

Удмуртский гость лучше англичанина

Сходить в гости по-удмуртски – это значит принять участие в многочасовом музыкальном спектакле. И хозяйева, и гости поют песни, разыгрывают и развлекают друг друга.

У каждого рода в былые времена были свои особые мелодии, знать которые считали нужным все поколения семьи. Бедолагу, обделенного слухом и голосом, жалостливо называли «налево поющий». Ох, и несладко, похоже, приходилось такому безголосому товарищу. Ведь, чтобы сходить в гости, по традиционным удмуртским канонам, необходимы были и певческий, и актерский таланты.



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

открытые пирожки из ржано-пшеничного теста с начинкой из омлетной массы и добавлением мяса, рыбы, грибов, овощей и трав. В особо торжественных случаях, например на свадьбе, гостей приглашать в дом будут караваем с медом или маслом – чтоб все шло как по маслу. Удмурты испокон веков занимались бортничеством, а потом уже и пчеловодством. И встречать медом всегда считалось проявлением высшей степени гостеприимства.

Кстати, каждому удмурту отведено три свадебных церемонии. Первый такой праздник напоминает крестины. Нуны сюан в понимании удмуртов – это обручение ребенка с белым светом. Переход из чрева матери в этот мир отмечается после 40 дней жизни. Вторая свадьба – это вступление в брак. А третья – поминки. В первых двух случаях свадебным гостям положено вести себя смело и громко, петь энергично с притопами и постукиванием палкой.

В доме за праздничный стол садятся только гости. Хозяйева за ними ухаживают, развлекают. Из уважения даже бабушки поют стоя, чтоб пришедшим елось веселее. Праздничная удмуртская трапеза это: пироги с калиной, кулебяки, шаньги, пресные лепешечки с картофельным пюре – костыбеи, блины с кашей и мясом утки – жуко мильым поран, кислые лепешки наподобие оладьев – табани. Последние вообще-то считаются обыденным семейным блюдом. Однако проверено: с любого праздничного стола они исчезают первыми. Кроме того, гостям будут предложены квашения, соленья и еще обязательны яйца, сваренные вкрутую и разрезанные пополам и поданные в топленом масле.

Это излюбленное удмуртами блюдо выставляют на большой тарелке. Праздничное настроение поддерживают и горячительными напитками. Знаменитая удмуртская кумышка – это слабая, до 20 градусов, самогонка. Есть напитки и

покрепче. А из безалкогольных самый любимый – толченая калина с сахаром, разведенная водой. Ягоду эту удмурты заготавливают осенью ведрами и бочками и хранят ее до самой весны.



Команду пить дает хозяйка дома. Она наливает себе маленькую рюмочку, выпивает и в подтверждение того, что ни капли не осталось, переворачивает пустую посуду над своей головой. И все должны так же выпить до дна – уважить. «Общий градус» постоянно поддерживается. Женщинам, правда, положено жеманничать – вроде как неприлично ни наливать, ни пить самим без понукания. К слову, вокруг спиртного разыгрывается целый перфоманс. За большим столом гостям, до которых нельзя дотянуться рукой, наполненную рюмку протягивают на лопатке. Слабо пьющего могут ухватом за шею припереть к стене и влить спиртное в рот. Спасает то, что рюмки маленькие, да и пить до дна за удмуртским столом после каждого тоста необязательно. Сытые хмельные гости должны отблагодарить хозяев достойной песней, а те наконец-таки могут присесть.

Праздник растягивается на весь день. И то, как мы заезжаем теперь к друзьям в гости на пару часиков, удмуртскую семью могло бы обидеть. Лучше совсем не приезжать, чем ненадолго, полагает этот певучий и гостеприимный народ.



Ну и, конечно, в гости не стоит ехать с пустыми руками. подарком могут быть рубашки, сережки, бусы и платки. Павлопосадский платок – большой и с кистями – удмурточке вполне придется по вкусу. Главное, чтобы он был ярким.

- У нас, удмуртов, допускается сочетание, казалось бы, несочетаемых цветов, - признает этнопевица Надежда Уткина. – Но стоит присмотреться, и понимаешь, что во всем этом есть гармония. По удмуртским представлениям женщина красива, если она напоминает цветущий луг. Яркие расцветки и глазу, и сердцу приятны! обвинить удмуртов в безвкусице нельзя. В цветах, в орнаментах, в текстуре мы берем не нахрапом, а искренностью!

Остался последний немаловажный нюанс – нужно достойно уйти из удмуртских гостей. Тут главное – не спешить. Ведь чем отличается удмурт от англичанина? Англичанин уходит не прощаясь, а удмурт прощается, но не уходит. Расставаясь с хозяевами дома, гостям положено долго петь: «Да как мы будем без вас?! Не расстанемся мы с вами до тех пор, пока камень со дна ручья не всплывет. Пока лист, с дерева упавший, не утонет. Пока гусак яйцо не снесет. Пока бык не отелится».

Источник: Стребнева Н. Удмуртский гость лучше англичанина / Н. Стребнева // Национальный акцент : работы победителей Всероссийского конкурса «Смиротворец – 2009» / сост. и ред. П. Егоршев, Н. Стребнева. – М., 2010. – С. 76-77.