и при входе в общественные места (кафе, магазин, офисный кабинет, аудитория в учебных заведениях). Обсуждая тему гостеприимства, нельзя не отметить, что люди оставляют за собой право идти в гости или нет, особенно если нет приглашения на какие-то мероприятия. Такое отношение «легитимировано» и традиционным понятием в форме поговорки: «*Шақырылған жерге бар, шақырмаған жерде не бар*» (букв.: «Иди куда приглашают, не иди, куда не зовут»).

Грубым нарушением этикета считается прием гостя без угощения. В сельских местностях до сих пор в традиции этикета держать в запасе (зачастую пряча от детей) продукты для случайных гостей.

В традиционном каракалпакском обществе скупость хозяев очень порицается, щедрость подерживается общественным мнением. Считается, что щедрость всегда вознаграждается всевышним, о чем говорится в поговорке «*Меннен қайтпаса кудайдан қайтсын*» (букв.: «Если я не смогу вернуть, то пусть воздастся богом»).

of honor (*aqsaqal* or matchmakers), reception of casual uninvited guests, etc. Also, the situation of reception of guests varies depending on social groups (townspeople or villagers, wealthy and average in standard of living).

An important point of hospitality is considered to meet guests. As a rule, the head of the family and his close relatives politely greet guests with handshakes and hugs and then get them to the rooms reserved for them.

As noted above, according to the tradition of Karakalpaks, guests are also placed in the houses of neighbors (*Konyk Zhai*), as many friends, relatives and friends are invited. The guests are divided into groups; each are placed in a separate house *Konyk Zhai*. The guests are grouped into categories: matchmakers, relatives, friends, colleagues, classmates, etc.

Neighbors take an active part in everything, this is how the norms of mutual assistance of villagers are manifested.

As a rule, any guest before entering someone's home should exclaim: '*Kim bar, khabarlas!*' ('Is anyone home? Answer me!'). Or the visitor says loudly greeting: '*Assalauma aleikum*'. The greeting is also pronounced at the entrance to public places (cafe, shop, office, classroom in educational institutions). Discussing the topic of hospitality, it should be noted that people reserve the right to go to visit or not, especially if there is no invitation to any events. This attitude is 'legitimized' with the traditional concept in the form of saying: '*Shakrylgan zherge bar, shakymagan zherde ne bar*' (literally 'Go where you're invited, don't go where you're not called').

It is considered a gross violation of etiquette to receive a guest without a treat. In rural areas, it is still in the tradition of etiquette to keep in stock (often hiding from children) products for casual guests.

In traditional Karakalpak society, the stinginess of the owners is very much condemned, generosity is supported by public opinion. It is believed that generosity is always rewarded by God, what's that saying '*Mennen kaitpasa kudaidan kaitсын*' (literally 'If I cannot return, let him be rewarded by God').

Для гостя тоже имеются неписанные правила. Ему нельзя отказываться от угощения. У каракалпаков принято, что, если кто-то пришел в чужой дом, он должен хотя бы отведать хлеб (*nannan auyz tiyiü*). Если во время обеда или ужина в дом приходит гость, то принято ему предложить отведать кушанья - «*Ауыз тийиң!*» (Угощайтесь!). В случае, если гость говорит: «Не могу, спасибо, я тороплюсь», то хозяин согласно этикету говорит: «*Аўқаттың хўрметине ауыз тийиң*» («В знак уважения к еде угощайтесь!»).

Отказ от предложения хозяев оценивается как нарушение правил этикета, так как с угощением гостя связывается благополучие в семье. На этих представлениях основаны крепкие и добрые отношения между людьми.

Обязательным правилом в настоящее время для многих становится предварительное предупреждение о визите, чтобы не застать хозяина врасплох. Также гостю желательно приходить с угощениями или подарками, поэтому в народе говорят «*Бос қол бармай!*» («Нельзя ходить с пустыми руками!»).

Таким образом, соблюдение основных правил традиционного этикета гостеприимства - это выражение максимального уважения гостям, создание уюта и веселой атмосферы, традиция обязательного угощения, что очень характерно для каракалпакского гостеприимства.

Этикет застолья существенно различается в разных культурах. Он и непосредственно трапеза занимают одно из главных мест как в поведенческих традициях внутрисемейных отношений, так и в правилах гостеприимства. Традиционным для гостей местом угощения является длинная скатерть - *дастурхан*, которая расстилается на полу в центре комнаты, а вокруг нее помещаются *көрпеше*. *Дастурхан* стелят на стол, обычно прямоугольный, разной длины. Самые длинные дастурханы стелятся для приема большого количества гостей во время значительных семейных торжеств - обычно свадеб.

У каракалпаков существуют особые правила застольного этикета. Результаты полевых наблюдений и рассказы информаторов свидетельствуют о том, что порядок размещения и рассаживания

There are also unwritten rules for the guest. He can't refuse a treat. At Karakalpak it is accepted that if someone came to another's house, he/she should at least taste the bread (*nannan auyz tiyiü*). If during lunch or dinner, the guest comes to the house, it is customary to offer him to eat - '*Auyz tiyin!*' (Help yourself!). If a guest says: 'I can't thank you, I'm in a hurry', the host according to the etiquette says: '*Aukattyn kurmtine auyz tiyin*' ('Help yourself as a sign of respect to food!').

Rejection of the proposal of the owners is estimated as a violation of the rules of etiquette, so as the welfare of the family is related to treat of the guest. Strong and good relations between people are based on these ideas.

A mandatory rule now for many is a pre-warning about the visit, so as not to catch the owner unawares. Also, the guest is desirable to come with treats or gifts, so the people say '*Bos kol barmay!*' ('You can't walk around empty-handed!').

Thus, the observance of the basic rules of traditional etiquette of hospitality is an expression of maximum respect for guests, creating a cozy and cheerful atmosphere, a tradition of mandatory treats, which is very characteristic of Karakalpak hospitality.

The etiquette of the feast varies considerably in different cultures. It and directly a meal occupies one of the main places both in behavioral traditions of the intrafamily relations, and in rules of hospitality. Traditional place of treat for guests is a long cloth - *dasturkhan*, which spread out on the floor in the center of the room, and around it *korpeshes* are placed. *Dasturkhan* is laid on the table, usually rectangular, of different lengths. The longest *dasturkhan* is laid to receive a large number of guests during significant family events, usually weddings.

There are specific Karakalpak rules of table etiquette. The results of field observations and stories of informants indicate that the order of accommodation and seating guests depends on the occasion of the invitation (wedding celebrations, birthdays, funerals, etc.).

Due to the fact that during the main wedding celebration ('*kelinshek toi*') a large number of

гостей зависит от повода приглашения (свадебные торжества, дни рождения, похороны и др.).

В силу того, что во время основного свадебного торжества («*келишиек той*») большое количество гостей размещается принимающей стороной в домах соседей («*қонық жай*»), хозяева торжества физически не успевают навестить всех гостей, все *қонық жай*. Поэтому они только на короткое время заходят в *қонық жай*, чтобы «получить» поздравления от своих гостей. Это приобрело форму обязательного элемента торжества как проявление этикета хозяев.

Как только забирают последнюю посуду с *дастурхана*, старший приглашает хозяев на благословение «*патияга келиң*». У двери собираются хозяева, дети и невестки дома и принимают благословение от самого старшего или почетного (по выбору самих гостей) гостя.

После этого следует процедура «*қолдан суў алыў*» - букв. «омовение рук». Следует отметить, что он исполняется в начале и конце трапезы (перед едой и после). Для этого кто-то из младших представителей хозяев или чаще всего невестка заходит в гостиную с кувшином (*қуман*) и тазиком, чтобы гости помыли руки. Полагается полить на руки, после чего дают воде стечь с рук на тазик. Стряхивать с рук воду не полагается.

Следует первым полить на руки того участника, кто произнес ритуальное благословение пище, затем все остальные поочередно согласно возрасту моют руки, те в свою очередь выражают благодарность, желают счастья невестке («*Улы бол*» - чтоб родила сына). Аналогичный обряд существует и у других соседних народов с некоторыми различиями. К примеру, по сообщению информатора А. Наметурдиевой (1982 г. рождения, туркменки из фермерского хозяйства «Базерген» Турткульского района): «В случае больших мероприятий (свадьба, похороны и т.п.) мужчины и женщины сидят в отдельных комнатах. Мужчин обслуживает кто-то из молодых мужчин принимающей стороны, он накрывает стол, заходит с кувшином для омовения рук гостей и подает еду, затем он же убирает со стола. В гостиную, где сидят мужчины, женщина, как правило, не заходит»²⁹.

В начале и после горячего блюда подают зеленый чай. У хорезмских узбеков и каракалпаков каждому гостю подают по отдельному чайнику с пиалой.

guests are accommodated by the host party in the houses of neighbors ('*Konyk Zhai*'), the owners of the celebration physically do not have time to visit all the guests, all *Konyk Zhai*. Therefore, they only briefly come to *Konyk Zhai* to 'get' congratulations from their guests. This took the form of a mandatory element of celebration as a manifestation of etiquette of owners.

As soon as the last dishes from *dasturkhan* are taken away, the elder man invites owners for blessing '*patiyaga kelin*'. The hosts, children and daughters-in-law gather at the door of the house and accept the blessing from the oldest or honorary (at the choice of the guests themselves) guest.

This is followed by the procedure '*koldan suu alyu*' - literally 'washing of hands'. It should be noted that it is performed at the beginning and end of the meal (before and after the meal). To do this, one of the younger representatives of the owners or most often the daughter-in-law comes into the living room with a jug (*kuman*) and a basin to the guests washed their hands. It is necessary to pour on the hands, and then allow the water to drain from the hands to the basin. It is not supposed to shake water from hands.

It should be to pour into the hands of the party the first who spoke the ritual blessing for the food, then all the other alternately wash their hands according to the age, they in turn express their gratitude, wish the happiness to daughter-in-law ('*ully bol*' - that gave birth to a son). There is a similar ritual at other neighboring peoples with some differences. For example, according to the informant A. Nameturdyeva (born in 1982, Turkmen women from the farm 'Bazergen' of Turtkul district): 'In the case of large events (wedding, funeral, etc.), men and women sit in separate rooms. Men are served by one of the young men of the host side, he sets the table, comes in with a pitcher to wash the hands of guests and serves food, then he also cleans the table. A woman usually does not go into the living room where men sit'²⁹.

Green tea is served at the beginning and after the hot meal. Each guest is served a separate kettle with a bowl in Khorezm Uzbeks and Karakalpaks. Tashkent and Ferghana Uzbeks serve one kettle for

У ташкентских и ферганских узбеков подают один чайник на всех гостей, чтобы хозяин мог сам обслуживать всех, разливая и искусно подавая чай в пиале каждому гостю.

Есть правила, связанные с ритуалом употребления пищи. Здесь уместно будет привести слова известных исследователей А.К. Байбурина и А.Л. Топоркова о том, «что существует теснейшая связь, параллелизм между обыденной трапезой и жертвоприношением. В своей наиболее простой и исконной форме жертвоприношения – это кормление сверхъестественных сил. Пищу отдают природным стихиям, священным животным, жрецу или человеку, воплощающему божество, относят к идолу. Позднее формируется представление о том, что божество принимает в дар не саму пищу, а ее нематериальную сущность, своеобразную эссенцию, нечто вроде пара или запаха; саму же священную пищу, которой касалось божество, могут есть после него жрецы, старики и другие лица, пользующиеся почетом»³⁰.

Знаковая природа возрастных групп проявлялась в правилах распределения и приема пищи. По словам Ж. Есенова (аул «Қостамғалы», Караузякский район), «при приеме почетных гостей в знак уважения принято чаще всего резать мелкий или крупный рогатый скот. По традиции скот разделяют на части по суставам (*жиллик*). В основном мясо варят в большом казане. После приготовления пищи голову подают уважаемому гостю (видимо, в знак доказательства того, что зарезали целое животное). Все остальные части мяса зарезанного животного также предназначаются для гостей по их положению, например, жениху семья невесты по традиции дает грудинку (*тәс*)»³¹.

Всякая трапеза состоит из поэтапного угощения. Сначала гостям подают чай, в основном в двух видах: традиционный *қара шай* (черный чай с молоком) или зеленый чай. Затем два горячих блюда: на первое плов, на второе *гүртик* (в литературе известно как *бешбармақ*). Когда принимают сватов - «*қуда шақырыспақ*» - им подают поочередно три блюда: на первое *қуўырдақ* (жаркое), на второе плов и на третье - *гүртик* или *ақсаулақ*.

У многих народов, занимающихся охотой и скотоводством, тушу животного не рубят, а расчленивают по суставам³². Во время больших тоев

all guests, so that the owner could serve everyone himself, pouring and skillfully serving tea in a bowl to each guest.

There are rules related to the ritual of eating. It is appropriate to cite the words of famous researchers A. K. Bayburin and A. L. Toporkov that 'there is a close connection, parallelism between the everyday meal and sacrifice. In its simplest and most primordial form, sacrifice is the feeding of supernatural forces. The food is given to forces of nature, sacred animal, the priest or the person embodying the deity, refers to the idol. Later the idea is formed that the deity does not accept the gift of food itself, and its intangible nature, a kind of essence, something like steam or smell; the very same sacred food which concerned the deity can be eaten after him by the priests, the elderly and other persons who enjoy the honor'³⁰.

The symbolic nature of age groups was manifested in the rules of distribution and eating. According to J. Yesenov (aul 'Kostamgaly', Karauzyak district), 'when receiving honored guests as a sign of respect it is accepted most often to cut small or large cattle. Traditionally, cattle are divided into parts by joints (*zhilik*). Basically, the meat is cooked in a large cauldron. After cooking, the head is served to the distinguished guest (apparently as a sign of proof that the whole animal was killed). All other parts of the meat of the slaughtered animal are also intended for guests according to their position, for example, the bride's family traditionally gives brisket to the groom (*tos*)'³¹.

Every meal consists of a phased treat. First, guests are served tea, mainly in two types: traditional tea *kara shai* (black tea with milk) or green one. Then two hot dishes: the first pilaf, the second *gurtik* (in the literature known as *beshbarmak*). When the matchmakers are received '*kuda shakyrspak*' – they are alternately served three dishes: the first - *kuuyrdak* (roast meat), the second - pilaf and the third - *gurtik* or *aksaulak*.

Many peoples engaged in hunting and cattle breeding, are not cut animal carcass and divide it according joints³². During large feasts it is observed the distribution of meat and dishes *tabak tartyu*.

соблюдается распределение мяса и блюд табақ тартыу. Во время подачи последнего блюда (обычно это *гуртик*) почетному гостю одновременно подают голову жертвенного животного (в случае с коровой, ее часть – *шеке*). По сообщению информатора Икметуаллы (аул «Қостамгалы» Караузякский район), во время приема сватов (родных жениха) стороной родных невесты (*ел кәде той*) мясо барана делят по суставам (*жилик*), после приготовления мясо принято раскладывать по тарелкам в определенном порядке. На *бас табақ* - главный поднос для почетных гостей - кладут *жанбас* (тазовая кость), *қабырға* (ребро), *омыртқа* (позвоночник), *қуйрық май* (кусок курдюка). На отдельном подносе приносят *бас* (голова). На вторую тарелку кладут ребрышки, позвоночную кость, берцовую кость, курдюк. Отмеченные две тарелки подают как сватам, так и другим почетным гостям. В третью тарелку *қуйеу табақ* (тарелка для жениха) кладут *тәс* (грудинку), позвоночник, ребра. На остальные тарелки кладут *жауырын* (лопатка) и т.д. Курдючное сало и печень нарезают тонкими кусками и распределяют по всем тарелкам³³.

Этикетное поведение за столом связано с представлением о священности пищи. Поэтому пища требует благопристойного обращения³⁴.

Особый интерес в этикете представляет благословение – некие символические словесные и несловесные правила общения. При застольных мероприятиях большое значение у всех народов Центральной Азии имеют молитвенные пожелания или благословения.

По сообщению информаторов, молитвенное пожелание по традиции делает именно гость, так как он пробовал хлеб и соль принимающего дома. Обычно благословения повторяются несколько раз: в начале трапезы, после того, как все съедят горячее блюдо; если подают несколько блюд, то после каждого блюда и в конце трапезы перед тем, как гости соберутся покинуть дом. Содержание благословения зависит от красноречия гостей, обычно в нем отражаются пожелания и поверья народа.

Здесь уместно привести рассказ ученого-фольклориста К. Аймбетова. Так, давно жил некий человек по имени Ережеп-тентек (слово «тентек» переводится «шаловливый»), который был прозван «тентек» за то, что был очень резким и несдержанным. Также он был главой племени,

During the last course (*usually gurtik*) the guest of honor is served the head of the sacrificial animal at the same time (in the case of a cow, part of it – *sheke*). According to the informant Ikmetully (aul “Kostamgaly” Karauzyak district), during the reception of matchmakers (relatives of the groom) the family of the bride (*el kade toi*) divides the meat of sheep into joints (*zhilik*), after cooking it is accepted to put the meat on plates in a certain order. *Zhanbas* (pelvic bone), *kabyrga* (rib), *omyrtka* (spine), *kuiryk mai* (piece of fat tail) are put on the *bass tabak* - the main tray for the guests of honor. The *bas* (head) is brought on a separate tray. The ribs, the vertebrated bone, the shin bone, the fat tail is put on the second plate. These two plates are served as matchmakers, and other honored guests. On the third plate *kuieu tabak* (plate for the groom) the *tos* (breast), vertebrae, ribs are put. On the remaining plates *zhauyryn* (shoulder), etc. are put. The sheep fat and liver cut into thin pieces and distribute to all plates³³.

Etiquette behavior at the table is associated with the idea of the sacredness of food. So the food requires a decent treatment³⁴.

The particular interest in etiquette is a blessing – some symbolic verbal and non-verbal rules of communication. Prayer wishes or blessings are of great importance for all the peoples of Central Asia during the feast events.

According to informants, the prayer wish is traditionally made by the guest, as he tried the bread and salt of the host house. Usually blessings are repeated several times: at the beginning of the meal, after everyone eats a hot dish; if several dishes are served, then after each dish and at the end of the meal before the guests gather to leave the house. The content of the blessing depends on the eloquence of the guests, usually it reflects the wishes and beliefs of the people.

It is appropriate to cite the story of the scientist-folklorist K. Aimbetov. So, long ago there was a certain person by the name of Yerezhep-Tentek (the word ‘Tentek’ is translated ‘playful’) who was nicknamed ‘Tentek’ for the fact that he was very sharp and unrestrained. He was also the head of the

имел статус «Ага-бий», то есть вождь всех вождей. Однажды к нему домой пришли попутчики, хотя они боялись его за то, что он недавно избил одного гостя, пришедшего издалека. Однако Ережеп-бий оказался гостеприимным человеком, впустил их в дом, накормил прохожих. Затем гости встали, а Ережеп согласно этикету, проводил их примерно на сорок шагов от дома. Однако гости не торопились уйти и решили спросить: «Мы слышали, что вы недавно избili одного человека, который пришел к вам в гости издалека. Почему вы не поступили с нами тоже подобным образом?». Тогда он ответил: «Этот человек нарушил традицию, я впустил его в дом, накормил, а он, бессовестный, после еды просит меня его еще и благословить. Я, конечно, дал *патию* (благословение). Но потом, когда вышли с гостем на улицу, я, немного проводив его, избил палкой. Я его накормил, еще и благословил, а вы наоборот дали мне свое благословение»³⁵.

По традиции этикета каракалпаков благословение дает именно посетитель или гость вне зависимости от возраста.

В заключение можно отметить следующее: в гостеприимстве присутствуют своего рода атрибутика и семантика, проявляющиеся в виде этикета застолья, различных архаичных ритуалов во время трапезы в зависимости от повода приглашения гостей, но эти ритуалы подверглись определенной трансформации в наше время.

Порядок рассаживания (если ситуация позволяет) гостей основан на половозрастном принципе, на принципе старшинства: мужчин, женщин и молодых распределяют по отдельным комнатам (в случае с *кони́к жай*) или по отдельным столам (в ресторане). Самый старший и/или уважаемый гость занимает почетное место - *тор*. Он (иногда она) в начале и в конце трапезы дает благословение и произносит наилучшие пожелания в адрес хозяев дома и присутствующих гостей. Почетный гость играет большую роль: первым отвеживает блюдо, он(а) подает блюдо обратно, он(а) благословляет принимающую сторону за гостеприимство. При этом возрастные отличия гостя и хозяина дома могут быть очень велики.

Трапеза и связанные с ней традиции этикета являются особенностями поведения, которые впитывают в себя множество обрядов, свойственных

tribe, had the status of 'Aga-Biy', that is, the leader of all the leaders. One day the travelling companions came to his home, though they were afraid of him because he recently beat one of the guest who came from afar. However, Yerezhep-Biy was a hospitable man let them into the house, give them to eat. Then the guests stood up and Yerezhep according to etiquette pursued them about forty steps from the house. However, the guests did not hurry to leave and decided to ask: 'We heard that you recently beat one person who came to visit you from afar. Why didn't you do the same to us?'. Then he replied: 'This man has broken the tradition, I let him into the house, give him to eat, and he, shameless, after eating asks me to bless him. I certainly gave *patiya* (blessing). But then, when I went out with a guest in the street and walk him over a little, then beat him with a stick. I gave him to eat and blessed him, and you on the contrary gave me your blessing'³⁵.

According to the tradition of the Karakalpak etiquette, the blessing is given by the visitor or guest regardless of age.

In conclusion, we can note the following: in hospitality there are some kind of attributes and semantics, manifested in the form of etiquette of the feast, various archaic rituals during the meal, depending on the occasion of inviting the guests, but these rituals have undergone a certain transformation in our time.

The order of seating (if the situation allows) guests is based on the principle of age and sex, and on the principle of seniority: men, women and young people are distributed in separate rooms (in the case of *konyk zhai*) or on separate tables (in the restaurant). The most senior and/or respected guest takes the place of honor - *Thor*. He (sometimes she) at the beginning and at the end of the meal gives a blessing and says best wishes to the owners of the house and the guests present. The guest of honor plays a big role: the first to taste the dish, he(she) serves the dish back, he(she) blesses the host for hospitality. At the same time, the age differences between the guest and the host can be very large.

Meal and related traditions of etiquette are the features of behavior that absorb a lot of rites peculiar

каракалпакам и другим народам Центральной Азии. Этикет застолья и трапезы можно оценивать как церемониальный этикет. От повседневного поведения он отличается тем, что стереотипность этикетного поведения в церемониале достигает высшего предела. Нередко вырабатываются специальные, разработанные только для данного случая сценарии.

Таким образом, гостеприимство – это традиционный институт, который выполняет важные социальные функции, состоящие из множества норм и ценностей народа.

¹**Лугуев С.А.** Гостеприимство и куначество у лакцев (вторая половина XIX начало XX в.). Махачкала, 1980.

²**Мамбетов Г.Х.** О гостеприимстве и застольном этикете адыгов. Майкоп, 1968.

³**Инал-Ипа Ш.Д.** Абхазы. Сухуми. 1965.

⁴**Бгажноков Б.Х.** Адыгский этикет. Нальчик, 1978.

⁵**Гаджиева С.Ш.** Очерк истории семьи и брака у ногайцев. Москва, 1979.

⁶**Жуковская Н.Л.** Категории и символика традиционной культуры монголов. Москва, 1988.

⁷**Гамзатов А.Ш.** Гостеприимство и куначество у горцев центрального и западного Дагестана в XIX - начале XX вв. Махачкала. 2007.

⁸**Байбурин А.К., Топорков А.Л.** У истоков этикета. Этнографические очерки. Ленинград, 1990.

⁹**Толстов С.П., Жданко Т.А.** Материалы и исследования по этнографии каракалпаков. Москва, 1958.

¹⁰**Толстова Л.С.** Каракалпаки Ферганской долины. Нукус, 1959; **Толстова Л.С.** Каракалпаки за пределами Хорезмского оазиса в XIX - начале XX в. Нукус-Ташкент, 1963.

¹¹**Бекмуратова А. Т.** Быт и семья каракалпаков в прошлом и настоящем. Нукус, 1969.

¹²**Есбергенов Х., Атамуратов Т.** Традиции и их преобразование в городском быту каракалпаков. Нукус, 1975.

¹³**Ташбаев Т.Х., Савуров М.Д.** Новое и традиционное в быту сельской семьи узбеков. Ташкент, 1989.

¹⁴**Байбурин А.К., Топорков А.Л.** У истоков этикета. Этнографические очерки. Ленинград, 1990. С. 41.

¹⁵**Мейрманова Г.А.** Культура общения у казахов: трансформация традиционного этикета // Диссер... к.и.н. Москва, 2008. С. 43.

¹⁶ПМА №15 за 2010 год. Информатор Отеген ага. Караузякский район РК.

¹⁷**Байбурин А.К., Топорков А.Л.** У истоков этикета. Этнографические очерки. Ленинград, 1990. С.25.

¹⁸ПМА №16 за 2010 года. Информатор Сержан, Караузякский район РК.

to Karakalpaks and other peoples of Central Asia. Etiquette of a feast and a meal can be assessed as ceremonial etiquette. It differs from everyday behavior in that the stereotype of etiquette behavior in the ceremonial reaches the highest limit. Often, special, developed only for this case scenarios are developed.

Thus, hospitality is a traditional institution that performs important social functions consisting of many norms and values of the people.

¹**Luguev S.A.** Hospitality and privethood at the Laks (the second half of the XIX beginning of the XX century.). Makhachkala, 1980.

²**Mambetov G.Kh.** About hospitality and etiquette of the Circassians. Maykop, 1968.

³**Inal-Ipa Sh.D.** Abkhazians. Sukhumi. 1965.

⁴**Bgazhnokov B.Kh.** Adyghe etiquette. Nalchik, 1978.

⁵**Gadzhieva S.Sh.** Essay on the history of family and marriage in Nogai. Moscow, 1979.

⁶**Zhukovskaya N.L.** Categories and symbolism of the traditional culture of the Mongols. Moscow, 1988.

⁷**Gamzatov A.Sh.** Hospitality and priesthood among the mountaineers of central and western Dagestan in the XIX - early XX centuries. Makhachkala. 2007

⁸**Bayburin A.K., Toporkov A.L.** At the root of etiquette. Ethnographic essays. Leningrad, 1990.

⁹**Tolstov S.P., Zhdanko T.A.** Materials and studies on the ethnography of the Karakalpaks. Moscow, 1958.

¹⁰**Tolstova L.S.** Karakalpak Fergana Valley. Nukus, 1959; **Tolstova L.S.** Karakalpak outside the Khorezm oasis in the XIX - early XX centuries. Nukus-Tashkent, 1963.

¹¹**Bekmuratova A.T.** Life and the Karakalpak family in the past and present. Nukus, 1969.

¹²**Esbergenov H., Atamuratov T.** Traditions and their transformation in the everyday life of the Karakalpaks. Nukus, 1975.

¹³**Tashbaev T.Kh., Savurov MD** New and traditional in the life of a rural Uzbeks family. Tashkent, 1989.

¹⁴**Bayburin A.K., Toporkov A.L.** At the root of etiquette. Ethnographic essays. Leningrad, 1990. p. 41.

¹⁵**Meirmanova G.A.** Communication culture among Kazakhs: the transformation of traditional etiquette // Thesis ... Ph.D. Moscow, 2008. P. 43.

¹⁶ПМА №15 for 2010. Informant Otegen ara. Karauzyak district of Kazakhstan.

¹⁷**Bayburin A.K., Toporkov A.L.** At the root of etiquette. Ethnographic essays. Leningrad, 1990. P.25.

¹⁸ПМА №16 for 2010. Informer Serzhan, Karauzyak district of Kazakhstan.

¹⁹**Мейрманова Г.А.** Культура общения у казахов: трансформация традиционного этикета// Диссер... к.и.н. Москва, 2008. С.47

²⁰ПМА. №12 за 2010 г. Информатор Курбанбаев Тольбай, Караузякский район РК.

²¹ПМА №16, 17, 18, 20 за 2010 г., Турткульский район РК.

²²ПМА №16 за 2009 г. Информатор Владимир, г. Нукус

²³ПМА №9 за 2010 г. Информатор Сапагул, Караузякский район РК.

²⁴**Мейрманова Г.А.** Культур общения у казахов: трансформация традиционного этикета// Диссер... к.и.н. М. 2008. С.49.

²⁵**Байбурин А.К., Топорков А.Л.** У истоков этикета. Этнографические очерки. Л., 1990. С125.

²⁶ПМА №9 за 2010 г. Информатор Сапагул, Караузякский район РК.

²⁷ПМА №9 за 2010 г. Информатор Сапагул, Караузякский район РК.

²⁸**Мейрманова Г.А.** Культура общения у казахов: трансформация традиционного этикета// Диссер... к.и.н. Москва, 2008. С. 52.

²⁹ПМА №8 за 2009 г. Информатор А. Наметурдиева, Турткульский район РК.

³⁰**Байбурин А., Топорков А.** У истоков этикета. Ленинград, 1990. С. 139.

³¹ПМА №14 за 2010 г. Информатор Ж. Есенова, Караузякский район РК.

³²**Байбурин А., Топорков А.** У истоков этикета. Ленинград, 1990. С.140.

³³ПМА №11 за 2010 г. Информатор Икметулла, Караузякский район РК.

³⁴**Мейрманова Г.А.** Культура общения у казахов: трансформация традиционного этикета // Диссер... к.и.н. Москва, 2008. С. 72.

³⁵**Аймбетов К.** Халык даналыгы. Нукус. 1988. С. 121.

ПМА - Полевые материалы автора

¹⁹**Meirmanova G.A.** Communication culture among Kazakhs: the transformation of traditional etiquette // Thesis ... Ph.D. Moscow, 2008. P.47

²⁰ПМА. Number 12 for 2010. Informant Kurbanbayev Tolybai, Karauzyak district of Kazakhstan.

²¹ПМА №. 16, 17, 18, 20 for 2010, Turtkul District of the Republic of Kazakhstan.

²²ПМА №16, 2009 г. Informator Vladimir, Nukus

²³ПМА number 9 for 2010. Informant Sapagul, Karauzyak district of Kazakhstan.

²⁴**Meirmanova G.A.** Communication Cultures among the Kazakhs: Transformation of Traditional Etiquette // Thesis ... Candidate of Historical Sciences. M. 2008. P.49.

²⁵**Bayburin A.K., Toporkov A.L.** At the root of etiquette. Ethnographic essays. L., 1990. C125.

²⁶ПМА number 9 for 2010. Informant Sapagul, Karauzyak district of Kazakhstan.

²⁷ПМА №9 for 2010. Informant Sapagul, Karauzyak district of Kazakhstan.

²⁸**Meirmanova G.A.** Communication culture among Kazakhs: the transformation of traditional etiquette // Thesis ... Ph.D. Moscow, 2008. P. 52.

²⁹ПМА №8 for 2009. Informer A. Nameturdieva, Turtkulsky district of the Republic of Kazakhstan.

³⁰**Bayburin A., Toporkov A.** At the root of etiquette. Leningrad, 1990. p. 139.

³¹ПМА number 14 for 2010. Informant J. Yesenova, Karauzyak district of Kazakhstan.

³²**Bayburin A., Toporkov A.** At the source of etiquette. Leningrad, 1990. P.140.

³³ПМА №11, 2010 Informant Ikmetulla, Karauzyak district of the Republic of Kazakhstan.

³⁴**Meirmanova G.A.** Communication culture among Kazakhs: the transformation of traditional etiquette // Thesis ... Ph.D. Moscow, 2008. p. 72.

³⁵**Aimbetov K.** Halyk Danalygy. Nukus 1988. P. 121.

PMA - Field materials of the author