

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НАУКИ  
ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ЦЕНТР  
ТЮМЕНСКИЙ НАУЧНЫЙ ЦЕНТР  
СИБИРСКОГО ОТДЕЛЕНИЯ  
РОССИЙСКОЙ АКАДЕМИИ НАУК**

**ВЕСТНИК АРХЕОЛОГИИ, АНТРОПОЛОГИИ  
И ЭТНОГРАФИИ**

**№ 2 (53)  
2021**

ISSN 1811-7465 (Print)  
ISSN 2071-0437 (Online)

Журнал основан в 1997 г.  
Выходит 4 раза в год

**Главный редактор:**  
Багашев А.Н., д.и.н., ТюмНЦ СО РАН

**Редакционный совет:**

Молодин В.И. (председатель), акад. РАН, д.и.н., Ин-т археологии и этнографии СО РАН;  
Бужилова А.П., акад. РАН, д.и.н., НИИ и музей антропологии МГУ им М.В. Ломоносова;  
Головнев А.В., чл.-кор. РАН, д.и.н., Музей антропологии и этнографии им. Петра Великого РАН (Кунсткамера);  
Бороффа Н., PhD, Германский археологический ин-т, Берлин (Германия);  
Васильев С.В., д.и.н., Ин-т этнологии и антропологии РАН; Ляхельма А., PhD, ун-т Хельсинки (Финляндия);  
Рындина О.М., д.и.н., Томский госуниверситет; Томилов Н.А., д.и.н., Омский госуниверситет;  
Хлахула И., Dr. hab., университет им. Адама Мицкевича в Познани (Польша);  
Хэнкс Б., PhD, ун-т Питтсбурга (США); Чиндина Л.А., д.и.н., Томский госуниверситет;  
Чистов Ю.К., д.и.н., Музей антропологии и этнографии им. Петра Великого РАН (Кунсткамера)

**Редакционная коллегия:**

Агапов М.Г., д.и.н., ТюмНЦ СО РАН; Аношко О.М., к.и.н., ТюмНЦ СО РАН;  
Валь Й., PhD, Общ-во охраны памятников Штутгарта (Германия); Дегтярева А.Д., к.и.н., ТюмНЦ СО РАН;  
Зах В.А., д.и.н., ТюмНЦ СО РАН; Зимина О.Ю. (зам. главного редактора), к.и.н., ТюмНЦ СО РАН;  
Клюева В.П., к.и.н., ТюмНЦ СО РАН; Крийска А., PhD, ун-т Тарту (Эстония);  
Крубези Э., PhD, ун-т Тулузы, проф. (Франция); Кузьминых С.В., к.и.н., Ин-т археологии РАН;  
Лискевич Н.А. (ответ. секретарь), к.и.н., ТюмНЦ СО РАН; Печенкина К., PhD, ун-т Нью-Йорка (США);  
Пинхаси Р., PhD, ун-т Дублина (Ирландия); Пошехонова О.Е., ТюмНЦ СО РАН;  
Рябогина Н.Е., к.г.-м.н., ТюмНЦ СО РАН; Ткачев А.А., д.и.н., ТюмНЦ СО РАН

Утвержден к печати Ученым советом ФИЦ Тюменского научного центра СО РАН

Журнал зарегистрирован Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий  
и массовых коммуникаций (Роскомнадзор); Свидетельство ПИ № ФС 77-71737 от 08.12.2017

Адрес: 625026, Тюмень, ул. Малыгина, д. 86, телефон: (345-2) 406-360, e-mail: vestnik.ipos@inbox.ru

URL: <http://www.ipdn.ru>, свободный.

**FEDERAL STATE INSTITUTION  
FEDERAL RESEARCH CENTRE  
TYUMEN SCIENTIFIC CENTRE  
OF SIBERIAN BRANCH  
OF THE RUSSIAN ACADEMY OF SCIENCES**

**VESTNIK ARHEOLOGII, ANTROPOLOGII I ETNOGRAFII**

**№ 2 (53)  
2021**

ISSN 1811-7465 (Print)  
ISSN 2071-0437 (Online)

Journal is founded in 1997  
There are 4 numbers a year

**Editor-in-Chief**

Bagashev A.N., Doctor of History, Tyumen Scientific Centre SB RAS

**Editorial board members:**

Molodin V.I. (chairman), member of the Russian Academy of Sciences, Doctor of History,  
Institute of Archaeology and Ethnography SB RAS  
Buzhilova A.P., member of the Russian Academy of Sciences, Doctor of History,  
Institute and Museum Anthropology University of Moscow  
Golovnev A.V., corresponding member of the RAS, Doctor of History,  
Museum of Anthropology and Ethnography RAS Kunstkamera  
Boroffka N., PhD, Professor, Deutsches Archäologisches Institut, Germany  
Chindina L.A., Doctor of History, Professor, University of Tomsk  
Chistov Yu.K., Doctor of History, Museum of Anthropology and Ethnography RAS Kunstkamera  
Chlachula J., Doctor hab., Professor, University of a name Adam Mickiewicz in Poznan (Poland)  
Hanks B., PhD, Professor, University of Pittsburgh, USA  
Lahelma A., PhD, Professor, University of Helsinki, Finland  
Ryndina O.M., Doctor of History, Professor, University of Tomsk  
Tomilov N.A., Doctor of History, Professor, University of Omsk  
Vasilyev S.V., Doctor of History, Institute of Ethnology and Anthropology RAS

**Editorial staff:**

Agapov M.G., Doctor of History, Tyumen Scientific Centre SB RAS  
Anoshko O.M., Candidate of History, Tyumen Scientific Centre SB RAS  
Crubezy E., PhD, Professor, University of Toulouse, France  
Degtyareva A.D., Candidate of History, Tyumen Scientific Centre SB RAS  
Kluyeva V.P., Candidate of History, Tyumen Scientific Centre SB RAS  
Kriiska A., PhD, Professor, University of Tartu, Estonia  
Kuzminykh S.V., Candidate of History, Institute of Archaeology RAS  
Liskevich N.A. (senior secretary), Candidate of History, Tyumen Scientific Centre SB RAS  
Pechenkina K., PhD, Professor, City University of New York, USA  
Pinhasi R. PhD, Professor, University College Dublin, Ireland  
Poshekhonova O.E., Tyumen Scientific Centre SB RAS  
Ryabogina N.Ye., Candidate of Geology, Tyumen Scientific Centre SB RAS  
Tkachev A.A., Doctor of History, Tyumen Scientific Centre SB RAS  
Wahl J., PhD, Regierungspräsidium Stuttgart Landesamt für Denkmalpflege, Germany  
Zakh V.A., Doctor of History, Tyumen Scientific Centre SB RAS  
Zimina O.Yu. (sub-editor-in-chief), Candidate of History, Tyumen Scientific Centre SB RAS

Address: Malygin St., 86, Tyumen, 625026, Russian Federation; mail: [vestnik.ipos@inbox.ru](mailto:vestnik.ipos@inbox.ru)  
URL: <http://www.ipdn.ru>

Мусагажинова А.А.<sup>a, \*</sup>, Кабиденова Ж.Д.<sup>b</sup>

<sup>a</sup> Национальный музей Республики Казахстан, НИИ «Халық қазынасы»,  
просп. Тәуелсіздік, 54, Нур-Султан, Z00T2C9, Казахстан

<sup>b</sup> ПГУ им. С. Торайгырова, ул. Ломова, 64, Павлодар, S03K9T0, Казахстан  
E-mail: aiya84@mail.ru (Мусагажинова А.А.); erasil\_zhuldiz@mail.ru (Кабиденова Ж.Д.)

## РИТУАЛЬНЫЕ И ОБРЯДОВЫЕ ФУНКЦИИ ПИЩИ КАЗАХОВ САРЫАРКИ (XX–XXI вв.)

*Статья посвящена проблеме значимости и сохранения традиционных пищевых практик в современной казахской культуре. В рамках этнографических полевых исследований были изучены народные поверья и приметы с этической и ценностной позиции в культуре питания, определены сохранившиеся модели пищевых практик в региональном социокультурном пространстве Северного и Центрального Казахстана. Выявлено, что в базовой модели пищевых практик сохранены традиционные представления культуры питания с опорой на этические ценности народного ислама.*

**Ключевые слова:** Северный и Центральный Казахстан, казахская кухня, культура питания, ритуал, символ, поверье, примета.

Национально-культурные пищевые практики являются немаловажной составляющей культурного кода и этнического самосознания. Культура питания играет значительную роль в реализации телесно-коммуникативных практик, влияющих на модель мира и человека. Казахская кухня вобрала в себя многовековой опыт адаптации к окружающему миру, в ней мы видим консолидирующее начало социума. Нормы приема пищи структурировали казахское общество, цикличность мира степняков, строгая последовательность жизненных периодов маркируются с помощью тех или иных продуктов питания. Совместный прием пищи людьми из одного рода или населенного пункта укрепляет чувство солидарности и человеческие связи. Способствовать популяризации национальной кухни можно, только сохраняя, возрождая и бережно передавая новым поколениям старинные рецепты и связанные с ними традиции.

Две параллельно существующие пищевые практики, современная и традиционная, показывают совершенно различное отношение к пище. В традиционной культуре пищевые практики гармонично встроены в бытие и повседневность человека, а современные формы основаны на культе потребления. Постепенно на наших глазах исчезают не только какие-либо вкусовые сочетания, но и исчезают старинные рецепты. Известно, что еда не только насыщала наших предков, придавала силы в необходимый момент, но и защищала, способствовала укреплению отношений между людьми и даже примирению сторон. «Мы едим то, что мы едим» — гласит народная мудрость.

Целью нашего исследования является изучение моделей пищевых практик и их связи с традиционными верованиями, сохранившимися в казахской культуре Северного и Центрального Казахстана. Задачи исследования — выявление сохранившихся обрядов и ритуалов, связанных с приемом пищи, и определение их семиотической значимости. Пищевые практики в традиционной материальной культуре исследовались в этнографических работах (к прим.: [Арутюнов, Воронина, 2001]). По мнению С.А. Арутюнова, пища являлась тем «элементом культуры, в котором более других сохраняются традиционные черты, с ним более связаны представления народа о своей национальной специфике» [2001, с. 10]. Семиотический подход к изучению культуры как целостного и всеохватывающего явления применялся в исследовании традиционных обществ, в котором уделяется внимание пониманию природы символического (к прим.: [Лотман, 2000, Байбурун, 1993]). Исследования казахской традиционной культуры, в частности обрядов и ритуалов пищевых практик, проводились советскими и казахстанскими учеными [Масанов, 1966; Толеубаев, 1991; Аджигалиев, 1994; Алимбай и др., 1998; Шаханова, 1998; Ерназаров, 2003]. В частности, Н.Ж. Шаханова рассматривала пищевые практики в контексте традиционной культуры казахов с точки зрения структурно-семиотического подхода. По ее мнению, «традиционная система питания чрезвычайно насыщена культово-ритуальными моментами,

\* Corresponding author.

поскольку пища органически связана с обрядовым комплексом культуры» [Шаханова, 1998, с. 70]. Ж.Т. Ерназаров при изучении семейной обрядности казахов обозначает семиотические интерпретации пищевых практик с позиции жизненного цикла человеческого существования от рождения до погребения [2003]. Большинство исследователей рассматривают пищевые практики во взаимосвязи с религиозными и ценностными представлениями этноса, как жизнеобеспечивающий компонент его существования.

В нашей работе использованы методы, применяемые при историко-культурном, этнографическом, семиотическом подходах. Сбор материалов в ходе полевых этнографических исследований осуществлялся методом формализованного интервью, фото- и видеофиксацией. Полевые исследования были направлены на сбор этнографических материалов, характеризующих современные повседневные пищевые практики и их семиотическую функцию, с целью сохранения нематериального культурного наследия. По специально разработанным вопросам, тематическим анкетам было опрошено 120 информаторов, заполнено 80 анкет, зафиксированы традиционные рецепты и технологии приготовления 17 блюд казахской национальной кухни Северного и Центрального Казахстана. Информаторами являлись женщины в возрасте от 40 до 70 лет, проживающие в сельской местности и имеющие преимущественно среднее, среднее специальное (90 %) и высшее (10 %) образование. Анкеты включали ряд вопросов о традиционных блюдах, используемых в повседневных обрядовых практиках, их значимости и рецептах приготовления.

### Поверья и приметы, связанные с гостеприимством

Гостеприимство, уважение к гостю — наиважнейшая составляющая культурного кода казахов. В основе гостеприимства — закона степной жизни — лежит правило совместной трапезы. По народным поверьям, традиция гостеприимства была унаследована от легендарного предка казахов, культурного героя — Алаша-хана. С его именем связаны многие значительные события в жизни казахского народа. Легенда гласит: все свое имущество Алаша-хан разделил на четыре части, каждому из его сыновей досталось по одной, и с тех пор появились три жуза, а четвертая часть была поделена еще на три части. Именно они давали право каждому человеку на кров и пищу в любом доме казахской степи. Согласно этому правилу нельзя брать плату за еду при взаимном посещении друг друга и нужно, в свою очередь, относиться к другим людям уважительно, как к приглашенным гостям. По этнографическим данным [Кенжеахметулы, 2012, с. 44], существовали следующие обозначения людей, переступивших порог казахского дома: *арнайы қонақ* — гость, специально приглашенный или знакомый, приехавший издалека; *құдайы қонақ* — гость от бога, человек в дороге; *қыдырма қонақ* — специально ждавший и пришедший на угощение.

Существовал ряд традиций, связанных с гостеприимством, например встречи кочевья, проходящего возле аула. Смыслообразующим выступал обычай «встретить с белой пищей / одарить белой пищей». Когда показывалось идущее кочевье или приходила весть о нем, старшая женщина общины выезжала навстречу с посудой, наполненной айраном, и с сырами (*құрт-ірімшік*), ее сопровождали молодежь, дети, несущие чашки и иную посуду для питья. Они на короткий срок останавливали идущих с традиционным благопожеланием «спокойного кочевья» (*көш байсалды болсын, көш көлікті болсын*) и, оказывая знаки уважения, угощали белой пищей. Белая пища означает чистоту помыслов.

Несмотря на смену кочевого образа жизни оседлым, в настоящее время обычай гостеприимства остается значимым в казахском обществе. Например, до сих пор имеет место обычай *ерулік*. Ранее, если возле аула кочевье останавливалось на ночлег, делали *ерулік* — угощение в честь новоприбывших: несли им барана или готовую еду, поздравляя с новым местом. При изучении проблемы взаимодействия пищи и ритуала в традиционных системах питания исследователи обращают внимание, насколько пища насыщена культово-ритуальными моментами, поскольку она органически связана с обрядовым комплексом культуры [Шаханова, 1998, с. 70]. Данный обычай на современном этапе исполняется в случае переезда на постоянное место жительства родственников в город или село, где проживает принимающая сторона. Символичность данного обычая сохраняется и несет смысл укрепления родственных взаимоотношений.

В традиции гостеприимства сформировалась определенная модель пищевых практик, в которой гостям готовятся традиционные блюда. К примеру, *асату* — подача горсти мяса собственными руками кому-либо из присутствующих во время трапезы в обществе уважаемых людей. Это считается одним из проявлений личного расположения со стороны гостя или другого важного лица. Так, во время сватовства, сидя за столом, сваты угощают друг друга кусками печени с ломтями курдючного сала (*құйрық-бауыр*). Использование именно такого сочетания в

блюде символично: курдючное сало, по поверью, настраивает на доброжелательные отношения между сватами. *Асату* буквально означает «дать проглотить» и состоит из трех или четырех кусков жирного мяса, нарезанных крупными, плоскими ломтями (*жапырақ*). В старину такие куски брали правой рукой и полной пригоршней клали в рот человеку. За редким исключением, в наши дни их подают в руки. Мясо в углублении тазовой кости гость не ест. Плечевую кость (*тоқпан жілік*) не предлагают гостю, она достается хозяевам. В связи с постулатом, что «нет ничего выше пищи», не отпускают зашедшего, не предложив отведать какой-нибудь еды, напиток. Совместная еда благоприятствует хорошим отношениям в обществе, укрепляя и консолидируя.

Сохранился ряд поверий, соотносящихся с культом гостеприимства. Например, если кто-то войдет в дом, когда домочадцы принимают пищу, хозяин вслух выражает свое удовольствие, говоря, что вошедший «хорошо отзывается об этом доме». Напротив, вошедшему во время окончания трапезы, хозяева в шутку говорят, что он имеет нехорошие мысли о них. Попавшему прямо на трапезу предлагают угощение, обязательно дают отведать, при отказе шутят, что от этого человека «уйдет жена или муж». Таким образом, в назидательных целях, постоянно подчеркивается, что «нет ничего выше пищи». Также существуют приметы, связанные с гостями и угощением. Если кому-то во время чаепития в чашку попадут чаинки, то ему придется ждать гостя в своем доме. Если кто-то икает, то спрашивают, «не съел ли он ворованную еду». Если чешется подбородок, где-то ждет угощение. Если человек, принеся в чей-то дом еду от своего дома, поест ее, то у него жена родит девочку. Подобные поверья и приметы формируют определенные этические правила и носят сакральный и символический характер.

Традиция гостеприимства тесно связана с народными праздниками и природными циклами. Весна в казахской культуре олицетворяет пробуждение природы, начало нового года (*Наурыз*, день равноденствия) после долгой зимы. Обновление природы и социума сопровождается рядом празднеств, укрепляющих коллективный дух и групповую идентичность. Проявляя заботу о старшем поколении в этот период, члены семьи следуют обычаю *Белкөтерер*, означающему дословно «приподнять спину», включающему угощение особенными блюдами. Более молодые члены семьи, дети или близкие родственники готовят самые вкусные, калорийные и полезные блюда, дабы придать силы своим близким после долгой зимы. Во время угощения преподносится почетное блюдо (*сый табақ*), которое готовят весной после окота скота из первой белой пищи и остатков зимнего мяса (*соғымнан қалған*). Символическую и главную роль в почетном блюде выполняет спинная часть туши крупного животного (*омыртқа*, т.е. позвоночник), подаваемая с белым и красным творогом.

Немаловажной традицией, связанной с приходом весны, являлась *ұйқыашар*, что дословно означает «проснуться». Это совместное угощение обрядово-хозяйственного характера, проводимое к началу сезона окота скота. Обычно в это время собирается молодежь аула, парни и девушки всю ночь следят за скотом, ухаживают за приплодом. В такие ночи, чтобы не спать, отогнать сон (*ұйқы ашу*), жарят на огне куски сушеного, вяленого мяса, готовят многосоставное блюдо *кәпкәже* из молозива и разных других продуктов. Во время бдения устраивается веселье с шутками, играми [ПО № 3, с. 8].

### **Приметы и поверья, связанные с религией и уважением к пище**

Поверья и приметы в традиционной казахской культуре тесно переплетены с космогоническими верованиями и религиозным мировоззрением, в которых присутствуют этические правила, объединяющие в себе моральные и ценностные установки социума. Например, согласно выражению «пищу (соль) не пинай (не выливай), девушку не оскорбляй» (*«асты (тұзды) теппе (төкпе), қызды секпе»*), о всякой пище нельзя плохо отзываться, так как это чревато уменьшением достатка, голодом. Категорически запрещается есть, сидя голышом или босым, а также обутым лишь на одну ногу. В народных поверьях говорится о дьяволе, который однажды признался в том, что «может любое зло причинить человеку, но не может его заставить есть, сидя обутым лишь в одну ногу», что указывает на силу запрета. Если человек во время еды уронит с рук пищу или посуду, то говорят, что это дьявол сбил либо не суждено, так как никакое действие не происходит без причины, как некое предупреждение.

В отношении негласных правил в пищевом поведении присутствовал ряд поверий. Например, запрещено употреблять пищу левой рукой, такое действие благоприятствует козням дьявола. Левая рука несет в себе знаки связи с иным, потусторонним миром. Например, во время омовения покойника целесообразно использовать левую руку. Нельзя есть мясо животных, птиц, относящихся к запретным. Гигиена имеет немаловажное значение в традиционной организации питания. Нельзя есть также и мясо издохшего домашнего животного, мертвечину, что

## Ритуальные и обрядовые функции пищи казахов Сарыарки (XX–XXI вв.)

приравняется к нечистотам. На ночь пищу не оставляют открытой, а обязательно накрывают. Помимо практической, гигиенической стороны, довлеет также представление о том, что незакрытой пищей овладеют нечистые, злые силы, а это ведет к болезням. Иррациональные представления о существовании злых духов, влиянии нечистой силы глубоко заложены и отражены в пищевых практиках традиционной культуры.

### Поверья, связанные с дорогой

Поверья, связанные с дорогой, имели сакральное значение для человека, собиравшегося в путь. При этом уделялось внимание этическому принципу уважения и почитания старшего. Отправляясь в дальний путь, следует отвести пищу в «старшем доме», принявшем отцовское наследство, или же в доме, который считается особо наделенным добрым вниманием духов предков (*аруақты ұй, аруақ қонған ұй*). Это приравняется к особым благословениям, идущим от предков. В дальнюю дорогу стараются не брать с собой масло (*сарымай*). Желтый цвет масла содержит намек на бесконечное пространство степи (*сарыдала*), протяженность во времени. В этом отражено стремление избежать длительной ненужной езды, желание иметь краткий путь.

### Поверья и приметы, связанные с народной медициной

Этнографические исследования подтверждают, что система лечения в народной медицине опиралась на ценность пищи [Алимбай и др., 1998]. Пища играет важную роль в лечении и профилактике заболеваний. Есть примета о том, что если у человека болят суставы, кости, то ему поможет навар от сорока костей ног (*сирақ*) животных, собранных в разных аулах. Больному, который лежит с переломом кости, поможет еда, собранная по частице в сорока домах (*қырық үйдің қылауынан*). Такую еду, называемую «кушанье от перелома» (*мертік ас*), готовят родственники, соседи и приносят больному на дом. Поможет при переломе, если больной отведает пищу в семи домах. Считают, что кости зарастают так же быстро, как быстро заканчивается собранная еда; подразумевается, что больной должен хорошо питаться во время перелома, причем есть питательную и разнообразную пищу [ПО № 2, с.13]. Отмечается смысловая направленность примет в отношении подрастающего поколения. Детям нельзя давать мозг животных, ребенок вырастет слабым и бесхарактерным. Изначально голова животного отводится взрослым, старшим. Костный мозг тоже едят взрослые, детям его не дают. В противном случае у детей постоянно будет течь из носа, т.е. они вырастут сопливыми. К тому же, став взрослыми, они будут безжалостны к родителям.

### Приметы и поверья, связанные с животным и природным миром

Необходимо отметить взаимосвязь человека и окружающих его домашних животных. Перед тем как покормить кошку, ее слегка щелкают по лбу (согласно народной легенде, кошка на том свете жалуется, что «хозяин не кормил ее», тогда как собака, напротив, защищает хозяина, говоря «о хорошем уходе с его стороны»). Будто бы кошка также внутренне желает, чтобы «в этом доме не было детей, и всё вкусное ела сама». Из таких поверий родилось представление о людях с «кошачьими желаниями», т.е. постоянно мыслящих не совсем хорошо об окружающих. Собаке не наливают еду домашним половником, обязательно пользуются другой посудой, чтобы не ушли достаток и благополучие из этой семьи, кроме того, так делается из соображений гигиены. При первой весенней грозе выносят из дома в ковшике немного молочного (айран), которым мажут снаружи дома (юрты) возле двери, метят порог, затем обходят дом, легонько постукивая ковшом по стенке, проговаривая: «много молока, мало угля» (*сүт көп, көмір аз*). Предполагается, что это способствует увеличению надоя молока у домашних животных. Одновременно это действие означает конец холодной зимы, наступление лета. Гроза приносит добрые дожди, от которых зеленеет степь, поднимается буйная трава. Люди просят благополучия, увеличения достатка (молоко, айран означает светлое начало, достаток в доме, тогда как уголь здесь связан с темным началом, трудностями).

### Приметы и поверья, связанные со свадебной обрядностью

Семиотические модели семейной обрядности выделяются своеобразными визуальными маркерами в форме ритуальных действий. В этнографических исследованиях [Ерназаров, 2003, с. 183] свадебная обрядность выступает как полисемантическая категория, в которой обыгрываются с семиотической точки зрения идеи плодородия, роста, получения «разрешения» у аруахов, т.е. духов предков. Например, *отқа май құю* — лить масло на огонь, кормить огонь. Издревле у казахов огонь олицетворяет жизнь, непрерывное существование всего живого. Обряд проводится во время свадебных процессий и символизирует огонь, зажженный новой семьей.

Масло в традиционной казахской среде означает начало всего благосостояния, суть семейного достатка (*үйдің құты*). Ярко вспыхнувший огонь, на который вылили масло, символизирует жизнь молодой семьи в достатке и богатстве, а также доброе, светлое (освященное) начало совместного пути молодых. Свадебные ритуалы, сформировавшиеся в доисламский период, имеют значение и по сей день, вкрапляясь в содержание народного ислама или казахского ислама.

### **Поверья и пищевые практики, связанные с рождением ребенка**

До сегодняшнего дня сохранились рецепты ряда национальных блюд, таких как *үлпершек*, *құрсақшашу*, *жарысқазан*, *ұлтабар*. *Үлпершек* — разновидность редко употребляемого почетного блюда из сердечного мешка лошади, куда кладут мясо, жир. Готовится наподобие шужука (*шұжық*), поэтому его вялят с целью хранения на определенное время. С этими блюдами было связано поверье, что на человека перейдут качества определенных частей туши (сердце, голова, глаза, небо). Например, сердце, начиненное нежными кусками мяса, преподносили замужним дочерям, тем самым выражая родительскую любовь. *Құрсақшашу* — блюдо, приготавливаемое в честь первой беременности молодой женщины или когда долгое время ждут беременности у снохи в доме. На ритуальное празднество приглашаются женщины аула, которые приносят с собой еду для беременной: она должна отведать разнообразных и калорийных блюд. Если беременной во время токсикоза не дать требуемую пищу (*жерігі қанбаса*), родится слабый ребенок, слюнять. По этой причине в старину старались выполнить просьбу беременной женщины о получении определенной еды. Согласно одной легенде, женщина просила достать сердце льва; после того как просьба была выполнена, она родила сына, к которому перешла сила этого зверя, и он стал могучим батыром. Также, согласно магическим представлениям, беременной женщине не дают есть мясо щиколотки: считается, что это может привести к тяжелым родам. Смысл обрядового действия и блюда *жарысқазан* связан с быстрым приготовлением в условиях беготни, впопыхах. Обряд проводится в тот момент, когда у роженицы начинаются схватки. В этот час, радостный и тревожный, женщины поднимают притворную суету, торопливо готовят еду, обычно *қуырдақ*, жаркое, для которого не требуется много времени. Еду готовят в казане или сковородке типа *тәңкерме*. Это делается с целью обеспечить быстрые и безболезненные роды, чтобы роды прошли так же быстро, как быстро будет приготовлена еда. Магическую роль играет присутствие ножа. Начинают нарочито точить нож о край казана, приговаривая: «быстро ли черный казан поспеет, быстрее ли черная женщина родит» (*қара қазан бұрын пісе ме, қара қатын бұрын туа ма*). Громкое точение ножа будто бы помогает беременной, когда она тужится, сжав зубы [ПО № 1, с. 4]. В казахской традиции немаловажную роль играет блюдо *ұлтабар* — буквально «родить сына». Оно представляет собой отросток, часть бараньего желудка, которую варят, начинив жиром. Кладут обычно в почетное блюдо (*сый табақ*) для гостей. Один из старших гостей, немного нарезав с остатка от него, отдает какой-либо из молодых невесток этого дома с пожеланием «родить сына» (*ұл тап*). Молодая женщина берет двумя руками, выразив благодарность и поклонившись.

В традиционной системе питания отмечены важные моменты жизненного цикла человека. В процессе социализации ребенка четко фиксировали его положение через ритуальные действия с пожеланием всевозможных благ. Например, обряд *перерезания пупа* проводился при достижении ребенком одного года. Первые шаги ребенка символизировали, что он пришел в этот мир на долгую жизнь, и символическое перерезание пупа на ногах должно было помочь ему идти по жизни уверенно. Трапезы имели характер жертвоприношений [Шаханова, 1998, с. 90]. Также имелись поверья, связанные с пожеланиями ребенку благ. Например, если ребенок ест крошки хлеба, то, повзрослев, станет богатым. Символическая значимость поверья формировала в ребенке уважительное отношение к пище, бережливость, уважение к хлебу. Небо для употребления обычно дают девочке с пожеланиями красивого голоса, навыков искусного рукоделия. Если ребенок съест спинной мозг, то может утонуть в реке. Вместе с тем человека с водобоязнью лечат, дав ему спинной мозг и хрящи. Детям запрещено употреблять глотку животного, так как это приведет к неумеренности и ненасытности в просьбах. Если маленький ребенок отрыгнет, то быть достатку.

### **Правила, связанные с запретами**

В пищевых практиках в традиционной казахской культуре существует ряд запретов. Нельзя есть трахею, в противном случае человек может остаться «голым», т.е. обеднеет, нечего будет надеть. Особенно стараются не давать трахею из соображений, что невеста или жених придет «голым», т.е. попадет бедный супруг или супруга. Если при обработке мяса в глотку не кладут жир, в этот дом придет «голая», бедная невеста.

## Ритуальные и обрядовые функции пищи казахов Сарыарки (XX–XXI вв.)

В запретах также фиксируются знаковые поверья и приметы. Например, девушке не дают лучевую кость — засидится в девках. Эта часть туши предназначена для старших женщин в доме. Стараются не давать легкие, так как это ведет к мягкотелости, рыхлости. Запреты в пищевых практиках имеются и в процессе воспитания детей. К примеру, не дают детям мясной слой (*айнапшық*) вокруг прямой кишки (*кәтен*), иначе они вырастут пассивными, не захотят покидать аул. Детям нельзя давать глотку — вырастут склочными, горлопанами. Девочке нельзя давать копчик — вырастет непоседливой, несерьезной и бесхарактерной. Мальчикам нельзя давать острое грудинки (*тәстің сүріншегі*). Это чревато тем, что, когда он поедет забирать невесту, у него конь будет спотыкаться.

Существуют запреты, связанные с обереганием беременной женщины. Респондентами были обозначены, например, такие правила. Беременной нельзя есть верблюжатины. Это связано с боязнью, что беременность продлится не девять, а двенадцать месяцев, как у верблюдов, и рожать будут редко. Нельзя есть зайчатину, так как ребенок может родиться с заячьей губой. Иногда полагали, что определенная часть тела животного обладает своими качествами, которые могут перейти к человеку.

Тенгрианские ценности тюркской культуры фиксируют сакральное отношение к воде как источнику жизни. Воду не взбалтывают: такое делается при проклятиях и других подобных действиях и процессах, поэтому в обычной ситуации это запрещено.

Ряд правил существует в повседневных пищевых практиках. Если пролить молоко или айран, это вызовет болезнь вымени животного. Остатки пищи нельзя выливать, выбрасывать. Их можно дать скоту, чтобы не остались под ногами, или оставляют на каком-то высоком месте, чтобы их съели собаки, звери, птицы. Режут скот, повернув животное головой в сторону Мекки. Это делается, чтобы исполнились просьбы от Всевышнего а также чтобы был благословен и воспринят жертвенный скот. Людям другой религии не дают резать скот, мясо станет арам. Здесь наблюдается исламский контекст, строго определяющий ритуальные действия.

### Приметы, связанные с народной этикой

Не менее интересны запреты, связанные с поведением за столом. За столом (*дастархан*) нельзя разговаривать грубо, произносить непристойности. Важным был принцип взаимоуважения при трапезе. Нельзя говорить с пищей во рту, перешагивать через стол, есть на улице, на ходу, стоя и лежа. Зашедший во время трапезы человек желает сидящим за столом приятного аппетита (*ас тәтті/дәмді болсын!*). Это пожелание благополучия, чтобы еда пошла на здоровье. Когда после завершения трапезы возвращают блюдо с остатками еды, невестка дома делает поклон в знак уважения к старшим и к пище. Во время трапезы хозяин прежде гостя не заявляет, что наелся, раньше гостя не заканчивает есть. Соблюдается приличие перед уважаемым гостем. Гость, у которого жив отец, не ест голову, тем самым он подчеркивает, обозначает свой статус в обществе — человека, имеющего отца. Начинать есть раньше старших — значит проявлять неуважение к ним. Вставать и уходить после трапезы можно только после произнесения старшим благословения (*бата*), что показывает уважение к пище и присутствующим за трапезой. Как видим, в подобных поверьях находят отражение принципы уважения к старшим и социальной иерархии.

Если человек, нарезающий мясо во время трапезы, оставляет небольшую часть или кусок, то ему делают замечание, стыдят, что он будто бы склонен ко лжи (*өтірік айтатының бар екен*). У казахов, считавших, что «пища путника в дороге», это особенно осуждается. Правильно разливать чай было испытанием для невестки; точно так же умело нарезать мясо перед сидящими считалось испытанием для молодых джигитов. В старину на тех, кто уклонился от угощения для путников (*конақасы*), налагали штраф (*айып*). Во время еды нельзя чавкать, громко жевать. Из поздних правил следует отметить запрет на *жаназа* (заупокойная молитва мусульман) по тому, кто умер от спиртного. Таких покойников следует хоронить отдельно. Белую пищу (молоко, айран, кумыс) не проливают на землю. Если случайно прольется, человек, обмакнув палец в молоко, касается им лба; если это женщина, то коснется правого плеча и правого воротника. Когда прольется молоко, иногда это может быть воспринято как знак того, что духи предков требуют к себе внимания (*аруақ дәмтеп жатқанының белгісі*). Потерю скота от диких зверей тоже могут воспринять как недовольство духов предков, как выражение их гнева. Посуду, мешковину, которые использовались в дойке молока, в изготовлении сыров, нельзя мыть, стирать в реке, проточной воде или носить в них воду. Вода может унести своим течением достаток этого дома, также можно навлечь болезни скота, у животных может заболеть вымя. Если белую пищу прольют вне дома, это место следует засыпать песком, чтобы ногами не топтали. Если молоко, сыры, масло, айран станут негодными к употреблению, можно дать скоту, сжечь или закопать в земле. Нельзя доить животных, не помыв руки,— рас-

пухнет вымя и не будет молока. Казахи запрещали после сумерек выносить из дома молоко и оставлять непокрытым. Если нужно вынести молоко вечером, ночью, то следует накрыть посуду крышкой, чтоб на молоко не падал свет луны.

В целом система жизнеобеспечения и картина мира в казахской культуре основаны на представлениях о гармоничном сосуществовании человека и природы. Если во время свадьбы пойдет дождь, то говорят, что кто-то из молодых в детстве ел много *қаспақ* — слой накали молока, что остается на дне казана. Льют белую пищу иногда и в ознаменование какого-то особенно благоприятного года, в течение которого в семье исполнились заветные желания или небывало вырос достаток, увеличилось поголовье скота и т.п. Этот год объявляется в семье годом благосостояния, необычного достатка, иначе — *құт жылы*. Когда уходит этот год, с пожеланиями о том, чтобы до следующего цикла (*келесі мүшелде айналып келгенінше*) достаток держался в доме, льют белую пищу на голову того животного, с которым соотносится уходящий год. Например, если это год собаки, то льют молоко на голову собаки, что имеет большое символическое значение в отношении благополучного перехода времени в цикле тенгрианского календаря.

Таким образом, собранный в ходе полевого исследования материал показывает, что изучение нематериального культурного наследия крайне важно для сохранения национального кода и идентичности. Традиционные модели пищевых практик повседневности не теряют своей значимости в казахской культуре. Символические значения поверий и примет в организации пищевых ритуалов и обрядностей могут быть подвержены трансформациям ввиду смены хозяйственного образа жизни и влиянию глобализации. Можно отметить, что в современном казахском обществе преобладают культурные поверья, паттерны и модели пищевых практик повседневности, опирающиеся на духовные ценности народного ислама. Синтез различных пищевых практик в традиции и ритуалах казахского народа является неотъемлемой частью нематериальной культуры, актуализированной в рамках программы духовного возрождения.

**Финансирование.** Исследование выполнено за счет программы целевого финансирования Комитета науки Министерства образования и науки Республики Казахстан (А.А. Мусагажинова — ИРН проекта BR05236868 «Изучение, сохранение и популяризация культурного наследия Сарыарки»).

## СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

- Аджигалиев С.И.* Генезис традиционной погребально-культурной архитектуры Западного Казахстана (на основе малых форм). Алматы: Гылым, 1994. 260 с.
- Алимбай Н., Муканов М.С., Аргынбаев Х.* Традиционная культура жизнеобеспечения казахов: Очерки теории и истории. Алматы: Гылым, 1998. 234 с.
- Арутюнов С.А.* Основные пищевые модели и их локальные варианты у народов России // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. М.: Наука, 2001. С. 10–17.
- Арутюнов С.А., Воронина Т.А.* (ред.) Традиционная пища как выражение этнического самосознания. М.: Наука, 2001. 293 с.
- Байбурин А.К.* Ритуал в традиционной культуре: Структурно-семантический анализ восточнославянских обрядов. СПб.: Наука, 1993. 240 с.
- Ерназаров Т.* Семейная обрядность казахов: Символ и ритуал. Алматы, 2003. 200 с.
- Кенжеахметулы С.* Быт и культура казахского народа. Алматы: Алматыкітап баспасы, 2012. 383 с.
- Лотман Ю.М.* Семиосфера. СПб.: Искусство-СПБ, 2000. 704 с.
- Масанов Э.* Очерки истории этнографического изучения казахского народа в СССР. Алма-Ата: Наука, 1966. 332 с.
- Толубаев А.Т.* Реликты доисламских верований в семейной обрядности казахов (XIX — нач. XX в.). Алма-Ата: Гылым, 1991. 214 с.
- Шаханова Н.Ж.* Мир традиционной культуры казахов: (Этнографические очерки). Алматы: Қазақстан, 1998. 184 с.

## ИСТОЧНИКИ

- Полевой отчет № 1, Сарыаркинская комплексная этнографическая экспедиция, 2018 г. (рук. Мусагажинова А.А.)
- Полевой отчет № 2, Сарыаркинская комплексная этнографическая экспедиция, 2018 г. (рук. Мусагажинова А.А.)
- Полевой отчет № 3, Сарыаркинская комплексная этнографическая экспедиция, 2018 г. (рук. Мусагажинова А.А.)

Musagazhinova A.A.<sup>a</sup>, Kabidenova Zh.D.<sup>b</sup>

<sup>a</sup> National Museum of the Republic of Kazakhstan, “Halyk Kazynasy” Research Institute  
Tauelsyzdyk av., 54, Nur-Sultan, Z00T2C9, Republic of Kazakhstan

<sup>b</sup> S. Toraighyrov Pavlodar State University  
Lomov st., 64, Pavlodar, S03K9T0, Republic of Kazakhstan  
E-mail: aiya84@mail.ru (Musagazhinova A.A.); erasil\_zhuldiz@mail.ru (Kabidenova Z.D.)

### Ritual and ceremonial functions of the Saryarka Kazakh food (20<sup>th</sup>–21<sup>st</sup> centuries)

The study is aimed to identify the functions of the semiotic models in everyday food practices in the context of ritual and ceremonial activities. The objective of the research is the food practices extant in the modern Kazakh culture in the form of traditional beliefs and folklore. An ethnographic field research was carried out to collect materials in the Northern and Central Kazakhstan by means of structured interview, photographic documenting, and video recording. Using specially designed questionnaires and focused checklists, 120 respondents were interviewed, 80 checklists completed, and 7 recipes and cooking technologies of traditional Kazakh cuisine characteristic to the region were recorded with respect to the traditional diet. The ethnicity of the respondents is Kazakhs. In our study, we used methods based on historical, cultural, ethnographic, semiotic, and hermeneutic analyses. The results of the research, collected during the field study, showed that in the modern everyday practices of the Kazakh ethnic group, there are established models of transfer of cultural experience from one generation to another. It has been found that the traditional ideas of the dietary culture have been preserved with the support of religious values. Rituals and ceremonies in the food culture of the modern Kazakh ethnic group are relevant for activities related to the life cycle of a person, from their birth, adulthood, to their funeral. Various types of beliefs and superstitions in food practices are considered, which in the traditional Kazakh culture reflect the close entwinement of cosmogonic and religious worldviews within the triune of ‘Man, Nature, and God’. A set of ethical rules, related to the prohibitions and behavior at a meal in the food culture, is presented. Some surviving recipes of the traditional Kazakh cuisine have been identified. In the modern Kazakh society, along with the transformation of the food culture, however, traditional cultural patterns and models prevail, notably, those formed during the pre-Islamic period and later on, taking into account the Islamic component.

**Key words:** Northern and Central Kazakhstan, Kazakh cuisine, food culture, ritual, symbol, belief, sign.

**Funding.** The article was prepared under the TF project of the Science Committee of the Ministry of Education and Science of the Republic of Kazakhstan.

### REFERENCES

- Adzhigaliev S.I. (1994). *The genesis of the traditional burial and cult architecture of Western Kazakhstan (based on small forms)*. Almaty: Gylym. (Rus.).
- Alimbaï N., Mukanov M.S., Argyrbaev Kh. (1998). *Traditional culture of life support of Kazakhs: Essays on theory and history*. Almaty: Gylym. (Rus.).
- Arutyunov S.A. (2001). The main food models and their local variants among the peoples of Russia. In: *Traditsionnaya pishcha kak vyrazheniye etnicheskogo samosoznaniya*. Moscow: Nauka, 10–17. (Rus.).
- Arutyunov S.A., Voronina T.A. (Eds.) (2001). *Traditional food as an expression of ethnic identity*. Moscow: Nauka. (Rus.).
- Baiburin A.K. (1993). *Ritual in traditional culture: Structural and Semantic Analysis of East Slavic Rites*. St. Petersburg: Nauka. (Rus.).
- Ernazarov Zh.T. (2003). *Family ritual of Kazakhs: symbol and ritual*. Almaty. (Rus.).
- Kenzheakhmetuly S. (2012). *Life and culture of the Kazakh people*. Almaty: Almatykitap baspasy. (Rus.).
- Lotman Iu.M. (2000). *Semiosphere*. St. Petersburg: Iskusstvo-SPB. (Rus.).
- Masanov È. (1966). *Essays on the history of ethnographic study of the Kazakh people in the USSR*. Alma-Ata: Nauka. (Rus.).
- Toleubaev A.T. (1991). *Relics of pre-Islamic beliefs in the family rituals of Kazakhs (XIX — early XX centuries)*. Alma-Ata: Gylym. (Rus.).
- Shakhanova N.Zh. (1998). *The world of Kazakh traditional culture: (Ethnographic essays)*. Almaty: Kazakhstan. (Rus.).

Мусагажинова А.А., <https://orcid.org/0000-0003-2821-082X>

Кабиденова Ж.Д., <https://orcid.org/0000-0002-1478-1747>



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution 4.0 License](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

Accepted: 25.02.2021

Article is published: 28.05.2021