

2025

ГБУК «СОМБ»



ГОСТЕПРИИМСТВО КАК ОТРАЖЕНИЕ ДУШИ

Часть I

Министерство культуры Свердловской области
«Свердловская областная межнациональная библиотека имени П.П. Бажова»

**ГОСТЕПРИИМСТВО КАК
ОТРАЖЕНИЕ ДУШИ
Часть I**

Екатеринбург – 2025

ББК 63.52

Г 72

Г 72

Гостеприимство как отражение души. Часть I / Министерство культуры Свердловской области, Свердловская областная межнациональная библиотека имени П.П. Бажова ; составитель О. И. Калинина. – Екатеринбург : СОМБ, 2025. – 83 с. : ил. – Текст: электронный.

ББК 63.52

Содержание

Гость, войди! Традиций не нарушим!.....	4
Традиции гостеприимства коренных народов Среднего Урала.....	8
Башкирское гостеприимство.....	9
Гостеприимство народа манси.....	18
Марийское гостеприимство.....	25
Русское гостеприимство.....	33
Татарское гостеприимство.....	40
Удмуртское гостеприимство.....	47
Чувашское гостеприимство.....	54
Традиции гостеприимства славянских народов.....	60
Белорусское гостеприимство	62
Польское гостеприимство.....	67
Украинское гостеприимство.....	73
Традиции гостеприимства казаков.....	77

Гость, войди! Традиций не нарушим!



4

*Есть в природе нашего народа
Вечные, особые черты.
Не берут ни годы, ни невзгоды,
От души они, от доброты.
Гость, войди! Традиций не нарушим!
С ним чайку всегда попьём.
Всем известно русское радушьё,
Хлебосольство и открытый дом.*

Проходят не только годы, но столетия, а традиция – гостеприимство народов России – живёт! Люди ходят друг к другу в гости, живут в мире и согласии. А ведь у каждого народа свой характер, обычаи, привычки, условия жизни...

Чем эта традиция наполнена у разных народов России? Куда направлено её действие? Ответим на страницах нашего дайджеста.

Гостеприимство является одним из ключевых качеств всех наций в России, которое отражает не только готовность делиться своими материальными благами, но и душевную щедрость.

Слово «гость» появилось во времена далёкой древности: из индоевропейских языков «ghostis», означавшее «чужак, чужеземец» и относившееся к незнакомцу, пришедшему в дом на непродолжительное время, перекочевало во многие языки мира. На Руси к этому понятию добавили значение «заезжий купец». Гостеприимство первоначально сводилось к обеспечению приезжему поддержки и заботы; в средние века к мерам радушия добавилась защита заезжих торговцев. В дальнейшем гостеприимство, распространившись на обслуживание людей вне дома, стало одним из видов предпринимательства.



5

Основные черты гостеприимства и его ритуальных проявлений в различных культурах и в различных этнических группах имеют много общего. Это говорит о том, что обряды гостеприимства начали складываться в древних обществах, одинаково смотревших на мир вокруг. Во времена, когда люди жили небольшими замкнутыми группами и мир для них делился на «свой» и «чужой», встречи с незнакомыми людьми наделялись одинаковым сакральным смыслом – это была встреча с неведомым. Чужое было неизвестным и пугающим, к чужим людям относились как к посланникам другого мира, который мог быть как дружественным, так и враждебным. Для защиты от вероятной опасности предстояло соединить свой мир с чужим миром, то есть всем тем, что находилось за пределами своего дома и своей территории.

Поэтому, встречая посланника другого мира, надо было превратить его в «гостя», то есть подчинить его традициям и ритуалам, принятых в доме, куда чужестранец пришёл. «Чужой» должен был включиться в традиции и порядки принимающей стороны и таким образом стать «своим». При уходе гостя особыми обрядами его возвращали в привычный для него мир, и он вновь становился чужаком.

Застолье в доме означало доверие и готовность поделиться пищей. Сажали гостя в «красный угол» избы – самое почётное место в доме, где находились иконы и божественные книги; в обычные дни это было место хозяина дома. При приёме гостя хозяин сидел по правую руку от него. На ночёвку гостей укладывали на лавки; особо почётных – на печь, где обычно спали малые дети и старшие члены семьи.

Гостями могли быть не только путешественники издалека, но также родственники и друзья, приглашённые на какое-либо торжество. Поначалу приглашения делались в устной форме без соблюдения каких-либо разграничений; по мере появления сословий усложнились способы передачи приглашений: к почётным гостям хозяин сам отправлялся с приглашением, к рядовым отправляли слуг.

6



Глубокой символикой наделялось преподнесение гостю на пороге дома хлеба и соли – отсюда ведёт своё происхождение выражение радушия: хлебосольный. Хлеб был основой благополучия семьи, и угощение гостя хлебом означало готовность хозяев поделиться самым дорогим, что было в доме. Соль, по поверьям, могла отвести от дома любое зло – с солью гостю передавали защитную функцию дома. Каравай хлеба и соль со словами радушия преподносила гостю или гостям хозяйка дома: от хлеба следовало оторвать кусочек, обмакнуть его в соль и съесть, после чего поприветствовать хозяйку и поклониться всем присутствующим.



7

Что означает традиция Хлеб-соль?

- Даровать добра и мира.
- Пожелать приятного аппетита.
- Пожелать здоровья.
- поприветствовать.

У каждого народа существуют свои традиции гостеприимства, скромные или невероятно хлебосольные, включающие просто дружеские посиделки за столом или пышные ритуальные церемонии приема гостей, даже если это случайный прохожий. Узнаем о них.

Традиции гостеприимства у коренных народов Среднего Урала



8

*Средний Урал – это горы.
Средний Урал – это лес.
Родины нашей опора.
Полон былин и чудес.*

*Здесь, поясница России,
её несгибаемый торс.
Кузница мощи и силы –
Щит от далёких угроз.*

*Скалы смотрятся в небо –
Величие и покой.
Запах домашнего хлеба.
Урал! Я, горжусь тобой!*

*В реках, свинцовые волны
Бьются в края берегов.
Озёра прозрачно-бездонны,
Таёжное царство грибов.*

*Сосны стоят словно свечи,
Ели в закатных лучах.
Ветви цепляют за плечи
Урал не опишешь в словах.*

*Здесь золото, руда, самоцветы.
Здесь строгий, но честный народ.
Здесь, сказок Бажова сюжеты,
Откроет любой поворот.*

*Июнь, может снегом засыпать,
Просторный охотничий край.
Урал невозможно постигнуть,
Ты сердцем его принимай.*

*Жива здесь и старая вера,
Как честь, что и ныне в чести.
По камню резьба здесь умела,
Здесь могут и лапти плести*

*Урал! В этом слове так много!
Древности! И торжества!
Урал! Здесь природа сурова.
В ней правит закон естества.*

Виталий Львов-Рябчунов

Традиции гостеприимства башкирского народа



9

О гостеприимстве башкирского народа существует легенда «Праздник башкир» («Башкорт байрамы»): «Когда-то Бог распределял праздники. Каждому народу. В том числе и башкирам, досталось по пять праздников. По пути к дому у башкира сломалась телега, и он раздал праздники попутчикам. А сам вернулся к сородичам. Другие народы начали справлять праздники. Только у башкир было тихо, так как у них не было праздников. И тогда они отправили гонца к Богу, чтобы тот объяснил ему, что с ним приключилось. Бог на это сказал: «У меня праздники кончились. Хотите устроить праздник, приглашайте гостей. Они принесут с собой праздник». С тех пор, по преданию, у башкир пошел такой обычай – приглашать гостей. Гость это и есть праздник для башкир.

Башкирский народ издавна видел в гостеприимстве надежное средство, позволяющее установить дружеские, теплые отношения с окружающими. У башкир существуют обычаи щедрого гостеприимства со многими особенностями. Хозяева бывали рады и званым и незваным гостям. К незваным гостям башкиры относились уважительно, так как считалось, что любой зашедший в дом человек, может оказаться посланником Всевышнего или им самим, представшим в облике земного существа, и было бы большим грехом не пригласить, не угостить, не предложить ему приют.

При появлении случайного гостя, хозяин начинал накрывать стол из лучших угощений. Считалось приличным гостить не более трех дней. Неукоснительным правилом был обычай ответного гостеприимства. Праздничное угощение взаимно («Байрам аши кара – карши»). На угощение ходили охотно. Не отозваться на приглашение значило обидеть человека. В праздничные дни, особенно в мусульманские праздники и в дни поминовения всех умерших, считалось благородным делом угощать малоимущих сельчан. Богатые выделяли скот (барана, бычка, лошадь) для приготовления всеобщего угощения.

В доме гостей мужчин принимали хозяин и его старейший сын. Почетные старцы и именитые гости занимали самые почетные места. Женщины садились своим кругом. Приглашенные приходили, как правило, с гостинцами. В зависимости от обстоятельств, это мог быть чай, мед, сладости, блины и др. Часть принесенного раздавали детям, другую ставили на стол к чаю. Хозяин садился за стол последним.

У башкир принято рукопожатие двумя руками – оно символизирует особое уважение. По отношению к старым людям такое приветствие обязательно. Мытье рук гостем было обязательным перед едой, после принятия мясной пищи, перед уходом домой. Перед едой считалось необходимым сполоснуть рот. Перед началом и в конце угощений в доме читались отрывки из Корана.

На прощание гостей одаривали подарками. Ценность подарка зависела от возраста гостя, удаленности его проживания, степени родства. Особо следили за одариванием грудных детей, так как они ничего не ели из угощения. Подарками и гостинцами могли быть платки, полотенца, отрезы, конфеты, игрушки.



О гостеприимстве башкир как отличительном свойстве их национальной души писали древние путешественники, русские ученые и писатели XVIII - XIX веков, которые на своем собственном опыте могли судить о щедрости и радушии башкирского характера.

«Чем больше я жил среди башкир, – читаем в рассказе В.Н. Львова «Шамсинор», – тем больше научился ценить их хорошие душевные качества. Мне очень нравился этот народ – добродушный, смирный, приветливый, но без малейшей приниженности и с сознанием собственного достоинства. Башкир, даже самый бедный, никогда не держит себя подобострастно. Он видит в вас своего гостя, человека, равного себе, которому он свободно протягивает свою руку, как бы ни был сам грязен и оборван. Конечно, и среди башкир, как среди всех людей, есть такие, которые рады поживиться за ваш счет, даже обмануть при случае, но это редкое исключение».

И. Лепехин считал гостеприимство одной из приятных черт башкир и сообщал следующее: *«Сия в башкирцах привычка так далеко простирается, что они одни не могут, как говорят, съесть куска хлеба. Мы из любопытства давали калача бывшему с нами старшинскому сыну, который, его на малейшие разломив частицы, оделил всех сидящих башкир».*

11

Русских исследователей поражало ласковое и открытое отношение башкир даже к совершенно незнакомому человеку, оказавшемуся его гостем, которого он видел в первый и, возможно, в последний раз в своей жизни: *«Хозяин старается при этом сделать для гостя все, что может. Если есть самовар, то угощает чаем с айраном, сливками и своим печеньем, а то и с простым хлебом; богатый башкир, пользуясь случаем, приглашает еще гостей и устраивает чуть ли не настоящий пир. Если есть кумыс, то при угощении он играет главную роль. Ухаживая за гостем, даже важным, башкир никогда не снисходит до низкопоклонства, заискивания и т.д., но сохраняет свое достоинство и держит себя независимо».*

Башкирский народ издавна видел в гостеприимстве надежное средство, позволяющее строить дружеские, теплые, чисто человеческие отношения с окружающими. «Угощение и камень растопит» – рассуждал народный ум и считал, что гостеприимство обладает удивительной способностью не только умиротворять черствые и холодные души людей, но и обезоруживать стихийное зло и болезни. Существовало поверье: чтобы умилостивить и обезопасить болезнь, нужно пригласить ее в гости и оказать самый радушный прием.

С.И. Руденко записал довольно интересный рассказ. Однажды женщина-башкирка увидела на крыше болезнь в образе сороки, низко поклонилась ей, пригласила в гости, предложила искупаться в бане, быстро приготовила воду, таз, веник. Болезнь с большим удовольствием помылась и, удовлетворенная, покинула этот дом, оставив скот

гостеприимной хозяйки живым и невредимым. Через несколько лет болезнь снова объявилась в этих краях, и все жители деревни затопили баню и стали зазывать «гостью». Отдохнувшая и «подобревшая» болезнь оставила деревенский скот в покое и убралась восвояси.

Этот пример свидетельствует о том, что народ видел в гостеприимстве силу, облагораживающую и одухотворяющую не только межчеловеческие отношения, но и сферу взаимодействия человека с окружающим миром и природой.

По представлениям башкир, человека кормит Всевышний, который дает пищу не только ему, но и всему роду человеческому, и, поэтому не делиться пищей – это святотатство, способное навлечь гнев Бога-кормильца. Как и во многих других традициях, у башкир считалось неприличным спрашивать человека, переступившего порог, кто он, откуда родом, куда и с какой целью направляется, что привело его в дом. Безымянность «Божьего гостя» считалась сферой его свободы. Через определенный обычай срок (по мусульманской традиции – три дня) пришелец сам может рассказать об этом, но может и уехать, не представившись. В этом народ не видел ничего предосудительного. Право совершенно незнакомого человека стать гостем в любом доме и безусловная обязанность хозяина придерживаться традиционных требований ритуала гостеприимства лежат в основе башкирского гостеприимства. Законы его были священны, их выполнение было делом чести.

12



Народные предания, сказки, легенды, эпические произведения наглядно демонстрируют это «золотое правило». И не случайно **Д.Н. Никольский** писал: *«Гость у башкира – священная особа, для него башкир не пожалеет зарезать барана или жеребенка, хотя бы и последнего».*

Приезжая в любую деревню, вы можете остановиться в первой попавшей избе, чего мы не встретим даже у русских, считающихся одним из гостеприимных народов... Богатый башкир, пользуясь случаем, приглашает еще гостей и устраивает чуть не настоящий пир...».

Традиции башкирского хлебосольства были точно подмечены и **Львом Толстым**, который писал: *«Принимали нас везде с гостеприимством, которое трудно описать. Куда приезжаешь, хозяин закалывает жирного курдючного барана, ставит огромную кадку кумысу, стелет ковры и подушки на полу, сажает на них гостей и не выпускает, пока не съедят его барана и не выпьют его кумыс».*

Лев Толстой имел в башкирских степях имение и мечтал вообще переселиться сюда. Великие российские писатели всегда относились с уважением к башкирскому народу. Возьмем С. Т. Аксакова, который занимает особое место в этом ряду. Он в Башкирии родился, в детстве остался живым благодаря целительному кумысу и впоследствии благодарно воспел его.

13



«Видеть настоящий башкирский пир – это что-то уж совсем несообразное, никак не укладывавшееся с представлением о башкирских голодовках и быстром вымирании этого забытого племени. Смотришь и даже глазам не веришь, до того все это необычно». Эти слова принадлежат **Д.Н. Мамину-Сибиряку**.



14

Мустай Карим оставил свои впечатления и свое видение удивительного гостеприимства своего народа. Так, в «Притчах о трех братьях» читаем: *«Весть о приезде знаменитого земляка (Сагита Агиша. – И. В.) в несколько минут разошлась по аулу. Начал стекаться народ, люди спешили занять очередь, чтобы пожать руку и позвать в гости. Узнав, что заехали мы только часа на три, все опечалились. И каждый старался прижаться, притронуться к нему. «Молодец, Сагитьян, годам не поддаешься», – похвалил один дядька. «Вот уж сидеть начал, бедняжка», – пожалела его одна старушка и похлопала по спине. Но во всех взглядах, обращенных к нему, я видел любовь и гордость. Молодежь и женщины понемногу разошлись кто куда, а старики остались с Сагит-агаем посидеть, поговорить. Чтобы не стеснять земляков, мы с Гизатуллиним, покуда накрывали к чаю, пошли на берег Тука.*

Сопровождал нас хроменький паренек. Хоть макушка лета миновала, вода в реке казалась теплой, мы искупались. В самых глубоких местах было по шею. Примерно через час в доме, где мы остановились, снова стал собираться народ. Не надеясь заполучить гостей в собственное застолье, каждый шел со своим угощением. Кто нес отваренное в казане мясо, кто пышный каравай, кто катышек масла, кто медовуху, теперь уже всего и не помню.... За два-три часа мы отведали яства всего аула, ощутили его радушие и уважение».

Мустай Карим считал, что издревле «... земля и люди наши были приметны гостеприимством. Всегда было уважение, почтение к прохожему, страннику. В деревне, если приехал путешественник, сидящие поднимаются, кланяются ему. Потому что, хоть ты и незнакомый человек, но ты гость. Такая почтительность к гостю и сейчас сохраняется. И это радует».

Словно мы сами оказываемся за гостеприимным башкирским столом, прочитав нижеследующие строки Мустая Карима:

**Уместились два села
У дубового стола.
Стол согнулся от еды, –
Как бы не было беды!
О, девушки!
Здесь не сватают,
Не женят
И не замуж выдают, –
Жизнь счастливую встречают,
Величают
И поют:
«Веселее лейте,
Наливайте снова!
Пейте,
Не жалейте
Меду молодого!»
Прямо с пода – горячи
Золотые калачи,
А кумыс и мед
В оборот берет.
Ой, девушки!
Бишбармак
Несут на блюде,
Гуся в масле подают...**

Башкирское гостеприимство выражает состояние особой открытости миру и людям. И еще один немаловажный фактор очень точно подмечен Мустаем Каримом. Глубоко философско-педагогический и практический смысл заложен в следующих словах писателя: «Не только в поле, но и в застолье познается человек. Порой в труде, в поле, что не узнаешь, то потом в застолье постигнешь. В круг стариков и молодежь принимают. Пусть слушают».

Особой теплотой и какой-то ностальгией отдают строки из повести **М. Карима** «Притча о трех братьях: *«Я особенно любил вечернюю трапезу, когда вся семья сидела на кошме вокруг огромной деревянной чаши. Это был не только ужин, а своего рода ежедневный семейный совет. Взрослые говорили о своих дневных трудах и заботах. Мне казалось, все они, даже отец, при этом обращались к Старшей Матери, будто прося у нее совета и поддержки. Когда я стал взрослее, начал понимать, что Старшая Мать в доме имела большую нравственную власть, и это определялось не положением, а скорее всего ее человеческими качествами.*

За той же трапезой Старшая Мать обычно рассказывала о детях: кто сегодня какой хороший поступок совершил, какое доброе слово сказал или какую молитву выучил. О наших проступках и провинностях она никогда не говорила. Когда опустошенная деревянная чаша покидала скатерть, ее место занимал желтый пузатый самовар».

О большой воспитательной роли трапезы говорил и **М. Г. Гареев**: *«Вся семья наша ела из одной чаши, строго соблюдая очередность по старшинству. И когда однажды по рассеянности я запустил ложку раньше отца, его увесистая оплеуха сразу же привела меня в чувство. Кроме этого случая, отец наказал меня всего один раз».*

Если в этом рассказе автор говорит о соблюдении возрастной субординации за столом, то **Мустафа Сафич** преподнес нам в своем рассказе «Батя Ялалетдин» урок нравственной субординации:

«Содержимое чугуна хозяйка вывалила в эмалированный таз. Гора дымящегося картофеля в мундире выросла перед нами. Не картошка, а прямо вулкан огнедышащий.

– Ну, приступим, пожалуй, – сказал хозяин.

Первым потянулся Зуфар. Но отец быстро заметил и легонько шлепнул его по руке:

– Вперед сироты за пищей не тянись, запомни. Ему говорю, а ты, Зигангир, слушай, тоже тебе урок, – спокойно, не сердясь, сказал он. – Бери, Миша, тебе первому. И все приступайте. Кожуру можете не чистить, хорошо вымыто».

В конце этого произведения писатель сам же объясняет смысл этого по объему небольшого, но по сути огромного труда:

«Почему я рассказ Михаила Куянова на бумагу перенес – причина в шести словах, которые произнес когда-то Ялалетдин Кулыев: «Вперед сироты за пищей не тянись».

От себя еще добавил бы:

– И всегда к сиротской доле руку не тяни».

Эти потрясающие слова великого поэта обречены напоминать нам о прекрасных традициях башкирского хлебосольства и будут служить своеобразным укором ныне живущим, утрачивающим в силу сложившихся обстоятельств эти самые традиции.

Пословицы о гостеприимстве башкирского народа

- «Күңел етһә, аш етә» – «Хватило бы гостеприимства, угощения хватит»;
- «Кунаксыл кешенең табыны буш булмай» – «Скатерть гостеприимного хозяина пуста не бывает».
- «Кунак кайза – кот шунда» – «Где гость, там душа».
- «Атлы кунак һыйлаһаң, атын да кара» – «Если гость приехал на коне, угости и гостя, и коня». Означает, что если гость привёл друга, родственника, животное, то хозяин дома обязан накормить всех.
- «Орап бирмә кунагыца, һөйөп бир» – «Не нужно спрашивать гостя, хочет ли он есть». Это напутствие хозяину о том, что он должен накормить гостя прежде, чем тот захочет есть.
- «Йомарт йорттоң усагында көлө күп булыр» – «У радушного хозяина в печи остаётся зола». Означает, что хозяин не жалеет для гостя ничего, в том числе – дров.
- «Ас ытк йөз – һый өстөнә һый» – «Радушие – это угощение». Из перевода можно понять, что гостеприимство начинается с улыбки хозяина.

Традиции гостеприимства народа манси



18

У манси очень развиты традиции гостеприимства. Они принимают абсолютно всех, кто проходит мимо и останавливается у их жилища. У них есть обычай, встречать любого гостя в любое время. Хозяйка после строганины сразу ставит на стол все, что есть дома в семье: и горячее, и сладкое к чаю. Даже если путник приехал поздней ночью, хозяйка должна встать, зажечь лампу, растопить печь, поставить кипятить чайник и встретить гостя. Напоить его горячим чаем, накормить. Если путник дальше не едет – уложить спать. Если хозяйка не встала и не встретила гостя как положено, то про нее в других стойбищах будут говорить, что она негостеприимная хозяйка.

Прием гостя важное событие в любой семье. Хозяин помогал распрягать оленей или лошадей, летом помогал выгружаться из лодки. При встрече обязательно целовались, если хозяин был старше, целовал вначале мужчин, потом женщин и детей. Из гостей в дом вначале заходили мужчины, а потом женщины и дети. В доме гостей привечала хозяйка. Женщины отдавали в руки хозяйке привезенное с собой угощение. Зимой гостям помогали снять и сложить верхнюю одежду. Мужскую одежду клали на мужской половине дома, женскую и детскую – на женской половине. Хозяйка вместе с дочерьми накрывала на стол.

Женщины-гости участия в этом не принимали. Гости должны отдохнуть с дороги. Во время застолья гостей угощали только едой хозяев. Едой, привезенной гостями, угощались позже.

Когда в доме бывали гости, за стол садились в определенном порядке: на мужскую половину садились мужчины, при этом старший и уважаемый гость располагался ближе к священному углу; затем по старшинству садились остальные мужчины, взрослые парни. Женщины садились на женской половине со стороны входа. Дети располагались между ними или им ставили отдельный столик.

Есть мансийская поговорка о гостях и гостеприимстве: «Тэнэ кат хоса» – «Рука кушающего человека – „длинная“». Так говорят за столом хозяева, чтобы гости могли чувствовать себя спокойно и не стеснялись подойти к некоторым блюдам, находящимся от них далеко.

Существовали определенные этические установки в угощении. Если гость угощал хозяина своей едой, то он не должен был есть ее сам, считалось, что возвратясь домой, он может получить укус от своей собаки. Посуда, в которой приносилось угощение, никогда не возвращалась пустой – ее наполняли любимыми продуктами, сладостями и т.д. Если во время еды заходил гость, его приглашали к столу, он, в свою очередь, не имел права отказаться от еды. Правилами поведения было предписано не расспрашивать гостя о цели приезда, о том, когда он уедет. После угощения гость сам должен рассказать о себе, о своих делах, о цели приезда.

19



Народная этика манси предполагала обязательно одарить гостя. У народа выработан свой институт дарения. Как правило, в гости ездили семьями, и хозяева готовили подарки для всей семьи.

В свою очередь гостям не принято было ездить со своими подарками. Мужчины дарили мужчинам, женщины – женщинам, дети – детям. Мужчинам дарили рубашки, кисеты, изделия из кости, дерева. Основными подарками у женщин были платья, платки, предметы женского рукоделия, детям преподносили одежду, обувь, игрушки и т.д. Часто манси без сожаления дарили гостю любую понравившуюся ему вещь. Отказываться от подарков считалось дурным тоном.



20

В свою очередь, любой подарок требовал «отдарка». Тот, который не вернул «отдарок», по поверьям, должен был мучиться угрызениями совести в загробном жизни. Поэтому манси всегда старались «отдарить» человека, сделавшего им подарок. По времени гостевание не было длительным, так как традиционная жизнь требовала постоянного присутствия около оленьего стада, обхода охотничьих ловушек, проверки рыболовных снастей.

Отъезд гостей был также тщательно продуман. Перед отъездом их угощали. В посуду, в которой гости привозили угощение, хозяева обязательно клали еду, давали с собой мясо жертвенного животного. Они давали также еду в дорогу. Перед отъездом гости-мужчины сами готовили нарты, укладывали вещи, подарки, запрягали оленей или лошадей, затем одевались в дорогу. Перед выходом на улицу гости с хозяевами клали поклоны в сторону священного угла дома с молитвой: «Хозяева-духи этой земли пусть снова приобщатся сюда!».

После отъезда гостей о них не принято говорить, часто вспоминать, чтобы обратная дорога была для них легкой.

О гостях должны быть только самые хорошие мысли, добрые воспоминания. В день отъезда не метут, не моют полы, запрещена любая уборка.

Гостеприимство манси основывалось на их мировоззрении, на народных этических традициях, отражающих религиозно нравственные ценности народа. Любая встреча начинается с приветствия.



21

У манси много обрядов и один из обрядов гостеприимства – «обряд очищения». Этот обряд проводят, когда приезжают гости, когда человека тревожат неприятные мысли, после плохих разговоров и т.д., в основном для уравновешивания духовного состояния человека. Поджигают чагу – нарост березы и ветки багульника, сначала окуривают голову и произносят определенные звуки (кх – кх, далее проводят дымом под ногами по очередности. И по завершению, остатки после окуривания, выносят дальше от дома).

Еще был такой обычай, когда все гости были накормлены и вечером отдыхали, они рассказывали друг другу сказки, загадывали загадки:

1. У какого карася семь рёбер? Облас (национальная лодка-долбленка).
2. Какой мужичок без кишок прыгает? Капелька с ледяного окна в потолке.
3. Росомахи короткий шаг? Лестница для лабаза.
4. На потолке оленья шкура, съеденная личинками оводов? Звездное небо.
5. На небесную женщину, божественную женщину не поднимаются глаза множества людей земли? Солнце.
6. Сестра и брат друг друга побаиваются? Вода и огонь.
7. Небесную божественную девушку тысячи людей не могут выгнать из дому. Придет время, она сама уйдет? Солнечный луч.
8. Белая ткань расстилается, черная ткань сворачивается? День и ночь.
9. Безрукий, безногий волшебник за ночь вышивает узоры, орнаменты?
Мороз.
10. На вершине дерева красивая кукла. Белка.

У манси основными занятиями были рыболовство и охота. Если приезжали гости или просто останавливались на ночлег незнакомые люди, их угощали самым лакомым, что было в доме, перед чаем – закуской из строганины, вяленой икры и рыбы. Варили свежую рыбу или мясо, ставя перед гостями почетные куски оленьей или лосиной туши – языки, глаза, почки. Это очень древний и повсеместно распространенный по Уралу и Сибири обычай гостеприимства.



22

Большую часть добычи – мясо оленя или лося, глухарей и тетеревов, вынутых из слопцов, принесенный с реки улов, – разносили всем родственникам и соседям. Благодаря этому обычаю, в котле каждой семьи всегда были самое свежее мясо и рыба. Их получали те, кто в силу обстоятельств не мог охотиться и рыбачить самостоятельно: одинокие старики, женщины и дети, оставшиеся без кормильцев. Об этом стихотворение Романа Ругина:

***Есть обычай добрый у народа:
Если нельмой или осетром
Рыбака одаривали воды –
Неприменно звать соседей в дом:
Пусть, отведав лакомство,
Соседи от души желают рыбаку,
Чтоб удача наполняла сети
Долго-долго на его веку,
Чтоб в дом лишь радости входили
И достаток принесли труды,
Чтоб услышаны скорее были
Эти мысли духами воды.***

Проходя мимо рыболовного запора на реке, путник мог взять из ловушек-морд рыбу даже в отсутствие хозяев, но лишь столько, сколько нужно для дневного пропитания. При необходимости разрешалось извлечь тушку глухаря или тетерева из слопца, взять часть чужого охотничьего запаса, оставив соответствующий знак. А уж обогреться и переночевать в чужой промысловой избушке мог каждый.

Это отголоски тех форм распределения пищи, которые зародились в древних охотничьих сообществах. Добыча каждого охотника становилась общим достоянием, независимо от возраста, пола и реального участия людей в промысле. В суровых условиях эти обычаи были условием выживания всех – от мала до велика. По сей день их соблюдают пожилые люди на угодьях и в малых селах.

Михаил Александрович Заплатин, летописец уральской природы, видеорежиссер, в статье «Хранит тайга языческие тайны» так описывает гостеприимство народа манси: *«Гостеприимство свойственно всем народам мира. Но если у одних оно рассчитано больше на эффект, ошеломляющий гостя, то гостеприимство маленького северного народа манси исходит от души и сердца, искреннего желания угодить пришельцу. Хотя бы одной кружкой чая, одной спичкой. И очень трогательно видеть, когда человек без тени скупости отдает вам последнее, что у него есть.*

23 *Стол у Монина не ломился от снеди. Но было вдоволь жирного и вкусного мяса. Чай можно было пить бесконечно. Хозяева с удовольствием «пировали» вместе с гостями. За окном стемнело. Наступил вечер – пора бесед, занимательных рассказов...».*

Стихотворение **Ювана Шесталова** «Путина» отражает тему гостеприимства народа манси:

***Чешуей стальной блистая,
Пляшет в волнах рыба стая,
Пенится, кипит вода.
Гей, народ, скорей сюда!
Мы проворными руками
В Обь закинем невода,
Гей, потянем сеть дружной мы!
Гей, друзья, быстрее, быстрее!
Нету лакомства вкусней,
Чем трепещущая нельма.
Смех и гомон ввысь летит,
Счастьем каждый взор блестит,
Шутки, хохот над рекою.
Видел ты хоть раз такое?***

В произведении автор описывает процесс приготовления нельмы, где гости участвуют в этом вместе с хозяевами, и подчёркивает, что нет лучшего лакомства, чем трепещущая нельма.



Традиции гостеприимства марийского народа



25

Марийцы всегда отличались особым гостеприимством. Кто бы ни зашел в дом, его ни в коем случае не отпускали, не угостив. Если же ничего кроме черного хлеба и воды у хозяев не оказывалось, то они делили с гостем и этот кусок хлеба.

Марийцы особое внимание обращали на нравственное воспитание подрастающего поколения. Положительное воздействие на детей оказывала национальная традиция гостеприимства. Каждого зашедшего в дом усаживали за стол, угощали тем, чем богаты, особенно хлебом.

По поверьям марийцев, хлеб обладает чудодейственной силой, и если человек пришел с недобрыми намерениями, то он, отведав хлебного угощения, лишается таковых. Перед силой хлеба ничего не может устоять. Интересной интерпретацией этого утверждения является сказка «Нӧнчык патыр». Отправляя своих детей в гости, родители наказывали им, как вести себя. Эти заповеди не устарели до сих пор, и современным детям следует прививать их.

1. Следи за своей одеждой, будь чистым, аккуратным.
2. Войдя в дом, сними шапку, поздоровайся со старшим по старшинству.
3. Сядь на указанное место так, чтобы никому не мешать.
4. Никогда не прерывай разговор взрослых, веди себя скромно.
5. Уходя, не забудь поблагодарить за прием, и пригласи хозяев в гости.

Таким образом, ребенок с раннего детства приучался уважительному отношению к людям, к пониманию необходимости считаться с обычаями и традициями отдельной семьи, также с нормами и правилами поведения людей в целом.

Любовь Алексеевна Абукаева – российский лингвист и фольклорист, преподаватель высшей школы, доктор филологических наук, профессор кафедры русского и общего языкознания Марийского государственного университета, в статье «Репрезентация традиций гостеприимства в марийских гостевых песнях» рассказывает о том, что в марийском семейно-обрядовом фольклоре в качестве особого средства организации обрядовых действий, связанных с приемом гостей, выступают песни. Приводим отрывок из этой статьи.

Марийские обряды и обычаи гостевания вплетены в семейные и календарные праздники. Гостевые песни мари на сегодняшний день продолжают функционировать, играя роль своеобразного способа общения. Анализ обрядов приема гостей и текстов марийских гостевых песен свидетельствуют о том, что практически все важные этапы приема гостей и конкретные обрядовые действия находят отражение в песне. Песни особым образом создают шаблон-сценарий приема гостей.

Так, по установленному обычаю хозяева встречают гостей у ворот с песнями, что находит отражение в следующем тексте:

Мемнан декат сагынен унала мийыза – налаш лектам кок шинчам модыктен Приезжайте в гости к нам, как соскучитесь, выйду я встречать с радостью.



После того как гости вошли в дом, поприветствовали хозяев, сели за стол и началось угощение, песню заводит хозяйка. Она восхваляет своих гостей, благодарит за то, что ответили на приглашение, поет о том, что всем сердцем ждала гостей. Так хозяйка инициирует дальнейший диалог, задает тон всему празднику. В песне неоднократно подчеркивается, что главная забота хозяев – принимать гостей так, чтобы все чувствовали себя желанными и долгожданными, уважаемыми гостями:

***Төрешемат погымо төр төшакем
Төр погенат кертам гын, йөра ыле.
Төрешат-лай шындыме унам-влакым
Төр сийленат кертам гын, йөра ыле.***

***В красном углу пуховая перина –
Хорошо бы, если сумею заправить ее ровно.
Гостей моих, посаженных на почетное место,
Хорошо бы, если сумею угостить одинаково.***

Гостевая песня сохранила информацию о приеме почетных гостей, которых усаживали на подушки в переднем углу – төреш. Это старшие родственники. Им оказывалась особая честь, и на них возлагалась ответственность следить за ходом праздника, подсказывать хозяевам, как совершать обряды, к примеру, в каком порядке исполнять величальные песни, следить, чтобы при исполнении песни в честь мужчин те обязательно были бы в головных уборах и тому подобное.



Марийские традиции гостеприимства предполагают, что приезжих гостей приглашают к себе родственники и соседи хозяев. При этом гости и хозяева идут по улице, взяв друг друга под руки и поют протяжные песни. Этот обычай приема гостей отражен в песне, которая была записана К.А. Смирновым:

Тольылдалын унаже –

Мутшо – пӧлек;

Кок могырым кучен-лай кондыштса,

Кок могырым кучен-лай кондыштса!

Приехал гость,

Его слова – подарок;

Подхвативши с двух сторон, водите его,

Подхвативши с двух сторон, водите его.

Гости в своих песнях в честь хозяев отмечают, что хозяева отличаются радушием и богатством (шочшем-влак поро, малышт шуко), угощение у них славное, и они чествуют всех на равных.

Ситуация проводов гостей также отражается в песне. Важно было соблюсти порядок угощения, а подача определенных блюд служила сигналом перехода к следующему этапу гостевания. Так, хозяйка, перед тем как проводить гостей, угощала их пшенной кашей, поила чаем. подача пшенной каши и чая у мишкинских мари служила сигналом завершения гостевания:

Йынгыр-лай, йынгыр шокталалеш –

Чай йӱашат пагытна шуылден.

Кычкалалме имне вуйжым рӱза –

Пӧртыл кайышаш пагытна шуылден.

Звонят-позванивают блюда –

Пришло время пить чай.

Наш запряженный конь головой мотает –

Пришло время возвращаться домой.

Песня, с одной стороны, констатирует время определенного действия, а с другой стороны, может инициировать то или иное действие хозяев или гостей. Своеобразная формула прощания гостей, расставания с хозяевами – это слова «Не оставайтесь обиженными». На это хозяева отвечают: «Не уезжайте / уходите обиженными». Эта ситуация репрезентируется в следующей песне:

Капка гычын легылден кайымым годым

Шӧргӱ дене кышкылтын ида код.

Ынде гына кочна, ынде йӱна,

Шойычынна воштылын ида код.

***Когда буду выходить за ворота,
Не кидайте мне вслед камушки.
Уж мы поели, уж мы попили,
Не смейтесь нам вслед, когда будем уезжать.***

Типовой ситуацией, которая находит отражение в песне, является благодарность гостей за приглашение, т.е. проявление особого внимания, радушный прием, щедрое угощение:

***изижымат-кугужым ышда ойыро
– мемнамат-лай кугу уна ыштышда
вы не стали нас делить на старших и младших
– всех принимали как дорогих гостей.***



29

В знак благодарности гости исполняют песни-благопожелания:

***Пөрт-гына воктен пар куэже –
Шинчын мураш йодеш пар кўкө.
Ынде ме кочна, ынде йўна –
Шинчен кодшо пөртешет пар рыскал.***

***Как у дома нашего две березки –
Просится куковать на них пара кукушек.
Уж мы и поели, уж мы и попили –
Пусть в вашем доме останется счастье.***

Строго регламентированными являлись проводы гостей. Вначале провожали гостей дальних. Этот момент тоже был отдельным ритуалом, заслуживающим внимания. Хозяева обязательно придерживали коней до тех пор, пока не отворялись ворота. Гости из того же села, где проводился праздник, а также соседи хозяев снова заходили в дом, они расходились позже. Хозяева старались не сразу проводить всех своих гостей, беспокоились о том, чтобы все гости расходились довольные.



30

Марийский гостевой этикет в обязательном порядке предписывает встречное приглашение в гости:

***мемнан декат, шочшо-влак, унала мийыза, тенданат-лай рыскалда
– мӱр кинде***

***к нам, дорогие родные, приезжайте в гости,
в вашу честь – пироги с ягодами;***

***мый декамат, шочшем, унала мийыза, вучен шогем капка ончылно
приезжайте [= приходите], мои родные, ко мне в гости, буду ждать-
дожидатьс у ворот.***

Одна из традиций марийского гостеприимства – открытые двери. Уходя из дома, марийцы оставляли двери открытыми, чтобы проходящий путник мог свободно зайти и подкрепиться перед дорогой.

Марийские пословицы о гостях связаны с пословицами о родне и празднике. Долгожданными и желанными гостями являются родственники, приехавшие издалека:

- Если есть родня издалека, то при каждой встрече.
- Если не ездить и не приглашать, дальняя родня ближе не станет.
- Родня издалека – сливочное масло, ближняя – горькая редька.
- Гости издалека всегда уважаемы.

Согласно воззрениям мари, гости – украшение праздника:

- Гость украшает праздник.
- Гость вносит в праздник красоту.
- Прежде чем пойти в гости, приготовь угощение на своем столе.

В пословицах луговых мари предписано, как следует вести себя родителям, которые пребывают в гостях у дочери или сына: Если приходишь к сыну, садись на почетное место за столом, если приходишь к дочери, садись у двери.

Пословицы определяют и время гостевания:

- Кто приходит в гости, тот только три дня гость.
- Хороши гости, которые быстро уходят.

Поэтому не только гости, но и хозяева руководствуются принципом, нашедшим воплощение в пословице:

- Гостя, который собрался уходить, не удержишь.
- В гости ходить хорошо, а дома еще лучше.

31



В Марий Эл издали монографию о гостевых песнях народа мари. Книга представляет марийские традиции и типовые ситуации приёма гостей, нашедшие отражение в гостевых песнях. Песня – эхо национальной культуры. В издании

описаны функции песен, с учётом контекста исполнения выделены жанровые разновидности марийских гостевых песен, осуществлён анализ концептов уна (гость), сий (угощение).



32

*Я вас тогда забуду,
 Любимые родные,
 Когда расцветёт на камне
 Красный цветок с голубой каймой.*

*Ветер дует, чистит
 Длинную дорогу от пыли.
 И не заметили, и не узнали,
 Как жизнь наша прошла.*

*Ой, мои гости, мои гости,
 Что же вам подарить?
 Половину души бы подарила –
 Без души нельзя жить.*

*Посмотрите сейчас на меня,
 Какой у меня передник.
 Посмотрите теперь,
 Какие у меня за столом гости.*

*Цветок розы не только я,
 Даже маленькая пчёлка любит.
 Моих родных не только я,
 Весь народ любит.*

*Давайте споём,
 Когда все вместе.
 Когда будем все вместе,
 Будем как голуби.*

Традиции гостеприимства русского народа



33

Русское гостеприимство отражает древнейшие обычаи предков, которые сформировали менталитет народа и прочно «срослись» с его представлениями о радушии, хлебосольстве. Обычаи гостеприимства нашли свое выражение в фольклоре, всевозможных пословицах и поговорках, прекрасно отображающих отношение русских людей к гостям.

В литературном памятнике XII века «Поучение Владимира Мономаха» правитель обращается к своим сыновьям и «наказывает» им, что те должны хорошо принимать гостей и заботиться о них, чтобы «никакой нужды ни в чем они не имели». Потому, что эти «мимоходящие» люди могут разнести по свету любые вести о стране и о князе. А значит, ударить в грязь лицом перед заморским гостем, для славянина означало посрамить родное отечество.

...более же всего чтите гостя, откуда бы к вам ни пришел, простолюдин ли, или знатный, или посол; если не можете почтить его подарком, – то пищей и питьем: ибо они, проходя, прославят человека по всем землям, или добрым, или злым.

Владимир Мономах

На Руси гостеприимство являлось своеобразным ритуалом. Для гостей было принято доставать всё лучшее, что есть в доме: и белую скатерть, и самые вкусные яства.

Дело в том, что хозяин дома, встречая радушно гостя, делал «вклад в будущее» – то есть мог рассчитывать на аналогичный приём кого-нибудь. При этом процесс приёма гостей у русских был чётко регламентирован и основывался на традициях.



34

**ВСТРЕЧАЛИ ГОСТЕЙ ХЛЕБОМ
С СОЛЬЮ. СЧИТАЛОСЬ, ЧТО
ХЛЕБ СИМВОЛИЗИРУЕТ
БЛАГОПОЛУЧИЕ И ДОСТАТОК,
А СОЛЬ ЯВЛЯЕТСЯ ОБЕРЕГОМ
ОТ ЗЛА.**

Известная русская традиция встречать гостей караваем хлеба и солонкой, доверху заполненной солью, берет начало в глубочайшей древности. Изначально она символизировала готовность отдать гостю самое дорогое и истинно ценное, что есть в доме, – хлеб. Человек, переживший хоть один неурожайный год и голод, прекрасно понимал значение этой традиции.

Поднесение каравая хлеба с солью означало очень многое. Оно символизировало установление мира и добрососедских отношений. В Московском и

некоторых других княжествах жители считали, что само словосочетание «хлеба да соль» отвращает от дома и людей любое зло.

Обычай встречать долгожданных, дорогих гостей хлебом-солью сохранилась до сих пор. Она повсеместно используется на свадьбах, высокопоставленных приемах иностранных делегаций и пр.

Хлеб-соль гостям подносила хозяйка дома. Она кланялась пришлым в пояс и приветствовала их самыми ласковыми и уважительными словами: «Заходите, дорогие гости! Просим!». Гость должен был съесть кусочек хлеба, обмакнув его слегка в солонку. Затем он приветствовал и целовал радушную хозяйку. Гость также должен был выпить рюмку водки, после чего участники церемонии снова обменивались поклонами. Так выглядел обряд целования, после которого гостей приглашали в дом.

По традиции каравай несут на полотенце с солонкой наверху. Гость должен осторожно отломить кусок хлеба, обмакнуть его в соль и съесть – это дружественный жест. Но если гость не принял этот подарок, то его не пускали в дом. Издавна гостеприимных хозяев на Руси называли хлебосольными, то есть гостеприимными.

Красному гостю – красное место.

35

На Руси гостям не только оказывалось огромное почтение. После радушной встречи гостей приглашали в дом и усаживали на самом почетном месте – в красном углу. Такое название имел левый угол от печи – это было самое светлое и красиво убранное место в доме, где стояли иконы. В обычные дни в красном углу за столом сидел хозяин дома, во время свадебного застолья тут располагались молодожены. Если же в доме ждали гостей, то почетное место в красном углу оставляли за ними. Их старались угостить всем самым лучшим, что только есть в доме.

Выражение «Закатить пир горой» относится как раз к истинно русскому способу принимать гостей. Переступив порог дома, пришлые крестились на иконы в Красном углу и ждали особого сигнала от хозяйки. Приглашением к столу служило обычное действие хозяйки дома: женщина просто отправлялась к так называемому своему, «женскому» столу. После этого все рассаживались.

«У нас на Руси – прежде гостю поднеси». Хозяин обязан угостить своего гостя всем лучшим, что есть в его доме. А в пословице: «Красному гостю – красное место» выражает правило: гость достоин самого почетного места в доме. Радушие-это обязательное качество любого воспитанного человека. В слове гостеприимство на первом месте – готовность человека пустить чужого в свой дом или даже предоставить ему кров. Для гостеприимного человека его дом не крепость, а место, куда он рад пригласить гостей. И гость для него – радость в любой ситуации: «Хоть и не богат, а гостям рад».

***Русь! Русь моя хлебосольная,
Ты последнее ставишь на стол.
Ведь душа твоя богомольная
Рада всем, кто с добром пришёл!***

Угощение на Руси готовилось богатое, разнообразное и обильное. Например, на княжеских пирах могло быть до 500 перемен блюд. Хозяева старались, чтобы столы чуть ли не ломились под тяжестью угощения.



36

ОБЩЕНИЕ БЫЛО ВАЖНОЙ СОСТАВЛЯЮЩЕЙ ГОСТЕПРИИМСТВА. ХОЗЯЕВА И ГОСТИ ПРОВОДИЛИ ВМЕСТЕ ВРЕМЯ, БЕСЕДОВАЛИ, ДЕЛИЛИСЬ ИСТОРИЯМИ И ПЕЛИ ПЕСНИ.

Это был еще один способ показать гостю свое почтение. Подавали пироги с разной начинкой, мясные блюда и запеченную птицу («жаркое»). Затем следовала перемена блюд. Хозяйка угощала «ушным». Так назывались на Руси супы.

После ушного следовал небольшой перерыв. Гости отдыхали от обильной трапезы, общались, выпивали, обменивались шутками-прибаутками. Затем следовал десерт: всевозможные сладости, выпечка, мед и пр. Во время таких пиров много пили, шутили, пели и плясали. Радужный и зажиточный хозяин в знак особого уважения мог даже одарить почтенного гостя шубой или какой-то другой ценной вещью.

Как гостей провожали

Пир по случаю прихода гостей могли продолжаться много часов. Гостей нередко оставляли на ночевку, предлагали попариться в бане. Когда приходило время прощаться, обязательно следовало посидеть немного «на дорожку». Когда гости, наконец, собирались в путь, хозяева говорили известное и сейчас пожелание: «Скатертью дорога!».

На Руси так желали легкого пути, чтобы дорога была ровной, гладкой и чистой, как скатерть. Беспокойство о том, чтобы дорогие гости без проблем добрались домой, являлось естественной составляющей традиционного русского гостеприимства.

Традиции гостеприимства восходят еще к дописьменным фольклорным временам (сказки, былины, песни, пословицы). Русские народные сказки и былины передают традицию русского гостеприимства в устройении пиршеств и иных чествований гостей и своих героев.

37

Традиционный диалог Бабы-яги и Ивана содержит формулу гостеприимства, что, прежде чем расспрашивать о чем-либо гостя, его следует «накормить-напоить, баню истопить, а потом уж и спрос вести». Уходящий в непроглядную архаику обычай угощать вошедшего в дом путника означал гостеприимство хозяев и отражал веру людей в то, что за добро им воздастся тем же.

Традиция наших предков – собраться за столом, устроить пир горой. Отголоски этой традиции слышны в старых русских сказках. В них пир олицетворяет собой счастливый конец дела, осуществление мечты, достижение желаемого. Потому часто сказки так и заканчивались – словами про пир.

Например, сказка про Ивана-царевича и Кощея Бессмертного: *«Приехал Иван-царевич домой и устроил пир горой»*. Или вот концовка сказки про Емелю: *«А по приезде заделали пир на весь мир»*. Любима сказочниками и такая забавная присказка: *«И я там был, мед пиво пил, по усам текло, а в рот не попало»*.

В русских пословицах как в зеркале отражается щедрость русской души, ее хлебосоольство и гостеприимство.

- Что есть в печи, все на стол мечи.
- Не красна изба углами, красна пирогами.
- У нас на Руси прежде гостю поднеси.
- Ехал было мимо, да завернул по дыму.
- Хлеб-соль в воротах, так не своротишь.

Из традиции русского гостеприимства берет свое начало и широко распространенный сказочный сюжет о скатерти-самобранке, которая всегда достается людям бедным, но готовым поделиться с другими последним куском хлеба. Скатерть-самобранка – это «свернутые» в одну точку все богатства пира.



38

Тема гостеприимства занимает важное место в произведениях русской классики:

Повесть А.С. Пушкина «Капитанская дочка». Описаны эпизоды приёма гостей: прибытие Гринёва в дом капитана Миронова и приезд Маши в деревню к родителям Петра Андреевича.

Рассказ Н.В. Гоголя «Старосветские помещики». Упоминается традиция угощения гостей, например, в описании обеда у Собакевича.

Рассказ И.А. Бунина «Антоновские яблоки». Описан обычай принимать у себя в доме любителей охоты, делиться с ними «хлебом-солью».

Повесть И.С. Шмелёва «Лето Господне». Упоминаются званые обеды, во время которых люди стремились угостить ближнего, подарить ему радость.

Несколько цитат русских писателей о гостеприимстве русского народа:

▪ *«Скажите, какая благородная черта-с! Какое святое гостеприимство почилло-с на русском народе-с!».* **Ф.М. Достоевский, «Хозяйка».**

▪ «О, славное, простое, широкое гостеприимство людей, знающих тяжесть труда и сладость отдыха. Как проста их щедрость, и как скромна их домашняя семейная горделивость. Кто бывал, как свой, в переносных домах цирковых артистов, тот благодарно понял и никогда не забудет этого уютного, патриархального, целомудренного, дружелюбного быта». **А.И. Куприн, «Дочь великого Барнума».**

▪ «Марья Степановна принялась усиленно потчевать гостя сладостями, потому что гостеприимство для нее было священной обязанностью». **Д.Н. Мамин-Сибиряк, «Приваловские миллионы».**

▪ «Я не хотел здесь останавливаться, но один из местных жителей узнал, кто мы такие, и просил зайти к нему напиться чаю. От хлеба-соли отказываться нельзя. Хозяин оказался человеком весьма любезным. Он угощал нас молоком, белым хлебом, медом и маслом. Фамилии его я не помню, но от души благодарю его за радушие и гостеприимство. **В.К. Арсеньев, «По Уссурийскому краю».**

▪ «Я, знаете ли, сам человек русский и, признаться сказать, люблю и уважаю всё русское; особенно мне нравится это гостеприимство, радушие...». **А.Н. Островский, «Не в свои сани не садись».**

39

Русское гостеприимство демонстрировало не только материальную щедрость, но и величие человеческой души. Сочетание великодушия и уважения к людям выступали гарантом того, что хлебосольный человек никогда не познает одиночества, а его дом никогда не будет пустым.

***Есть в природе нашего народа
Вечные, особые черты.
Не берут ни годы, ни невзгоды,
Ни капризы ветреные моды –
От души они, от доброты.
Гость, войди! Традиций не нарушим!
С ним чайку всегда поьем.
Всем известно русское радушье,
Хлебосольство и открытый дом.***

Традиции гостеприимства татарского народа



40

Встреча гостей у татар – это не просто соблюдение правил этикета, а проявление искренней доброты, уважения и заботы. Это целая философия, основанная на ценностях трудолюбия, радушия и гостеприимства. Татарское гостеприимство — это не только умение накрыть стол и угостить гостей, но и создать атмосферу тепла, уюта и душевного единения. Именно поэтому, посетив татарский дом, гости всегда чувствуют себя по-настоящему дорогими и желанными.

В татарских семьях принято радоваться гостям, проявлять к ним максимум внимания и заботы. Есть даже особое выражение, связанное с гостеприимством – «сый-хөрмәт», что дословно переводится как «угощение-уважение».

Гость для татарина – это святое. Всё самое лучшее – для гостей. При встрече не принято сразу приступать к обсуждению важных дел, сначала поздороваться, пожав обе руки.

Затем полагается расспросить о здоровье, общих знакомых, жите-бытье и других отвлеченных темах, только после этого можно приступать к обсуждению каких-то проблем или деловых вопросов. Принято сначала поинтересоваться как их дела, как здоровье.

В гости не ходят с пустыми руками – обязательно принесут какой-то небольшой подарок, как правило, что-то съестное, выпечка или чай. Подарок не должен быть большим, множество мелких гостинцев – конфеты, пряники и т.д. даже предпочтительнее: считается, что «саваб» (вознаграждение от Всевышнего) дается за каждую частичку подарка, даже за каждую чайнку, поэтому чай – излюбленный татарский гостинец.

Хозяева, как правило, поставят гостинец на стол, угощая всех. Отведать своего гостинца считается почетным и обязательным для гостя: «Үз күчтәнәчәңне ашасаң, гомерле буласың». Можно предположить, что так предки боролись с попытками отравления, обычным делом в средние века, особенно при ханском дворе.



41

Присаживаясь, читают молитву с благословением этого дома – «ягез бер дога». Отпускать гостя или соседа от порога, не пригласив в дом, не предложив присесть, выпить чашку чая вообще не принято. Присев же, гость обязательно прочитает молитву: «Ошбу өйнен сахибенә, Йа Кәрим, ике жихан дәүләтен бир, Йа Рәхим!» (Хозяину сего дома, О, Великодушный, даруй богатства (благодать) обоих миров, О, Милосердный!). Но перед этим, обязательно положено вымыть руки.

За стол садятся по старшинству – старшие на почетные места во главе стола «түрдә», поближе к имаму. Женщины и мужчины рассаживаются отдельно.

Перед трапезой каждый индивидуально произносит про себя «бисмилла». Выставленные заранее перед началом трапезы кушанья всегда накрыты салфетками, полотенцами или покрывалами. Вообще, пищу не принято держать открытой, кроме времени самой трапезы.

Имам или старший гость должен первым отвесть щепотку соли, – это сигнал для остальных, что можно приступать к еде. Брать еду предпочтительно всегда правой рукой. Хлеб следует преломлять только двумя руками. Крошки и кусочки нельзя стряхивать на пол, если хлеб упадет на пол, его следует сразу поднять, отряхнуть и даже поцеловать, попросив у него прощения.

Обычный завтрак и чаепитие для гостя превращается в целую трапезу. Традиционно подаётся к столу национальный суп-лапша или суп-шурпа из говядины. После супа предлагается отведать мясо с картофелем. Именно так, потому что мяса очень много (плов или «зур бәлеш»). Салаты из свежей зелени и овощей. Подают чай с выпечкой («чак-чак», «талкыш», пироги, треугольники, «вак бәлеш», «өлеш», пирожки и т.д.). Но это только завтрак.

42



Обед – это двойная нагрузка. А ужин, который называется «чаепитием», тоже представляет целый праздничный стол, потому что включает в себя всевозможные мясные и рыбные нарезки, несколько видов деликатесных салатов. Подают горячее –

это может быть любое блюдо национальной кухни: манты, плов, голубцы, азу, перемячи, шаверму, лагман, гуся запечённого.

Есть принято не торопливо чтобы не показать себя невоспитанным, и чтобы еда была умеренно горячей – не обжигала, но и не остывала совсем, так как блюда, как правило, жирные. После жирных мясных блюд, нарезанных крупными кусками, либо на костях, которые можно есть руками, гостям вынесут влажное полотенце для рук. Младшие должны подождать пока старшие возьмут с блюда свою еду, а не тянуться впереди всех.

Не следует проявлять невоздержанность и накладывать больше, чем ты сможешь осилить, т.к. еду не принято оставлять на тарелке недоеденной, это считается «исраф» (расточительство) и неуважение к хозяевам и еде.

Хозяева будут сильно потчевать («кыстау»), уговаривать гостя поесть еще, отведать разных блюд, выпить еще чаю и т. д. Отказываться от предложенных угощений не принято, чтоб не обидеть хозяев. Но и они должны знать меру, не настаивать сильно, если гость уже плотно поел.

43



Вежливым считается, когда хозяева «извиняются», что стол недостаточно богат, что недостаточно разных кушаний (хотя это, как правило, просто преувеличение), что они «не смогли угодить гостям» – «Гаеб итмәгез, инде, сыйлап булмады». Гости спросят, чего бы он хотел ещё отведать, чем бы ещё ему угодить («тагын ниләр белән генә сыйлым сезне»). Гости, как правило, отказываются, говоря, что стол и угощения и без того обильные («мул»), что, обычно, соответствует истине.

Незванный (нежданный) гость считается большим благословением, т.к. его прислал вам сам Всевышний, его сажают на почетное место, даже если он пришел позже всех – «Гаеб (*кәтелмәгән*) кунак – *ходай кунагы*».

После завершения трапезы не принято долго засиживаться за столом. Хозяин или старший из гостей ждет, когда все закончат кушать, даже если он сам уже поел, то не встает из-за стола раньше других, чтоб не торопить гостей. Убедившись, что все поели, он вслух начинает читать коллективную благодарственную молитву («*амин тотарга*», «*амин итик*»), по завершении все громко говорят – «Амин» и воздевают руки к лицу. После этого все благодарят хозяев («*Сый-хөрмәтегез өчен рәхмәт!*») и встают из-за стола.

Закончив трапезу, не возбраняется взять с собой угощение («*Күчтәнәч*») – взять свой «өлеш» (порцию). Это очень давняя традиция – ее описывал еще византиец Приск Панийский, побывавший в V веке в гостях у Аттилы.

Прощание – не конец, а начало новой встречи

У татар не принято быстро прощаться. Уход гостей – это целый ритуал, наполненный благодарностью и теплыми пожеланиями. Гости долго благодарят хозяев за гостеприимство, желают им всего самого доброго и непременно приглашают их к себе с ответным визитом. Это не просто вежливость, это проявление глубокого уважения и желания сохранить теплые отношения. Длительное прощание – это еще одна возможность выразить свою признательность и показать, что визит был по-настоящему ценен.

В пословицах татарского языка гостеприимный человек характеризуется как приветливый, любезный, сдержанный и заботливый: ипи-тоз, якты йөз (хлеб-соль, приветливое лицо), кунак ялгыз ашамас (гость не ест в одиночестве), кунакның аты да кунак (конь гостя тоже гость), килгәнне өенә керт, алды-на тоз-икмәк куй (приходящего пригласи в дом и накорми).

Татары гостеприимны, потому что:

- они говорят «*ряхмят тошкере, мактап йорисен икян*» (пусть ты будешь благословенным) людям, которых видят во время обеда;
- татары просят садиться за стол со словами «*утырыгыз, аштан олы тугелсездер бит*» (садитесь, вы же не выше пищи), а во время еды говорят «*авыз итегез*» (отведайте), «*житешегез*» (успевайте);
- их просьбы довольно экспрессивны, например: «*айдя, киттек*» (айда, пошли), «*барабыз!*» (пойдем!);

- собеседника можно приветствовать и кивком головы, и поднимая руки: татары все равно делают это с уважением;
- татары благодарят за приглашение со словами «*ряхмят*» (спасибо), «*бик теляп*» (охотно);
- к старшему поколению в гостях относятся с большим уважением.

Многие татарские писатели и поэты в своих произведениях описывали гостеприимство как одну из ключевых черт татарского народа. Например, в произведениях Габдуллы Тукая, Мусы Джалиля и других классиков татарской литературы можно найти примеры теплого приема гостей, уважения к старшим и заботы о ближнем.

Гостеприимство татар очень выразительно раскрыто автором книги **«Казанские татары» Карлом Фуксом**: *«Самая лучшая черта есть гостеприимство; ежели позовет знакомый татарин в деревню к себе в гости, то можно знать наперед, что сделаешься на другой день болен. Главное угощение татар – чай, которого надобно выпить не менее четырех чашей (у небогатых татар с медом). Потом ставят на стол каймак (самые густые, вареные, сливки), малиновую пастилу и жареные тоненькие лепешки. От всего этого надобно непременно отведать. Но этим дело не кончится. Два или три татарина, вам даже незнакомые, дожидаются, чтобы позвать вас к себе. Отговориться невозможно – отказом чрезвычайно обидишь; равным образом, ежели в гостях не выпьешь три чашки чаю и не поешь их десерта...*

Я также несколько раз был в гостях с моим семейством у татар, наших деревенских соседей. Тогда их гостеприимство показывается во всем блеске; ожидая нас, все в деревне наряжаются в праздничные платья: женщины, покрытые большими платками, дожидаются толпою у полевых ворот; мужчины, которые намерены звать к себе в гости, встречают за четверть версты от деревни, и вот тут начинается чайная попойка. Надобно непременно побывать в пятнадцати домах... Гостеприимство у татар очень замечательно...».

Татарское гостеприимство

Любовь Улуру

*Есть ритуальное застолье,
Проводят аш* в кругу семьи,
Где вкусных кушаний раздолье
И все традиции – свои...*

*Конечно, главный топчан джоза.
Но перво-наперво – Коран.
Священную читают прозу
Основа жизни их – ислам.*



46

*И начинают с чаепития,
Так принято, такой закон.
Где важные для них события
И верующий с ним знаком.*

*Чак-чак, орехи, сухофрукты,
Из яблок, ягод пастила.
Попробуй сладости, а ну-ка.
С великолепного стола.*

*В чай добавляют часто травы,
Чабрец, душица, зверобой.
И мудрые, по сути правы,
Ведь дарят отдых и покой.*

*Затем горячий суп токмач
И очень сочный зур-бэлеш
Вершины кухонных удач,
Попробуй-ка всё это съешь!*

*Соленья, выпечка, казы,
С печёнкой, рисом тутырма.
Азу с бараниной, азы...
И сладкий хворост урама.*

*И обязательна часть аша –
Раздача каждому садака.
Хозяев щедрая тех чаша
Во имя милости Аллаха.*

*Аш – религиозное ритуальное празднование.

Джоза – низкий столик у восточных народов, который ставят на топчан.

Токмач – домашняя лапша в курином бульоне.

Зур-бэлеш – нарядный сочный пирог, который начиняют мясом (гусятиной или курятиной), картофелем и луком.

Казы – колбаса из конины.

Тутырма – говяжья кишка с печенью и рисом.

Садак – подарки гостям, которые предлагают в конце аша.

Традиции гостеприимства удмуртского народа



47

Традиции гостеприимства удмуртского народа включают несколько этапов: встречу гостей, угощение и проводы. Особое место в гостевом этикете играет песня, которая сопровождает общение и выражает отношение хозяев к гостям. Пик хождения в гости приходился на позднюю осень и начало зимы, когда был собран весь урожай и начался забой скота и птицы.

Приготовление к приему гостей непременно сопровождалось преображением всей будничной привычной обстановки, а также внешнего облика людей. В первую очередь убирали и мыли в избе. К приходу гостей надевали самую лучшую одежду, готовили праздничные повозки. Обязательным также было приготовление загодя праздничных кушаний.

Встреча гостей (куно пумитан)

- Гость первым здоровается с хозяином, затем с хозяйкой и всеми членами семьи.
- Хозяева расспрашивают гостей о дороге, поездке: «Не устали ли?», «Не замёрзли ли?».
- Гости в ответ интересуются делами, здоровьем хозяев и домочадцев: «Хорошо ли живёте?».
- Гости входят в дом только после приглашения хозяев: «Я пыре, пыре» («Ну заходите, заходите»).

- Гости снимают обувь перед входом, рассаживаются на лавках, не переходя матицу (центральную балку в избе).

Угощение (куно сектан крезь)

- Гостей угощают традиционными удмуртскими блюдами и напитками, например, подогретой кумышкой с малиной (посятэм).

- Хозяйка не садится за стол, а угощает гостей, ей помогает дочь или сноха.

- Гостей угощают не только едой, но и песнями. В ответ гости тоже поют, получается своеобразный песенный диалог.

Проводы гостей (куно келян)

- Гости прощаются с хозяевами формулами прощания, благопожеланиями.

- Отъезжающим гостям желают «Доброго пути» («Зеч бертэ»).

- Провожают гостя до ворот, иногда дают небольшой напиток «на дорогу».

Сходить в гости по-удмуртски – это значит принять участие в многочасовом музыкальном спектакле. И хозяева, и гости поют песни, разыгрывают и развлекают друг друга. Особую роль в общении, а особенно в гостевом этикете удмуртов, по мнению Кузубая Герда, играла песня, позволяющая в полной мере высказать сокровенные мысли, которые нередко стеснялись высказывать в момент непосредственного общения. Песня прямо была направлена на организацию общения.

Гостей встречали песней «куно пумитан гур» и провожали песней – «куно келян гур». Угощение непременно так же сопровождалось песней «куно пумитан гур».

«В гостях хорошо всегда открытые ворота» – «Умой кунолы жезы котьку усьтэмын» (удмуртская пословица).

Как только заметили хозяева гостей, так сразу же заводят песню: *«Вы ли, не вы ли, дорогие гости? Уж как мы вас ждали! Как волновались! Но не смели вас торопить»*. А гостям положено скромно топтаться у ворот и исполнять арию о том, что не решались-де войти, пока не услышали добрые слова в свой адрес.

И тут же у ворот их начинают угощать: чаще всего выносят перепечи – открытые пирожки из ржано-пшеничного теста с начинкой из омлетной массы и добавлением мяса, рыбы, грибов, овощей или трав. В особо торжественных случаях, например на свадьбе, гостей приглашать в дом будут караваем с медом или маслом – чтоб все шло как по маслу. А встречать медом всегда считалось проявлением высшей степени гостеприимства.



49

*Наш двор в зелёной-зелёной траве,
Тихонько ступая, входите.
У меня вина очень мало
Тихонько напевая, пейте.*

*Наш двор не уютный,
Зелёная трава прорастает – уютным становится.
Наш дом очень маленький,
Дорогие гости заходят и уютным становится.*

Гостевые песни звучали во время всего обряда гостевания: при встрече гостей, за столом, при проводах. Гостеприимство присуще всем удмуртам:

«Сюресчи муртлы ву но сектад ке, азьлань улонэд котьку жеч луоз», что в переводе означает: «Если странника и водой угостишь, то жизнь твоя впередивсегда будет доброй».

У порога опять-таки песней хозяева выясняют, уважительно ли относятся к ним приехавшие. Прямо так и поют: *«Если с уважением, то поедите, попьете, а если без, то не накормим вас!»*. После таких угроз, думается, редкий гость сознается, что не слишком высокого мнения о принимающей стороне.



В доме за праздничный стол садятся только гости. Хозяева за ними ухаживают, развлекают. Из уважения даже бабушки поют стоя, чтоб пришедшим елось веселее. Праздничная удмуртская трапеза – это пироги с калиной, кулебяки, шаньги, пресные лепешечки с картофельным пюре – костыбеи, блины с кашей и мясом утки – жуко мильым поран, кислые лепешки наподобие оладьев – табани. Последние вообще-то считаются обыденным семейным блюдом.

Однако проверено: с любого праздничного стола они исчезают первыми. Кроме того, гостям будут предложены квашения, соленья и еще обязательны яйца, сваренные вкрутую, разрезанные пополам и поданные в топленом масле. Это излюбленное удмуртами блюдо выставляют на большой тарелке. Праздничное настроение поддерживают и горячительными напитками. А из безалкогольных самый любимый – толченая калина с сахаром, разведенная водой. Ягоду эту удмурты заготавливают осенью ведрами и бочками, и хранят ее до самой весны.

Команду пить дает хозяйка дома. Она наливает себе маленькую рюмочку, выпивает и в подтверждение того, что ни капли не осталось, переворачивает пустую посуду над своей головой.

Гость должен был оставаться в доме ровно столько, чтобы не быть в тягость хозяину – «Муртлэн корказ кема эн улы». Однако гостевание на этом не заканчивалось. Теперь гости отправлялись к однодеревенцам – друзьям, соседям или родственникам хозяина, к которому они приехали.

Здесь сказывались общинные традиции удмуртских крестьян. Прием гостей был достаточно обременителен для одного хозяина, и часть хлопот о гостях брали на себя родственники, а позднее и соседи.

Гуляние происходило в строго определенном направлении. Вначале шли к тем родственникам, которые жили в верхнем течении реки, затем уже ко всем остальным.



51

Сытые гости должны отблагодарить хозяев достойной песней, а те наконец-таки могут присесть. Получался своеобразный песенный диалог. При этом гости в своих песнях подчеркивали, что они прибыли не столько есть-пить, сколько повидаться, пообщаться. Мелодию понравившейся песни гости старались запомнить, чтобы спеть потом в своей деревне. Пели все желающие: кто-то запевал, другие подхватывали. В каждой деревне были свои песенники. Праздник растягивается на весь день. В гости не стоит ехать с пустыми руками. Подарком могут быть рубашки, сережки, бусы и платки.

Расставаясь с хозяевами дома, гостям положено долго петь: *«Да как мы будем без вас?! Не расстанемся мы с вами до тех пор, пока камень со дна ручья не всплывет. Пока лист, с дерева упавший, не утонет. Пока гусак яйцо не снесет. Пока бык не отелится».*

Проводы гостей сопровождаются особым ритуальным действием: усевшись кружочком, они запевают песню, выражая сожаление о предстоящей разлуке («Бертон нунальёс луытозь»):

Бертон нунальёс луытозь – / Вместо дней возвращенья домой –

Лыктон нунальёс лусал ке! / Дни приезда были бы!

Бертыны кыткем вальёс – / Вместо запряжённых для возвращенья лошадей –

Лыктыны кыткем лусал ке! / Запряжённые для приезда были бы!



52

Народная мудрость удмуртов также отмечала значимость древнейшего обычая народа – гостеприимства:

- Если странника и водой угостишь, то жизнь твоя впереди будет доброй.
- Если будешь щедрым к народу, то твой достаток никогда не иссякнет.

Об этом свидетельствуют и путешественники. Впервые оказавшиеся среди удмуртов и зафиксировавшие обычаи их гостеприимства.

Капитан Н. Рынков отмечал в своем Дневнике: *«Странствовавших приемлют они (удмурты) с отменной благосклонностью и стараются оказать все знаки ласкового приветства, и мед, и хлеб поставят на стол, лишь только войдешь в гостиницу».*

И.Н. Смирнов писал: *«Хлеб лежит у удмуртов к услугам всякого желающего. Чужой человек. Не спросивши позволения хозяев, может садиться за стол и есть. Заколет удмурт скотину и уже зовет есть мясо всех соседей. Нет ни одного праздника. В котором удмурты не устраивали бы складчин, общественных пиров, не ходили бы толпою из дома в дом».*

П.М. Богаевский также подчеркивал «чрезвычайное гостеприимство» удмуртов и дает описание приема гостей: *«Входящий здоровается, благодарит за прежнее угощение, безразлично, было таковое или нет. Хозяин приглашает гостя войти и просит садиться. Гость садится у дверей, а затем постепенно переходит к столу».*

Мил гость или нет, все равно хозяин считает себя обязанным поставить что-нибудь на стол. По окончании еды гость снова пересаживается к дверям. Прощаясь с хозяином, он обязательно должен пригласить его к себе».

Более полные и интересные сведения на этот счет дает **Г.Е. Верещагин**:

«У удмуртов гостьба в круг родственников и близких знакомых развита в высшей степени, и охота погостить у тех или других родственников и угощать взамен заставляет их беречь мясо для гостей, ибо если съест мясо самому, то и угощать гостей будет нечем, следовательно, тогда в гости чувство стыда не позволит ехать, а быть дома в то время, когда люди гостят, удмурту опять-таки не велит обычай. В гостях удмурту есть с кем поговорить, побеседовать и поесть в свое удовольствие».

В одном из стихотворений о родном крае поэт Флор Васильев говорит об удмуртском гостеприимстве.

53

***Приезжайте в гости,
От души
Будем рады мы желанной встрече.
Ждут вас, не дождутся перепечи
И рыбалка в утренней тиши.
Побродите по заросшим склонам,
Отдохните у ручья в тени,
Поищите в мареве зеленом
Костяники красные огни.
Кто хоть раз пройдет вдоль наших рек,
В синие глаза озер заглянет,
Для того – проверьте сами!
– станет Край удмуртский памятным навек!***

Традиции гостеприимства чувашского народа



54

Чуваши – народ с богатой историей и самобытной культурой, бережно хранящий свои традиции. Гостеприимство занимает особое место в жизни чувашей. Встреча гостей – это целый ритуал, наполненный символизмом и уважением.

Хлеб-соль – символ гостеприимства: Хозяева встречают гостей у порога с традиционным караваем хлеба и солью. Этот обычай символизирует щедрость и готовность разделить с гостями все самое лучшее.

Домашнее пиво (сăра) – напиток дружбы: Гостям обязательно предлагают отведать домашнего пива – сăра. Чуваши, пожалуй, самые известные пивовары в России. Этот напиток является неотъемлемой частью чувашской культуры и символизирует дружбу и гостеприимство. Считается, что совместное распитие пива укрепляет связи между людьми.

Приглашение в дом: После приветствия с хлебом-солью и пивом, хозяева приглашают гостей в дом. В доме уже накрыт стол с угощениями.

Обряд с монетками: Перед тем, как переступить порог дома, гости бросают через него монетки. Этот обряд символизирует пожелание богатства и процветания новой семье. Считается, что монетки привлекают в дом денежный поток. По традиции гостю сначала предлагают выпить свежее пиво и женщинам тоже. К хозяевам лучше не приходиться с пустыми руками, а принести что-нибудь съестное, чтобы поставить на стол.

Гостевой этикет чувашей включал правила приглашения участников застолья и их поведения.

Застольем управлял кёреке пуçё – распорядитель или пичке пуçё – «починатель бочки». Рассаживались следующим образом: хозяин с хозяйкой на почётном месте, жена садилась по левую руку от мужа, мужчины располагались по правую руку от хозяина, а женщины – по левую, ближние родственники ближе к хозяевам, а дальние – почти у двери. Первый ковш с пивом подавался хозяину, а затем по очереди остальным мужчинам, хозяйке и другим женщинам. В то же время этикет требовал, чтобы гость, особенно женского пола, вел себя скромно, выпивал только небольшими глотками. Пиво преподносилось с пожеланием здоровья и выражением благодарности: «Тав сана!».



55

При приходе гостей чувашаи показывали свое гостеприимство, выставляли на стол наиболее ценные припасы, имевшиеся дома или заранее приготовленные для гостей. Гостевыми блюдами являлись шарттан, чакат или тавара (сырки), масло, мед; не требовавшие много времени на приготовление горячие лакомые блюда: месерле сямарта (сваренные вкрутую и поджаренные яйца), капартма (пресные лепешки).

Гости приносили с собой кучченеç (гостинцы) – это бочонок пива (3-5 литров), каравай хлеба, сыр, чакат. Брали с собой лепешки, сладости для детей. Характер гостинцев зависел от обстоятельств – праздника, обряда, торжества. Так, у низовых чувашей по настоящее время сохранился обычай приносить на свадьбу по целому вареному гусю и хуплу. В конце застолья на стол ставилась каша, так называемая асату пятти или пошшол пятти (букв. «прощальная каша»), гостям подавали сул курки (букв. «дорожный ковш») «на посошок», гости в свою очередь благодарили хозяев.



56

Если гостей приглашали в дом, то, по чувашским традициям, на переднюю скамью, напротив двери, сидели женщины, а на боковую – мужчины. Во время угощения пожилым людям оказывалось особое почтение. Так, например, когда хозяева начинали преподносить напитки старикам, то молодежь выходила в центр дома и стояла там в поклоне. По правилам чувашского этикета во время торжественных случаев все гости вставали на ноги, а когда старики произносили благословления, люди моложе вставали на одно или два колена. Таким же знаком почтения и уважения был поклон в пояс. Молодая женщина – невестка, угощая гостей, делала перед ними два приседания, слегка сгибая колени.

Во время застолья исполняли застольные песни (кёреке юррисем) (можно прослушать песню, которая называется «Алран кайми»). Эту песню исполняли старики в самые торжественные моменты. Существует несколько вариантов этой песни, но основное содержание их одинаково. Когда исполняли песню, все вставали на ноги. В этой песне рассказывается, что для чувашей нет ничего дороже Бога, отца-матери, родни, соседей – всей Родины, а также немыслима жизнь без труда – плуг-соха вечно в руках.

«Алран кайми» (отрывок)

В поле как выйдешь – что радует?

Плуга-сохи звуки очень радуют;

В избу как войдешь – что радует?

Сынков-дочек голоса радуют.

***Из памяти не выходящие старшие родичи,
Пред взором (стоящие) односельчане-соседи!
Ай, поьем же, ай, поедим же,
До смерти вместе проживем же!***

Гостевые застольные песни (хӕна юррисем) – важнейшая форма общения, замещающая и считающаяся даже более важной, чем разговор. По неписаному народному этикету, исполнение «Ёсќё-сќё юрри» было обязательным: если гость во время угощения не поёт, это считалось неуважение к хозяину. Умение красиво и правильно петь оценивалось также как признак зрелости ума.

57



***Через лес
Через лес летит рой,
ищет рамочный улей.
Издали за много деревень
я приехал в поисках своих родственников.***

***На краю обрыва клубника:
если солнышко будет пригревать,
есть у нее желание еще позреть.***

***Эх родственники, родственники!
Если ласково поговорите со мной,
есть у меня желание еще приехать.***

***Маленький овсяный снопок
вороную лошадь удовлетворит.
Маленький кругленький ковшик
всех родственников угостит.***

В конце праздника уходящие благодарили хозяев: «Ѕитменнине ситерёр, ытлашшине касарёр» (Если чего не хватило – пусть добавится, а за лишнее простите). Каждого гостя провожали до самого порога.

На прощание говорили: «Тепре куриччен» (До следующей встречи).

Н. Костарев, русский писатель, так описывает традиции чувашского народа: «...Чувашское гостеприимство особенное: когда варят пиво в деревне, – известно об этом далеко по району: и в каком это дворе, и кто его варит – молодая ли веселая хозяйка, или старый опытный дед...».



58

В Чувашии нет семьи, где бы не варили домашнее пиво по старинному рецепту, передающемуся из поколения в поколение. Интересно, что в чувашских семьях пиво варят именно женщины. В процессе варки чувашского пива есть что-то таинственное, обрядовое, семейное и тёплое, ведь его готовят заботливые женские руки. Традиции, переходящие от матери к дочери, связывают не одно поколение. Существуют и пивные праздники. Например, Кёр Сори / Кёр Сәри – (Осеннее пиво) – обряд поклонения и осеннего благодарения за новый урожай духам предков. Его исполняли в конце октября – начале ноября при убывающей луне. Обязательно закалывали петуха или курицу, варили свежее пиво. Участники праздника по очереди ходили по домам всех родственников, угощали всех пивом и дегустировали пиво хозяев. Праздник похож на немецкий Октоберфест.

Распространённая чувашская пословица **«Продрогшего отогрей, голодного накорми»** звучит как важная заповедь, – пишет известный исследователь народной педагогики профессор Г.Н. Волков. Кто бы ни зашел в дом, его они ни в коем случае не отпускали, не угостив. Выставляли на стол наиболее ценные припасы.

О радушии народа эти пословицы:

- Есть обычай говорить «приходи еще», но нет обычая говорить «уйди»
- Для гостей мясо варится, если мяса нет, так лицо краснеет.
- Коли в гости пришел – в дом входи, а коли зашел, так садись за стол.

Примеры из литературы

Н.Ф. Ильбеков в книге «Чёрный хлеб» пишет: *«Чуваш – народ гостеприимный. Последние крохи не пожалеет. Иной после приёма гостя всей семьёй целый месяц голодает, но уж, зато сердце его спокойно: уважил человека».*

Анатолий Емельянов отмечает, что *«издревле чуваш знал цену хлеба. Поспорит ли он, доказывает ли свою правоту или клянётся – берёт кусочек хлеба, круто посыпает его солью и съедает при всех. И это самая святая клятва. У чувашей поверье: солгал при клятве на хлебе – рано или поздно, а беды не миновать».*

Алексей Горбунов в стихотворении «Чувашское гостеприимство» описывает, как чувашаи принимают гостей, используя образ весеннего и осеннего застолья. Например, в тексте есть строки:

59

*Ах, как прекрасны наши небо и земля!
Чувашский край Весною в гости ждёт тебя!
На красоту полюбоваться приезжай,
Как сына мама, красотой обнимет край!
Цветет земля моя, и день за днем идет,
И солнце жаркое, по-летнему печет,
Добром и светом полон мир июльским днем,
Мы всей землей Чувашской друга в гости ждем!
А станут дни короче, ночи холодней,
Примчится Осень, что других времен сытней,
Ты приезжай, на стол поставим для тебя,
Все, что Чувашам дарит добрая земля!*

Традиции гостеприимства славянских народов



60

Традиции славянских народов во многом схожи. Это связано с тем, что народы существуют вместе на протяжении столетий – за долгое время культурные обычаи настолько перемешались, что порой очень сложно выявить настоящие корни.

О славянском гостеприимстве писали еще в древности. Византийский писатель VI века Маврикий – Стратег так писал о славянском гостеприимстве:

«К тем, кто приходит к ним и пользуется их гостеприимством, они относятся ласково и приятельски, радушно встречают их и провожают потом от места до места, охраняя тех, кто нуждается в этом. Если будет гостю какой-нибудь вред по вине хозяина, по его нерадивости, тот, кто ему доверил гостя, поднимает против него войну и считает своей СВЯЩЕННОЙ обязанностью отомстить за гостя. Тех, кто находится у них в плену, они не держат в рабстве бессрочно, подобно другим народам, но ограничивают их рабство известным сроком, после чего отпускают их, если они хотят, за некоторую мзду в их землю, или же позволяют им поселиться с ними, но уже как свободным людям и друзьям. Этим они снискивают их любовь».

Важный исторический источник XII века, описывающий дохристианскую и раннюю христианскую эпоху в жизни славян – немецкий священник и миссионер XII века **Гельмольд из Босау**. «Славянской хроники»:

«Здесь я на собственном опыте убедился в том, что до тех пор знал лишь понаслышке, а именно, что в отношении гостеприимства нет другого народа, более достойного уважения, чем славяне; принимать гостей они, как по уговору готовы, так что нет необходимости просить у кого-нибудь гостеприимства. Ибо все, что они получают от земледелия, рыбной ловли или охоты, все это они предлагают в изобилии, и того они считают самым достойным, кто наиболее расточителен...».

«...им свойственно в полной мере гостеприимство, и родителям они оказывают должное почтение. Среди них нигде не найти ни одного нуждающегося или нищего потому, что тотчас же, как только кто-нибудь из них ослабеет из-за болезни или одряхлеет от возраста, его вверяют заботам кого-либо из наследников, чтобы тот со всей человечностью его поддерживал. Ибо гостеприимство и повечерие о родителях занимают у славян первое место среди добродетелей».

61

Славянский народ всегда ассоциировался с силой духа, большим количеством нерушимых традиций и широтой души. В некоторых семьях ещё хранятся тёплые воспоминания: как встречали зиму, что такое русская печь и почему при слове «ярмарка» бабушки и дедушки мысленно пускаются в пляс. Славяне – это не про национальность, а про общность народов, основанную на вероисповедании, доверии и уважении друг к другу.

Традиции гостеприимства белорусского народа



62

Белорусское гостеприимство (по белорусски – гасціннасць) имеет свои уникальные черты, отличающие его от гостеприимства других народов. Например, в сравнении с западноевропейскими культурами, где гостеприимство часто носит более формальный характер, белорусское гостеприимство более искреннее и сердечное. В то же время, оно отличается от восточных культур, где гостеприимство может быть связано с религиозными обрядами и строгими правилами этикета.

Белорусское гостеприимство – это золотая середина, сочетающая в себе теплоту и искренность с непринужденностью и гостеприимством.

Повсеместно у белорусов не принято приходить в гости с пустыми руками. Еще этнограф Е.Р. Романов отмечал, что угощение белорусы делают в складчину. При встрече между собой и принимая гостей, принято спрашивать в первую очередь о здоровье собеседника и членов его семьи.

Одним из ключевых моментов в этикете приема гостей является застолье, которое хозяева стараются организовать, используя все свои возможности:

«Запрасіць за стол – гэта было святое. Барані Бог, калі прыйшлі людзі ў хату, а не накрыты стол. Хоць хлеба, шкварку ці бульбіну якую паставіць. А калі к абеду прыйшлі, дык з печы даставалі ўсё, што было. А вось гарэлку ніколі не ставілі. Я ніколі не памятаю, каб людзі напіваліся».

Рушник в Белоруссии является символом доброжелательности и гостеприимства, поэтому дорогих гостей встречали хлебом-солью на вышитом рушнике. С давних лет и по сей день хлеб, и рушник идут в паре. Рушниками накрывали хлеб на столе, кадку с замешанным тестом, паску с крашеными яйцами, которые несли святить в церковь. Кроме обычая, с хлебом на рушнике встречать почетных гостей, сохранился обычай дарить людям хлеб на рушнике в честь какого-то торжественного события. Положить хлеб на непокрытый стол считалось большим грехом, поэтому в каждом доме в изобилии хранились рушники-хлебники, или хлебосольные рушники – на них также подносили гостям хлеб-соль. Принять рушник, поцеловать хлеб символизировало согласие, духовное единство.

63



Без «прынукі» не есць, а уходя, не отпускаць

Для традиционной застольной культуры белорусов был характерен обычай «прынукі», согласно которому хозяйка обязана постоянно не просто предлагать, но и заставлять гостей отведать то или иное блюдо. Если она этого не делала, то нарушался привычный ход застолья, так как гости без «прынукі» стеснялись притрагиваться к пище.

Правила этикета требуют от хозяев по возможности задерживать гостей, не отпускать. У белорусов в гости без приглашения не принято приходить. В качестве исключения можно рассматривать традицию проводить роженницу и новорожденного – «хадзіць у адвекі». На «адвекі» предусматривалась организация небольшого застолья.



64

Навещать по старшинству

Гостей принимали на престольные праздники, к которым часто было приурочено проведение ярмарки («кірмашу»). Не приехать на «кірмаш» в престольный праздник равносильно было нанесению оскорбления всей семье.

Дома оставались лишь малые дети и старики, которым тяжело проделать путь в несколько километров. Если в деревне, где организуется «кірмаш», проживало несколько родственных семей, то принято было навещать их по правилу старшинства. В первый день все должны были гостить в семье у самого старшего родственника, а на завтра заходили поочередно ко всем остальным.

Обнять и трижды поцеловать

Встречать гостей выходили на дорогу. При встрече следовало обняться и трижды поцеловаться. Гости обязательно дарили подарки хозяевам, детям привозили сладости. Однако еду и спиртное с собой брать было не принято. Этикетные правила требовали, что бы к приезду гостей стол был накрыт. Застолье сопровождалось

песнями, танцами. Хозяин и хозяйка вдвоём подносили блюда. Прощание с гостями сопровождали поцелуи и объятия, а провожали их за пределы деревни.



65

Многочисленные белорусские пословицы и поговорки подтверждают аналогичное представление о госте в белорусской культуре:

- Гость в дом – Бог в дом.
- Пошли, Бог, гостей чаще.
- Где гость, там и Бог есть.

До сих пор в народе сохраняется отношение к гостю как к божьему подарку или посланнику, несущему в дом добро и счастье, в особенности к ритуальному в дни календарных праздников.

Первые проявления гостеприимства в белорусской культуре упоминаются в мифологии и связаны с богом Белуном (Белобогом), который спускался на землю только при солнечном свете в виде старца с длинной белой бородой, в белой одежде и с посохом в руках. Он творил добро, помогал путешественникам и считался богом счастливого случая.

Возможно, именно образ Белуна лег в основу сюжета в белорусском фольклоре, в котором бог в образе старца или бедняка приходит в гости в надежде на гостеприимство хозяев. И если хозяева проявляли гостеприимство, им давался шанс стать богатыми и счастливыми. Когда такому гостю отказывали в гостеприимстве, этот дом ждала беда (пожар, болезнь и т.д.), которая

воспринималась как божья кара за негостеприимство. С принятием христианства образ старца стал ассоциироваться с образом нищего, под видом которого мог посетить дом сам Христос и какой-нибудь библейский персонаж (например, Бедный Лазарь, чей образ был очень популярен среди белорусов). В любом случае функция гостеприимства оставалась одинаковой: не прогнать, а проявить уважение гостю; оказать необходимые ему услуги и по достоинству отравить в дорогу.

Первые этнографические исследования, в которых затрагивается проблематика культуры поведения и общения белорусов, относятся ко второй половине XIX – началу XX вв. Одной из первых работ, где достаточно широко и подробно описываются этикетные ситуации, является работа белорусского этнографа **Николая Анимелле** «Быт белорусских крестьян». Автор описал этикетную ситуацию приветствий в крестьянской среде, обратил внимание на вопросы гостеприимства, в связи с чем подробно описал обычай «прынукі».

Белорусскому гостеприимству посвящено стихотворение
Нины Аксёнчик «Беларуская гасціннасць».

66

*Недарэмна вёска наша цэніцца:
Шчырасцю – гасцінны беларус.
На парозе толькі госць павернецца –
Ільняны разгортваем абрус.
Верашчака, смажанкі, бульбянікі...
Пахне полем дзедзюская печ.
Ешце, госці, залатыя драпікі –
Упадзе гадоў дзесятак з плеч.
І плыве гамонка лёгка, шпарка.
Тут у нас заведзена даўно:
Не звядзецца ў нашай хаце скварка,
Разам з ёй і чарка заадно.
Каб не здрадзіць бацькаўскаму следу,
Беларусь у сэрцы берагчы,
Па гасціннасць я у вёску еду –
Хата зоркай свеціць мне ўначы.*

Традиции гостеприимства поляков



67

Гостеприимство, радушие считаются чертами польского национального характера, и традиция эта восходит к праславянским и языческим временам. Хотя постепенно многие старые обычаи были забыты, эта добродетель жива по сей день и ценится не меньше, чем прежде. Меняются формы гостеприимства, каждое поколение вносит что-то свое, но суть остается прежней.

Характер польского гостеприимства проявлялся в истории по-разному. Гостеприимным был легендарный Пяст, приютивший двух странников, которые безуспешно стучали в ворота града богатого князя Попеля. Гостеприимство той далекой эпохи напоминало простонародное, крестьянское, таким оно было бескорыстным и чистосердечным. Традиции гостеприимства живы в польских деревнях и поныне, что могут подтвердить многочисленные туристы, особенно молодые, у которых зачастую больше любви к странствиям по родной стране, нежели денег.

Поляки славятся своим гостеприимством. За польским рождественским столом обязательно найдется место для случайного гостя. Если кто-то вдруг постучит в дверь, хозяин дома должен накормить путника и дать ему приют. В этой традиции

проявляется знаменитое польское гостеприимство – национальная черта, которой поляки очень гордятся. Старая польская пословица гласит: «Гость в дом – Бог в дом».

Дорогих гостей встречают в Польше хлебом солью. Хлеб в Польше всегда был окружен чуть ли не религиозным почитанием. Кусок хлеба, упавший на пол, поднимали и с извинениями целовали. Замечательный польский поэт-романтик Циприан Камиль Норвид, тоскуя в эмиграции по Польше, писал:

***По тем просторам, где крошек хлеба
Не бросят наземь, считая все же
Их даром неба, тоскую, боже.***



68

Приглашение в гости в польскую семью – это приятный и часто очень теплый опыт. В Польше *iść w gości* – идти в гости означает посещение чьего-то дома, обычно с целью дружеского общения. Гостей очень рады видеть, а хозяева часто готовят еду и напитки. Обычно визиты проходят во второй половине дня или вечером.

Поляки гордятся своим домом и кухней, поэтому добрые слова на эти темы будут очень хорошо приняты и заставят хозяев почувствовать, что их ценят.

Пунктуальность. Если гостя пригласили в гости, не стоит опаздывать больше, чем на 5-10 минут. Когда задерживаешься дольше, обязательно нужно позвонить и предупредить хозяев.

Приход с небольшим подарком. Это может быть букет цветов, шоколад, хорошее вино или что-то характерное для страны. Цветы принято дарить без упаковки.

Польское гостеприимство часто связано с большим количеством еды и напитков. Хозяева могут предложить кофе, чай, пирог или традиционные блюда, например, пельмени, колбасу или суп.

Поляк никогда не назовет вас своим другом после первой встречи. Должно пройти некоторое время, прежде чем человек заслужит доверие и его посчитают достойными внимания и заботы. Но стоит этого заслужить, будьте уверены, вам никогда не откажут в помощи. Поляки гордятся своим отношением с другими. Семья и друзья всегда находятся на вершине в этой иерархии ценностей, и в Польше редко относятся к ним поверхностно и неглубоко. Эти отношения нужно сначала заслужить, но они того стоят.

В исторических летописях можно найти описание встречи гостей польскими панями. *Гости, приехавшие к пану, останавливались, смотря по личной своей важности, или в доме самого хозяина, или в доме его эконома, или в избах, нарочно устроенных для гостей; в случае же большого прилива гостей, молодёжь размещалась по крестьянским избам. В гости ездили не только на несколько дней, но и на несколько недель, с целыми семьями.*

69 *Покуда гости оставались у пригласившего их, хозяин каждый день обходил или объезжал своих гостей, если они останавливались у эконома или в деревне; он это делал для того, чтобы пожелать им доброго утра. Хозяин большею частью будил гостей, потому что по старопольским обычаям не годилось, чтоб гости вставали раньше хозяина; обязанность хозяина была, как можно более быть внимательным и предупредительным к своим гостям.*

В то же время хозяйка навещала гостей женского пола, разослав им перед этим кофе с обильным количеством белого хлеба и со сливками, ею самую вскипячёнными.

Посещение гостей хозяином и хозяйкою происходило очень рано, часов в 6 или 7; около полудня гости собирались в хозяйский дом. Хозяин встречал каждого гостя в сенях и провожал к жене. Почёт от хозяина всем гостям был одинаков; но зато уже сами гости старались выразить или своё старшинство, или свою малость перед хозяином. Поэтому, когда последний всем своим гостям без различия только кланялся, гости, соображаясь со своим собственным значением, целовали хозяина или в плечо, или в колено. Входя в гостиную, все мужчины подходили к ручке сперва к хозяйке дома, потом к её дочерям, а потом и ко всем дамам.



70

Когда все гости собирались, то слуга приносил напитки и закуску; хозяин снимал саблю и говорил: «господа, прошу быть гостями!» Вслед за хозяином все гости снимали сабли и ставили их по углам; но если в это время являлся сенатор, или другой какой-нибудь знатный сановник, то все снова надевали свои сабли и выходили вместе с хозяином навстречу ясновельможному гостю.

Особенно-важных гостей хозяин дома, со всеми своими гостями, встречал на границах своих владений; такому гостю все встречавшие кричали: «виват!», называя его красою своего околотка. Все сходили с коней, даже в самый глубокий снег; то же самое делала и встречаемая знатная особа, несмотря на просьбы встречающих, чтоб ясновельможный не беспокоился и не вылезал из саней. Такие встречи продолжались иногда несколько часов, потому что знатный гость обходил всех встретивших его шляхтичей и целовался с каждым, а потом уж садился не в сани, а на коня. После того высшей степенью вежливости было опередить такого гостя и встретить его всю ватагой у крыльца хозяйского дома.

Все садились за стол, кроме хозяина, который переходил от гостя в гостю, предупреждая желание каждого. Во время обеда старые слуги имели право вмешиваться в разговоры хозяина и гостей, особенно если речь шла об умерших панах. После первого кушанья, начиналось угощение вином и мёдом из малого кругового бокала. Обед был продолжителен; в числе прочих блюд подавали: борщ, рассол, говядину с хреном, рубцы с имбирём, уток с капорцами, индеек с

миндальной подливкой, каплунов и тетеревов со свёклою, и разную жареную дичь. Эти блюда перемешивались щуками, приготовленными под шафраном, карпами, поджаренными в меду, ершами и селявой (род ряпушки), подправленной гвоздикой и мускатом. У больших панов, кроме этого, подавали медвежьи лапы с вишнёвым соусом, бобровые хвосты с икрой, лосиные ноздри с грибами, печёных ежей, серн, поджаренных с фисташками, и кабаньи головы.

После обеда хозяин приглашал гостей помолиться Богу. После молитвы молодые паны и паничи, а также панны и паненки пускались в танцы. У старинных поляков, до введения вальсов, экосезов и т. д., были дзигун, гайдук, цыганка, подолянка и проч., заменённые потом мазуркой, краковяком и обертасом.

71



Если гостей было слишком много, так что не все могли поместиться в доме, а время было тёплое, то угощение происходило на открытом воздухе. Это всего чаще случалось при сборах шляхты для конфедераций. В таких случаях шляхтичи размещались у хозяина, смотря по своему значению: одни оставались на дворе, другие сидели на крыльце, а третьи были приглашаемы в дом. Впрочем хозяин выражал особенную заботливость и о гостях низшего разряда, прохаживался между ними, обнимал, целовал их, дружески разговаривал со всеми, некоторым сам подносил и кушанье, и вино. Но гости этого разряда являлись к хозяину со своими ложками, вилками и ножами, которые они имели при себе за пазухой. Пили же они из серебряных хозяйских кубков.



Традиции гостеприимства украинского народа



73

Народ Украины славится своей гостеприимностью, ибо «веселый гость – всему дому радость». Гость в украинской семье всегда желанный. В самой тяжелой финансовой ситуации человек, пришедший в дом, будет обязательно накормлен, напоен, и обогрет. Гость дан свыше, и обидеть его – значит, согрешить перед Господом. Гостю предоставят самое лучшее место в доме, его расспросят обо всем, выслушают, поддержат и помогут, чем смогут. Гость – всегда уважаемый человек, который должен почувствовать себя как дома. То, как семья принимает гостей – и составляет ее репутацию в обществе.

В Украине говорят: «Между людьми надо быть людьми», «Клади перед людьми хлеб на столе, будешь у людей во главе». «Дорогого гостя весной угощают медком, а осенью – молочком» – свидетельствует украинская пословица. В народных обрядовых песнях гостями называют наиболее ожидаемые праздники:

***Бо придуть до тебе три празники в гості:
Ой що перший празник – то Різдво Христове,
А другий вже празник – Святого Василя,
А третій вже празник – Святе Водохреще ...***

Украинцы всегда рады принять гостей и поделиться с ними своими традициями и обычаями. В гостях можно не только насладиться вкуснейшими блюдами, но и узнать много интересного об истории, культуре и национальных особенностях.



74

Украинцы очень любят свою семью. По этой причине большинство обычаев связано с семейными праздниками или событиями. Один из них появился ещё в Киевской Руси, когда люди встречали самых почётных гостей хлебом-солью. Считается, что если хозяева предлагали такое сочетание продуктов, то желали богатства (хлеб – символ богатства) и отгоняли злых духов (соль – символ чистоты души). В наши дни украинцы упростили этот обычай, но хлеб и соль всегда ставят на стол, когда приходят гости.

Считалось, что тот, кто посетит жильё, попробует трапезы или обогреется возле очага, на продолжительное время становится своим, поскольку приобщается к духам этого жилья. Прибывшего угощали (отдавали почёт) хлебом-солью. Считалось, что после этого гость никогда не посмеет обидеть того, кто его угостит. «Сначала накорми человека, – говорит пословица, – а потом уже расспрашивай его».

Украинцы высоко оценивают дружеские отношения. Близких друзей немного, но их принимают наравне с родственниками. Украинцы гостеприимны: к приходу знакомых, друзей или родственников накрывают стол. Собираясь в гости, принято приносить что-то из еды – напитки или сладости.

Украинское жильё было так же открыто для любого гостя или нищего, как и у народов Кавказа, некоторые условия приема гостей были довольно жесткими. Например, не принято было ходить в гости во время полевых работ, осуждалось хождение в гости и в будние дни, кроме посещения по хозяйственным делам.

Переступить порог дома означало оказать уважение к домочадцам и их предкам, которые, за поверьем, жили под порогом. Хозяева старались посадить гостя за стол и подать хлеб с солью; в южных районах Украины было принято подавать виноградное вино – «один бокальчик». Если же гость не имел времени угощаться, его приглашали просто присесть, так как иначе «старостам не сидеть в этом доме».

В гости приходили по приглашению. Оно звучало в конце: «Приходите уж и вы к нам». К приходу гостей тщательно готовились: пекли хлеб, готовили праздничные кушанья, подарки детям, которых принято было оставлять дома. В гости тоже направлялись с подарками: горбушкой хлеба и водкой. Хозяева в конце «отдаривали» гостей хлебом и пирогами. На свадьбу дарили: сапоги и ботинки – родителям молодой, полотенца или платки – свадебным чинам, крыжмо – бабе-повитухе.

Подарки были скорее символами благосклонности и дружбы, чем эквивалентами экономической ценности. Такими они становятся позднее, и это связано с брачными соглашениями.

Обязательный компонент приема гостей – трапеза. Гостей усаживали на почетное место. Хозяева не садились за стол, а прислуживали и все время угощали. Сигналом к окончанию трапезы было внесение хлеба с солью. Гости благодарили словами: «Спасибо за хлеб, за соль, за кашу и милость вашу». Все сотрапезники были ритуально объединены идеей признательности духам предков и Всевышнему. Поэтому трапеза – сердцевина украинской и вообще восточнославянской гостеприимности.



То, что во многих странах является традицией или обычаем, для украинцев
обыденность и повседневность. Например, народные песнопения при встрече гостей.

***Не окинуть взором дальнюю равнину,
Ярко светит солнце с самого утра.
Приезжайте в гости к нам на Украину,
На крутые склоны синего Днепра!***

***Мы пройдем по хатам, по усадьбам нашим,
Поглядим на нивы, рощи и сады.
Выйдем на плотину и друзьям покажем
Всё, чем мы богаты, всё, чем мы горды!***

76



Традиции гостеприимства казаков



77

***Помни, брат, что у казаков:
Дружба – обычай;
Товарищество – традиции;
Гостеприимство – закон***

Казак не может считать себя казаком, если не знает и не соблюдает традиции и обычаи казаков. Беспощадные к врагам, казаки в своей среде были всегда благодущны, щедры и гостеприимны.

Безмерное уважение к гостю обуславливались тем, что гость считался посланцем Божьим. Самым дорогим и деланным гостем считался незнакомый из дальних мест, нуждающийся в приюте, отдыхе и опеке. В шутовой казачьей застольной песне – частушке «Ала-верды» наиболее точно выражено почитание гостя: *«Нам каждый гость дается Богом, какой бы не был он среды, хотя бы в рубашке убогом – ала-верды, ала-верды».*

Заслуженно подвергался презрению тот, кто не оказывал уважения гостю. Независимо от возраста гостя, ему отводилась лучшее место за трапезой и на отдыхе. Считалось неприличным в течение 3-х суток спрашивать гостя, откуда он и какова цель его прибытия. Даже старик уступал место, хотя гость был моложе его.

У казаков считалось за правило: куда бы он ни ехал по делам, в гости, никогда не брал еды ни для себя, ни для коня. В любом хуторе, станице, поселке у него обязательно был дальний или близкий родственник, кум, сват, деверь или просто сослуживец, а то и просто житель, который встретит его, как гостя, накормит и его, и коня, на постоянных дворах казаки останавливались в редких случаях при посещении ярмарок в городах. К чести казаков, этот обычай и в наше время не претерпел особых изменений.

Казачье гостеприимство давно было известно не только историкам, но и простому люду. Одно из воспоминаний современников, хранившихся ныне в архиве, говорит: *«Я служил 2 года в Богуславе (ныне Херсонская область), а оттуда недалеко казачьи рыбные заводы. Бывало, придешь на завод, а тебя даже не спросят, что ты за человек, а тотчас: дайте-ка поесть казаку и чаркой водки попотчует, может быть, он пришел издалека и устал, а когда поешь, еще и предложат отдохнуть, а потом только спросят: «Кто таков? Не ищешь ли работу?»*

– Ну, скажешь, ищущу

– Так у нас есть работа, приставай к нам».

Наравне с гостеприимством казаки отличались необыкновенной честностью. Как свидетельствует католический священник Китович, в Сечи можно было оставить на улице деньги, не опасаясь, что они могут быть похищены.

Накормить и угостить своим вином прохожего считалось священным долгом каждого казака.



Если нечем было накормить гостя, то часто угощали чаем. Чай, чаепитие для казаков были своеобразным образом жизни. Если гость появлялся на пороге дома, то хозяйка скорее приглашала его присесть к столу. А встречал всех «генерал» – самовар, который «кипит, просит чаю пить». Самовар всегда красовался на почётном месте. Его передавали по наследству, он входил в приданое девушки. Раз в неделю казачка чистила его речным песком, чтобы он блестел, словно, зеркало.

Во время церемонии чаепития было много особенностей. Гостям чай обычно разливали хозяйка дома, либо её старшая дочь. Считалось, что они передают хорошее настроение. Казаки пили чай из гранёных стаканов и чашек. Гости наблюдали, чтобы наливали доверху – значит, жизнь будет полной. По густоте заварки судили о щедрости хозяйки. На «жидкий» чай, сквозь который «Москву видать» обижались. Чем гуще чаёк, тем лучше. Казаки пили чай горячим, наливая в блюдце, и важно раздувая щёки, дули на напиток.

К чаю подавали различную выпечку: пироги, сушки, баранки и ватрушки. А ещё часто пили с кусковым сахаром – «вприкуску» да «вприглядку». Сахар в XIX веке продавали в «головах» – огромные куски, которые весили 10-11 килограммов. Его рубили на средние куски, а затем чайными щипцами кололи на маленькие. С одним кусочком сахара казаки могли выпить три, четыре чашки чая. Такой сахар был «долгоиграющим». Хранили его казачки по-особому: в мешочках из ткани синего цвета. Этот цвет защищал сахар, и он долго оставался белоснежным.

Для этого ритуала встречи гостей в доме хранились особые предметы: блюдо для хлеба деревянное, украшенное специальной резьбой с текстом русских пословиц или фарфоровое расписное у более зажиточных казаков. Такие блюда носили название «хлебосольных».



Фарфоровые блюда изготавливались на русских фарфоровых заводах из качественного фарфора. Они отличались особой росписью – это роскошные букеты полихромных цветов в золоченых медальонах, пейзажи, тексты. Позолота и кобальт приносили особую парадность в эту посуду. Для приема особо почетных гостей пользовались специальными блюдами – они назывались «подносные» и выполнялись из золота, серебра, декорировались гравировкой, чернью. Надписи фиксировали, кому, кто и по какому случаю жалует блюдо с хлебом – солью. Обычно такие блюда подносили членам императорской семьи, высоким чиновникам. Вторым по важности предметом в обряде приёма гостей являлась солонка, для данного случая особая – либо деревянная резная в виде «утицы», «голубки», ладьи, либо расписная золотыми и красными цветами и ягодами. В домах сохранились также и серебряные солонки с гравировкой.

Хлеб укладывали на полотенце, украшенное вышивкой и кружевами. И хлеб по такому случаю выпекался особенный, обычно каравай – высокий круглый хлеб из белой муки, украшенный розами, плетенками из теста. В донском песенном фольклоре встреча гостей хлебом-солью также нашла своё отражение.

*Ой, да посидите, гости, ей,
Гости, побеседуйте, побеседуйте.
Ой, да хлеба-соли, гости, ей,
Гостечки, покушайте.*

80



Гостей принимали обычно в самой красивой комнате. У казаков это была центральная комната – зала, зало или горница. Здесь стояла лучшая мебель и была лучшая посуда. В переднем углу этой комнаты (левом напротив входа) располагалась божница (полка или киот, т.е. остекленная рама, шкафчик для икон), имевшая несколько икон в богатых серебряных окладах. В одном углу – постав или горка с красиво расставленной посудой, на полу стоял сундук, окованный железом – «скрыня». На стенах развешивали сбрую, оружие – шашки, сабли, ружья, пистолеты, иногда старинные, переходившие от дедов и прадедов. Зала всегда была готова к приему дорогих людей.



81

Казачьи песни, посвященные теме гостей, часто рассказывают о радушном приеме, застолье, и обмене новостями. Вот пример казачьей песни, в которой упоминаются гости:

*Уж вы, гости мои,
посидите у меня,
Ой-ли, ой-ли,
посидите у меня.*

*Я вам песенку спою,
про судьбицу про свою,
Ой-ли, ой-ли,
про судьбицу про свою...*

ГОСТЕПРИИМСТВО

*Мы любим дом,
Где любят нас.
Пусть он сыр, пусть он душен.
Но лишь бы теплое радушьё
Цвело в окне хозяйских глаз.*

*И по любой мудреной карте
Мы этот странный дом найдем –
Где длинный чай,
Где робкий фартук,
Где равно – в декабре и в марте –
Встречают
Солнечным лицом!*

Иосиф Уткин

Ознакомительное издание

**ГОСТЕПРИИМСТВО КАК
ОТРАЖЕНИЕ ДУШИ
Часть I**

Составитель Калинина О. И.

Государственное бюджетное учреждение культуры Свердловской области
«Свердловская областная межнациональная библиотека имени П.П. Бажова»
620146, г. Екатеринбург, ул. Академика Бардина, 28
тел.: + 7 (343) 211-07-00, сайт: www.somb.ru



СВЕРДЛОВСКАЯ ОБЛАСТНАЯ
МЕЖНАЦИОНАЛЬНАЯ
БИБЛИОТЕКА
им. П.П. Бажова