

2025

ГБУК «СОМБ»



ГОСТЕПРИИМСТВО КАК ОТРАЖЕНИЕ ДУШИ

ЧАСТЬ II

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

**ГОСТЕПРИИМСТВО КАК
ОТРАЖЕНИЕ ДУШИ
Часть II**

Екатеринбург – 2025

ББК 63.52

Г 72

Г 72

Гостеприимство как отражение души. Часть II / Министерство культуры Свердловской области, Свердловская областная межнациональная библиотека имени П.П. Бажова ; составитель О. И. Калинина. – Екатеринбург : СОМБ, 2025. – 59 с. : ил. – Текст: электронный.

ББК 63.52

Содержание

Традиции гостеприимства Бурятии.....	4
Традиции гостеприимства еврейского народа.....	10
Традиции гостеприимства народа коми.....	16
Традиции гостеприимства Кореи.....	21
Традиции гостеприимства Китая.....	25
Традиции гостеприимства молдавского народа.....	30
Традиции гостеприимства мордовского народа.....	35
Традиции гостеприимства немецкого народа.....	40
Традиции гостеприимства Якутии.....	44
Список литературы.....	53

Традиции гостеприимства Бурятии

4



Бурятия имеет уникальную историю и интереснейшую культуру. Обычаи и традиции бурят своими корнями уходят к культурному наследию древних народов, населявших в прошлом современную Бурятию.

Многое изменилось за несколько веков существования края, но буряты по сей день свято чтят наследие предков.

У бурят широко было развито гостеприимство. Приезд гостей был событием и потому, что трудная жизнь кочевников, проходившая в кругу семьи и ближайших родственников, давала мало возможностей для контактов с другими соплеменниками, поэтому каждый приезд гостей – это появление новых сведений и расширение познаний.

С патриархально-родовыми отношениями было связано такое явление, как гостевание. Гости приезжали не к одному лицу, а к группе родственников, но останавливались у кого-либо из старших. Каждый одноулусник-сородич считал своим долгом пригласить к себе прибывшего и угостить его. Вокруг гостей составлялась целая компания, которая обходила все юрты. Обычно по гостям разъезжали летом, во время общеродовых религиозных праздников – «тайлаганов».

Собираясь в гости, буряты тщательно готовились, собирали подарки, готовили праздничную одежду. Так как не всегда была возможность предупредить о визите, часто приезд гостей был неожиданным, но в каждом бурятском доме к нему были готовы. Если о приезде гостей сообщалось заранее, хозяева выезжали их встречать на границу своих родовых владений, где устраивали прием, после чего процессия приезжала в дом.

Гостей усаживали в почетном углу юрты по старшинству и потчевали всем, чем были богаты хозяева. При этом на угощения и подарки не скупились. Для гостя специально закалывали барана и готовили самые вкусные блюда.

Угощали гостей в соответствии с их общественным положением, возрастом, степенью родства. Для этого исполнялся особый ритуал. Голова барана («тоолэй») подавалась за столом самому почетному гостю, а другим гостям подносили лопатку («дала»), бедренную кость («можно сэмгэн»), два нижних больших ребра («ундэр хабхан»), плечевую кость («адхаал»). Ближайшего родственника угощали аортой («гопто зурхэн») вместе с сердцем. К числу лучших угощений для гостей-родственников относились баранья грудинка («убсуун»), бараний крестец («ууса»), спинной позвонок («һээр»), толстая кишка («хошхоног»). При забое животного и угощении гостей обязательно приготавливалась кровяная колбаса («шуһан») в разных вариантах. В зимнее время особенно лакомыми считались сырые печенка («эльгэн»), почки («боорэ») и брюшной жир коня («арбин»).

5



Издавна существовала одна интересная традиция: придя в чужой дом, не наступать порог. Дело в том, что тот, кто специально наступает на порог, желает хозяевам неудачи и скрывает злые намерения.

Перед порогом снаружи юрты необходимо было оставлять своё оружие и поклажу. Так человек демонстрировал, что пришёл с честными помыслами и полностью доверяет людям, живущим здесь.

Левая рука считается более грязной, поэтому во время приветствия нужно подавать только правую, как признак уважения. Также правой рукой берут все подарки, подношения и пр. Если человек, с которым здороваются, особенно ценен и любим, то ему подадут сразу две руки, сложенные ладонями друг к другу, как у буддистов во время поклонов. В таком случае и ответное пожатие выполняют двумя руками. В то же время при подношении угощений хозяйка держит пиалу двумя руками в знак уважения.

Народный поэт Бурятии **Николай Дамдинов** писал:

***О, бурятское гостеприимство!
Молочной водкою архи,
Гостей приветливо здесь потчуют.
Буряты буузы любят очень,
О них слагаются стихи.
Пусть в саламате масло плавится,
Отведав, пальчики оближете.
А вот баранина, как видите,
Чай с молоком потом появится,
Все, чем богат цветущий дол,
Вобрал в себя бурятский стол.***

6

Если многие народы встречают гостей с хлебом и солью, то буряты преподносят гостям хадак – шёлковый символ гостеприимства и радушного отношения к гостям. Дарят его в развернутом виде, широко разведя руки, ладонями вверх. При этом придерживают хадак большими пальцами рук.

Открытая сторона сложенного вдвое хадака должна быть обращена к гостю, как символ открытости и источника благих пожеланий от дарителя.

Принимающий в дар хадак должен склониться в почтительном поклоне, а затем накинуть на шею или убрать сложенным в карман. Позже хадак можно повесить дома, повязав повыше. Он будет охранять дом от злых духов и несчастий. Можно привязать в лесу на дерево, в отдаленном месте, где не ходят люди, загадав заветное желание. Также привязать хадак можно и в специальных, святых местах обитания духов - обо или бурханах.

Хадак может быть белого, желтого, синего, зеленого и красного цвета. Каждый имеет своё значение. Чаще дарят хадак синего цвета, как символ Вечного Синего Неба («хадак» с тибетского – небо), гармонии, согласия и спокойствия.



7

Чай – это священный напиток, его употребление - это один из элементов культуры гостеприимства:

- Пиалой чая встречают и провожают гостей. При этом обязательно произносили благопожелания.
- Чай дарили в дорогу – это знак особого уважения.
- Плитками чая устилали путь, по которому шли святые перерожденцы.
- Чай пили только из пиал, имевших особую форму. Они были плоскими, для того, чтобы их удобно было носить в бурятской одежде.
- Пиалу оборачивали тканью, шелком. Наливали чай таким образом, чтобы он, разливаясь по пиале, делал круговорот по солнцу, образуя воронкообразную поверхность.
- После того, как чай был налит, пиала подавалась гостю или ставилась на стол.
- Если гость мужчина, ему подавали правой рукой, а женщине – левой. Это были знаки уважения.

Самым распространенным у бурят традиционно является употребление зеленого чая с молоком (бур. нүтэй сай). Чай с молоком, как и вся молочная пища, среди бурят считался «белой пищей» (бур. сагаан эдээн). Белый цвет имеет

устойчивую символику благополучия, духовной чистоты, богатства и удачи, следовательно, «белая пища» считается наилучшим подношением для местных божеств и духов и используется во многих ритуалах. Подача кому-либо не забеленного молоком чая означало неприкрытое презрение, неуважение и самые недобрые пожелания по отношению к этому человеку. Вместе с тем отказ гостя от чая с молоком был также оскорблением для хозяев дома.



8

Бытовал и другой обычай – «духарьян», когда все присутствующие гости в порядке по ходу солнца поочередно принимали чашу с чаем, произносили благопожелания и отпивали немного из общей чаши.

Если гости были до того не знакомы хозяевам, их все равно принимали с подобающим уважением. В этом проявлялась мудрость народа, живущего в суровых природных условиях, когда приезд гостя мог быть связан с происшествиями, случившимися в дороге, но мог быть и следствием других, очень важных для хозяев причин, которых они не знали.

Все застолье сопровождалось благопожеланиями – юролами, когда и гости и хозяева произносили хвалебные речи, желали друг другу, благополучия, здоровья, богатства, детей и многого другого, что имело особую ценность в жизни кочевников. Часто юролы исполнялись очень искусно, а люди, которые достигали в искусстве благопожеланий успехов, пользовались почетом и уважением. При этом считалось неприличным спрашивать гостей о цели визита. Если гость считал это нужным, он рассказывал об этом сам. Но при этом обязательным правилом было осведомиться о том, как живут ближние и дальние родственники и пожелать им благополучия.

**Пусть сундуки ваши золотом полны будут.
А хоймор* ваш – детьми.
Пусть коновязь твоя крепко стоит,
В очаге огонь не потухает.**

* определенное место в юрте, доме.

Особым было отношение к подаркам. Считалось неприличным ложно или тем более всерьез отказываться от дара. На этот счет до сих пор у бурят бытует поговорка: «*Рука, протянутая с подарком, обратно с подарком не возвращается*». Независимо от того, понравился или не понравился подарок, его следовало принять с благодарностью, но при этом и самому не остаться в долгу.

Гость мог задержаться столько, сколько считал нужным. И все это время хозяева должны были его одарить вниманием, кормить и поить.

Ю. Джулиани в 1834 году писал о гостеприимстве бурят: «*Их гостеприимство и человеколюбие сделали бы честь всякому образованному народу. Буряты... всегда подают помощь путешественнику... Когда путешественник, земляк или иностранец остановится в их улусе, всякий считает за великую честь принять его и заколоть барана для угощения... Принимая гостя, бурят всегда делает ему подарок по своему состоянию, хотя бы он прежде вовсе не знал его, и при отъезде от чистого сердца желает ему благополучного пути, всякого возможного счастья и прочее. Он провожает его сам, или посылает проводить до ближайшего улуса, где передает его своим родственникам и друзьям*».

9



Традиции гостеприимства еврейского народа



10

«Гостеприимство – ахнашат орхим – является одной из важнейших заповедей в Торе. Исходит это от праотца Авраама, который был очень гостеприимным, к примеру, он делал шатер, в котором были входы с четырех сторон. То есть, с какой бы стороны ни проходили путники, они могли зайти к нему, получить угощение, остановиться.

Гостеприимство в иудаизме считается очень важной заповедью. Это связано не только с понятиями добра и взаимопомощи. Прием гостей вносит в дом частицу Божественного света и приравнивался к снисхождению святости Всевышнего, и тому есть пример из жизни этого библейского персонажа.

Владелец дома, в который пришли гости или нуждающиеся в помощи люди, просто обязан отложить в сторону все дела ради принятия людей. Даже если в этот момент он молится или болен, и ему тяжело полноценно исполнять обязанности. Добродетель гостеприимства у евреев занимает более приоритетное положение.

В этом же ряду находится обязанность хозяина защищать пришедших к нему гостей от недоброжелателей. Пример этого также описывается в Библии. Там рассказывается, что Господь до самого последнего момента сомневался в необходимости уничтожения городов Содома и Гоморры. В качестве последнего шанса для обреченных городов стали два ангела, посланные Богом под видом путников к воротам Содома. Как раз в это вечернее время у городских ворот дежурил племянник Авраама Лот. Увидев путников, Лот уговорил их пойти к нему домой. Он понимал, что два беззащитных странника немедленно будут, как минимум, ограблены в Содоме, где царили совершенно разнузданные нравы. Однако опасность была даже большей, чем предполагал Лот.



11

Когда гости ужинали в его доме, к нему подошла немалая группа местных жителей, прознавшая о прибытии в город двух неизвестных людей. Толпа под угрозой применения насилия начала требовать выдачи пришельцев, но Лот отказался это сделать. Чтобы хоть как-то успокоить разбушевавшихся людей, он предложил вместо гостей своих родных дочерей. Конечно же, такие случаи – крайность, однако нечто подобное вполне возможно, и высшей благотворительностью принимающей стороны становится защита гостей от недоброжелателей.

Описанный выше случай говорит и еще об одной добродетели приема гостей. Человека мало накормить. При необходимости ему нужно дать возможность привести себя в порядок и выделить место, чтобы он мог переночевать. А уже утром, когда путник основательно отдохнет, со всей благожелательностью проводить его в дорогу, дав некоторый набор продуктов и наставления, каким образом ему лучше добраться до нужного места.

Традиции гостеприимства еврейского народа включают законы, обычаи, особенности трапезы и общения с гостями. Эти традиции связаны с заповедью гостеприимства (ахнашат орхим) в иудаизме и истоками, уходящими в древность.

Если вы видите человека, который нуждается в ночлеге или отдыхе, нужно привести его домой. Обращаться с ним нужно так же, как хотелось бы, чтобы обращались с вами в подобной ситуации. Мудрецы говорили: *«Заслуга того, кто принимает гостей, подобна заслуге спешащего утром в дом учения»*. И еще говорили они: *«Прием гостей важнее, чем встреча Шхины»*.

Этот закон не ограничен временем или местом. Заповедь принимать гостей относится как к мужчине, так и к женщине, и, хотя заповедь, в основном, касается самого хозяина, следует приучать к ней и детей, и принимать с радостью их предложение помочь приготовить место или принести еду гостям.



Заповедь принимать гостей выполняется, даже когда гость – богатый человек, который может себя сам обеспечить. Тем более, если речь идет о бедном человеке – ведь в таком случае выполняется также заповедь цдаки (помощи малоимущему).

Когда начинается трапеза, хозяину предоставляется право произнести благословение [на хлеб] и разрезать хлеб. Когда хозяин сам делит и раздает еду гостям, вполне вероятно, что порции будут больше. Не следует приглашать на трапезу больше людей, чем вы готовы принять на самом деле.



13

Следует делать все возможное в интересах гостя, поэтому, если кто-то ищет ночлег, и вы знаете, что рядом живут люди, которые с радостью примут гостя и помогут ему всем необходимым (в то время как вы сами по какой-то причине не можете это сделать), не следует лишать путника этой возможности.

- Не следует приглашать в дом недостойных людей.
- Нельзя разговаривать с гостем грубо и пренебрежительно. Следует провести его к столу, предложить чай, воду и внимательно выслушать.
- Нельзя попрощаться и закрыть за гостем двери – следует проводить его за порог, как минимум, четыре шага.
- Нельзя отпускать ночью гостя, живущего далеко, одного, без сопровождения.
- Если гость остаётся на ночь, отдают лучшую комнату в доме.

Существует особая заповедь устраивать трапезу в праздничные дни. Рамбам пишет, что если человек закрывает дверь и наслаждается праздничной трапезой только со своими домашними (не позволяя при этом бедным войти и попросить еды), считается, что он не выполняет заповедь, а лишь наполняет свое брюхо. Поэтому в праздники нужно приглашать на трапезу бедных или хотя бы позаботиться, чтобы у них было все необходимое для проведения праздника.

Заповедь проводить гостей (и указать им дорогу, чтобы они не заблудились) считается даже более важной, чем заповедь принимать их. Мало того, тот, кто из-за лени не провожает гостей, приравнивается к убийце.

В прошлом бейт-дин назначал людей, которые помогали путникам выйти из города в нужном направлении и снабжали их минимальным запасом еды на дорогу. Главным образом, эта заповедь касается людей, незнакомых с местностью.



14

Еврейский закон требует, чтобы хозяин был щедр и гостеприимен; также он ожидает, что и гость будет благодарным. Две тысячи лет назад Талмуд критиковал неблагодарных гостей в словах, которые ничуть не устарели. Когда гость уходит, Талмуд велит ему думать про себя: *«Как много беспокойства я доставил хозяину. Как много мяса он приготовил. Как много вина подал. Как много пирогов. И все это ради меня!»*

Талмуд противопоставляет подобный подход рассуждениям гостя, который думает: *«И что такого он для меня сделал? Я съел только кусочек хлеба, только кусочек мяса и выпил только глоток вина. Все это было приготовлено им для своей жены и детей!»*.

Благодарность выражается не только общепринятыми словами. Притча XIX в. говорит о двух великих мудрецах, которые ужинали в трактире у одной вдовы. Один все время беседовал с говорливой хозяйкой, другой сидел молча, не ел и читал книгу. После еды вдова не взяла денег. Потом мудрец, который разговаривал, сказал другу: *«Мне кажется, что эта еда украдена»*. – *«Что ты имеешь в виду?»* – возразил другой. – *«Она же сказала, что не возьмет с нас денег?»* – *«Она не хотела денег, – ответил первый, – но вместо платы ей хотелось, чтобы мы ее выслушали и с ней поговорили. А ты этого не сделал»*.

По еврейскому фольклору, *гость, остающийся более трех дней, слишком задерживается. Мидраш гласит: «В первый день по прибытии гостя в его честь закальвается телец, на второй день – овца, на третий – курица, на четвертый ему подают бобы».*

Поэт Андрей Дементьев работал в Израиле как директор ближневосточного представительства РТР, он занимал должность директора представительства РТР в Израиле с 1997 по 2000 год: «У этой страны такая интересная история! Ведь три мировые религии оттуда вышли! Спустя несколько лет я выпустил книгу под названием «Припав к земле обетованной». В стихах поэт говорит о важных чертах еврейского народа – умении дружить, проявлять доброту и умении отдавать, а значит получать. А это одна из заповедей гостеприимства:

***Над Святой землей завис туман.
И земля притихла, опечалась.
Все равно здесь так уютно нам,
Словно мы с весною повстречались.***

***Потому что это наш любимый дом,
Где в беде друзья тебя не бросят.
Много раз я убеждался в том.
Здесь о доброте людей не просят.***

***Над Святой землей туман завис.
Ничего, что мне немного грустно.
А на дружбу с ней не надо виз.
Было бы взаимным наше чувство.***

Традиции гостеприимства народа коми



16

Народ коми очень гостеприимный народ. «Лок чай юны» (Приходи чай пить) – такими словами они приглашают вас в гости. Гостя принимают как дорогого человека, стараются угостить лучшим, что есть в доме. Путники, даже незнакомые, могут зайти в дом и получить угощение. Гостя встречают по традиции хлебом, рыбой и ягодой.

Приняв и накормив гостя при прощании, всегда благодарят посетителя за приход в дом. Такая традиция сохраняется до настоящего времени. А в гости так же не принято ходить с пустыми руками.

Для гостей на столе всегда стоит хлеб. Хлеб со стола никогда не убирается. Он связан с достатком в доме. В коми традиции только хлеб мог постоянно находиться на столе. Эта практика хранения хлеба и соли на столе связана с постоянным ожиданием гостей как посланцев Бога.

Принять постороннего человека, накормить и напоить его являлось способом выстраивания взаимоотношений с предками, от благорасположения которых зависело благополучие общества: *«ветпысь-мунысьёс вердём кузя пё дас во няня лоан, дас во тшыгун он тёдлы»* (накормишь прохожего – десять лет с хлебом будешь, десять лет голода знать не будешь).

До того как выпечь хлеб («нянь») произносили молитву «Господи, благослови», хлеб крестили. В красный угол ежедневно выставляли горячий хлеб для поминания умерших родственников, а вечером его отдавали детям. Нарезал хлеб хозяин дома. Хлеб никогда не резали на столе. Ковригу хлеба прижимали к себе и разрезали. За столом его раздавали по старшинству. Хлеб полностью съедали, упавшие крошки поднимали, подносили ко лбу или дули на них и съедали – не выбрасывали. Крошки со стола скармливали скоту.

Обильное угощение – характерная черта праздничной трапезы, с помощью которой благодарили за урожай, за благополучие в семье и обществе и моделировали изобилие и благополучную жизнь: *«гöсьтлы сетан – кыйсигöн босьтан»* (на гостей израсходуешься – вернешь на охоте).

У коми первое горячее блюдо подавалось в общей тарелке. Предложить кому-нибудь поесть из отдельной посуды – это просто оскорбить его.



Перед тем, как поесть глава семейства приглашал предков-родителей к столу. Но приглашал только в первой половине дня. Считалось, что во второй половине дня покойников не поминуют. Право «первой ложки» принадлежало хозяину дома. Ложку нельзя было класть на край общей тарелки, ее после каждого зачерпывания клали на стол. Тот, кто не выпускал ложку из рук, считался прожорливым.

Только хозяин дома мог держать ложку в руке постоянно. После того как тарелка с супом оказывалась пустой, на «второе» подавалась каша так же в общей тарелке. За столом не разрешалось громко разговаривать, болтать ногами, класть локти на стол.

На столе нельзя было сидеть, стучать по столу, вытирать стол голой рукой, оставлять на столе грязную посуду. Ребенок, нарушивший правила получал от хозяина дома ложкой по лбу. В качестве второго на стол ставится любая каша с разными лесными богатствами – ягодами, грибами и даже травами. В идеале она должна быть приготовлена в печи.

Запивалась еда молоком, простоквашей, квасом или чаем. Была традиция наливать напиток до края сосуда. А кисель ели из тарелки ложками. Чаепитие имело свои особенности. Чай пили горячим. Полным неуважением к гостю считалось подать ему холодный чай. Очень часто пили чай, добавляя к нему молоко.

Северные коми подавали к чаю соленую рыбу.

Коми не пили крепких напитков. Но на праздничном столе обязательно было домашнее пиво. Необходимо было выпить не менее двух стаканов. Безалкогольное пиво считалось полезным и для детей.



Как отмечают исследователи культуры застолья (А.К. Байбурин, А.Л. Топорков), одной из наиболее заметных черт коми-пермяцкого застолья является включение в него обереговых форм, призванных нейтрализовать ощущение тревоги и опасности от контакта с посторонними.

Обереговый смысл имеет предложение начать угощение из общего блюда: *Но мый, дона гӧссез, ректыштам перво ӧтик дозокӧн!* («Ну что, дорогие гости, покушаем сначала из одной тарелочки!»); предложить в гостях кому-нибудь поесть из отдельной посуды расценивается как оскорбление. Слова хозяйки гостю, который стесняется отвесть угощение: *Ог смилит* («Не приворожу»), *Нем ог кер* («Ничего не наколдовано») – указывают на распространенный способ передачи порчи с пищей.

Особенно выделен финал застолья: выходя из-за стола, когда все еще сидят, извиняются: *Сьөрөм ог нобёт* («За собой не унесу»). Если кто-то из гостей уходит раньше, обязательно поднимают край скатерти, прикрывая им стол с угощениями. В этом случае скатерть (известный символ благополучия) используется как магическая защита праздничного угощения.

В праздники все блюда на стол выкладывались одновременно. Хозяйки старались приготовить как можно больше выпечки и разных каш. Под конец праздничного застолья подавались блины. На Сыsole и в Лузе блины, свернутые вчетверо, макали в масло. На Выми разрезались на четыре части. Считалось, что подают блины, пора и честь знать.

Украшением стола был самовар, который к празднику специально начищали. Чаепитие, достаточно развитое у коми (зырян), имело свои особенности. Так, чай пили горячим, подача холодного чая рассматривалась как неуважение к человеку. Это связано с тем, что, по народным представлениям, холодная пища предназначена для мира иного. Чаепитие имеет у коми свои особенности. Чай пили в самом конце трапезы. По традиции к чаю подается соленая рыба. Считается, что она помогает раскрыть вкус трав, из которых приготовлен напиток. Огромное значение придается выпечке.

19 На столе должно быть изобилие мучных изделий – шаньги (картофельные сочни), рача нянь (сметанник). В любую выпечку всегда добавляли траву сныть. Она обладает целебными свойствами и делает блюдо не только вкусным, но и полезным.



Традиции гостеприимства отражены в фольклоре народа коми. Сказка «Пера и Зарань» иллюстрирует важность гостеприимства и заботы о гостях. Главный герой Пера демонстрирует истинное коми-пермяцкое гостеприимство, принимая Зарань, спустившуюся с небес, как дорогую гостью.

Пера показывает ей всю красоту окружающей природы, ведя её по своим владениям, знакомя с лесами, полями, горами и реками. Такое отношение к гостю отражает традиционное восприятие коми-пермяков, считающих, что гость должен чувствовать себя как дома, окружённый заботой и вниманием.

Пера не просто показывает Зарани окружающую природу, но и старается сделать её пребывание комфортным и безопасным. Когда Ен насылает на землю испытания, Пера делает всё возможное, чтобы защитить Зарань и обеспечить ей безопасность. Это подчёркивает важность заботы о гостях в культуре коми-пермяков.

Во время испытаний, посланных Еном, Пера и Зарань объединяются, чтобы противостоять трудностям. Это символизирует сплочённость и взаимопомощь, являющиеся важными аспектами коми-пермяцкого гостеприимства. Гостям всегда оказывают помощь и поддержку, особенно в трудные времена.



Традиции гостеприимства Кореи



21

Гостеприимство является важной частью восточной культуры. Восточная культура приветствует гостей с теплотой и щедростью, стараясь сделать их пребывание приятным и комфортным. Корейцы очень гостеприимны. В Корее гостеприимство известно как «chum-saeng-yo».

При посещении корейского дома необходимо соблюдать некоторые правила, связанные с особенностями его внутреннего устройства.

В Корее приглашение гостей в дом называется «чиптыри». Войдя в корейский дом, необходимо разуться. Корейцы привыкли ходить босиком. Обувь обычно надевают, когда идут на кухню или в туалет. Подарки принято подавать и принимать двумя руками.

Сидят корейцы на полу, подложив специальные подушки для сидения, при этом ноги поджимаются под себя. Поэтому в корейском доме пол всегда содержится в чистоте, и по нему ходят без обуви, которая ставится в коридоре носками к порогу, так чтобы ее было удобно надевать.

В Корее гостей встречают с поклоном. Чем старше и выше по статусу человек, тем ниже должен быть поклон. Во время поклона обязательным считается взгляд в глаза.



22

Сядясь за стол, нельзя брать ложку раньше старшего. Подавать старшему что-либо и принимать от него нужно двумя руками. Вообще этот жест универсален для всех случаев жизни, когда вы что-то даете или получаете от старшего по возрасту или должности. Например, продавец в магазине всегда берет деньги и дает сдачу только двумя руками. По правилам этикета этот жест должен сопровождаться легким поклоном.

Неприемлемо за столом втыкать палочки в еду. Это жест, имеющий отношение к смерти. Если с кем-то разговариваете, держите руки на виду. Прятать их за спиной или в карманах неприлично.

У корейцев не принято подзывать человека рукой с обращенной вверх ладонью или манить пальцем. Такими жестами в Корее обычно подзывают собак. Чтобы позвать человека, это нужно делать рукой с ладонью, обращенной вниз.

Никаких прикосновений! Корейцы считают безобразием, если к ним прикоснулся кто бы то ни было, кроме близких друзей. Никого не обнимайте, не

хлопайте по спине, не кладите руку на плечо. Абсолютно неприемлемо прикасаться к старшим и к лицам противоположного пола.

Грубостью считается наливать самому себе. Так вы лишаете хозяина стола возможности проявить гостеприимство. Когда вам наливают, рюмку надо держать в правой руке, а левой рукой придерживать правую. То же самое, когда наливаете вы: бутылка в правой руке, левая рука придерживает правую.



23

Корейцы нередко смеются, чтобы скрыть смущение. Смех может также означать страх, злость или удивление. Кореянки, когда смеются, прикрывают рот. Мужчины этого не делают.

Нельзя сидеть, скрестив ноги или протягивать их перед собой. Ступни должны стоять на полу. Ни в коем случае нельзя класть их на стол или на стул. Подавать и принимать предметы можно только правой рукой (левой возьмитесь за правое запястье) или двумя руками.

Гостеприимные хозяева стремятся угодить гостям, подавая им разнообразные блюда и напитки. Важной частью гостеприимства в корейской культуре является «бап» – традиционный корейский обед, который подается с большим количеством разнообразных закусок и гарниров. Он символизирует заботу и щедрость хозяев. Существует корейская пословица, в которой говорится, что удача уходит и приходит в зависимости от поведения за столом.

Особо торжественно встречают гостей в праздничные дни, когда за одним столом собираются все родственники (часто весьма отдаленные), и компании в 15-20 человек – не редкость. Для многих корейцев эти многолюдные застолья – едва ли не самое примечательное в празднике. Но нередко домохозяйки жалуются на то, что они, мол, праздников особо не любят, так как сами-то они никакого торжества не видят, а проводят все время у плиты. В Корее есть своя специфика: дело в том, что многие из корейских блюд таковы, что их надо подавать на стол горячими, прямо с плиты, и пока гости поглощают очередной кулинарный шедевр, хозяйка занята тем, что готовит следующее блюдо.



24

Многие говорят, что любят корейскую кухню за разнообразие вкуса. В одном блюде вы сможете почувствовать и сладость, и остроту одновременно. Также корейская кухня считается очень полезной. Во времена императоров в Южной Корее большое внимание уделялось кухне. Из-за отсутствия большого количества лекарств основным лечением было питание. Правильно подобранное блюдо могло послужить оздоровлению человека.

Традиции гостеприимства Китая



25

Гостеприимство в Китае – это не просто проявление вежливости, а важная часть культурного наследия, сформированная под влиянием конфуцианской философии, обычаев предков и социальных норм. Китайские традиции приема гостей передаются из поколения в поколение, и даже в современном мире они сохраняют свою значимость. Уважительное отношение к гостю, щедрое угощение, правила поведения за столом и ритуалы встречи – все это отражает глубоко укоренившиеся принципы гармонии и уважения в китайском обществе.

Традиции гостеприимства в Китае во многом формировались под влиянием конфуцианства, которое подчеркивает важность уважения (礼 lǐ) к старшим, гармонии в обществе и следования ритуалам. Конфуций (孔子 Kǒngzǐ) учил, что уважительное отношение к гостю демонстрирует благородство хозяина, а трапеза должна символизировать социальную иерархию.

Даосизм, в свою очередь, внес элементы естественности и простоты. Согласно даосской философии, гостеприимство не должно быть формальностью, а должно исходить из искреннего желания разделить пищу и время с человеком.



26

В древнем Китае было принято устраивать пышные пиршества, демонстрируя богатство и щедрость.

Гость всегда считался представителем другой семьи или рода, а его прием – выражением уважения к его происхождению. Хозяева следовали определенным ритуалам, начиная с церемонии приветствия и заканчивая особыми прощальными знаками уважения.

Примером высокого уровня традиционного китайского гостеприимства является праздник Ла-Ба (腊八节 Lābājié), когда хозяева предлагали особую кашу из риса и бобов в знак дружбы и заботы.

Основные традиции китайского гостеприимства

Приветствие и подготовка

Гостей встречают лично у входа в дом, даже если это короткий визит. Хозяин нередко делает жест приглашения ладонью вниз, что является традиционным способом приглашения в Китае.

Визит обычно сопровождается вручением подарка хозяину дома, например, фруктов, чая или алкогольного напитка.

Чайная церемония



27

Китайцы традиционно предлагают гостям чай (茶 chá) как знак уважения. Чайная церемония может быть как простой, так и сложной, в зависимости от повода. Самый распространенный жест уважения – это наливание чая хозяином гостю. Гость в ответ может слегка постучать по столу двумя пальцами, что символизирует благодарность (этот жест уходит корнями во времена династии Цин).

Чайная церемония Гунфу ча – это великая китайская традиция, существующая уже более тысячи лет. Основной принцип древнего ритуала Гунфу Ча заключается в тщательном погружении в глубину вкуса и богатство аромата чая, чтобы полностью насладиться этим удивительным напитком. Насыщенное послевкусие добавляет еще больше наслаждения и вдохновляет на размышления. Помимо этого, церемония создает особую обстановку, способствующую тесному взаимодействию и взаимопониманию между людьми, даря моменты истинного соприкосновения.

В книге американского писателя **Джона Грина** «Виноваты звёзды» – главная героиня, Хейзел, говорит о важности того, чтобы разделить с кем-то чашку чая: *«Мне нравится чай, потому что это заставляет меня чувствовать себя сильным. Не победоносным способом, а тем уютным непобедимым способом, который приходит с поиском нужной тёплой, успокаивающей вещи».*

«Чай полон коварства, вино – уважения» – древнее правило гостеприимства китайской цивилизации. Старики часто говорили: «Вина наливай доверху, чая – на доньшке», что происходит от поговорки: «Чай полон коварства, вино – уважения». Эта культура гостеприимства передавалась в Китае на протяжении тысячелетий.

Наливать чай гостям нельзя слишком много, так как в полной чашке горячий чай легко обжигает руки гостя, и его нельзя сразу попробовать. Горячий чай может пролиться, намочив одежду, что очень невежливо по отношению к гостю. Налитая доверху чашка чая создаёт множество неловких ситуаций. В некоторых областях полная чашка горячего чая означает, что гостю следует покинуть дом.

Даже бытует выражение: «Подать полную чашку чая – выпроводить гостя». Этим вы проявите неуважение к гостям, и выставите себя человеком, не знающим манер.

Китайский этикет за столом

Китайские застолья – это отдельное искусство, включающее в себя множество ритуалов:

- Расположение за столом: наиболее почетное место – напротив входа, его занимает самый уважаемый гость.
- Поднятие тостов: младшие по статусу должны пить после старших.
- Использование палочек: нельзя втыкать их вертикально в рис – это напоминает ритуал для предков.
- Щедрость хозяина: гость никогда не должен оставаться голодным, хозяйева накладывают еду в его тарелку, даже если он уже наелся.



У китайцев принято накрывать для гостя богатый стол с разнообразными кушаньями, чтобы он мог плотно поесть. На столе должны быть закуски, теплые и холодные блюда, десерты. Если хозяева уговаривают съесть дополнительную порцию, это знак того, что гость завоевал их симпатию и доверие.

Вежливость и скромность издревле занимают крайне важное место в китайском этикете. Когда гостю в Китае предлагают еду или напитки, он должен несколько раз отказать. Согласиться сразу считается невежливым. Хозяину же следует настойчиво уговаривать гостя принять трапезу. После нескольких раундов такой «игры» гость, как правило, соглашается.

По китайской традиции хозяин угощает своих гостей фруктами. Гости же сами могут приносить фрукты к столу в качестве подарка. Существует ряд правил как делать это правильно. Например, гостям не следует приносить груши, так как слово «груша» (梨 lí) в китайском языке созвучно слову «разлука» (离 lí). Также не стоит приносить фрукты в количестве кратном четырем, так как четверка ассоциируется со смертью в китайской культуре. Хозяин же, как правило, угощает гостей виноградом, личи и арбузом. Фрукты подают со стеблями и нарезают крупными кусками – так хозяин показывает щедрость.

29

Проводы гостей

Китайцы считают важным не просто проводить гостя до двери, но и сопроводить его на несколько шагов. Иногда хозяева даже останавливаются на улице, чтобы убедиться, что гость безопасно сел в транспорт.

Проявлением китайского гостеприимства является также желание занять гостя. Обычно его знакомят с местными достопримечательностями, водят в рестораны с национальной кухней, ведут с ним интересные и завлекательные беседы, постоянно соблюдая дистанцию и вежливый тон. Хозяева дома могут организовать разные мероприятия, поскольку для них важно, чтобы гость чувствовал себя уютно.

Описание незыблемых законов гостеприимства можно прочесть в романе «Троецарствие» китайского писателя XIV века **Ло Гуаньчжуна**. Автор показывает, как персонажи проявляют доброту, готовность принять гостя и угостить его, даже в условиях голода. В произведении описана «история о гостеприимстве», где охотник принимает на ночлег героя Лю Бэя, подаёт ему мясо, кормит и укладывает спать. Герой понимает, на какую жертву для него пошёл хозяин дома, и на его глазах выступают слёзы благодарности.

Традиции гостеприимства молдавского народа



30

Традиции и обычаи жителей молдавской земли, уходящие своими корнями глубоко в прошлое, свято хранятся и передаются из поколения в поколение. Гостеприимство является отличительной чертой молдавского народа. Гостей принято встречать хлебом – солью и стаканом доброго вина.

В традиционной культуре гостеприимство молдаван представляет собой определенный морально-социальный кодекс, которого стараются придерживаться и соблюдают в каждой семье, независимо от её социального статуса. Гостеприимство отражает не только уровень народной этики, соблюдение не писанных норм, народных традиций, но и благие намерения налаживать и содержать хорошие, близкие отношения.

Гостеприимство представляет преднамеренную встречу и диалог двух сторон, что позволяет каждому из них, достигнуть своих определённых целей – хозяину – достойно принять гостя, заслужив уважение окружающих, а гостю – получить пищу, приют и поддержку в намеренной цели.

Приём гостя – важное и ответственное событие в любой семье. Об этом свидетельствует и культура убранства жилища, особенно парадной комнаты – «гостиной» – «Casa Mare»), которая предназначена для приема гостей. Гостиная должна быть готова к приему гостя в любое время года и суток. Делом чести считается постоянно поддерживать в ней порядок, иметь неприкосновенный запас лучших провизий. Хождение и приглашение в гости совершаются по многообразным поводам и чрезвычайно часто.



31

На русский язык словосочетание «каса маре» дословно переводится, как «большой дом», а на самом деле – это самая большая и красивая комната в доме молдавской семьи. Как свидетельствуют дошедшие до наших времен исторические факты, традиция обустраивать в своих домах Каса Маре появилась еще несколько веков назад. Уровень достатка молдавского крестьянина того времени можно было определить по наличию Каса Маре в доме. У бедных молдаван было только два помещения – сени и жилая комната, в которой ютилось все семейство. У тех, кто позажиточней, была и третья комната, которую наши предки и окрестили Каса Маре. Это помещение было всегда чисто убрано, нарядно и предназначено только для гостей. Именно поэтому хозяевам и не были страшны неожиданные визитеры. Кроме того, в Каса Маре семьи отмечали все самые важные праздники: крестины, свадьбы, именины и так далее.

Как правило, все лучшие вещи, созданные или сшитые руками хозяек дома, непременно находили свое место в Каса Маре, потому что это помещение – своеобразный музей семьи. Особое место в Каса Маре занимала кровать, на которой спали только самые дорогие гости.

Каса Маре имела и имеет большое значение для молдаван. О ней слагались стихи, писались романы. В 80-е годы прошлого столетия известный молдавский ансамбль «Контемпоранул» исполнял песню, которая называлась «Каса маре». В ней есть замечательные строки:

Каса Маре, Каса Маре – уголок души моей.

Ты как сердце молдавана, распахнулась для друзей.

Об этом уголке души молдаванина писал и известный молдавский писатель **Ион Друцэ** в своем произведении «Каса Маре». Основная философская мысль этой книги состоит в том, что Каса Маре для молдаванина – это не просто самая главная и красивая комната в доме, а определенная формула жизни.

Прибытие гостей в крестьянский дом считается явлением престижным, поэтому в селе относятся доброжелательно к приезду гостей. Более того, когда в сёлах устраивается праздник села «Hramul satului», все жители села готовятся к этому празднику. Мужчины делают общую уборку всего хозяйства. Женщины отвечают за чистоту и красоту в доме, готовят изысканные традиционные и новые блюда. Прибывшие гости в эти праздничные дни приглашены ко всем родственникам. Эта традиция сохранилась и по сей день. Объяснение этому находится в народной поговорке «*Cum primești un oaspete, așa vei fi și tu primit*» (как принимаешь гостей, так примут и тебя).

В Молдавии проживает удивительный древний народ – гагаузы. Первые достоверные источники свидетельствуют, что гагаузы расселились на Балканском полуострове приблизительно в X веке.



В гагаузском языке понятие «гостеприимства» передается словами адамнык (от «адам» – человек), что переводится также как «человечность, гуманность», конаклык (от конак – гость) и мусаафирджилик (от мусаафир – гость). Оставить или бросить человека на произвол судьбы считалось бесчеловечным, так поступать запрещалось.

Российский исследователь конца XIX-начала XX веков **В.А. Мошков** писал: *«Гостеприимство обязательно для каждого человека и составляет часть его культуры... Достаточно познакомиться с устройством гагаузских хат, чтобы согласиться, что гостеприимство составляет для них далеко не шуточное дело».*

У гагаузов для приема гостей предназначалась не только отдельная комната, но и особая часть дома, несколько празднично украшенных в традиционном стиле помещений – бююкев («большой дом»). Аналогичная традиция у молдаван – *каса маре*, для обозначения гостя и гостеприимства также используется тюркское слово «*musafir*», «*în musafirie*». О гостеприимстве и щедрости молдаван писали многие путешественники.



Под гостеприимством гагаузы понимают моральный и религиозный долг. Если это чужестранец или нуждающийся человек, то его следовало накормить, приютить, обогреть. Если в доме вдруг оказывался путник, которого семья принимала на ночлег, то в знак уважения невестка должна была вымыть ему голову и ноги, если он изъявлял желание (село Гайдары). Понимание гостеприимства выработалось на протяжении веков: их предки гагаузов, будучи степным народом, как никто знали

этому цену. Гостеприимство являлось залогом выживания, а путник, странник традиционно воспринимался как «посланник Бога на земле».

Сегодня ты накормил странника, а завтра точно также в другом месте приютят и накормят тебя. Таков был своего рода негласный договор между народами. Путник, оторванный от дома, беззащитен. Долг хозяина – накормить и обогреть его. Гостеприимство было связано и с традицией паломничества: еще в XIX веке гагаузы совершали пешие паломничества в Иерусалим (к Гробу Господню) и на Афон. То есть, и сами были в роли странников.

В гагаузских пословицах, поговорках, рассказах, притчах всегда подчеркивается, что приходу гостей радуются, их кормят, угощают вином. Вино – часть этноэтикета. Не предложить гостю вина – неуважение. При угощении вином строго соблюдали принцип старшинства и родства. *«Если гость пришел в дом во время какой-нибудь еды, то хозяин приглашает его садиться за стол, хотя бы даже был с ним во враждебных отношениях, – пишет Мошков. – То же самое делается и в том случае, если при входе гостя пили вино. Но если гость пришел не во время еды, то нарочито для него на стол не накрывают, за исключением того случая, если гость из чужого села или вообще приехал с дороги».*

34

По мнению гагаузского просветителя и протоиерея Михаила Чакира, такие характерные для гагаузов черты, как милосердие, миролюбие и гостеприимство *«широко известны среди тех, у кого есть с ними отношения».* Гагаузы, пишет он, *«религиозные, верующие, доверчивые, смирные, поэтичные и эмоциональные люди. Откровенные, бесхитростные, правдивые, спокойные, миролюбивые, приветливые и щедрые, но вспыльчивые и горячие <...>, гостеприимные, веселые <...> оказывают хороший прием, любят пировать и ради развлечений не жалеют ни своих денег, ни своего имущества, ни времени...».* Характеристику гагаузов он дополняет высказыванием известного молдавского боярина Бальша о гагаузах селения Орак, живших там в конце XVIII-начале XIX веков на протяжении 50 лет: *«Оракские гагаузы честные, правдивые, смирные, ремесленные, добродушные, гостеприимные, путников встречают как родственников, трудолюбивые, миролюбивые, добрые, остерегаются пьянства, скандалов, всякого зла. В селах Орак и Чадыр среди гагаузов не было ни воровства, ни грабежа, ни мошенничества, ни убийства».*

И в наши дни гостеприимство для гагаузов – не только дань традиции, признак вежливости и порядочности хозяина, его культуры, но и составляющая их религиозной идентичности, национального характера и менталитета.

Традиции гостеприимства мордовского народа

35



Традиции гостеприимства мордовского народа включали правила этикета, угощения и развлечения. Эти традиции отражали систему социальных отношений этноса: гости делились по категориям: близкие родственники, дальние родственники, друзья, гости, приехавшие по делам, незнакомые путники. Радушно встречали близких родственников и друзей, гостей, приехавших по делам, и незнакомых гостей также встречали, но встреча была менее тёплой.

У мордовского народа под влиянием исторических и социокультурных условий развития этноса сложились традиции гостевого этикета – инжиень примама (э), инжиень васедема (м).

О том, что у мордвы высоко ценились такие качества как великодушие и щедрость свидетельствуют фольклорные данные. Так в мокшанской пословице говорится: «Азорсь эрь инжить и симдъсы, и андсы, и кядьсонга кандсы» (Хозяин каждого гостя и поит, и кормит и на руках носит).

О значимости соблюдения этикета гостеприимства свидетельствуют данные языка: в слове инжи (м., э. гость) заключен корень инь-, ине- «наивысший», «наибольший».

Многие исследователи и путешественники, оказавшиеся среди мордвы описали обычаи встречи гостей. В XVIII веке посол французского короля Людовика IX к монголам **Г. Де Рубрук** сообщал: *«Если к ним (мордве) прибудет купец, то тому, у кого он впервые пристанет, надлежит заботиться о нем все время, пока тот пожелает пробыть в их среде».*

*«Мордва, – отмечает **П.И. Мельников** по характеру весьма кротки, добродушны и радушны».*



36

Этикет хождения в гости был в достаточной степени регламентирован. Он включал обрядовые формы: приглашения, встречи, угощения, чествования. Гостевая этика мордвы отражала систему социальных отношений этноса. Так, например, все гости делились по категориям: это были близкие родственники, дальние родственники, друзья, гости, приехавшие по делам, незнакомые путники и т.д.

Радушно встречали близких родственников и друзей. Гостей, приехавших по делам, и незнакомых гостей также встречали, угощали, но встреча была менее теплой. Принимали гостей согласно правил этикета.

По установившимся традициям, на большие семейные торжества и праздники приходили только по приглашению. В народе говорили: *«Праздник сай – инжи сувай» (Праздник придет – гостей приведет), «Кодамо праздник – зярдю инжеть арасть» (Какой праздник без гостей).* В сельском социуме до настоящего времени транслируется обычай, согласно которому регламентируется состав приглашенных гостей. Соседи и знакомые часто осуждали хозяев в том случае, если они пренебрегали некоторыми родственниками.

В обществе одобрялось дружеское отношение между родственниками и соседями, которое выражалось в том числе и в их приглашении на проведение различных мероприятий, где они выступали не только в качестве гостей, но и помогали готовить праздничный стол.

Этикет предусматривал соблюдение правил встречи гостей. Если о приезде гостей знали заранее, то встречали их в пути, у околицы села. Встречать гостей выходила вся семья, включая детей.



37

Гостей старались угостить сытной и вкусной пищей: *«Инжи азафат морксицень ваксс – седи вакскань честьке макст»* (Посадил гостя за стол – от души подавай на стол), *«Лядыксцень кантк, но инжищень антк»* (Последнее принеси, но гостя угости). В свою очередь гость приезжал с дарами и обязательно с гостинцами для детей.

Праздничный стол хозяев отличался большим разнообразием. Исследователь традиционной культуры мордвы второй половины XIX века **В.Н. Майнов** отмечал: *«Роскошно питается мордва по праздникам. К числу праздничной пищи исследователь относит – пироги, оладьи, щи мясные и молочную пшеничную кашу, сыр из кислого молока, ячницу с воблюю или ветчиною и др.»*

В составе мордовской национальной кухни можно условно выделить блюда, которые готовились специально к приходу гостей. По сообщениям респондентов к ним относятся: традиционные пироги (прякат), мокшанские блины (пачат), пшенная каша, тушеное мясо, яичница, холодец и др.



38

В период проведения застолья соблюдались особые правила: за порядком следил хозяин дома, едой и напитками угощала хозяйка. Хозяин разрезал хлеб, делил мясо, предлагал откусать блюда.

Хозяева и гости вели неспешные беседы, как правило, не касаясь хозяйственных тем. Правилами этикета было предписано не расспрашивать гостя о цели приезда, о том, когда он уедет. После угощения гость сам должен был рассказать о себе, о своих делах, о цели приезда. Гости для мордвы всегда были желанны, так как любой гость сообщал новости, информировал о жизни родственников, о событиях, которые происходят вокруг.

Поев, гости поднимались из-за стола и благодарили хозяев. Согласно правил этикета гостю приписывалось достойное поведение, соблюдение норм приличия. Гостю не полагалось вмешиваться в дела семьи. Он должен был оставаться в доме ровно столько, чтобы не быть в тягость хозяину.

По окончанию приема гостеприимный хозяин непременно готовил в дорогу гостинцы не приехавшим или заболевшим родственникам, провожал гостей до околицы или до ворот. Покидая гостеприимный дом, гость обязательно благодарил хозяев за угощение. После отъезда гостей о них долго говорили, часто вспоминали. Бытовали и приметы, так в день отъезда была запрещена любая уборка.



39

В народе говорили:

- Праздник придёт – гостей приведёт.
- Какой праздник без гостей.
- Хозяин каждого гостя и поит, и кормит и на руках носит.

Традиции гостеприимства немецкого народа



40

Хлебосольные немецкие традиции отличаются от сложившегося мнения о надменности этого народа. На самом деле получить приглашение посетить жилище немца считается знаком глубочайшего уважения с его стороны. Вообще, это радушные люди, они готовы угостить пришедшего человека чаем и печеньем. Так как полагают, что гость приносит в дом благополучие. Поэтому двери их домов всегда открыты для визита.

Вероятность услышать от типичного немца фразу «забегай в любое время на чашку чая» практически равна нулю. Жизнь в Германии у людей распланирована и разложена по полочкам таким образом, что и для пресловутой «чашки чая» будет выделено специальное время и место. Приглашение делается торжественно и весьма и весьма заранее. *«Приходите к нам в последнюю пятницу этого месяца, к девятнадцати часам, Жаклин приготовит совершенно потрясающую утку с малиновым соусом»*, – говорится вам в самом начале месяца, чтобы вы успели основательно проникнуться и все спланировать как следует. Отказ в случае приглашения в дом на обед или ужин в Германии невозможен.

Если вы званы «на утку», «на айсбайн», «на фруктовый пирог» – это значит обычно, что в меню будут только утка или айсбайн, или пирог. Одно блюдо – но в достаточном количестве. Как правило, именно это блюдо – «кулинарный конек» хозяйки дома.

«Feedback» и благодарности. Если вы побывали в гостях у немецкой семьи – обязательно свяжитесь с ними через какое-то время, ещё раз поблагодарите за приглашение и за хорошо проведённый вечер. Сделать это можно любым способом: с помощью телефонного звонка, смс или сообщения в мессенджерах и соцсетях. Никаких долгих и пафосных речей от вас, разумеется, не ждут, но «отметиться» таким образом считается хорошим тоном.

Немецкие же праздники любят отмечать с большим размахом. Заранее закупается все необходимое: подарки, карнавальные костюмы, любимый напиток – пиво и т. д. Также готовятся традиционные праздничные блюда немецкой кухни из мяса, сыра и картофеля и т. п. Например, Maultaschen (маульташен) это что-то наподобие русских пельменей только с зеленью или Kloß (клецки) – шарики из теста, которые добавляются в супы; на Рождество пекут Spekulatius (спекуляциус) - печенье или Stollen (штолен) – кекс и т.д.

41



Дух старины царит в трактирах Германии, её постоянных дворах, придорожных отелях и ресторанчиках. Старинные интерьеры встречают дорогих гостей, им предлагаются традиционные блюда национальной кухни. Хозяин заведения будет рад выпить с гостем кружку холодного пива и завести с ним душевный разговор.

В Мюнхене самым знаменитым трактиром называют «Хофбройхаус» (Hofbräuhaus). Тому есть несколько причин. «Хофбройхаус» открыли в 1589 г. – это самый старый городской ресторан. Отлично сохранилась его внутренняя обстановка; официанты ресторана одеты в традиционные костюмы. Это заведение тоже любили посещать знаменитости. Бывали здесь Вольфганг Моцарт и принцесса Сиси (Елизавета Баварская); Владимир Ильич Ленин и жена его – Надежда Константиновна – также оценили здешнюю кухню. Именно здесь можно попробовать отменное баварское пиво и истинные баварские закуски: сыры, колбаски и брецели. Во время Октоберфеста трактир собирает множество гостей.

42



«Октоберфест», как это странно не звучит, – семейный праздник, и многие родители приходят на сюда с детьми, для которых устраивают представления, строят карусели, продают мороженое и сладости.

Неотъемлемыми атрибутами «Октоберфеста» являются различные украшения: сердечки, шапки со светящимися лампочками, звёздочки. Причём продают их не только ради красоты, но и из соображений безопасности: в темноте эти украшения светятся и, поэтому, если кто-то вдоволь отведав немецкого пива, вдруг уснёт прямо

на улице, то особая служба по огонькам его заберёт и отвезёт в специально отведённое место, где наутро любителя пива смогут забрать друзья и родственники.

Немцы – специфический народ, обладающий великой историей и удивительными традициями, которые «отвечают» за национальный колорит. Понять, как они живут и кем являются, нельзя без изучения их устоев, затрагивающих религию и основных аспектов жизни.

Общеизвестно, что пословицы и поговорки отражают национальную специфику языка того или иного общества, его самобытность. Немецкая пословица «Каков хозяин, таких и гостей ему Бог посылает» отражает основной закон гостеприимства – умение общаться и находить общие темы для обсуждения.

43



Традиции гостеприимства Якутии



44

Особенностью менталитета северных народов является гостеприимство и взаимопомощь. Эти черты местных жителей отмечали в своих воспоминаниях и письмах многие известные люди, посетившие Якутию в XIX веке. А. Бестужев-Марлинский писал: *«Тунгус беден, но честен и гостеприимен. Живучи весь день до вечера одною ловлею, он нередко постится дня по три, ничего не убив, но готов разделить кусок с путником своим...»*.

Холодный климат «создавал» свое северное гостеприимство. Гость порой становится настолько долгожданным событием, что его яркая встреча воспринимается уже не как обязанность, а как естественный человеческий позыв. Северное гостеприимство, как особый пласт общей российской культуры, хорошо прослеживается в населенных пунктах якутов – самого многочисленного народа холодных регионов Сибири (следует напомнить, что Якутия вообще самое морозное место Земли).

Якуты, странствующие по чужим улусам, не брали с собой провизию. Их обязаны были накормить в любой яранге.

Также как предоставить место для ночлега, а если надо – одежду или даже оленя. Ведь в зоне вечной мерзлоты особо развита взаимопомощь.

***Мы храним законы нашей чести,
Свет гостеприимства наш обряд;
Всюду будешь на почётном месте –
Гостю каждый дом якутский рад.***

Всякое угощение начинается с чаепития – якуты чаелюбивый народ. Чаепитие – символический центр, вокруг которого создается особое пространство для общения. Общение в заданной обстановке и атмосфере душевной теплоты, с философскими рассуждениями хозяина, может продолжаться до утра.

45



В Якутии у зажиточных и хлебосольных хозяев гости не переводились ни днем, ни ночью, зато у бедняков их бывало мало. Во множестве они гостили у окрестных жителей в периоды общественных собраний и неводьбы. Даже у не столь зажиточных лиц оставалось ночевать 10-15 человек, которых кормили хозяева. У наиболее богатых людей нередко ночевало по 20-30 человек, большинство из них по знакомству, некоторые по делу, а часть – как родственники. Среди них имелись и незнакомые лица, которые ехали в какой-нибудь наслег или улус, а иногда и должностные лица, разъезжающие по своим делам.

Все приезжие, даже будучи совершенно незнакомыми хозяевам, пользовались правами гостя и ночевали без всякой платы за ночлег.

Вообще о плате за стол и ночевку не могло быть и речи, так как это в корне противоречило национальному обычаю гостеприимства. В этом отношении некоторое исключение представляли только бедняки, проживающие у больших дорог, юрта которых служила как бы постоянным двором. Они частично питались подачками проезжающих, которые давали им мясо, масло и прочие продукты, что фактически было платой за ночевку и корм для лошадей.

Если гость собирался ночевать, его постель заносили в юрту сами хозяева или их слуги и готовили для него мягкое ложе. Коня его кормили хорошим сеном. Если приезжий представлял собой почетное лицо и ехал издалека, то он мог отдыхать у гостеприимных хозяев даже несколько суток. Если знакомый проезжал мимо, не заехав, якуты обижались, видя причину этого в недоброжелательстве.

Почетных гостей и хороших знакомых встречали с большим радушием и потчевали лучшими блюдами. Людей из бедного класса кормили второстепенными блюдами. При наличии большого количества гостей состав подаваемых кушаний соответствовал общественному и имущественному положению каждого. Бедняки охотно делились с гостем своей пищей и угощали его, чем бог послал.

46



На небольших пирах или при наличии большого количества гостей сваренное и достаточно остывшее мясо складывали на столе, где его разрезали одни из наиболее искусных в этом деле людей.

Сам хозяин или более близкий к нему человек стоял рядом и брал ножом, как вилкой, куски мяса и распределял среди присутствующих, выбирая более крупные и жирные куски для почетных лиц. Точно таким же способом распределяли и другую еду, например, вареные потроха, конское сало, мерзлый «хайах» и пр. Аналогичный способ раздачи пищи наблюдался еще у монголов древнего периода.

Во время ужина или завтрака почетным гостям раздавали традиционные большие куски мяса весом по 4-6 кг. Несъеденную часть гость мог увезти с собой, чтобы питаться ею в пути или отдать по приезду членам своей семьи. Это мясо заворачивали в зеленое сухое сено и клали в кожаную сумку. И если бы гость не взял с собой остатка угощения, то это означало бы его недовольство хозяином и, более того, неприятие общепринятого обычая.

Если гостем была женщина, наносившая визит своим родственникам или хорошим знакомым, то обычно большую часть специально сваренного для нее обеда (часто два больших куска мяса) она несла домой, где ее уже с нетерпением ждали дети, а нередко и муж, и остальные взрослые члены семьи. Подобным образом поступали и присутствующие на свадебных, погребальных и других пирах в случае обильного угощения. Схожий обычай существовал в древности и у монголов.

47

Обычай гостеприимства у якутов имел и отрицательные стороны. Пользуясь неограниченным радушием своих хлебосольных соседей, некоторая часть населения злоупотребляла обычаем старины и занималась частым хождением «в гости». Даже у не очень зажиточных лиц, имевших только 20-30 голов скота, можно было часто встретить 3-4 посетителя, часть которых оставалась ждать ужина.

Благодаря такому обилию гостей во второй половине зимы у значительной части середняков продукты питания иногда иссякали, что ставило их в крайне затруднительное положение. Поэтому нередко можно было встретить хозяев, которые не любили большого стечения незваных гостей. Таких недовольные соседи называли «күбэ ыал», т.е. скупые, нехлебосольные хозяева. «Күбэ ыал» варили свой ужин только поздно вечером, когда назойливые гости расходились.

У более зажиточных, хлебосольных якутов, отличающихся неограниченным гостеприимством, посетители не переводились ни зимой, ни летом, что иногда приводило к полному их разорению. Про таких людей говорили «хоноҕо, ыалдьыт сиэн кээспит дьоно», т.е. люди, которых разорили, «съели» гости.

После изучения этнокультурных процессов у народа Саха в 90-е годы XX столетия **Д.Г. Брагина** отметила: *«Гостеприимство у якутов было вызвано жизненной необходимостью развития социально-экономических связей между территориально разобщенными народами и фамилиями.»*

Гость был почти единственным информатором обо всех происшествиях и новостях края. Для якутов в те времена, когда они жили по аласам олонхосуты, певцы и сказители считались почетными гостями. И их встречали по всем канонам якутского гостеприимства и дарили разные подарки».

Даже в свадебных алгысах (букв. «благопожеланиях») благословляли молодых: *Ылалдьыт сылдьар, хоноһо хонор ыала буолун; тонмуту ириэрэр, аччыктаабыты аһатар утуе – мааны дьон дэтин* (Пусть ваш дом будет всегда полон гостями, пусть гость у вас оставался с ночлегом легкой душой; всегда помогайте тем, кто нуждается в вашей помощи).



48

Р.К. Маак заметил, что: *«При встрече двух якутов, давно не видевших друг друга, разговор между ними обыкновенно начинается словами: «Рассказывай, Друг!».* Эта фраза служит у якутов общепринятой формой приветствия. Когда приходит гость, они его приглашают к накрытому столу. И за столом они обмениваются своими новостями. Со стороны кажется, что они старые знакомые.

В этом слове «кэпсээ» (рассказывай), кроется несколько значимых функций: приветствие – предъявление уважения – предрасположенность (или начало) беседы.

Еще в своем труде **И.А. Худяков** отметил, что: *«истинные якуты никогда не здороваются друг с другом пожатием руки и не знают слова «Здравствуй».* Приезжая гость входит, не кивая головой, снимает шапку, вешает ее на кол и греется

у разведенного огня. Погревшись, он садится на лавку, и тогда только хозяин проговорит: «Рассказывай, Друг!». Тут не только оказывают честь и уважение гостю, но кроется семантическая нагрузка.

Сюжет гостеприимства описывается в Олонхо. Мы тут увидим детально разработанный этикетом традиционную встречу гостей, представляющую собой целый комплекс церемониальных жестов, имеющих общее значение, почитание и уважение.



49

*Тут же Девять подобных журавлям Холостых парней
К ней с двух сторон подошли,
Бережно под руки взяли,
По совершенно гладкому огромному двору,
Такому, что и пуночка
Поскользнулась бы, проводили,
Войдя в сверкающие деревянные
Сени, такие, что захудалого коня
Пот прошибет,
Пока он до их конца доберется,*

*Через них провели.
 Восемь девушек, подобно белым гоголям, перед ней
 появившись,
 Широкою дверь распахнули настезь,
 Дверь с погремушками вмиг открыли,
 В почетный высокий дом,
 Издали заметный, сверкающий, заботливо под руки ввели, За
 золотисто-желтый стол-сандалы, из восьми слоев бересты
 Крепко сбитый,
 На прочную жестяночную медную лавку
 Бережно усадили...
 ... Девушки, подобные белым гоголям,
 Почетный узорчатый чорон
 С кумысом, сдобренным маслом, до края наполнив,
 Ей поднесли, и она все выпила.*

В эпических формулах, описывающих традиционную встречу гостей, девять прислужников-юношей в восемь прислужниц-девушек наделены постоянными эпитетами: «девять подобных журавлям холостых парней» и «восемь подобных белым стерхам незамужних девушек».

Во многих эпосах показано участие этих помощников в повседневной жизни, когда они выполняют ставшими традиционными церемониальные жесты при встрече почетных гостей. Как видно из приведенного отрывка, парни и девушки при встрече выполняют разные функции, которые не только строго ритуализованы, но и распределены между ними. Парни должны обслуживать гостей во дворе, а девушки – в доме.

Бэлэх, Кэһии

Якуты обычно в летнее время встречали гостей обязательно с кумысом. В основном кумысом почитали уважаемого гостя. Якуты ходили в гости со своего родного аласа в отдаленные аласы для того, чтобы обменяться новостями и всегда брали с собой подарки для хозяев дома. А когда гость собирался уходить, хозяйка дома дарили ему подарок и продукты на дорогу.

Известно, что у якутов существовала два вида подарка:

- подарок (Бэлэх) и гостинцы (Кэһии):
- «Подарок (Бэлэх), дар в особенности свадебный, который обязательно должен быть возвращен в виде отдарков.

Существовало также понятие «тэннубэт бэлэх», означавшее подарок, который делали в знак благодарности за какие-нибудь благодеяния или услуги, который не требовал ответного дарения» и предназначался к главе семейства.

- Кэһиилэнии – когда берешь подарки для своих знакомых и родственников и взамен получаешь подарок от них;
- Соболон – это один из видов подарка. Его дарят гостю за то, что он поделился новостями.

Иногда в знак дружбы подарки делают в виде денег, скота, средств быта и пушнины. Человек, получивший подарок должен был пригласить его домой в гости и взамен подарить подарок. Это называется взаимообменом подарками. После вручения «кэһии» гость больше не дотрагивался к нему руками и не должен был кушать из привезенного в подарок (если он принес масло, мясо и т.д.).

В современном мире мы многое утрачиваем, но традиции гостеприимства остаются, хотя они меняются. Гостеприимство у якутов теперь также является показателем воспитанности и уровня культуры. Уникальные черты этнического гостеприимства якутов до сих пор не исчезли. Но они также начинают сливаться и унифицироваться под влиянием других культурных влияний.

51



Мы познакомились с традициями гостеприимства народов, проживающих на просторах России. В чем его позитивная роль?

Гостеприимство способствовало оптимизации общения внутри этноса и за его пределами, стимулировало передачу культуры от одного поколения к другому. Родители, встречая гостя, выполняли функции педагогов, обучая детей ритуалу традиционного с ним обхождения и подавая пример позитивного эмоционального окраса.

Гостеприимство регулировало взаимоотношения как внутри одного, так и между различными этносами. Гостеприимство способствовало укреплению дружбы между народами, опыту межкультурного общения.

Таким образом, гостеприимство рассматривается как одно из национальных средств воспитания, которое помогает сохранить национальную самобытность и развить молодое поколение согласно законам цивилизованного мира.

Несколько интересных пояснений дал педагог В.Ф. Афанасьев: ***«Гостеприимство – не только высокое моральное качество, но и показатель внутренней культуры. Гостеприимство развивает чувство дружбы и товарищества. Не будь этого качества, откуда бы сохранялась, развивалась общность территории, нрава, языка и др.***

Гостеприимство нельзя рассматривать как простой акт мимолетной вежливости, оно одно из главных условий материальной связи между родами, племенами, народами, источник симпатии и взаимного понимания и поддержки».

Список литературы

Гостеприимство по-бурятски. – Текст : электронный // Туроператор Байкалика : сайт. – 2016. – 2 авг. – URL: <https://www.baikalika.ru/baikal/blog/buryatskie-tradicii/> (дата обращения: 10.07.2025).

Семейно-бытовые обычаи / Родная Бурятия. – Текст : электронный // ВКонтакте : сайт. – 2018. – 23 сент. – URL: https://vk.com/wall-84037770_44757 (дата обращения: 18.07.2025).

Традиции бурятского гостеприимства / Национальная библиотека им. А. С. Пушкина РТ. – Текст : электронный // ВКонтакте : сайт. – 2021. – 8 авг. – URL: <https://vk.com/@-86179920-tradicii-buryatskogo-gostepriimstva> (дата обращения: 18.07.2025).

Беляева-Сачук, В. А. Буква «А» – начало ученья, чаю стакан – начало трапезы. Традиции чаепития в бурятской культуре / В.А. Беляева-Сачук. – Текст : электронный // Гуманитарные и социальные науки на Дальнем Востоке : сайт. – URL: <http://eastjournal.ru/wp-content/uploads/2020/66/663.pdf> (дата обращения: 18.07.2025).

53 О гостеприимстве у бурят / Школа бурятского языка «Амар Мэндэ!». Улан-Удэ. – Текст : электронный // ВКонтакте : сайт. – 2020. – 5 марта. – URL: https://vk.com/wall-134392929_539?ysclid=md8t3xbqw9666588968 (дата обращения: 18.07.2025).

Законы еврейского гостеприимства. – Текст : электронный // Дружба : сайт. – 2024. – 15 нояб. – URL: <https://www.druzhiba.org/post/законы-еврейского-гостеприимства> (дата обращения: 18.07.2025).

Блокчейн, Э. Истоки еврейского гостеприимства / Эдуард Блокчейн ; ШАХАР – Израиль у тебя на странице. – Текст : электронный // ВКонтакте : сайт. – 2020. – 15 сент. – URL: https://vk.com/wall-23953205_1133651?ysclid=md8tdrhys3149449346 (дата обращения: 18.07.2025).

Мосина, М. Андрей Дементьев рассказал, как его сын на самом деле попал в кино / Марина Мосина. – Текст : электронный // Аргументы и Факты : сайт. – 2009. – 22 окт. – URL: <https://aif.ru/culture/person/14230?ysclid=md8tp1ecdt861452362> (дата обращения: 18.07.2025).

Чай по-коми. – Текст : электронный // Эжвинская централизованная библиотечная система : сайт. – Сыктывкар, 2019. – URL: https://cbsezhva.ru/ru/kraevedenie/ob-istorii-i-traditsiyakh-respubliki-komi/chay-po-komi.php?clear_cache=Y (дата обращения: 18.07.2025).

«Приходи чай пить», или особенности коми гостеприимства / Краеведение. Княжпогостский музей. – Текст : электронный // ВКонтакте : сайт. – 2022. – 9 авг. – URL: https://vk.com/wall-105260235_7339?ysclid=md8tzvf24c92931838 (дата обращения: 18.07.2025).

Символика пищи в контексте календарной обрядности коми / Новости. Ижма. – Текст : электронный // ВКонтакте : сайт. – 2024. – 4 февр. – URL: https://vk.com/wall-56285737_122835?ysclid=md8u3fe6gz696037188 (дата обращения: 18.07.2025).

Свалова, Е. Н. Коми-Пермяцкий застольный этикет (на материале этикетных формул гостевания) / Е. Н. Свалова. – Текст : электронный // Электронный научный архив УрФУ : сайт. – URL: https://elar.urfu.ru/bitstream/10995/38415/1/et_2015_87.pdf?ysclid=md8ulcqiyе914604704 (дата обращения: 18.07.2025).

Традиции гостеприимства в Коми-Пермяцком народе / Благотворительный фонд «Деревня "СВЕТЛАЯ"». – Текст : электронный // ВКонтакте : сайт. – 2024. – 21 дек. – URL: https://vk.com/wall-17376159_9145?ysclid=md8usxnb3k604120672 (дата обращения: 18.07.2025).

54

Грунская, Н. В. Главные праздники и традиции корейского народа / Н.В. Грунская. – Текст : электронный // Азовский историко-археологический и палеонтологический музей-заповедник имени А.А. Горбенко : сайт. – 2024. – 10 июля. – URL: <https://azovmuseum.ru/news/40728.html> (дата обращения: 19.07.2025).

TheDixx. Немного о корейском этикете / TheDixx. – Текст : электронный // Пикабу : сайт. – URL: https://pikabu.ru/story/nemnogo_o_koreyskom_yetikete_4246575 (дата обращения: 19.07.2025).

Культура и жесты / Корейский язык.NIIED-КУРС/ Репетитор корейского. – Текст : электронный // ВКонтакте : сайт. – 2017. – 17 апр. – URL: https://vk.com/wall-38287218_642 (дата обращения: 19.07.2025).

Бектурова, Д. «Корейское гостеприимство во внимании к мелочам». В чем секрет корейской культуры еды / Динара Бектурова, фотографии Данияра Мусирова. – Текст : электронный // Власть : сайт. – 2020. – 11 марта. – URL: <https://vlast.kz/kz/food/37620-korejskoe-gostepriimstvo-vo-vnimanii-k-melocam.html> (дата обращения: 22.07.2025).

Китайские традиции гостеприимства: история и современное воплощение. – Текст : электронный // Cheesecake – онлайн-школа китайского языка : сайт. – 2025. – 7 марта.

– URL: <https://cheesecakeschool.ru/media/culture/kitajskie-tradicii-gostepriimstva-istoriya-i-sovremennoe-voploshenie> (дата обращения: 22.07.2025).

«Чай полон коварства, вино – уважения» – гостеприимство, унаследованное от предков / Yuanming. – Текст : электронный // Дзен Платформа : сайт. – 2023. – 18 авг. – URL: <https://dzen.ru/a/ZN8OA-IJmzLM-nBE> (дата обращения: 22.07.2025).

Чай в литературе – значение символики. – Текст : электронный // АстроМеридиан – тайны и знаки судьбы : онлайн журнал. – URL: <https://www.astromeridian.ru/magic/what-does-tea-symbolize-in-literature.html> (дата обращения: 22.07.2025).

Ты поел? Как китайцы здороваются друг с другом / Влюбляю в Китай, Японию, Корею. – Текст : электронный // Дзен Платформа : сайт. – 2021. – 22 июня. – URL: https://dzen.ru/a/YNGgsszZvByYDdZU?utm_medium=organic&utm_source=yandexsmartcamera (дата обращения: 22.07.2025).

Дети в Древнем Китае. – Изображение (неподвижное ; двухмерное ; визуальное) : электронное // kasheloff.ru : сайт. – URL: https://kasheloff.ru/photos/deti-v-drevnem-kitae/72?utm_medium=organic&utm_source=yandexsmartcamera (дата обращения: 22.07.2025).

55 [Чаепитие]. – Изображение (неподвижное ; двухмерное ; визуальное) : электронное // ВКонтакте : сайт. – 2025. – 14 янв. – URL: https://vk.com/wall-207941842_181 (дата обращения: 22.07.2025).

[Китайская семья]. – Изображение (неподвижное ; двухмерное ; визуальное) : электронное. – URL: <https://i1.wp.com/volshebnyaya-eda.ru/wp-content/uploads/2018/01/kng10.jpg> (дата обращения: 22.07.2025).

[Молдавский народ испокон веков славился своим гостеприимством] / Система денежных переводов Anelik ® Анелик. – Текст : электронный // ВКонтакте : сайт. – 2013. – 29 авг. – URL: https://vk.com/wall-256524_405 (дата обращения: 22.07.2025).

Квилинкова, Е. Гостеприимство у гагаузов как моральный долг и особая форма дипломатии / Елизавета Квилинкова. – Текст : электронный // Молдавские ведомости : сайт. – 2019. – 2 июня. – URL: <http://www.evedomosti.md/news/gostepriimstvo-u-gagauzov-kak-moralnyj-dolg-i-osobaya-forma> (дата обращения: 22.07.2025).

[Гагаузия ждет гостей]. – Изображение (неподвижное ; двухмерное ; визуальное) : электронное. – URL: <https://www.md.kp.media/online/news/6077830/> (дата обращения: 22.07.2025).

[Хадерлез 2018]. – Изображение (неподвижное ; двухмерное ; визуальное) : электронное. – URL:

https://cdn1.img.md.sputniknews.com/img/1901/44/19014417_0:0:1696:1216_1440x900_80_0_1_a555b58bf4d06293639a54834c932329.jpg.webp?source-sid=miroslav_rotari (дата обращения: 22.07.2025).

[Мордовская кухня] – Изображение (неподвижное ; двухмерное ; визуальное) : электронное. – URL: <http://мастер-повар.рф/data/images/turizm/Восток/bluda100.jpg> (дата обращения: 22.07.2025).

Особенности мордовского гостеприимства (часть 1) / «Мордовское подворье». – Текст : электронный // ВКонтакте : сайт. – 2022. – 21 февр. – URL: https://vk.com/wall-181162960_408 (дата обращения: 22.07.2025).

Особенности мордовского гостеприимства (часть 2) / «Мордовское подворье». – Текст : электронный // ВКонтакте : сайт. – 2020. – 25 мая. – URL: https://vk.com/wall-181162960_409 (дата обращения: 22.07.2025).

Как встречают гостей в мордовской деревне. – Изображение (неподвижное ; двухмерное ; визуальное) : электронное. – URL: https://avatars.dzeninfra.ru/get-zen_doc/271828/pub_66752875f8abfd00346fe959_66752bdf692bc330afb261af/scale_1200 (дата обращения: 22.07.2025).

56

[Мордовская ватрушка «Кургоня»]. – Изображение (неподвижное ; двухмерное ; визуальное) : электронное. – URL: https://mktrm.ru/afisha/461-2019?utm_medium=organic&utm_source=yandexsmartcamera (дата обращения: 22.07.2025).

[Немецкое гостеприимство]. – Изображение (неподвижное ; двухмерное ; визуальное) : электронное. – URL: https://avatars.dzeninfra.ru/get-zen_doc/271828/pub_66cfe057adb091f271a83df_66cfe057adb091f271a85f1/scale_2400 (дата обращения: 22.07.2025).

[Немецкая еда]. – Изображение (неподвижное ; двухмерное ; визуальное) : электронное. – URL: <https://gunswood.com/wp-content/uploads/2019/06/страгусто-подача-блюд.jpg> (дата обращения: 22.07.2025).

[Октоберфест]. – Изображение (неподвижное ; двухмерное ; визуальное) : электронное. – URL: https://avatars.dzeninfra.ru/get-zen_doc/1712061/pub_650609ed09c67317bf0084ef_650609fb09c67317bf008bea/scale_2400 (дата обращения: 22.07.2025).

[Традиции застолья у разных народов]. – Изображение (неподвижное ; двухмерное ; визуальное) : электронное. – URL: <https://appartement-wildkogel.at/wp->

content/uploads/2014/01/Bauernherbst-Jause_Allgemein3.jpg (дата обращения: 22.07.2025).

Столбовская, И. Обычаи и традиции гостеприимства в Германии / Ирина Столбовская. – Текст : электронный // Study.ru : сайт. – 2020. – 8 сент. – URL: <https://www.studygerman.ru/article/about-germany/obychai-i-tradicii-v-germanii> (дата обращения: 22.07.2025).

Вагенкнехт, Я. Что нужно знать, отправляясь в гости в Германии / Яна Вагенкнехт. – Текст : электронный // Deutsch Online – онлайн-журнал о немецком языке : сайт. – 2019. – 27 нояб. – URL: https://www.de-online.ru/chto_nuzhno_znat_otpravljajas_v_gosti_v_germanii (дата обращения: 22.07.2025).

Как подготовиться к походу в гости в Германии. – Текст : электронный // Языковая школа Divelang : сайт. – 2019. – 29 апр. – URL: <https://www.divelang.ru/blog/useful/kak-podgotovitsya-k-pokhodu-v-gosti-v-germanii/> (дата обращения: 22.07.2025).

Кладезь народной мудрости: пословицы и поговорки российских немцев. – Текст : электронный // RusDeutsch.ru – информационный портал о жизни российских немцев : сайт. – 2012. – 12 апр. – URL: <https://rusdeutsch.ru/Nachrichten/3556> (дата обращения: 22.07.2025).

57

Традиции якутского гостеприимства / Национальная библиотека им. А. С. Пушкина РТ. – Текст : электронный // ВКонтакте : сайт. – 2021. – 13 авг. – URL: <https://vk.com/@-86179920-tradicii-yakutskogo-gostepriimstva> (дата обращения: 23.07.2025).

Правила гостеприимства в разных регионах России / Блокнот капитана. – Текст : электронный // Дзен Платформа : сайт. – 2023. – 23 февр. – URL: https://dzen.ru/a/Y-ppq8lN5wuErO2h?utm_medium=organic&utm_source=yandexsmartcamera (дата обращения: 23.07.2025).

...Некоторая часть населения злоупотребляла обычаям старины и разоряла своих соседей частым хождением «в гости» / НАУКА из первых рук. – Текст : электронный // Дзен Платформа : сайт. – 2018. – 3 апр. – URL: https://dzen.ru/a/WsM_HiVtXPjXU09 (дата обращения: 23.07.2025).

Культура гостеприимства у якутов. – Текст : электронный // Учур : сайт. – 2023. – 11 сент. – URL: <https://uchur.ru/blogi-pro-ohotu-rybalku-turizma/kultura-gostepriimstva-u-yakutov/> (дата обращения: 23.07.2025).

Национальный эпос якутского народа. – Изображение (неподвижное ; двухмерное ; визуальное) : электронное // kasheloff.ru : сайт. – URL:

https://kasheloff.ru/photos/natsionalniyy-epos-yakutskogo-naroda/2?utm_medium=organic&utm_source=yandexsmartcamera (дата обращения: 23.07.2025).

Матвеева, В. Культура гостеприимства у якутов (традиции и современность) / Вера Матвеева. – Текст : электронный // КиберЛенинка : сайт. – URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/kultura-gostepriimstva-u-yakutov-traditsii-i-sovremennost> (дата обращения: 23.07.2025).

Ознакомительное издание

**ГОСТЕПРИИМСТВО КАК
ОТРАЖЕНИЕ ДУШИ
ЧАСТЬ II**

Составитель Калинина О. И.

59

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