

Kazakh transcript:

Қазақтардың қонақты қарсы алу туралы әңгіме айтып берейін. Қазақтарда қонақ деген бұрынғы заманнан бастап өте қасиетті адам болып саналды. Бұрынғы заманда, қазақтар әлі киіз үйде тұрған кезде, қонақ келген кезде үш күн оны қандай мақсатпен келген екенің сұрамайтын да. Ол туралы мақалда бар. Мен енді мақалдың тура түрін айтып бере алмаймын, бірақ мағынасы осындай. Бірінші үш күн оны сұрамайды да қандай мақсатпен келген екенін. Ал үш күннен кейін сол қонақты күтіп, жайландырып, жақсы тағамдарын пісіріп, алдына қойып, әңгімесін тыңдағаннан кейін ғана, «Ал, құрметті қонағымыз, қандай шаруамен келдіңіз? Бәрі жақсы ма сіздерде?», деп, сүйтіп әңгімені бастайды екен. Ол нені көрсетеді? Ол қазақтың өте қонақшыл, үйге келген кісілерді құрметпенен қарсы алу, қонаққа қуануы... «Неге?», десеніз, бұрынғы замандарда қонақтар келген кезде жаңа хабар әкеледі, сол жақтағы жаңалықтарды айтады. Сонда сол жаңағы адамдармен қатынасу, жаңа адамдармен сөйлесу көп-көп білім береді және дүниеде не болып жатқанды сол арқылы қазақтар біліп отыратын. Қазірғы уақытта қазақтардың сол дәстүрі қалыптасып ары қарай жалғастырылып келеді. Қазақтар келген қонақты көңілді қарсы алып, үйіне кіргізіп, дастарханға отырғызып, дәм татқызып, содан кейін ғана жібереді. Қонақтардың әртүрлісі бар: әдейлеп шақырған қонақтар болады, не болмаса, бір шаруамен келген кісілер болады. Сонда қонақ болсын, жоқ әшейін шаруамен келген кісі болсын, қазақтар оны дастарханға отырғызып, «Дәм татыңыз, наннан алыңыз», деп сүйтіп жақсы ырымдарын көрсетеді. Мысалы, біз бір жақсы нәрсені мерекелейміз деп қонақ шақырсақ, қалай біз оларды қарсы аламыз? Алдын ала бір жұма болсын, не болмаса, үш күн болсын, не болмаса, бір ай бұрын қонақтарды шақырып қоямыз. Егер үлкен той болғалы жатса, мысалы, балалар үйленгелі жатса, не болмаса, біреудің үлкен жасын тойласа, онда ертерек айтып қойған жақсы болады. Егер ол бір үлкен мереке тойы болса әдейлеп шақыру билетін жазып, соған жаңағы шақырылатын кісінің атын жазып шақыратын кісіге апарып береді. Мысалы, егер балалар үйленгелі жатса, оны шақыру билеті деп айтады. Шақыру билетте жаңағы үйленгелі жатқан балалардың суреті тұрады. Содан кейін жаңағы мереке тойға дайындалу басталады. Мен қазір сіздерге кішкене мерекені айтып жатырмын. Мысалы үйде өткізетін мереке. Туған күн болсын, баланы сүндетке отырғызу, әншейін бір мамандық мейрамы болса үйге де шақыруға болады. Ол кезде неше түрлі тағамдар дайындаймыз дастарханға. Бірінші ретінде үстелге салаттар қойылады. Салаттардың көбірек түрі болғаны үстелдің сәні де және сол үйдің әйелінің қолынан не келеді екенін көрсетеді. Үш, төрт, бес түрлі салат қойылады. Салаттар әдемілеп жасалады, әдемілеп жақсы-жақсы ыдыстарға қойылады. Біз көбінесе сыр қосылған салаттар, неше түрлі көкөністер, жаңғақтар, гранат қосылған, алма, неше түрлі жаңа рецептер бойынша жасалған салаттарды қонақтарға қоямыз. Салатты дайындаған адамнан салаттың рецепін сұраған жақсы болып саналады. «Неге?», десеніз, сіз рецепті сұрағанда бұл тамақ сізге ұнады деген сөз және ол әңгімені жалғастыруға өте жақсы бір тақырып деп саналады. Салаттардан кейін үлкен ас келеді. Оған қазақтар көбінесе біздің

ҰЛТТЫҚ ТАҒАМЫМЫЗДЫ БЕС БАРМАҚ ДЕГЕН ТАМАҚТЫ ҚОЯДЫ – ОЛ ТҮРЛІ-ТҮРЛІ ЖАҚСЫ ЕТ АСЫЛАДЫ. Бір табақ, немесе, бірнеше табақ ет қойылады. Жаңағы ет салған кезде оны бәрін қойылатын қандай ет, қандай жілік, қай қонаққа соның бәрiнiң мағынасы бар.

English translation:

Let me tell you how guests are hosted by the Kazakhs. Since ancient times, guests in Kazakh culture were greatly respected. A long time ago, when the Kazakhs used to live in yurts, guests were not asked about the purpose of their visit for three days. There is a proverb about it. I can't tell you the exact words in this proverb, but the general idea of it is this: the first three days the guest is not asked about the purpose of his visit. Three days later, after the guest has been made comfortable, served delicious meals, his stories have been listened to, only after that the guest may be asked, "Well, dear guest, what is the purpose of your visit? Is everything all right in your places?" What does this show? This shows the Kazakhs' hospitality, respect towards the guests... Because, in the old times guests (travelers) would bring the news; they would tell their news. So, communicating with these people, talking to new people gave us a lot of (new) information; thus, the Kazakhs knew what was happening in the world.

Nowadays, this Kazakh tradition is continued. The Kazakhs host a guest open-heartedly, invite them to their house, seat him/her at the table, treat to them (a lot) and only then let them go. There are several types of guests: guests who are specifically invited or people who come to do business. No matter who the visitor might be, either a guest or just an ordinary visitor, the Kazakhs would seat him/her at the table and would say, "Help yourself, take bread," thus showing their wonderful traditions. For example, if we want to celebrate an occasion and invite guests, how do we usually host them? First of all, we invite guests a week before or three days before, or a month before. If there is a big party, for example, a wedding party or somebody's anniversary celebration, then it would be good to inform them (guests) in advance. If it is a party for an important occasion, usually an invitation card is written with the invited person's name, and the card is given to the invitee. For example, if there is a wedding party then we sent invitation cards. There are the bride's and groom's photos on the invitation card. Then the preparation for the wedding party begins. Now, I'll tell you about a small party -- for example, a party celebrated at home. If there is a birthday, circumcision or just a professional holiday, then they can be organized at home. For this (house party) we prepare different dishes. First, different salads are served. Various kinds of salads make the table look nice. Besides, they are a sign of the hostess's skill. Three, four, five kinds of salads are served. Salads are thoroughly prepared and served in nice dishes. We usually serve guests salads with such ingredients as cheese, different vegetables, nuts, pomegranate, apple(s). We usually serve guests with salads from new recipes. It is nice to ask the hostess for the recipe of the salad. It shows that you like this meal, and, besides, this is a good topic to facilitate a conversation. After the salads the main meal is served. For this, Kazakhs usually serve our national dish *besbarmak*,¹ for these different delicious sorts of meat are cooked. One large plate or several big plates are served. When the meat is served every kind of meat is

¹ *Besbarmak* – Kazakh national dish.

laid accordingly, every bone, every piece of meat should be served appropriately to each guest; everything has its meaning

About CultureTalk: CultureTalk is produced by the Five College Center for the Study of World Languages and housed on the LangMedia Website. The project provides students of language and culture with samples of people talking about their lives in the languages they use everyday. The participants in CultureTalk interviews and discussions are of many different ages and walks of life. They are free to express themselves as they wish. The ideas and opinions presented here are those of the participants. Inclusion in CultureTalk does not represent endorsement of these ideas or opinions by the Five College Center for the Study of World Languages, Five Colleges, Incorporated, or any of its member institutions: Amherst College, Hampshire College, Mount Holyoke College, Smith College and the University of Massachusetts at Amherst.

© 2003-2009 Five College Center for the Study of World Languages and Five Colleges, Incorporated