

Kazakh transcript:

Көбінесе етті турамай әкеледі. «Неге?», десеңіз, жаңағы құрметті, сиылы бір адам өзінің батасын беріп сол етті турайды. Бірақ керу кезде етті турап та әкелу мүмкін. «Неге?», десеңіз, керу кезде, әсіресе қаланың адамдары, етті турап отырған ыңғайсыз, көп уақыт алады деп санайды. Ол қазір әрбір жанұяға байланысты. Пісірілген еттің бетіне шелпек салынады. Оның бетіне тұздық құйылады. Піскен еттің сорпасына пияз салып, бұрышын салып, тұзын салып, әдемілеп тұздық жасап жаңағы бесбармақтың бетіне құйылады. Содан кейін жегеннен кейін біраз қонақтар серуендеп, әңгімелесіп, далаға шығып, не болмаса, қаланың пәтері болса балконға шығып, не болмаса, бір бөлмеде отырып әңгімелесіп, сүйтіп отырып уақыт өткізеді. Көбінесе еркектер бірге жиналып әңгімелерін айтады, әйелдер бір жерге жиналып әңгімелерін айтады. Бірақ әйелдер мен еркектерде бірге отырып әңгімелерін айтуға да болады. Содан кейін біраз уақыт өткеннен кейін шай дастарханы жайылады. Шай дастарханына тәтті нәрселер қойылады, торт, неше түрлі жемістер, мейіз, өрік, жаңғақтар, тәтті кәмпиттер, қолдан жасалған варенье, бауырсақ, шелпектер, және т.б. тәтті тағамдар десерт ретінде қойылады. Шай ішіп адамдардың бәрі үндемей отырмайды. «Неге?», десеңіз, сондай сөйлем де бар: «Қонақтар тамақ үшін келмейді, қонақтар бір-бірімен әңгімелесіп бір-бірін көріп, жаңалықтарын білу үшін келеді». Сол үшін тамақты үндемей отырып ішкен мүлдем ондай жоқ бізде. Тамақ ішкенде бәрі бір-бірімен әңгімелеседі. Және әңгімелескенде бір бұрышта бір-екі кісі сөйлесіп, ана жақта бір-екі кісі сөйлесіп отырмайды. Дастарханның басында отырған адамдар бәрі бір әңгімеге кірісіп асықпай әңгімелерін айтып, неше түрлі қызық нәрселерін айтып, күліп, бір-бірінің көңілін көтеріп... Сүйтіп жайылып отырады. Солай бізде қонақтарды күтеді. Үлкен қонақтармен балалар да келеді. Егер сол үйдің кішкентай балары болса, не болмаса, кішкентай балалар баратын себебі болса, кішкентай балаларын әкеледі. Олар өздері бірге бәрі жиналып ойнайды. Неше түрлі сусындар ішеді және бірінші дастарханда деп айтады, бірінші дастарханда, екінші дастарханда, ал үшінші дастарханда шай дастарханында сусындардан шай ғана ішеді, не болмаса, шырын. Қонақтарға тост береді. Бірінші ең үлкен, ең сиылы қонаққа тост береді. Ол кісі өзінің тілектерін айтады, өзінің пікірін айтады. Егер ол біреуді құттықтайтын мереке болса құттықтайды, жылы сөздерін айтады. Сол тостты бәрі тындайды және ең аяғы тостты қонақтарды шақырып отырған адамдар сөйлейді. Көбінесе олар жаңағы келген қонақтарға рахметін айтады бірге жиналып мерекеге келген үшін және жақсы тілектерін айтқан үшін, және өздерінің тілектерін айтады отырған қонақтарға. Содан кейін ең кішкентай сол жанұяның баласы бата сұрайды егер үлкен адам отырса. Сол үлкен адам батасын береді, бәрі қолдарын жаяды. Содан кейін ғана сол үшінші дастархан – шай дастарханы жайылады. Келген кезде қонақтар, егер бұл мереке тойы болса, өздерінің сиылықтарын әкеледі. Ал егер бұл кішкентай той болса сиылықтарын, не болмаса, бір коробка кәмпит, коньяк, жақсы сусындар, үйде кішкентай балалар болса, ойыншық, жақсы киім, үлкен адам болса, басына жаулық әкеледі. Сондай сиылықтарын әкеледі. Ал егер бұл баланың туған

күні болса, үлкендірек силық әкеледі. Неше түрлі силықтар болады. Ол мерекенің үлкендігіне байланысты.

English translation:

Generally, the meat is served uncut, because the most respected male¹ at the table gives a *bata*² and then cuts the meat. But sometimes meat is served already cut, because, sometimes, especially the city people think that sitting at the table and cutting meat is inconvenient and takes too much time. Nowadays, it depends on a family. *Shelpek*³ is laid on top of the boiled meat. *Tuzdik*⁴ is poured over the *shelpek*. After adding onion, pepper and salt into the meat broth, we get *tuzdik* and pour it over *besbarmak*.⁵ After the guests are finished with the meal, they take a break, talk, and go outside, or if it's an apartment, they go on to a balcony or another room where they sit and talk, and this is how they spend the time. In most cases, the men get together and talk among themselves, and women get together and talk among themselves as well. But men and women could also sit together and have a discussion. Then, after some time, the tea *dastarhan*⁶ is prepared. Sweets are served for the tea *dastarhan*: tortes, different fruit, raisins, dried apricots, nuts, candy, homemade jam, *boursaks*,⁷ *shelpek*⁸ and other sweet dishes are served as desert. While drinking tea people are not sitting quietly. Because, there is even a proverb, "Guests don't come to eat food." They come to talk, to see each other, and find out each others' latest news. That's why quiet eating doesn't exist....

When people eat they talk to each other. And when they talk, it's not like... one or two people are talking in one corner, and in another, one or two people talking on a different side. People, sitting at the table, all participating in the discussion, talking without rushing, discussing their different interesting things and laughing, improving each other's moods... And thus, they sit. This is how we host our guests. With adults come their children. If the hosting family has kids, or if there is a reason for the kids to be present, then guests bring their children so kids can play together. Different types of beverages are served according to the *dastarhan*: the first *dastarhan*,⁹ the second *dastarhan*¹⁰; and at the third one, the tea *dastarhan*, we drink tea or juice. Guests get to give a toast. The honor of the first toast is given to the eldest and the most respected guest present. This person says his/her wishes and thoughts. If this is a festivity in honor of somebody, then you congratulate them and wish them warm wishes. Everybody listens to this toast, and at the end of the celebration, the hosts give a speech. In most cases, they thank present guests

¹ Only males are supposed to cut the meat and give a *bata*. Nowadays, an older male or female can do the honor.

² *Bata* – blessing.

³ *Shelpek* – flat round homemade bread. In this context it means pasta.

⁴ *Tuzdik* – salty broth.

⁵ *Besbarmak* – national dish.

⁶ *Dastarhan* – table full of food.

⁷ *Boursak* – fried round balls of bread.

⁸ In this context mean flat bread.

⁹ Usually salads and snacks.

¹⁰ Main course – *besbarmak*, different kinds of meat.

for having gathered and come for the celebration, and thank them for the good wishes, as well as give their own wishes to the guests. Then, the youngest of the family asks the eldest, if there is one, for *bata*. Then this eldest person gives *bata*; everybody holds up their hands. Only after that, the third *dastarhan* starts: the tea *dastarhan* is set. When guests arrive, if it's a big *toy*,¹ they bring presents, but if it's a small *toy*, then they bring a box of candy or good quality beverages. If there are kids in the house, then [they bring] a toy or nice clothes. If there is an older person in the house, they bring a headscarf. These are the presents that are usually brought. If it's a birthday of a child, a bigger present is brought. There are different kinds of presents. It depends on the size of the celebration.

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

¹ *Toy* – big celebration.