

И. К. НАЗМУТДИНОВА
(Ижевск)

ОБ АРЕАЛЬНО- ГЕОГРАФИЧЕСКИХ ОСОБЕННОСТЯХ ГОСТЕВОГО ЭТИКЕТА УДМУРТОВ

Аннотация. На базе оригинальных полевых материалов, собранных в локальных группах удмуртов Удмуртской Республики, Башкортостана и Пермского края, проведен сравнительно-сопоставительный анализ отдельных традиций гостевания, связанных с семейной обрядностью народа.

Ключевые слова: гостевой этикет, стереотипные формы поведения, язык этикета.

Проблемы межэтнических взаимоотношений в современном мире не теряют своей актуальности и едва ли потеряют в среднесрочной перспективе. Пестрый этнический и конфессиональный состав населения планеты, разнообразие стилей жизни и ценностей, этики и норм морали лишь способствуют этому. В сложившейся ситуации очень важно иметь объективное научное знание о традиционной культуре окружающих народов, их обычаях и традициях, нормах поведения и общения, что способствовало бы воспитанию адекватного отношения к чужим взглядам и традициям, выработке толерантности в межэтнических коммуникациях, достижению взаимопонимания между представителями различных культур и созданию конструктивного диалога.

Этикет реализуется в общении и создает особые формы поведения, часто закодированные в традиционных обрядах, обычаях, ритуалах и церемониалах, которые отличаются друг от друга степенью знаковости (символичности) и сохранения структурного содержания.

Как известно, выделяют застольный этикет, этикет гостеприимства, семейный, деловой этикет и т. д. Мы попытаемся выявить особенности традиционного гостевого этикета удмуртов на примере некоторых обычаев и обрядов, так или иначе связанных с застольем.

Ареал исследования включает в себя ядро удмуртского этноса, сосредоточенное в Удмуртской Республике, а также так называемых «закамских» удмуртов, расселенных в Республике Башкортостан и Пермском крае. Для выявления особенностей гостевого этикета были использованы методы сравнения и сопоставления, анализ и синтез.

Достижение цели невозможно без обращения к историографии вопроса. Изучение теоретического наследия предшественников позволяет определить степень изученности проблемы. В отечественной этнографии научный интерес к изучению и описанию стереотипных форм поведения человека стал ощутимым с середины 1980-х гг. Стандарты поведения авторами тех лет изучаются с разных сторон, с использованием столь же разных методов и подходов к разрабатываемой теме — этнолингвистического (семиотического), этнопсихологического, историко-этнографического и др. Благодаря трудам известных ученых А. К. Байбурина, А. Л. Топоркова, А. А. Арутюнова и других сложилась аналитическая база по проблематике вопроса.

В сборнике статей под редакцией А. К. Байбурина [Этнические стереотипы поведения 1985] содержится глубокий теоретический анализ стандартных форм общения и описание конкретных стереотипов поведения различных народов. Другая основополагающая работа по выбранной теме — «У истоков этикета» [Байбурин, Топорков 1990]. Авторы прослеживают историю возникновения понятия «этикет», сравнивают значения слов «этика» и «этикет». Этикет анализируется на коммуникативном, семиотическом, ценностном, поведенческом, ритуальном, вербальном и невербальном уровнях. Подчеркивается одновременно и мобильность этикета, и применимость его только в определенных знаковых ситуациях. По их мнению, он может быть воспринят только на фоне *не-этикета*, или повседневности. Язык этикета предназначен для передачи вполне определенного круга значений.

В статье В. В. Морозова «Этикет реальный и этикетность искусства: русский

дипломатический церемониал» заостряется внимание на том, что наиболее точную регламентацию поведения человека получило в дипломатическом церемониале, когда главной целью дипломатов и послов являлось достижение взаимной договоренности по важным вопросам [Этнографическое изучение 1989].

Обращение к работе знаменитого французского философа, этнографа, структуралиста и социолога К. Леви-Стросса «Мифологики: происхождение застольных обычаев» способствовало пониманию того, как с помощью интерпретации различных мифов можно зафиксировать появление древнейших занятий людей — охоты и рыболовства, тысячелетиями обеспечивавших питание людей и до сих пор поставляющих продукты при застолье и приеме гостей. Автор за перипетиями мифов сумел угадать символическое значение той или иной пищи в жизни людей, проанализировал известные человечеству способы ее обработки, особенно мяса, определив при этом превалирование того или иного способа в историческом развитии [Леви-Стросс 2007].

В ряде работ исследователей этикета даны не только описания элементов, норм общения, речевого поведения у различных народов, но и методическая и теоретическая основа для нашего исследования. В одной из статей А. К. Байбурина представлен анализ этикета с социальной, моральной, содержательной точек зрения [Байбурин 1988].

Проблемы этикета удмуртского народа в региональной историко-этнографической науке еще не становились предметом специального научного внимания. Традиционный этикет обычно затрагивался в контексте работ, посвященных обычаям и обрядам, семейному быту, фольклору, системе питания и т. д.

По традиционному этикету удмуртов имеется ценный фактический материал, сосредоточенный в трудах Г. Е. Верещагина, Н. Г. Первухина, Д. Островского.

Из научного наследия первого удмуртского этнографа и писателя Г. Е. Верещагина наибольшую ценность представляют этнографические очерки «Вотяки Сосновского края» и «Вотяки

Сарапульского уезда», раскрывающие поведение представителей этноса в быту, во время застолья и в инокультурной среде. Материал изобилует описаниями гостевых приемов в различных ситуациях: при длительном гостевании приглашенных родственников, угощении особо уважаемых и редко наносящих визиты, сборе круга родственников и соседей в ознаменование совместного проведения хозяйственных работ. В статье мы еще обратимся к его материалам [Верещагин 1995, Верещагин 1996].

Большой интерес вызывает наследие Н. Г. Первухина, инспектора народных училищ, автора «Эскизов преданий и быта инородцев Глазовского уезда». В пятой части издания имеются ценные материалы, повествующие о некоторых обрядах повседневной жизни удмуртов, связанных с гостевыми приемами: рождение и крещение ребенка, женитьба сына или замужество дочери, подготовка приданого и др. [Первухин 1890]. В этнографическом описании Д. Островского «Вотяки Казанской губернии» приводится ряд сведений о проведении общедеревенских праздников, атмосфере, царящей на них, и особенностях поведения хозяев при приеме гостей [Островский 1873].

Гостевой этикет удмуртов в той или иной степени рассматривался и в исследованиях ученых-удмуртоведов XX в.: Е. Я. Трофимовой, Л. С. Христолюбовой, Т. Г. Владыкиной. Е. Я. Трофимова в научно-популярной книге «Как сложилась народная кухня удмуртов» касается этикета гостеприимства сквозь призму изучения повседневного и праздничного пищевого рациона этноса. Автор считает, что еда — это обязательный элемент народных праздников и застолья, подчеркивая тем самым ее важность в духовной жизни человека [Трофимова 1991]. Исследование Л. С. Христолюбовой «Семейные обряды удмуртов» также является научно-популярным изданием для широкого круга читателей. Автор анализирует традиционные удмуртские обряды, в том числе связанные с приемом гостей, уважаемых людей [Христолюбова 1984]. Известный фольклорист Т. Г. Владыкина в монографии «Удмуртский фольклор: проблемы жанровой эволюции и

систематики» на материале традиционной удмуртской свадьбы провела подробный анализ поэтических текстов песен и напевов, звучавших при встрече свадебного поезда, прощании молодой с родителями, подругами и т. п. [Владыкина 1997].

Эмпирическую базу исследования составили полевые материалы автора, собранные в вышеуказанных ареалах расселения удмуртов, позволившие выявить бытование того или иного обычая гостеприимства. В ходе проведенных в 2008—2009 гг. наблюдений и записей в Кезском, Дебесском, Вавожском, Завьяловском, Кизнерском р-нах Удмуртской Республики, Янаульском и Татышлинском р-нах Республики Башкортостан и Кудринском р-не Пермского края накоплен значительный объем информации по выбранной теме.

В свое время Г. Е. Верещагин отметил, что «вотяки — народ миролюбивый, спокойный; все их пирушки, сколько дней бы они ни продолжались, проходят без шума, без ссор» [Верещагин 1995, 21]. Наши респонденты добавили к достоинствам народа гостеприимство и радушие [НОА УИИЯЛ УрО РАН 2008, 25].

Г. Е. Верещагин писал, что удмурты «в праздники колют свиней, коз, овец и быков. Если заколют барана, быка или свинью, то созывают гостей из родных и знакомых, для которых варят по полпуду мяса, а те, в свою очередь, считают непрременной обязанностью отпочтевать таким же мясом досыта. В праздники стряпают также шаньги, перепечи, блины» [Верещагин 1995, 28]. Аналогичная информация получена нами в ходе полевых записей. По словам А. Л. Стрелкова, «раньше где-то на 7 ноября было принято собираться на “парсь вандон” (забой свиней. — И. Н.). К этому времени уже было достаточно холодно, земля подмерзала. На это мероприятие приглашались родственники из деревни, соседи. Днем мужчины резали свинью, иногда теленка, всё за собой прибирали: шкуру снимали в первую очередь, варили внутренности, они варились недолго, и затем можно было продегустировать свежесваренное мясо. Вечером все участвующие в этом действии с семьями собирались в доме у хозяина забитого

животного. Готовилась стряпня из мяса, либо мясо подавали в вареном виде». Как сообщил респондент, «паяльных ламп для обработки шкурки в те годы в деревне было мало, просили друг у друга, поэтому каждый ожидал своей очереди, и тем более долгожданным был этот праздник» (Зап. от Александра Леонтьевича Стрелкова, 1950 г. р., удмурта, д. Юрук, Кезский р-н)¹.

По информации уроженки Дебесского р-на, у них такой праздник устраивают только в д. Уйвай. Здесь данное мероприятие, можно сказать, переросло в настоящий обряд: «Сначала собираются мужчины из нескольких семей, как правило, ближайшие родственники. До начала забоя нужно обязательно помолиться, поблагодарить, что животное выросло до таких размеров, что его уже можно резать на мясо, а затем выпить кумышку (слабоалкогольный напиток домашнего изготовления. — И. Н.). Женщины уходят стряпать, готовить для вечера.

Далее забивают животное и приглашают бегающих поблизости детей, которые уже готовы выполнить свою “миссию” в этом обряде. Перед тем, как зайти в дом отдохнуть, свинью обливают кипятком (для последующей обработки паяльной лампой), накрывают соломой, половиком и сажают на них детей. “Пуксе, возъмалэ, а то парсьды пегъоз” (Сидите, ждите, а не то свинья убежит. — И. Н.), — шутят взрослые. Ребятя сидит минут 10—15, песенки поет, стережет, а взрослые в это время успевают чай попить. Затем окончательно разделяют тушу, женщины забирают кровь для приготовления перепечей — пресных лепешек с кровяной начинкой.

После завершения работы все расходятся по домам. Перед этим хозяева всех приглашают на ужин из свежей свинины. Обычно это 5—6 семей с детьми, но получался настоящий праздник!» (Зап. от Эльвины Аполоссовны Будиной, 1966 г. р., удмуртки, с. Дебесы, Дебесский р-н).

Такой же обычай был зафиксирован и в среде закамских удмуртов: «После октябрьских праздников, 7 ноября, мужчины собирались для забоя имеющихся в хозяйствах свиней. В основном это были

¹ Здесь и далее цитируются полевые материалы автора, хранящиеся в ее личном архиве.

родственники, соседи и близкие люди. Собравшись, мужчины забивают животное, после чего им выносятся самогон — «озверин». Каждому наливают по 100 грамм, выпивают, произнося пожелание, чтобы свинья оказалась хорошей, жирной, и только потом приступают к разделке туши. После окончания работы мужчинам ждет хорошее угощение. К вечеру свежее мясо варят для приглашенных гостей. Обязательным атрибутом *сһль сиёна* (поедания мяса. — И. Н.) являются колбаски, начиненные кровью и картошкой (Зап. от Зарифы Имоковны Суфияровой, 1933 г. р., удмуртки, д. Барабановка, Янаульский р-н).

За столом было принято вести себя чрезвычайно скромно. Хозяйка же усиленно уговаривали гостей есть и пить: «*Сиелэ-юэлэ*» (Ешьте-пейте). Показывая им пример, сначала отпивали сами. После первой просьбы никто не выпивал рюмку и не приступал к еде — ждали многократных предложений и упрасиваний. Подтверждением тому служат материалы Д. Островского: «<...> вскоре после нашего прихода хозяйка подошла к нам со стаканом кумышки. По обычаю отпила сперва сама, а потом уже предложила нам; немного спустя последовало второе приглашение выпить кумышки» [Островский 1873, 32].

У закамских удмуртов в этом случае употребляется глагол «кусяськыны» (уговаривать пить). «*Вина кусямез (д)яратэ*» (Вино любит, когда уговаривают), — говорят в народе. В процедуру угощения, особенно спиртными напитками, вносились игровые моменты. Например, хозяин мог взять ухват и стоять с ним над гостем, пока тот не опустошит содержимое бокала. Иногда вместо бокала спиртное наливали в яичную скорлупу, в емкость из кожиры огурца и т. д.

За стол, как правило, первыми садились мужчины. Они занимали почетные места — *ткр шор* (почетное место за столом, находящееся в переднем (красном) углу избы — И. Н.). Женщины усаживались на оставшихся свободных местах. «*Со изьы нулэ*» (Он шапку носит), — объяснил информант А. Л. Стрелков из д. Юрук Кезского р-на УР привилегию мужчин. Возможно, это признание физической силы мужчины и дань уважения за проделанную им работу.

Обряд «*сһль сиён*» продолжает бытовать среди рассматриваемых групп удмуртов. Его основу составляет угощение родственников или соседей мясом забитого животного. Предполагаем, что прообразом описанного обряда явилась очень древняя жертвенная трапеза — совместный праздничный пир сородичей, соплеменников, устраиваемый по случаю жертвоприношения. Сотрапезники составляли одну общину, основанную на принципах доверия и взаимовыручки. В современной жизни это, скорее, показатель единения родственных уз и дружеских связей, способствующих поддержанию контактов, проявлению доверия и взаимовыручки между близкими людьми.

Следующий обряд, устраиваемый по случаю приема родственников и гостей и распространенный среди рассматриваемых групп удмуртов, называется *бекче поттон* (вынос бочки).

По воспоминаниям одной из наших собеседниц Г. С. Зайцевой из д. Новая Бия Вавожского р-на УР, родственниками из п. Игра специально для них с мужем как для особо уважаемых и долгожданных гостей был проведен этот обряд: «*Мы приехали в деревню к моим родственникам. Нам сразу обещали, что устроят вынос бочки по случаю нашего приезда. Хозяйка-пчеловоды, насколько я могла почувствовать, очень симпатизировали мне и относились особенно трепетно. Я призадумалась, какую же бочку хотят вынести. Смотрю, катят бочку с медом. Сказали, что выносят ее ради нас, по случаю нашего приезда: “Тһ бертыны быгатэмды понна, тһ понна бекче поттһськом”* (Выносим для вас бочку с медом, что смогли к нам приехать и посетить нас). *После этого нам спели песню “Корка но лутһ...”* (“И дом отстроил...”), *сплясали, высказали пожелания счастья и здоровья. Движения сопровождалась песней. Потом у мужа спросили: “Лутыны вормод-а?”* (Сможешь поднять?) *А как поднять такую тяжесть? И все же нам удалось поднять ее на несколько сантиметров, что было встречено с восторгом и радостью: “Сябась, сябась, лутыны вормо!”* (выкрик «сябась» — выражение радости по поводу присутствия гостей, пожелание достатка и благополучия; *лутыны вормо* — могут

поднять. — И. Н.). Далее последовали угощение спиртными напитками и одаривание. По традиции мужчине преподнесли полотенце, женщине — платок. На стол поставили мед: каждый пришедший должен был попробовать его, угоститься. Затем бочку унесли, а мед подарили нам (Зап. от Галины Семеновны Зайцевой, 1933 г. р., удмуртки, д. Новая Бия, Вавожский р-н).

Схожий обряд проводился и во время удмуртской свадьбы. Как пишет Л. С. Христолюбова, в традиционной свадьбе проходят 2 пира: в домах жениха и невесты. Когда поезжане от невесты посещают родственников жениха, в каждом доме требуют *пурысьтам бекче* (запасневелый бочонок). Это означало, что хозяин дома должен вынести бочонок кумышки или кадку меда. При выносе кричали: «*Берекет, берекет!*» (пожелание благополучия, достатка). Присутствующие лишь отведывали содержимое, бочонок оставался полным. Обряд символизировал достаток [Христолюбова 1984].

Аналогичное развитие получил свадебный сценарий и среди удмуртов татышлинского р-на РБ: «Традиционная свадьба у нас проходит в 2 дня: сначала в доме невесты, затем в доме жениха. Сначала мы, родственники жениха, угощаем родственников невесты салам-вина (вином-гостинцем. — И. Н.), а далее следует угощение бекче поттон. Вместо бочки выносят десятилитровое ведро самогона. Им принято угощать родственников невесты, дарящих подарки молодым в первый день. То же самое происходит на второй день, но с изменением ролей. Родственники невесты приносят с собой салам-вина, а бочку выносят родные жениха» (Зап. от Миляуши Фаритовны Булатовой, 1982 г. р., удмуртки, д. Нижнебалтачево, Татышлинский р-н). В свадьбах закамских удмуртов проводится также обряд *сӧласькон* (оказание почестей с дарением), когда свааты дарят друг другу подарки в виде платков, полотенец и других вещей. *Сӧласькон* и обмен подарками характерен для всех рассматриваемых групп удмуртов.

Одноименный обряд «*бекче поттон*» проводился и во время обычая «*пукись ныл*» (букв. сидящая девушка).

Суть обычая заключается в том, что родственники приглашали к себе девушек на выданье для выполнения каких-либо работ, оказания помощи по хозяйству. Девушек угощали, дарили подарки, а позже по случаю отъезда «пукись ныл» выносили бочку. В данном случае под бочкой имеется в виду самогон, которым девушка должна была угостить пришедших ее проводить. Провожающие, в свою очередь, были просто обязаны угоститься преподнесенным самогоном и положить в стакан со спиртным копеечку, а кому не жалко — вручить бумажные банкноты. Родственники, приглашавшие девушек, дарили им платки, отрезки ткани для шитья одежды (Зап. от Нины Максимовны Ефремовой, 1957 г. р., удмуртки, д. Новая Бия, Вавожский р-н).

Данное описание указывает на то, что это отголоски обычая, существовавшего в традиционном удмуртском обществе, когда родственниками собиралось несколько девушек для выполнения определенного вида работ: прядения, тканья, шитья и т. д. Со временем обычай приобрел знаковый характер, акцентирующий внимание на добрых родственных взаимоотношениях. Другая функциональная нагрузка обряда — расширение коммуникативных связей молодежи с перспективой создания брачных союзов, поскольку в большинстве случаев в гости приглашались девушки на выданье.

Обряд «вынос бочки» имеет двойное смысловое наполнение. С одной стороны, это символ особого уважения, почтения, признания, дружеского и родственного благорасположения к гостям, с другой — демонстрация достатка и материального благополучия. Наполненный бочонок, ведро либо какая-то другая тара — это своего рода символ «неиссякаемой чаши» и пожелания полной жизни во всех смысловых значениях.

В молодежной среде существовал свой обычай — *ныл брага* (девичья брага или вино), суть которого заключалась в приглашении молодежью одной деревни своих ровесников из других селений. По этому случаю девушки готовили напитки, выпечку (шаньги, перепечи) (Зап. от Александра

Леонтьевича Стрелкова, 1950 г. р., удмурта, и Надежды Степановны Стрелковой, 1949 г. р., удмуртки, д. Юрук, Кезский р-н).

По устоявшейся традиции через некоторое время гостившие приглашали к себе принимавшую сторону. Были и случаи умыкания невест — *куккон*, что иногда заканчивалось официальной регистрацией брака. Так встречи и общение способствовали консолидации молодежи, сохранению добрососедства.

Другая форма гостевого приема — *ќтчаськыса ветлон* (гостевание по приглашению, название бытует в среде закамских удмуртов) или *коркась корка ветлон* (букв. хождение из дома в дом, распространено у удмуртов республики): «В праздники или на следующий день после какого-либо торжества, днем, женщина лет 45—50 или пенсионного возраста приглашала своих ровесниц, подруг, родственниц, их мужей на чаепитие. Предлагались закуска, суп, чай и спиртные напитки. После угощения в первом доме веселая компания следовала к другому, где к тому времени их уже ждал накрытый стол: хозяйка заранее покидала компанию для его приготовления. Так гостевание продолжалось до тех пор, пока не будут обойдены дома участвующих» (Зап. от Зарифы Имоковны Суфияровой, 1933 г. р., удмуртки, д. Барабановка, Янаульский р-н). Веселье могло продолжаться до позднего вечера. При наличии музыканта участники с удовольствием устраивали веселые пляски. Еще в 1970—1980-е гг. гостевание по домам практиковалось на удмуртских свадьбах.

Рассмотренная традиция являлась не только формой совместного отдыха — она способствовала расширению межличностных контактов, сплавивая круг родственников и соседей, односельчан и приезжих из других поселений.

Формой гостевого приема, связанного с совместными трапезами родственников, соседей, был обычай *ќќжы сиён* (угощение молозивом) — излюбленный праздник детворы. Появление теленка всегда было радостным событием в удмуртской семье. Это означало и скорое появление вкуснейших молочных продуктов. Молозиво при медлен-

ной варке на слабом огне приобретало вид творога, по консистенции — более вязкого, именно этот продукт и называется *ќќжы*. По специальному рецепту делали *люк ќќжы* (кубики молозива в молоке). Другое важное блюдо — *табань* (лепешки из кислого теста, напоминающие блины). Их обычно подавали в горячем виде, намазав маслом. Рядом обычно ставилась пиала с молоком, куда можно было макать блины. Вязкая подлива из *ќќжы* к лепешкам или блинам называлась *зырет*, так же называли кусочек блина с намазанной подливой.

Угощение часто содержало забавные моменты: «Следили, у кого в руках *зырет*. Улавливали момент, когда гость кусает его и... шлепали по руке — *ќќжы* размазывался по лицу, поэтому всегда нужно было быть начеку» (Зап. от Зарифы Имоковны Суфияровой, 1933 г. р., удмуртки, д. Барабановка, Янаульский р-н). Получая удовольствие от еды, за столом было принято высказывать пожелания здоровья скоту, дальнейшего его приплода, корове — чтобы молока больше давала, а теленок рос крепким. Поэтому полагаем, что угощение проводилось не только с целью родственного благорасположения, но и сохранения достатка и изобилия в хозяйстве.

Другая забава для присутствующих — «<...>ложкой, измазанной сажеей, пытались ударить по лбам присутствующих, приговаривая при этом: “Ош(мес) леказ!”, т. е. “бычок (или телочка) забодал(а)!”» (зап. от Зарифы Имоковны Суфияровой, 1933 г. р., удмуртки, д. Барабановка, Янаульский р-н).

В настоящее время угощение *ќќжы* проводится в узком кругу близких родственников, в первую очередь детей и внуков. Отрадно отметить, что состав блюд этого чрезвычайно интересного праздника остался прежним.

Дегустацию меда нового сбора удмурты также сопровождают интереснейшим и уникальным в своем роде ритуалом: пчеловод-пасечник угощает дарами своего хозяйства гостей, соседей, случайных прохожих, детей. Так, по этикетным представлениям удмуртов Кезского р-на, меда нового урожая обязательно должны попробовать сосе-

ди. Для этого хозяева-пчеловоды дарят им пол-литровую банку с медом со словами: «*Я, оскалтэ вьль чечы*» (Попробуйте новый мед). Дегустация происходит сразу. Каждый угостившийся говорит: «*Нош мед удалтоз чечыды!*» (Пусть у вас снова будет хороший урожай!), как того требует общепринятый этикет (Зап. от Лидии Павловны Игнатъевой, 1933 г. р., удмуртки, д. Удмурт Зязьгор, Кезский р-н). Угощение медом у северных удмуртов демонстрирует доверительные взаимоотношения между соседями. Оно бытует и сегодня, хотя не является в полном смысле этого слова гостевой формой взаимодействия.

Удмурты Завьяловского р-на УР угощали медом нового сбора соседей, деревенских детей, ближайших родственников. По словам М. И. Мустаевой, все они специально приглашались в дом, чтобы попробовать свежий пчелиный продукт. Каждый, кто пробовал, произносил пожелание: «*Чечыды нош мед удалтоз!*» (зап. от Музы Игнатъевны Мустаевой, 1937 г. р., удмуртки, д. Якшур, Завьяловский р-н). Поскольку соседство предполагает интенсивные контакты, данный обычай символизировал желание сохранить добрососедские взаимоотношения.

Пчеловоды Куединского р-на Пермского края после первой выкачки меда на улице перед домом устраивают стол и лавочки, выносят чашу с медом, хлеб, иногда блинчики. Угощают всех — и взрослых, и маленьких. К соседям заходят с отдельным приглашением, это почетная обязанность детей. Те, кто пробует, желают: «*Кабатэ чечыды нош мед далтоз!*» (И на следующий год пусть будет хороший сбор!). Кто в текущем году в первый раз пробует мед, произносит: «*Занлагач!*» (значение слова неизвестно, употребляется как пожелание такого же достатка. — *И. Н.*) (зап. от Рании Менликаевой, 1949 г. р., удмуртки, д. Кирга, Куединский р-н).

Отрадно отметить, что дегустация меда нового сбора у рассматриваемой группы удмуртов сохранилась почти в неизменном виде. Каждый год свежесытый мед пробуют все соседи, а вечерние посиделки, устраиваемые прямо на улице, объединяют односельчан,

укрепляют добрососедские взаимоотношения. Для подрастающего поколения они служат образцом и ярким примером того, как нужно строить отношения с соседями и односельчанами.

Резюмируя проанализированное, отметим следующее.

Застолье, угощение гостя — это выражение особого отношения к человеку, своего рода подарок ему. В семейном этикете удмуртов угощение играет важнейшую роль, символизируя достаток и благополучие. Его функциональная нагрузка в данном контексте заключается в том, чтобы порадовать гостя, доставить ему удовольствие.

Преобладающая часть обрядов, связанных с гостеприимством, выполняет функцию приумножения имеющихся благ. Удмурты до сих пор считают, что, сколько уйдет на угощение, столько же вернется, а то и больше. Гости, в свою очередь, выражают благодарность в виде пожеланий достатка и благополучия, прибавления урожая, увеличения численности домашнего скота и т. д.

Бытующее среди рассмотренных групп удмуртов одаривание подарками близких и далеких родственников также показывает благие намерения, признание, прием человека в круг родственников, поскольку, как мы предполагаем, подаренная одежда (часть платок и полотенце) — это обозначение связи частей с одним целым — родственным коллективом. В свадебном цикле обрядов вещи призваны закрепить только что установившиеся отношения свойства между сторонами.

Одаривание соседей — стремление сохранить интенсивность контактов, выделить именно их из всего деревенского сообщества и подчеркнуть доброжелательность по отношению к ним.

Гостинцы (саламы) предназначались также тем родственникам, кто не сумел приехать. Оказание такого внимания — символ признания родственных связей и желания угостить, доставить удовольствие близким людям.

Характерное для указанных групп удмуртов гостевание по домам — символ единения, укрепления родственных и соседских связей, установления контактов и расширения круга общения.

Литература

Арутюнов С. А. — *Арутюнов С. А.* Обычай, ритуал, традиции // Советская этнография. 1981. № 2. С. 97—99.

Байбурин 1988 — *Байбурин А. К.* Об этнографическом изучении этикета // Этикет у народов Передней Азии. М., 1988. С. 12—37.

Байбурин, Топорков 1990 — *Байбурин А. К., Топорков А. Л.* У истоков этикета. Этнографические очерки. Л., 1990.

Верещагин 1995 — *Верещагин Г. Е.* Собрание сочинений: в 6 т. Т. 1: Вотяки Сосновского края / отв. за выпуск Никитина Г. А. Ижевск, 1995.

Верещагин 1996 — *Верещагин Г. Е.* Собрание сочинений: в 6 т. Т. 2: Вотяки Сарапульского уезда Вятской губернии / отв. за выпуск Христолюбова Л. С. Ижевск, 1996.

Владыкина 1997 — *Владыкина Т. Г.* Удмуртский фольклор: проблемы жанровой эволюции и систематики. Ижевск, 1997.

Леви-Стросс К. — *Леви-Стросс К.* Мифологии: происхождение застольных обычаев. М., 2007. (Bibliotheca Indiana).

Островский 1873 — *Островский Д.* Вотяки Казанской губернии. Казань, 1873.

Первухин 1890 — *Первухин Н. Г.* Эскизы преданий и быта инородцев Глазовского уезда. Эскиз V. Следы языческой древности в северных обрядах обыденной жизни вотяков от колыбели до могилы. Вятка, 1890.

Трофимова 1991 — *Трофимова Е. Я.* Как сложилась народная кухня удмуртов. Блюда удмуртской кухни. Ижевск, 1991.

Христолюбова 1984 — *Христолюбова Л. С.* Семейные обряды удмуртов (традиции и процессы обновления). Ижевск, 1984.

Этнические стереотипы поведения 1985 — Этнические стереотипы поведения / под ред. А. К. Байбурина. Л., 1985.

Этнографическое изучение 1989 — Этнографическое изучение знаковых средств культуры. Л., 1989.

Сокращения

НОА УИИЯЛ УрО РАН 2008 — Научно-отраслевой архив Удмуртского института истории, языка и литературы Уральского отделения РАН. Оп. 2-Н. Д. 1535. 141 л.

УР — Удмуртская Республика.

РБ — Республика Башкортостан.

Summary. *The author has done comparative analysis of the receiving guests traditions which are bound up with family rite. It is done on the basis of original materials collected by the author in local groups of the Udmurt Republic, Bashkortostan and the Perm region.*

Key words: *guest etiquette, stereotype forms of behavior, etiquette language.*

И. В. ПЧЕЛОВОДОВА
(Ижевск)

ХОРДОФОНЫ В СИСТЕМЕ ТРАДИЦИОННОЙ КУЛЬТУРЫ УДМУРТОВ

Аннотация. *В статье рассматриваются хордофоны, редко упоминаемые в удмуртском этноинструментоведении. На примере струнно-смычковых и струнно-щипковых музыкальных инструментов, зафиксированных в опубликованных источниках XIX—XX вв. и полевых материалах XX—XXI вв., выявляется архаичный пласт инструментальной культуры удмуртов. Сравнительный анализ приемов игры и названий частей инструментов позволяет по-новому взглянуть на генезис музыкальных инструментов и их место в удмуртской и мировой традиционной культуре.*

Ключевые слова: *хордофоны, струнно-смычковые, струнно-щипковые, музыкальный лук, скрипка, приемы игры.*

Хордофоны в удмуртской традиционной культуре представлены двумя группами: струнно-смычковой и струнно-щипковой. К первой относятся музыкальный лук, трехструнный инструмент и двухструнный типа русского гудка. Вторую группу составляют «ротовой» музыкальный лук, шлемовидные гусли и балалайка. Целью данной статьи является рассмотрение инструментов, редко упоминаемых в удмуртском этноинструментоведении.

В книге одного из первых удмуртских исследователей Г. Е. Верещагина встречаются сведения о существовании среди удмуртов Сосновского края (совр. Шарканский р-н Удмуртской Республики) детской игрушки в виде лука под названием *лукыч* [Верещагин 1886, 189]. Он представлял собой деревянный ствол в виде желобка, в основании которого просверливалось отверстие для продевания лукообразного прутика из вяза или вереска¹. К обоим концам

¹ Вереском на территории Удмуртской Республики называют можжевельник (устное сообщение канд. биол. наук Н. Ю. Сунцовой).