

**Застольный этикет ингушей
(Традиция и современность)**

*Агиева Лемка Тугановна
Кандидат философских наук
Ученый секретарь Ингушского научно-исследовательского
института гуманитарных наук им. Ч.Э. Ахриева.
г. Магас, Россия*

Электронная почта: 7.lenka777@bk.ru

*Барахоева Нина Мустафаевна
Доктор филологических наук
директор Ингушского научно-исследовательского
института гуманитарных наук им. Ч.Э. Ахриева
Электронная почта: b1arahoi@ramber.ru*

**Table etiquette Ingush
(Tradition and modernity)**

*Agieva Tuganovna Lemka
Candidate of philosophical Sciences
PhD Scientific
Secretary of the Ingush Research Institute of Humanities them. Ch.Je. Ahrieva.
g. Magas, Russia*

e-mail: 7.lenka777@bk.ru

*Barahoeva Nina Mustafaevna
Doctor of philological sciences
PhD Director of Ingush
Research Institute of humanitarian Sciences.
g. Magas, Russia
Ch.Je. Ahrieva.
e-mail: b1arahoi@ramber.ru*

Аннотация

Статья рассматривает пищу как одну из наиболее устойчивых элементов бытовой культуры народа. Основным объектом исследования является центральное место в системе питания – трапеза, которая

принимается в качестве основной типологической единицы исследования. Рассмотреть структуру ингушского застолья, ее организацию, этикетные нормы и правила поведения за столом, приема пищи и т.д.

Ключевые слова: Особенности застольного этикета, этикетные отношения, трапеза, тамада, угощение, благородство стола, возрастные группы, подача блюд, статус, участники застолья.

Abstract

Article looks at food as one of the most enduring elements of consumer culture. The main object of the research is the central place in the system of food-meal, which was adopted as the basic unit of typological research. Consider the structure of the Ingush feast, her organization, jetiketnye norms and rules of conduct at the table, eating, etc.

Keywords: Features zastolnogo jetiketnye relations, etiquette, meal, food, ceremonies, the nobility of backgrounds, age groups, feeding dishes, status, participants feast.

Известно, что коллективные трапезы восходят еще к институтам первобытного общества и общие столы были там естественным продолжением совместного добывания пищи, а также центральным звеном обрядов жертвоприношения. Тогда же утвердилось мнение, что общение посредством пищи имеет магический консолидирующий акт и затем застолье превратилось в высшей степени актуальную форму социальной связи.

Действительно, неременным условием любого института гостеприимства является застолье, сердцевиной и средоточием гостевого обычая являлась совместная трапеза. В ингушском обществе очень многое из того что было в прошлом сохранилось и соблюдается сегодня в своем исключительно сложном и многоритуальном поведении за столом. Согласно этому, элементы культуры нематериального свойства имеют свои национально-этические особенности, в частности сам этикет застолья, блюда,

посуда, процесс принятия пищи, основанные на мировоззрении данного народа.

При этом характеризуются также многие важнейшие стороны жизни народа: материальное производство, экономические и другие общественные отношения, нормы и правила поведения, образ жизни, уровень культуры и воспитания, образования и внешних связей, а все это, вместе взятое, составляет общую совокупность этикета, церемониала, этических и эстетических нормативов трапезы [1, с. 3].

Соблюдение тех или иных правил поведения во время трапезы, приготовление и употребление тех или иных блюд и напитков, в каждом конкретном случае зависят от типа торжества, во время которого эта трапеза происходит. Применительно к поставленной задаче, опираясь на принципы классификации трапез, в традиционной и современной системе питания ингушей можно выделить два основных типа: 1) домашние трапезы и 2) общественные трапезы.

Организация и проведение всех более или менее крупных семейных мероприятий (свадьба, похороны, поминки и т.п.) не обходятся без участия общественности и регламентируются нормами, принятыми в данном обществе. Число участников при этом никогда не регламентируется, и угощение, устраиваемое на таких торжествах, приобретает массовый характер.

Общественная трапеза также делится на два подтипа: праздничная и поминальная. К праздничным трапезам относятся все массовые угощения, устраиваемые во время больших торжеств в честь радостных событий (рождение сына, свадьба, постройка нового дома и т.п.). Ко второму подтипу относится весь цикл похоронно-поминальных трапез, сопровождающие традиционные жертвоприношения.

Замечено: чем сложнее застольный этикет, тем выше цивилизация (требований), соответствующая этому этикету, большое значение придается умению вести себя за столом. Вот как исследователь Н. Яковлев описывает,

как ведут себя ингуши за столом: «Одну сторону занимает наглухо вделанная в стены деревянная койка, покрытая войлоком; нас как почетных гостей, сажают на нее рядом с уважаемыми, пожилыми ингушами, более молодые и сам хозяин почтительно толпятся у дверей. Хозяина долго упрашивают сесть, но он упорно отказывается, как того требуют ингушские правила приличия. Наконец, один из гостей встает, ловит хозяина за рукав и насильно усаживает его на принесенную маленькую трехногую скамеечку, которая и выполняет в домашнем быту ингушей роль стула.

Ингуши приносили пищу гостю также на круглых столиках трех ножках, высотой примерно 60 см. Молодежь остается стоять тесной кучкой у входа, молча внимая разговорам и выполняя просьбы гостей и распоряжения хозяина. Они то – проворно приносят и подают тлеющую ветку для прикуривания, то воду для питья в больших фаянсовых чашках и т.п. При входе старшего по летам и уважаемого человека все встают и садятся снова только после того, как садится вновь пришедший, который жестами и просьбами приглашает всех сесть. Ингуш считает куриные яйца последним угощением для гостя. Вареная, специально по этому случаю зарезанная курица, но и это не настоящее угощение. Неумолимый обычай требует, чтобы гостю были поданы почетные части туши: разрезанная пополам голова барана, грудинка и налитый салом курдюк. В середине блюда с вареной бараниной, тут же в миске жидкая подливка из бараньего бульона с луком или чесноком. На втором блюде – вареные, совершенно пресные на вкус клецки из кукурузного теста, заменяющие всякий хлеб. Когда угощение закончено, гостям подают воду, чтобы вымыть руки [2, с. 20, с. 30-31].

Следует также заметить, что растянутость ритуальных трапез в историческом прошлом была оправдана образом жизни и функциями застолья. Естественно в наши дни, когда реалии урбанизированного быта стянули ритуальную трапезу в считанные часы, и естественно часть заложенного смысла уже не срабатывает. Объяснением тому служит то, что

пирующие люди не в состоянии съесть такое количество пищи в течение небольшого промежутка времени. Насытившись, они лишь символически прикасаются к последующим блюдам из приличия, тем более, что традиционный набор праздничной пищи за последние десятилетия заметно расширился.

Особенности застольного этикета, этикетные отношения, имеющие общие черты во всех его видах, тем не менее, дифференцировались в зависимости от конкретной ситуации. В частности: 1) за столом в своей семье или в доме близкого родственника; 2) в гостях у односельчанина или родственника в собственном селении; 3) при коллективных трапезах на ритуально-увеселительных собраниях; 4) в гостях, обладая статусом гостя и т.д. [3, с. 218]. Видовой круг проявлений застольного этикета, в действительности более широк и разнообразен. В свою очередь они зависели от факта присутствия или отсутствия за столом старших людей по возрасту, духовного лица, почитаемого и уважаемого в селении.

Как правило, при необходимости угощение организовывают отдельно для разных возрастных групп. Для ведения праздничного застолья избирался тамада, обладающий даром красноречия, мудрый, находчивый. Наиболее отдаленное от входной двери в комнату место считалось самым почетным, имевшим название – «баърче». Необходимо заметить, что в самых многолюдных застольях за одним столом не могли сидеть отец и сын, дядя и племянник, зять и тесть или старший и младший братья. Мужчин и женщин также дифференцированно, размещают в разных помещениях.

Целый комплекс запретов и престижных норм поведения за праздничным столом во многом определял своеобразие традиционных этикетных норм ингушей. Например, как-то в гостях, когда тамада начал кушать, сидящий от него справа «*ближа гланда тла ваглар*», т.е. «имеющий право говорить без разрешения тамады», спросил его: «Почему он начал жевать с левой стороны?» Ты где народной этике научился? Тамада

извинился и сказал: «Простите меня, с правой стороны у меня болит зуб и поэтому я начал жевать с левой стороны».

Этот пример наглядно свидетельствует, что этикет застолья ингушей был тонко разработан до мельчайших подробностей (здесь нам демонстрируют высокую культуру приема пищи). Было неэтичным начинать еду (приниматься за еду), не предложив лучший кусок соседу справа, слева (до сих пор это правило имеет силу), более того, ингуш, никогда не выпьет воды, не предложив другому, на что другой, принимая, или отклоняя предложение, говорит: «Пусть тебя любят все, кто любит воду».

Дело в том, что ценность, значимость человека, участника застолья, определяется не чином, не должностью, не богатством, а соответствием или несоответствием нравственному идеалу благородного поведения в ингушском понимании и толковании как основного, универсального принципа ингушской морали. Важно было, чтобы присутствующие люди, не нарушали какое-нибудь из этих многочисленных правил и норм застольного этикета, старались не совершать того, что ингуши называли «*шун эздел толхадар*» – нарушение благородства стола. По этому поводу ингуши говорили, что характер человека можно узнать, увидев, как он принимает пищу и ведет себя за столом (во время трапезы), поскольку точно также он себя поведет и в других жизненных ситуациях. Иначе говоря, ингушское застолье – это целая гамма характеристик, и чувство собственного достоинства, и подчеркнутое уважение к хозяевам, дому, где он находился, сдержанность, выдержка и многое другое. Все это буквально демонстрировалось пришедшим человеком и самим хозяином дома, хотя застолье само по себе обычно проткало непринужденной форме [4, с. 223].

Гостевой застольный этикет, (непосредственно связанный с распространенным обычаем гостеприимства и куначества), отличался, пожалуй, наибольшей степенью нормативной заданности. Он в полной мере отражал церемониальный характер гостевого обычая, каждому присутствующему отведена особая роль, при этом учитывались малейшие

детали, характеризующие гостя-хозяина – их возраст, социальное положение, степень знакомства и т.д.

В соответствии с этим принимали те или иные формы все элементы гостевого застолья – от ритуального омовения рук перед трапезой и места занимаемого каждым участником. Заметим, что современное рассаживание гостей за столом сохранило былую социально-ролевую иерархию общества. В этой связи место в той или иной части стола является дифференцированным на высоко-престижную, престижную и менее престижную. В верхней части стола, в зависимости от возраста, размещали почетных гостей, если речь шла о семейном торжестве, то в число таковых попадали и родственники по материнской линии – *«ноанахой»*.

Как правило, наиболее престижные места за столом бывали, ориентированы в пространстве, столы накрывались по оси «восток-запад», причем глава размещался в торце западной части так, чтобы лицом он был обращен к востоку, остальные рассаживались в порядке соответствующего ранга и убывающего возраста. Восток соотносился в общественном сознании с восходом солнца, светом и другими божьими милостями, с другой стороны, восток воспринимался как начало дня, света, в то время как запад означал закат, завершение светлой части дня. С этой точки зрения, распределение мест людей за столом в соответствии с возрастом по оси «восток-запад» полностью проясняется для нас. Как видно, в этом факте почетное место располагается в наиболее отдаленной от входа части жилья. Эта вынужденная мера сохраняет престижную характеристику данного места. Понижение престижности мест шло справа налево, начиная счет от места главы пиршества. Таким образом, получается, что совместная трапеза была одним из способов утверждения существовавших социальных отношений.

Кто бы ни обслуживал сидящих за столом людей, он должен постоянно находится недалеко от стола, чтобы в случае необходимости оказать услугу сидящим за столом. А.Л. Зиссерман, когда посетил в 30-х годах XIX века горное общество «Цори», писал: «Хозяин все время стоял, прислуживая нам;

подавая кому-нибудь воду, он снимал папаху и не надевал, пока не возвращали ему кувшина» [5, с. 173]. Это стояние перед гостем, как и вставание при появлении каждого взрослого человека считается признаком глубокого уважения к нему.

Умеренность в еде за ингушским столом ни в коем случае не значит голодание или недоедание, а это проявление выдержки, умение благородно вести себя за столом. По этическим нормам поведения, для того чтобы гость мог наесться, никто из присутствующих не должен был закончить трапезу раньше гостя. «Традиционные нормы этикета требовали непременно остаться на своем месте, пока не поедят все» [6, с. 20] – отмечал Н. Семенов.

В честь гостя обязательно режется баран курдючный (престижной). Баранину подают на стол в большой плоской тарелке – «оаркхув», на отдельном подносе приносили гостю (почетному) – баранью голову («корта»), грудинку («накха») и курдюк («думи»). В современной действительности быта ингушей, такой же «комплект» ставят на стол почетному гостю в честь его первого визита. Гость мог не откусать мясо головы, но обязан был отрезать от нее небольшой кусок, как правило, это был правый глаз или мясо, ниже правого глаза. В том случае, когда гость не трогал в его честь, поставленную баранью голову, то это означало: «Положите мне голову и грудинку в сумы на дорогу». Точно также гость, отрезав кусок нижней части курдюка, только слегка дотронувшись до него, срезал тонкий кусочек (непременно с правой стороны) и просил забрать и этот поднос. Нетронутая гостем грудинка должна была оставаться перед гостем до конца трапезы. Таким образом, почетное (гостевое) угощение, состоящее из грудинки (верхней рассеченной) части бараньей головы (без нижней челюсти), а также целиком сваренного курдюка, подается в последнюю очередь, т.е. в конце трапезы. Исследователь Н. Семенов писал: – «Шкура зарезанного барана считалась собственностью гостя, и он мог при желании затребовать ее при отъезде» [7, с. 21].

В ингушском обществе есть такое изречение: – «Пока стол стоит, течение (земной) жизни приостанавливается», человек оказывается как бы в другом измерении, продлевает отпущенное ему время. Кавказская кунацкая (специальное помещение, где принимали гостей) была, по выражению З.М. Налоева, «и концертным залом, и кабинетом, где решались общественные проблемы, и университетом для подрастающего поколения» [8, с. 49].

Заметим, что о семьях славившихся хлебосольством в народе говорят: «*Шу-кад дика долаш фусам я из*» – т.е. стол (еда) – миска хорошая у этой семьи. Слово «шу» имеет несколько значений в ингушском языке:

Шу – трехногий стол;

Шу – еда (накрытый стол);

Шу – большая неглубокая тарелка;

Шу – вершок;

Шу – год;

Шу – расстояние между большим пальцем и мизинцем (пядь).

Если упрощенно обобщить сложный ритуал и церемониал стола, то можно свести к следующим нормам и правилам: что поставить на стол, и в какой очередности, как принимать пищу и многое другое. Нарушение, хотя бы одного из элементов застольного этикета считается недопустимым, так как в таком случае задевается честь и достоинство не только хозяина дома, но и целого народа, которому он принадлежит.

Структура ингушского застолья, ее организация и развертывание включает следующие системы:

1. Стол, тип стола;
2. Распределение ролей;
3. Рассаживание;
4. Число блюд и последовательность их подачи;
5. Распределение пищи;
6. Прием пищи;
7. Прием вновь прибывших;

8. Выход из-за стола и возвращение к нему;
9. Контакт между столами;
10. Речевой этикет;
11. Система наказаний за нарушение застольного этикета;
12. Завершение застолья.

Ингушское застолье построено таким образом, что услужливая соседу по столу, человек получал такое же отношение с его стороны к собственной персоне, т.е. ему предлагали ту часть пищи со стола, которая прямо впереди него не стоит. Тот факт, что часть престижных частей мясной пищи передавалась от одного к другому сотрапезнику, может интерпретироваться как жест, объединяющий всех за данным столом, как поколенная преемственность в рамках единения общности. За ингушским столом обычно позволялось этикетом брать со стола ту часть пищи, которая стоит не далее одного локтя перед ним. Каждый, кто побывает за ингушским столом, может убедиться, что здесь, как и много лет назад, почти полностью сохранился сложный застольный этикет, со многими церемониями и ритуалами.

Конечно же, отдельного рассмотрения требуют традиционные и инновационные виды застолья (свадебное, гостеприимное, похоронное, новоселье и др.), а также, его структурные элементы как омовение рук, вхождение в помещение, рассаживание, собственно само застолье, состав участников и пр. «...Что это за фигура – гость? Откуда он взялся и чего ему не сидится на месте?» – полушутя вопрошает в своей работе исследователь А. Мальсагов [9, с. 7]. Он склонен считать, что обычай гостеприимства, способен взвалить на себя какие-то социально-значимые нагрузки в смысле взаимоузнавания, единения народов и духовного взаимообогащения друг друга.

...Любой национальный этикет в широком смысле слова, наверное, можно расценивать как национальную житейскую систему взглядов и норм поведения. Застолье как раз является случаем, когда все эти качества находят свое концентрированное выражение. Обильное угощение, которое является

обязательным элементом современного гостеприимного этикета, сохраняет церемониальный и во многом традиционный характер и таким образом, налицо удивительная сохранность элементов древнего обычая в современном быту.

Использованная литература:

1. Арутюнов С.А. Введение // Этнография питания стран зарубежной Азии: Опыт сравнительной типологии. М., 1981. С. 3.
2. Яковлев Н. Ингуши. М-Л., 1925. С. 20, 30-31.
3. Лугуев С.А. Культура поведения и этикет дагестанцев. Махачкала, 2006. С. 218.
4. Лугуев С.А. Указ. раб., С. 223.
5. Зиссерман А.Л. Двадцать пять лет на Кавказе. 1842-1867. СПб., 1879. С. 173.
6. Семенов Н. Туземцы Северо-Восточного Кавказа. СПб., 1895. С. 20.
7. Семенов Н. Указ. раб. С. 21.
8. Налоев З.М. История культуры адыгов. Нальчик, 1978. С. 49.
9. Мальсагов А. Притчи о горском этикете. Нальчик, 1989. С. 7.