

□ Safiyat KUKAYEVA¹

ТРАДИЦИОННАЯ ПИЩА НОГАЙЦЕВ: ЛИНГВОКУЛЬТУРНЫЙ АСПЕКТ

Аннотация

Пища – один из важнейших и неотъемлемых компонентов материальной культуры ногойского народа. Составные части традиционного питания обусловлены природно-географической средой и хозяйственной деятельностью, мировоззрением и мировосприятием, национальными традициями этноса. Исторически сложившаяся система питания ногойцев построена на строгом балансе мясных, молочных и мучных продуктов. В процессе многовековой истории ногойского народа сложилась богатая национальная кухня, которая сохранила свою этнокультурную самобытность до наших дней, но в силу ряда причин остается малоизученной. В данной статье на обширном фактическом материале раскрыта лингвокультурная сущность наименований традиционной пищи ногойцев.

Ключевые слова: ногойцы, материальная культура, традиционная пища, система питания, лексика ногойского языка, тюркские языки.

TRADITIONAL FOOD NOGAI: LINGUOCULTURAL ASPECT

Abstract

Food is one of the most important and integral components of the material culture of the Nogai people. The components of traditional food are determined by the natural and geographical environment and economic activities, worldview and perception of the world, and national traditions of the ethnic group. Historically, the Nogai people's food system is based on a strict balance of meat, dairy and flour products. In the course of the centuries-old history of the Nogai people, a rich national cuisine has developed, which has preserved its ethno-cultural identity to this day, but for a number of reasons remains poorly studied. This article uses extensive factual material to reveal the linguistic and cultural essence of the names of traditional Nogai food.

Keywords: Nogai people, material culture, traditional food, nutrition system, vocabulary of the Nogai language, Turkic language.

GELENEKSEL NOGAY YİYECEKLERİ: LİNGOKÜLTÜREL GÖRÜNÜMÜ

Özet

Yiyecek, Nogay halkının maddi kültürünün en önemli ve ayrılmaz bileşenlerinden biridir. Geleneksel gıdanın bileşenleri, doğal ve coğrafi çevre ile ekonomik faaliyetler, dünya görüşü ve dünya algısı ile etnik grubun ulusal gelenekleri tarafından belirlenir. Tarihsel olarak, Nogay halkının gıda sistemi, katı bir et, süt ürünleri ve un ürünleri dengesine dayanmaktadır. Nogay halkının asırlık tarihi boyunca, etno-kültürel kimliğini bugüne kadar koruyan zengin bir ulusal mutfak gelişmiştir, ancak bazı nedenlerden dolayı yeterince incelenmemiştir. Bu makale, geleneksel Nogay yemeklerinin isimlerinin dilsel ve kültürel özünü ortaya çıkarmak için kapsamlı olgusal materyal kullanmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Nogay halkı, maddi kültür, geleneksel gıda, gıda sistemi, Nogay kelimeleri, Türk dilleri.

Пища «ас» – один из важнейших и неотъемлемых компонентов материальной культуры ногойского народа. Составные части традиционного питания обусловлены природно-географической средой и хозяйственной деятельностью, мировоззрением и мировосприятием того или иного этноса, национальными традициями. В процессе многовековой истории ногойского народа сложилась богатая национальная кухня, которая сохранила свои самобытные черты до наших дней. Вместе с тем необходимо отметить, что традиционная кухня ногойского народа при сохранении своей национальной самобытности, связанной с хозяйственным укладом, на протяжении последнего времени подверглась определенной трансформации.

¹ Сафият Кукаева - кандидат филологических наук, доцент, ведущий научный сотрудник Карачаево-Черкесского института гуманитарных исследований, РФ, г. Черкесск, kukaeva5@mail.ru.

Исторически сложившаяся система питания кочевников-ногайцев (как и других кочевников) была построена на строгом балансе молочных и мясных продуктов, дополнявшихся в небольшом количестве продуктами растительного происхождения (зерно, мука, крупа, овощи, бахчевые и т. п.). Ограниченно потребляли ногайцы и продукты собирательства (Алимова 2003: 8).

Еще в конце XIV века арабский ученый Эль-Омари отмечал, что «чаще всего встречается у них (ногайцев) просо, им они и питаются, и по части произведений земли в нем заключается главная еда их» (Цит.: Кочекаев 1973: 30). Характеризуя пищу поволжских ногайцев, С.Г. Гмелин писал: «Пекут хлеб и приготавливают мучное кушанье, как вареное, так и жареное, азиатскую кашу, плов называемую, мучное кушанье, попросту лапша именуемое, тонкий пшеничный хлеб, чурек называемый, а особливо любят чай» (Гмелин 1777: 176). Корнис сообщал, что пища ногайцев «состоит в кобыльем мясе, говядине, баранине, курах, рыбе, молоке, масле, пшене и приготовлениях из разного рода муки. Летом едят они арбуз, дыни и привозимые из соседственных мест, особливо из Крыма, разные фрукты» (Корнис 1836: 214). А.М. Павлов пишет о ногайцах: «Во время обеда они не торопливы в еде, умеренны в употреблении пищи, чистоплотны» (Павлов 1842: 28).

Неоценимый вклад в разработку вопросов материальной культуры ногайцев внесли просветитель А.-Х. Ш. Джанибеков, ученые А. И.-М. Сикалиев, Р.Х. Керейтов, С.Ш.Гаджиева, М.Б. Гимбатова, Б.М. Алимова и др.

В данной статье названия пищи нами условно разделены на следующие тематические группы: 1. мясные «*эт ас*»; 2. мучные «*ун ас*»; 3. молочные «*суьт ас*».

В современном ногайском языке несколько существительных обозначают понятие «еда», «пища» – *ас*, *емек*, *ас-сув*, *азык*, *туздаьм*. *Ас/аш* в значении «еда, пища, кушанье» встречается во всех тюркских языках. Вопрос этимологизации *ас* остается открытым. К.Брокельман, Г.Рамстедт считали этот корень алтайским, Г.Дёрфер склонялся к иранской версии происхождения данного слова (ЭСТЯ I: 212). Наличие в тюркских языках, в том числе и ногайском, глагольной формы *ас-* «варить, готовить пищу, еду» наводит на мысль о его тюркском происхождении.

Эртенъги ас завтрак; *уьйле (туьски) ас* обед; *кешки ас* ужин; *дува асы* поминальная пища.

Астан уьйкен зат йок (погов.) «Важнее еды ничего нет».

Бир куьн туздаьм ишкен ерге мынь куьн салам бер (погов.) «Тому дому, где ты однажды был встречен хлебом-солью, кланяйся тысячу дней».

Пища растительного происхождения

В повседневной, праздничной и обрядовой пище ногайцев продукты земледелия издавна находят применение как в чистом виде, так и в переработанном в крупу «*ярма*» или смелотым на муку «*ун*».

Блюда из жареного зерна и муки: *соьк* «блюдо из предварительно распаренного, затем прожаренного зерна, залитое сметаной, молоком»; *талкан* «блюдо из жареной просяной или кукурузной муки»; *ент* «талкан, заправленный медом» и др.

Блюда из вареного зерна и муки: *уьйре* «суп из пшена или муки»; *наьртуьк уьйре* «суп с кукурузной крупой»; *ботка* «каша»; *быламык* «похлебка», *диал.* «мясной суп с нарезанной домашней лапшой»; *баста* «крутая каша из пшена или кукурузной муки»; *мамырса* «мамалыга»; *алтама* «вареные кукурузные лепешки» и др.

Блюда из теста, сваренного в воде, молоке или бульоне: *увмаша* «клецки»; *лакса* (*салма*) «лапша»; *яйма* «блюдо из раскатанного теста, нарезанного квадратиками»; *уьзбе* «вид галушек»; *калжа* «вид лапши, обрядовое блюдо для роженицы»; *инъкал* «хинкали» и др.

Из теста с начинкой: *боьрек а)* «вареник», б) «пирожок»; *касык боьрек* «пельмени»; *иримшик боьрек* «вареники с творогом»; *ералма боьрек* «вареники с картошкой»; *таба боьрек* «пирог»; *эт боьрек* «пирожок с мясом»; *ший боьрек* «чебурек», *бесбармак* «бешбармак» и др.

Мучные изделия из жареного и печеного теста: *оьтпек* «хлеб»; *калакай* «лепешка», *малакай* «хлеб из просяной муки», *алтама//атык* «жареные кукурузные лепешки»; *бавырсак* «круглые, жаренные в масле лепешки из кислого теста»; *катлама* «жаренная в масле слоёная лепёшка из сдобного теста»; *йыпатак* «жареный, сладкий хворост»; *локым* «локумы»; *куйма* «блины»; *шырлама* «оладьи» и др.

Рассмотрим более подробно некоторые наименования исследуемой тематической группы.

Ун «мука» – общетюркское слово. Оно бытовало и в древнетюркском языке. Возводят к глаголу *ув-* «растирать» (ДТС 1969: 471, 612). *Бийдай ун* «пшеничная мука», *наьртуьк ун* «кукурузная мука», *тары ун* «просяная мука».

Тесто (*ун*, диал. *камыр*) обычно ставили на закваске «*ашыткы*», использовали также кусок теста «*мая*», оставшийся от предыдущей выпечки. В качестве закваски реже применяли сыворотку «*пыслаксув*», хмель «*куьпелек*», позднее стали использовать дрожжи.

Термени яман, уны ийги, атасы яман, улы ийги (посл.) «Мельница плоха, но мука хороша, отец плох, да сын хорош».

Оьтпек «хлеб». Зафиксирован в древнетюркских памятниках в форме *etmāk, ötmāk* (ДТС 1969: 188, 393). В различных фонетических вариантах встречается во всех тюркских языках: к.-балк. *ётмек*, тур., кумык. *екмек*, тат., башк. *икмек*. *Оьтпек* возводят к глаголу *эт-* «делать» (ЭСТЯ 1974: 312).

Куллыгынъ каты болса, оьтпегинъ таьтли болар (посл.) «Если работаешь усердно, хлеб будет вкуснее».

У ногайцев распространено множество разновидностей хлеба-лепешек (по размерам, форме, сорту муки, рецептам приготовления теста): *ак оьтпек* «белый хлеб», *кара оьтпек* «черный хлеб», *малакай* «просяная лепешка», *калакай* «лепешка», *кысыр оьтпек* «хлеб из пресного теста», *кабат оьтпек* «слоеный хлеб», *увыз оьтпек* «хлеб из молозива и муки», *шоьрек* диал. «хлеб» и т.д. Такое разнообразие хлебных изделий свидетельствует о древних традициях земледельческой культуры у ногайцев (Кукаева 2019: 292).

Среди тюркских языков встречаются и некоторые другие названия хлеба / лепешки: к.-балк. *гырджын*, каз., кирг. *нан*, узб. *нон*, тат., башк., чув. *кабартма*, чаг., аз. *лаваш*, аз., туркм. *шоьрек*.

Многоаспектное понятие *оьтпек* «хлеб» служит этнокультурным ценностным эталоном, отражающим специфику национального менталитета и мировосприятия, традиций, обычаев и верований, характерных для ногайского этноса. Привлекает внимание использование зерна, хлеба и хлебных изделий в различных обрядах (свадебной, родильной, похоронно-поминальной): *тыгыртпа* «обряд, посвящённый первым шагам ребёнка»; *кыркама* «жареные лепёшки (в мусульманской традиции в течение сорока дней в знак поминовения усопшего жарятся лепёшки из пресного теста)»; *шашув* «осыпание невесты зернами, конфетами, монетами в день свадьбы с пожеланиями благоденствия и изобилия»; *шетенас* (*сандыгас*)

«подарки, сладости, жаренные в масле *баурсаки, катлама*, которыми обмениваются в день свадьбы и в последующие дни родственники жениха и невесты» и др.

Как и другие народы, ногайцы во все времена очень бережно и почтительно относились к хлебу как символу достатка, изобилия и материального благополучия. Хлеб – наиболее сакральный вид пищи: считалось святотатством наступить на хлеб, повернуть хлеб вниз лицевой стороной, оставлять недоеденным или выбрасывать остатки хлеба.

Оьтпекти корлама, киеси урар (посл.) «Не наступай на хлеб, его святость покарает тебя».

Локым «локум» – широко распространенная выпечка (*раскатанное тесто, нарезанное квадратиками и жаренное в масле*). Блюдо распространено у кавказских народов: абаз. *лъакъвым*, груз. *ликъани*, к.-балк. *локъум*, каб.-черк. *лэкуым*, чеч., инг. *локъам*. Считается арабским заимствованием.

Катлама «слоеная лепешка, жаренная в масле» (от *катла* - «слоить» + афф. *-ма*). Блюдо распространено у тюркских народов: к.-балк. *къатлама*, кирг., караим. *каттама* и т.д. Заимствовано и кавказскими народами: каб.-черк. *къэльтамэ*, абаз. *къальтама*.

Бавырсак «жаренные в масле лепешки из кислого теста». Распространенное и популярное среди тюркских и монгольских народов изделие из жареного теста: монг., калм. *борцог*, алт. *порсох*, кирг. *боорсок*, казах., ккалп. *баурсак*.

Совьк «сладкое блюдо из жареного пшена» – прямое наследие кочевнического мира. Блюдо из отваренного, слегка подсушенного и прожаренного пшена «*туьй*», залитое молоком «*суйт*», сметаной «*каймак*» и сахаром «*секер*». По распространению и значению кушанье занимало одно из первых мест в рационе питания ногайцев. Подобное блюдо готовили казахи, каракалпаки, башкиры, тувинцы, буряты. В настоящее время *совьк* – обрядовое ритуальное блюдо.

Талкан «жареная кукурузная мука» (от *талкы*- «толочь», «мять» + афф. *-кан*).

Талкан ашаган йолда талмас (посл.) «Съевший талкан не устанет в пути».

Исторические источники указывают на бытование *талкана* у тюрков в глубокой древности. В XI в. жареная мука под названием *talqan* упоминается в словаре М. Кашгари со ссылкой на уйгурские тексты IX в., которые в свою очередь являлись переводами более ранних китайских документов о тюркских племенах Алтая (МК II: 189). Продукт широко распространен у тюркских народов, особенно в качестве дорожной провизии.

Пища животного происхождения

Профессор С.Ш. Гаджиева отмечает: «В XIX – начале XX в. основной пищей ногайцев, особенно кочевников, по-прежнему были молочные и мясные продукты, так как главным направлением хозяйственной деятельности большинства населения продолжало оставаться кочевое скотоводство» (Гаджиева 1976: 197.)

Ногайцы традиционно разводили четыре вида скота «*доьрт туьлик мал*»: лошади, коровы, овцы, верблюды. О важности животноводства в жизни народа свидетельствуют пословицы: «*Мал бар ерде – берекет*. – Где скот, там достаток», «*Малы йоктынъ сыйы йок*. – У кого нет скота (состояния), у того нет и почёта».

Молочная пища. Молочные продукты «*суйт, ак*» занимали значительное место в пищевом рационе ногайцев. Они употреблялись в пищу в течение всего года, особенно в весенне-летний период, во время сезона доения скота.

Сутьт «молоко». Лексема зафиксирована в древнетюркских памятниках. Во всех тюркских языках имеет форму *süt*. Тюркское *süt* сопоставляют с монгольским *šün* «молоко» (СИГТЯ 2001: 449).

Уйыган сьут «простокваша»; *сьуттен ак* «белый-пребелый» (букв.: белее молока); *алал сьут эмген аьдем* «порядочный, благородный человек»; *эмген сьут акы этн.* выкуп (плата) за невесту.

Сьутке авызы куьйген ювыртты уьрип шшер (посл.) «Обжёгшись на горячем молоке, будешь дуть на кислое молоко».

В рационе ногайцев отмечалось преобладание коровьего, верблюжьего и овечьего молока, что объясняется характером хозяйства. Кобылье молоко шло только на изготовление кумыса «*кымыз*».

Из молока ногайцы вырабатывали разнообразные продукты: кислое молоко «*ювырт*», творог «*иримшик*», сливки «*сьут басы/уьсти*»), сметану «*каймак*», сыр «*пыслак*», пахту «*айран*», *катык* «приправа из молока или из кислого молока»; напитки: *сувсан/язба* «кислое молоко, разбавленное водой», *кымыз* «кумыс», *шубат* «напиток из верблюжьего молока» и др. Молочные продукты «*тузлык*», «*авыриша*» служили приправой к мясным и мучным блюдам. Молоко использовали так рационально, что отходов от него практически не было.

Молозиво «*увыз*» использовали для изготовления хлеба «*увыз оьтпек*». Сохранился обычай угощать хлебом «*увыз оьтпек*» родственников, соседей. Значительная часть молочных продуктов употреблялась в обезжиренном виде, после того, как были сняты сливки (*каймак*, *сьуттинь уьсти / басы*). В прошлом, до изобретения сепаратора, сливки получали довольно просто: с молока в специальную посуду снимали отстоявшийся за сутки в прохладном месте верхний густой слой. В наше время молоко сначала сепарируют, то есть разделяют на сливки и обезжиренное молоко.



Кислое молоко «*ювырт*» готовят из кипяченого (чуть охлажденного) молока, добавляя закваску (*ювырт уйыткы*). Этот напиток во все времена считался символом изобилия и здоровья и является весомым вкладом ногайцев в человеческую цивилизацию.

Из сметаны «*каймак*» в деревянной маслобойке «*куьби*» сбивали сливочное масло «*сары май*, *писилген май*». Побочный кисломолочный остаток «*айран*» употребляли в качестве напитка. Все собранное сливочное масло растапливалось. Топленое масло «*кайнатылган май*» обычно заготавливали много. Это был не только отличный продукт, но и замечательное целебное

средство. Им лечили многие кожные болезни, ревматизм, оно входило важнейшим ингредиентом в целительные составы. Его втирали в кожу головы для укрепления волос, удаления перхоти, при головных болях, использовали для смягчения обветренной, огрубевшей кожи.

Значительное место в рационе питания ногайцев занимали сыры «*тыслак*». Сыр был исключительно сычужный. В зависимости от способов приготовления и исходного сырья сыры имели и разные названия: *курут*, *елдирмиш*, *матакоя*, *созба*. Еще одной разновидностью сыра была сырковая масса *субзе*.

У ногайцев, как и у других народов, существовал ряд обычаев и запретов, связанных с молоком и молочными продуктами, с их заготовкой и хранением. Ногайцы старались не проливать молоко на землю, молочные продукты нельзя было выносить после заката солнца. Молоко и молочные продукты – самый почитаемый и сакральный продукт. Символическое значение молока включает в себя такие понятия как изобилие, достаток, чистота, плодородие, справедливость.

Наличие богатого и разнообразного лексического корпуса наименований молока и молочных блюд является отражением многовекового опыта ногайского народа по разведению молочного скота, по употреблению и изготовлению молочных продуктов впрок.

Мясная пища. Основу рациона ногайцев составлял максимально сытный и доступный продукт – мясо «*эт*». Традиционно в пищу шли конина, баранина и говядина. Ногайцы потребляли и верблюжатину. Ногайцам были известны следующие способы заготовки мяса: вяление, копчение, соление.



В ногайском языке в значении «мясо» употребляется лексема «*эт*». Входит в сочетания слов, обозначающих виды мяса: *тувар эт* «говядина», *кой эт* «баранина», *бузав эт* «телятина»; *йылкы эт* «конина»; *тавык эт* «курятина», *кувырылган эт* «жареное мясо»; *субьрсиген эт* «засоленное и сушёное на солнце мясо»; *какланган эт* «вяленое мясо»; *тузлы эт* «солёное мясо»; *согым эт* «заготовленное на зиму мясо» и др.

Эт канлы болсын, йигит янлы болсын (погов.) «Мясо должно быть сочным, а джигит – отважным».

Лексема *эт* используется во многих тюркских языках в значении «мясо», «плоть». С этой семантикой слово зафиксировано в древнетюркских памятниках (ДТС 1969:186).

Мясо использовали как при приготовлении мясных блюд, так и в составе жидких, крупяных блюд, а также как начинку к различным мучным блюдам. Из него готовили разнообразные колбасы и сушили на зиму. В зависимости от сезона года мясо и мясные продукты (колбаса, курдюк, внутренний жир и т. д.) шли на приготовление пицци в свежем или сушеном виде.

Особое место в системе питания ногайцев занимала конина «йылкы эт». Как и многие народы Средней Азии, Казахстана, Поволжья и Северного Кавказа, ногайцы именно конине отдавали предпочтение (Керейтов 2009: 232).



В системе питания ногайцев мясной бульон «сорпа» занимал особое место. Традиция приготовления этого блюда существует с древних времен. Шурпу ногайцы обычно готовят из говядины или баранины. Долго варят мясо, затем в бульон добавляют картофель, лук, специи.

Сорпа аз. *шорба*, к.-балк., кумык. *шорпа*, каз. *сорпа*, кирг. *сорпо*, тур. *чорба*.

Через тюркское посредство проникло и в кавказские языки: авар. *чурпа*, лезг. *шурпа*, лакс. *шурпа*, чеч., инг. *чорпа*. черк. диал. *шурпэ*.

Эт этке, сорпа бетке (погов.) «Мясо – для тела, шурпа – для цвета лица (букв.: мясо к мясу, бульон к лицу)».

К числу любимых мясных блюд ногайцев относились *кувырма*, *кувырдак*, *бесбармак*, *куърлеме*, *тарама*, *комгазы*.



Для приготовления древнейшего блюда *куьрлеме* ягненка свежевали, вынимали внутренности и томили его в земляной яме несколько часов со специями. Возможно, в далеком прошлом, уже научившись пользоваться огнем, люди готовили себе пищу именно таким способом. Это блюдо воинов и кочевников. Источники отмечают наличие в прошлом у ногайцев специального мужского блюда – *тарама* (Калмыков и др. 1988: 139, 247.)

Из кусочков мяса и кишок конины, говядины, баранины ногайцы готовили разные колбасы: *толтырма*, *казы*, *кыйма*, *йьорме*, *сокта*. В торжественных случаях ногайцы готовили шашлык «*сислик*».

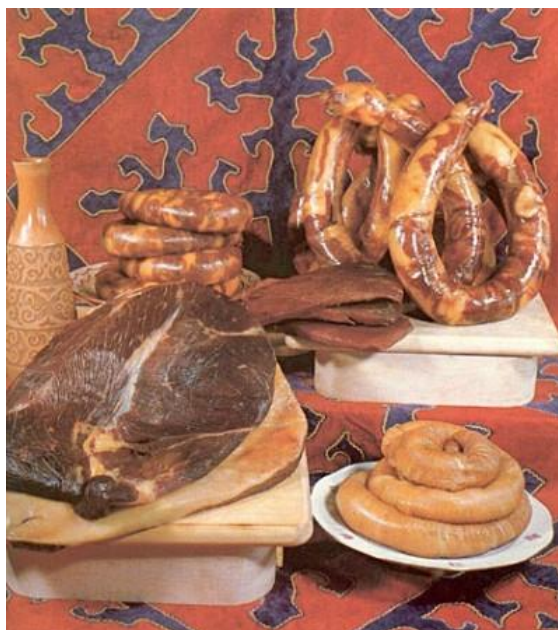
Ногайцы большое значение придавали заготовке продуктов впрок. Это делалось обычно поздней осенью или в начале зимы. Из мяса на зиму готовили колбасу, коптили конину. Заготавливались на зиму курдюк «*куйрык май*» и внутренний жир «*ишки май*».

Следует отметить, что ногайцы ели не всякое мясо, а только, как и все мусульмане, «дозволенное».

Напитки. Большое место в рационе питания тюркских народов занимают различные напитки из молока домашних животных и продуктов растительного происхождения.

Традиционный ногайский чай «*ногай шай*» – древнейший и излюбленный напиток ногайцев. Исследователи зафиксировали у ногайцев пять разновидностей чая: *боьртенке шай*, *шама шай*, *зынькыйтна шай*, *кара шай*, *йолга барсын шай*. Лучшим считался *боьртенке шай*, свежезаваренный из кирпичного чая «*шабар шай*» с добавлением сливок и сливочного масла. *Шама шай* – это чай бедняков, который повторно варили из спитого чая. *Кара шай* – это черный чай, чай без молока. (Калмыков и др. 1988: 146.)

Обычно ногайцы пили чай три раза в день: утром, в обед и вечером. Но если приходили гости (один за другим), было принято каждому из них готовить свежий чай отдельно, даже в том случае, если оставался запас от предыдущих посетителей» (Гаджиева 1976: 204-205.)



Традиционно, чаепитием начинают прием пищи и заканчивают. С чаем подают жареные лепешки *баурсаки*, *катламу* или *локумы*, мёд «*бал*», сливочное масло «*сарымай*», сыр «*пыслак*».

Из кобыльего молока ногайцы готовили кумыс «*кымыз*». Он характеризовался как тонизирующий, а при особой длительной выдержке в специальных кожаных мешках (*саба*, *торсык*) как алкогольный напиток. Получивший всемирную известность кумыс славился своими целебными свойствами, о которых восторженно отзывались путешественники и специалисты. О нем писали Геродот, китайские хроники начала нашей эры, путешественники и миссионеры средневековья и нового времени, врачи и этнографы на протяжении последних 100 лет (Жуковская 1979: 71.)

Другим хмельным напитком у ногайцев была буза «*боза*», которую варили, как правило, зимой. Ее готовили из просяной муки. Распаренное зерно использовалось также для приготовления напитков: *бал боза* «медовая буза», *сыра* «пиво», *баърмажи* «разновидность бузы» и др.



На ногайских свадьбах молодым и их родственникам в качестве ритуального напитка преподносили напиток из меда и кипяченой воды «*сербетсув*».

Что касается алкогольных напитков, то они сколь-нибудь значительное место в системе питания ногайцев не занимали.

Традиционный этикет застолья ногайцев в своей основе имеет синкретический характер, связанный не только с исламскими и доисламскими элементами, но и с межэтническими контактами. В большей степени традиционный этикет соблюдался во время праздничных и обрядовых трапез. Это выражается во всем: в размещении участников трапезы, в правилах подачи и приема пищи, в общении участников между собой, в наличии особых формул и благопожеланий перед, во время и после трапезы и т. д. На общественных трапезах учитывались возрастные особенности собравшихся: лучшее место отводилось старшему, ему же первому подносили еду и проч. Кроме того, на общественных трапезах рядом обычно сажали людей достойных друг друга в отношении возраста, социального положения и репутации в обществе. Это был основной критерий размещения людей на любых коллективных собраниях. По традиционным этическим нормам не полагалось есть быстро, с жадностью, выбирать из общей миски лучший кусок и т. д. Неприличным считалось и требовать к себе особого отношения, внимания.

На всех без исключения трапезах принятие пищи завершалось благопожеланиями. Это, как правило, пожелания здоровья и счастья семье, молодым и их родителям (если это свадьба), изобилия в доме, мира и дружбы в этом доме и т. д.

«Пища и культура питания связаны с особенностями социально-экономической структуры общества, с исторически сложившимися традиционными формами хозяйства, с природными и экономическими условиями, обычаями, традициями народа» (Алимова 2003: 86). Именно в пище, а в целом, в культуре питания, наиболее ярко отражены национальная самобытность народа, этническая специфика, культурные традиции, эстетические вкусы. Она складывалась на протяжении веков и отразила историю народа с его традиционными и своеобразными формами жизнедеятельности. Изучение современных особенностей культуры питания ногайцев показывает, с одной стороны, высокий уровень сохранности традиционных элементов в повседневной пище, а с другой стороны, существенную трансформацию системы питания, чему способствуют иноэтнические заимствования, ассортимент предлагаемых в сфере торговли продуктов и готовых изделий. Несмотря на трансформационные процессы в культуре питания ногайцев, народные традиции в приготовлении, употреблении и хранении пищи, ассортименте блюд, особенно в празднично-обрядовой трапезе, сохраняются и в наши дни.

Литература

Акманбетов, Т.А. (2016) Ногай айтувлар эм такпаклар. Материалы Второй Международной научно-практической конференции «Ногайцы: XXI век. История. Язык. Культура. От истоков – к грядущему». Черкесск. С. 373-377.

Алимова, Б.М. (2003) Пища и культура питания тюркоязычных народов Дагестана в XIX – нач. XX в. Махачкала. 12 с.

Гмелин, С.Г. (1777). Путешествие по России. Ч. II. СПб.: Имп. Акад. наук.

Древнетюркский словарь (ДТС). – Л, 1969.

Жуковская, Н.Л. (1979). Пища кочевников Центральной Азии (К вопросу об экологических основах формирования модели питания). Советская этнография. № 5. С. 65-75.

Калмыков, И. Х., Керейтов, Р. Х., Сикалиев, А.И (1988). Ногайцы. Историко-этнографический очерк. Черкесск.

Капаев, С.И. (2011). Ногайдынъ уйи. Махачкала.

Керейтов, Р. Х. (1996). Орда пашню пахала на Куме. Минводы.

Керейтов, Р. Х. (2009). Ногайцы. Особенности этнической истории и бытовой культуры. Ставрополь: Сервисшкола.

Кидирниязов, Д. С. (1999). Ногайцы в известиях русских, западноевропейских и восточных авторов 15-18 вв. Махачкала.

Кочекаев, Б. Б. (1973). Социально-экономическое и политическое развитие ногайского общества в XIX – начале XX века. Алма-Ата.

Кукаева, С.А. (2019). Названия традиционных мучных блюд в ногайском языке. Материалы Третьей Международной конференции «Ногайцы: XXI век. История. Язык. Культура. От истоков – к грядущему». Черкесск. С. 291-295.

Ногайско-русский словарь (2018). Москва: Восточная литература - Наука.

Павлов, А. М. (1842). О ногайцах, кочующих по Кизлярской степи. СПб.

Севортян, Э.В. (1974 -1980). Этимологический словарь тюркских языков (ЭСТЯ). Т. I-III. Москва,

Сравнительно-историческая грамматика тюркских языков (СИГТЯ). (2001). Т. V. Лексика. Москва: Наука,

Фотографии. Интернет-ресурсы: https://www.instagram.com/nogay_aslari. Дата обращения: 04.05.2020.