

Ланцева Анна Михайловна

Автономная некоммерческая организация гимназия «Эллада»

г. Москва, ул. Кошкина, д.6

**МАСТЕР-КЛАСС ПО ОСНОВАМ СВЕТСКОЙ ЭТИКИ В РАМКАХ  
КОНФЕРЕНЦИИ «АКТУАЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ПРЕПОДАВАНИЯ  
ОРКСЭ»**

Не скоро ели предки наши,  
Не скоро двигались кругом  
Ковши, серебряные чаши  
С кипящим пивом и вином.  
Они веселье в сердце лили,  
Шипела пена по краям,  
Их важно чашники носили  
И низко кланялись гостям.

*А.С. Пушкин из поэмы «Руслан и Людмила».*

**Цели:**

- воспитывать культуру застольного этикета и общения с людьми,
- знакомить с историей столового этикета в Древней Руси,
- определять понятия обычай, обряд, царь, боярин, ключник, стольник, дворецкий;
- дать учащимся представления о домашнем быте русских царей и цариц;
- углублять знания по истории России.

**Задачи:**

- необходимость уважительного отношения к обычаям и обрядам наших далеких предков
- приобщение к многовековым традициям русского питания
- обогащение нравственного опыта учащихся;
- формирование навыков культуры поведения;

- создание условий для формирования нравственно-этических установок;
- формирование индивидуального этикета;
- осознанный выбор взаимодействия в системе “человек-общество”.

**Методы, используемые на данном уроке:** коммуникативный (объяснение, рассуждение), объяснительно-иллюстративный, игровой (виртуальная экскурсия), поисковой, исследовательский.

**Оборудование урока:** компьютер, проектор, экран; наглядные пособия (ложки, посуда), открытки и фотографии «Московский Кремль», «Древние палаты Московского Кремля» (Грановитая палата, Золотая палата).

Продолжительность урока: 40 мин.

### **Вступительная часть**

Этикет (в переводе с фр. *étiquette* — этикетка, надпись) — это совокупность правил, касающихся внешнего проявления отношения к людям: поведение в общественных местах, формы обращения и приветствий, манеры и одежды. **Столовый этикет** – правила поведения за столом.

**Царский столовый этикет** – правила поведения за столом во время царских пиршеств средневековой Руси.

По меткому выражению И. Е. Забелина «Стол, обед, пир были едва ли не единственным или, по крайней мере, самым наглядным выражением нашей допетровской жизни». Какой русский хозяин не мечтал "закатить пир на весь мир"? О царских пирах наиболее дают представление русские народные сказки, былины, песни. Песни про богатырей, разнообразные былины очень часто начинаются описанием пира (былины про Алешу Поповича, про Садко, Калину-царя; на пиру часто совершаются богатырские подвиги. На экране представлены иллюстрации из известных русских басен.

**Учитель:** скажите, в каких сказках, былинах встречаются описания царских пиров.

Ученики перечисляют известные им сказки и былины.

На экране представлены иллюстрации из «Сказки о царе Салтане» А.С. Пушкина.

### Основная часть урока.

**Учитель:** в царском дворце пировали по случаю больших христианских праздников – Пасхи, Рождества Христова, Троицы, Николина дня, Масленицы, в дни семейных торжеств – свадеб, крестин, именин. Богатые столы "давались" по случаю венчания на царство, избрания патриарха, приема иностранных послов. На обеды в царский дворец приглашали патриарха и высшее духовенство, бояр, окольных, думных дворян и прочих высших государственных чиновников, знать, иностранных дипломатов. Мужчины и женщины пировали порознь.

Царские пиры чаще всего проходили в Грановитой палате Кремля – самом большом и нарядном зале дворца. Во время посольских обедов в середине палаты у четырехгранного столба ставили поставец с полками в виде ступенек для золотой и серебряной посуды – так иностранцам демонстрировали несметные богатства русского царя. В сенях, выполнявших роль буфетной, находились поставцы для напитков, хлеба, различных кушаний. Грановитая, Золотая, Столовая палаты сохраняли устройство избы с ее меблировкой и лавками. В центре ставился большой стол, а к нему кривой стол.

**Учитель:** как вы думаете, какое функцию в столовом этикете занимал передний угол?

**Ученик:** поскольку все средневековое сознание было теоцентричным, домовладелец садился в передний угол, под иконы, от него, по старшинству размещались на лавках остальные родичи и члены семьи.

Из Василия Белова (о русской деревне):

Каждое утро на протяжении многих веков возникает в печи огонь, чтобы греть, кормить, утешать и лечить человека. С этим огнем связана вся жизнь. Родной дом существует, пока тепел очаг, это тепло равносильно душевному. И если есть в мире слияние незримого и физически ощутимого, то пример

родного очага идеальный для такого слияния. С началом христианства очаг в русском жилище, по-видимому, отдал часть своих "прав и обязанностей" переднему правому углу с лампадой и православными иконами. Божница в углу над семейным столом, на котором всегда лежали обыденные хлеб-соль, становится духовным средоточием крестьянской избы, как зимней, так и летней. Однако правый передний угол совсем не противостоял очагу, они просто дополняли друг друга.

**Учитель:** Царь пирует за отдельным столом, окованным серебром и покрытым золотым бархатом. Стол стоял на возвышении в углу пиршественной залы. Иногда вместе с царем обедал царевич, наследник престола, или глава церкви – патриарх. Когда столы были накрыты, царь чинно, в сопровождении свиты входил в палату и занимал свое место. Вслед за ним рассаживались бояре, дворяне, духовенство, иностранные гости. Самое почетное место за столом также отводилось тому, кто сидел рядом с солонкой. В те времена соль стоила дорого и была не у каждого. Кто далеко от солонки сидел, тот уходил «не солоно хлебавши». Сегодня в Оружейной палате можно увидеть солонку, привезенную английским послом Карлейлем. из Англии.

**Учитель:** как вы думаете, нужны ли были слуги во время пиршественного церемониала?

**Ученик:** да.

**Учитель:** Распоряжался царской трапезой важный придворный чин – дворецкий. Под его началом находилось 200-300 стольников, кравчих, чашников, прислуживавших за столом. Одетые в парчовое платье, черные лисьи шапки и золотые цепи на груди, они несколько раз за время обеда меняли свои наряды. В начале застолья столовые чины, предводительствуемые дворецким, входили в палату, низко кланялись царю, а затем возвращались в сени за блюдами. Как вы думаете, что мог делать дворецкий, стольник, кравчий, чашник?

**Ученик:** помогал на пиру, название происходит от слова дворец, т.е. глава управления царским дворцом.

**Ученик:** стольник мог прислуживать за царским столом.

**Ученик:** чашник от слова чаша, ведал медоварением, в его ведении находились винные погреба.

**Учитель:** Каждое блюдо, прежде чем попасть на государев стол, проходило тщательную проверку. Первым отвеживал на кухне каждое приготовленное кушанье повар в присутствии дворецкого, затем пробу снимали слуги, носившие яства из кухни в сени-буфетную, и, наконец, кравчие, подававшие кушанья царю. Такой же многоступенчатой "экспертизе" подвергались и напитки. Может быть, подобные меры предосторожности были абсолютно лишними и совершенно ненужными? Чтобы ответить на этот вопрос нужно вспомнить использовали ли отравление как средство борьбы за власть в средние века?

**Ученик:** Отравляли в средние века достаточно часто. Есть подозрение, что Бориса Годунова отравили во время обеда.

**Учитель:** как вы думаете, без каких продуктов нельзя было обойтись на трапезе?

**Ученик:** хлеб и соль

**Учитель:** какие пословицы, связанные с хлебом и солью вы знаете?

**Ученик:** «Хлеб всему голова», «Без соли и хлеб не естся», «Без хлеба не обед», «Голодной куме хлеб на уме. Люди за хлеб, так и я не слеп».

**Учитель:** как вы объясните следующие пословицы: «Пот на спине - так и хлеб на столе», «Не гляди в небо - там нет хлеба, а к земле ниже - к хлебу ближе», «Рано вставать - много хлеба добывать, а долго спать - долг наспать».

Ученики пытаются объяснить смысл этих пословиц.

**Из Василия Белова (о русской деревне):**

Каждое утро на протяжении многих веков возникает в печи огонь, чтобы греть, кормить, утешать и лечить человека. С этим огнем связана вся жизнь. Родной дом существует, пока тепел очаг, это тепло равносильно душевному. И если есть в мире слияние незримого и физически осязаемого, то пример родного очага идеальный для такого слияния. С началом христианства очаг в русском жилище, по-видимому, отдал часть своих "прав и обязанностей" переднему правому углу с лампадой и православными иконами. Божница в углу над семейным столом, на котором всегда лежали обыденные хлеб-соль, становится духовным средоточием крестьянской избы, как зимней, так и летней. Однако правый передний угол совсем не противостоял очагу, они просто дополняли друг друга.

В одной притче мужик, умирая, давал малолетнему сыну наказ: "Ешь хлеб с медом, первый не здоровайся". Только трудолюбивые сыновья узнавали настоящий вкус хлеба (как с медом), а тот, кто работает в поле, например косец, лишь кивком отвечал на приветствия мимо идущих. Вот и выходило, что любители сна здоровались всегда первыми...

**Учитель:** объясните смысл данной притчи

**Ученики** пытаются объяснить смысл этой притчи.

**Учитель:** сборник правил и советов допетровской Руси по всем направлениям жизни человека и семьи, включая хозяйственные вопросы, считался «Домострой». По сути его можно назвать первой кулинарной книгой на Руси, где автор приводит список современных ему блюд и напитков. Он был создан в XVI в. протопопом Благовещенского собора Московского Кремля, Сильвестром. Подумайте о смысле и значении этого названия.

**Ученик:** домострой – строительство дома, устройство домашнего очага;

**Учитель:** Порядок подачи блюд на пирах в XVI-XVII вв. был примерно таков: сначала на стол ставили холодные закуски и жареное мясо и рыбу, затем горячие похлебки. Первым блюдом по традиции был жареный лебедь. Целиком

приготовленную птицу на золотом подносе вносили в зал и демонстрировали гостям. В обычае русской средневековой кухни было принято целиком запекать на вертеле животное или дичь. Затем лебедя уносили, резали на куски, раскладывали по блюдам и подавали гостям под винным соусом с шафраном. Царские гости могли отведать за один вечер 150–200 блюд. Английский посол Карлейль свидетельствует, что на одном из обедов у Алексея Михайловича было подано 500 блюд, причем ни одного мясного, так как дело происходило в постный день.

Кстати, меню во многом зависело от того, в какой день – постный или скоромный – проходил обед. Больше половины дней в году церковь запрещала есть мясо.

Учитель: В какие дни христиане не едят мясо? Что может заменить мясо?

Ученики называют 4 поста и постные дни среда и пятница. Мясо может заменить рыба, овощи, фрукты.

Учитель: В Древней Руси мясо заменяла разнообразно приготовленная рыба. В XVI в. было известно, по меньшей мере, 35 видов промысловой рыбы. Везли ее в Москву со всех концов России: белугу, осетров, белорыбицу – с Волги, лосося и семгу – с Белого моря, сельдь – из-под Переславля-Залесского. В царских прудах Подмосковья разводили карасей, окуней, щук, лещей, судаков. Огромная рыбина, приготовленная целиком, особенно ценилась гостями и считалась украшением стола, но самым популярным горячим рыбным блюдом все же была уха. Различалась уха черная, белая и голая. Первую сдабривали гвоздикой, вторую – перцем, а третью готовили вовсе без пряностей. Уху обычно ели с рыбными пирогами. "Домострой" рекомендовал для приготовления следующие виды ухи: "уху с пряностями да простую уху, уху налимымью... уху щучью с перцем, уху плотвичью, уху из лещей, уху из карасей... уху в мешочке, уху толченую, уху стерляжью, уху судачью, уху из потрошков стерляжьих". Из закусок наибольшим успехом пользовались красная (лососевая) и черная (осетровая, белужья, севрюжья) икра. Ели ее не

только в сыром и засоленном виде, но и вареной в маковом молоке. Отец царя Михаила Федоровича, патриарх Филарет, любил икряные блины (взбитую икру добавляли в тесто).

**Учитель:** а как вы думаете, могли ли проходить пиры без традиционных русских пирогов и, какое место они занимали в праздничной трапезе?

Ответы учеников...

**Учитель:** Пироги по способу приготовления были "пряжные", их жарили на масле, и "подовые", выпекаемые в печи. Из квасного теста, на дрожжах всегда готовились подовые пироги, а пряжные могли быть приготовлены и из постного. Пироги имели продолговатую форму и разную величину. Каравай относился к другим видам блюд, выпекаемых из теста. Также к мучным блюдам относились кисели, которые по традиции заваривали мукой и, конечно, различные каши. Мучные блюда выручали русский народ в постные дни.

Многие удивятся, узнав, на Страстной неделе все постились, от царя-батюшки до крестьянина, а цари трудились даже на Светлой неделе...

Сценка, в которой участвуют дети.

Голос мальчика (заглядывающего в класс): Ну, цари! Да если б я был царём...

Ведущие (хором): Пожалуйста!

Выходят двое слуг, одевают ему на плечи красный плащ, дают жезл в руки. Ведут его под руки на сцену.

трон, рядом – царица.

Царь (мальчик): Ух, здорово! (садится за стол) Неужто, я – царь? Вот повезло мне! А тов школе так надоела обычная столовая, а тут – царское угощение, высшей пробы.

Замечает в углу слугу, перекидывающего что-то в миску из кадушки. Старайся, старайся... Да клюкву-то не скупись, подкидывай...(пауза)

А что в кадушке?

Слуга 1: Капуста, царь-батюшка.



Царица (пробует): Не горчит ли? (довольно) Нет, хороша! Как похрустывает-то, а? Есть ещё огурцы в рассоле, выловить?

Слуга 2: С листом смородинным, с дубовым, с укропом...

Слуга 3: Связочку грибов белых... Рыжики солёные-смолёные...

Царь: Какая капуста? Какие рыжики? Это что, царская трапеза? А жаркое где?

Слуга 3: Так ведь пост, Ваше Величество! До Светлой заутрени нельзя!

Слуга 1: Сегодня ещё суббота, а то в среду-пятницу у нас в меню - гороховая похлебка и винегрет.

Царица: На тебе, в утешение, постную овечку...(подаёт белый пряник)

Царь: Ну ладно, ладно...(закусывает пряником) А долго ли до заутрени?

Слуга 1: Так завтра Пасха, Ваше Величество!

Царь (потирая руки): О, это хорошо! Завтра уж я отдохну по-царски! Лягу сегодня пораньше, а завтра встану попозже...

Слуга 2 вносит ведро и ставит на край сцены.

Царица: Не опрокиньте!

Царь (подаваясь вперёд): А это ещё зачем?

Слуга 2: Понедельник Светлой недели – «купальный»...

Царь опускает палец в воду.

Царь: Вода-то ледяная!

Слуга 3: Так положено, Ваше Величество! Будем обливать всех, кто проспит Светлую заутреню!

Царица: Ай купаться хотите, Ваше Величество?

Царь: Нет, я уж пойду...на заутреню...

А потом (садится на трон, слуги чистят картошку) буду подарки принимать... от бояр и послов заграничных. А дома – то на рынок пойдешь, то кота накорми, то с сестрой поделись... Уж я устрою себе пир во дворце!

Слуга 4 (со вздохом): Чтой-то все Вы позабыли, Ваше Величество! Тут, в расписании, иное сказано...(разворачивает свиток)

Царь: Какое ещё расписание? У царя-то?!

Царица: Да что это нынче с тобою? Испокон веков так было.

Слуга 4 (читает): «После заутрени идет царь в Архангельский собор, поклониться праху предков. Потом в Благовещенском соборе – раздача яиц».

Царь: И сколько же их я должен раздать?

Слуга 4: В прошлые годы за неделю тысяч 30 – 35 выходило...

Царь: Сколько?!

Царица: Дальше читай.

Царь: Как, там дальше что-то есть?

Слуга 4: «А потом царь идет в Золотую палату, поздравить царицу с детьми...»

Царица подносит царю чарку, кланяется. Царь делает глоток.

Царь (радостно): И тут-то начнётся пир...

Слуга 4: ...да, только для нищей братии. Кто богат, должен уделить часть своих избытков бедным.

Врывается крестьянин, весь взмыленный. Бух царю в ноги.

Крестьянин (скороговоркой): Государь ты наш! Сидор-водолив с лошадьми теперь как на море – кругом-то кругом вода! Поехал я на плотике его проведать – да и застрял: бадья с колеса ухом сорвалась, заело главное колесо. Ну, починил – пустил, поехал назад на плотике, шестик с руки сорвался и бултых в воду. Спасибо ещё – ветла попалась, ухватился – вскарабкался, – чуть было не потоп...

Царь: Ничего не понимаю!

Царица: Москва – река залила огороды и царскую водокачку, откуда подаётся вода в баки. Помочь ему нужно, а то чинить-то много придётся!

Царь даёт кошелёк.

Крестьянин (скороговоркой): Благодарствую! Знал, что с пустыми руками не уеду. И вам чего-нибудь привезу! Прошлый год зайца живого взял, зимой с ним в избушке жил; да зайца-то не привезу: нехорошо его держать в жильё. А

может, белочку привезти в лукошке? Орехи умеет грызть. И ещё – целый-то мешок лесных орехов! Ореха нынче было по осени... (пятится и уходит)

Царица: Слышишь, царь-батюшка, запахло вдруг дымком и дремучим лесом!..

Царь: А у меня что-то в глазах туман...

Слуга 4 (невозмутимо): Дальше, государь, по тюрьмам пойдешь. Ведь кто, как не ты, должен являть народу пример милосердия!

Царь: Ну...ну... как бы, это...(жалобно) Домой бы мне, а?

Слуга 2: Нельзя свой пост оставлять. Это у простых людей в праздник работы не бывает, а у царей...

Царь (жалобно): Так я не царь, я ученик 6 класса – ...!

**Учитель: сопровождался ли царский пир какими-нибудь тостами?**

**Ученики: думаем, что да...**

**Учитель:** на самом деле традиция провозглашения тостов имеет давнюю историю. Царский пир сопровождался множеством тостов. Первый, как правило, провозглашали в честь государя, затем пили за членов царской семьи, патриарха и т.д. Причем всякий раз полагалось пить до дна, чтобы не обидеть чествуемого. Время от времени царь поднимал кубок за здоровье кого-либо из присутствовавших. Тот, кому оказывалась такая честь, вставал и кланялся в знак благодарности. Вместе с ним вставали все гости. Особенно много тостов произносили на обедах в честь иностранных послов. На одном из таких приемов во времена Ивана Грозного гостям пришлось встать 65 раз. Вспомните **фрагмент из фильма Гайдая «Иван Васильевич меняет профессию»**. Вспомните, сколько раз вставал царь-государь?

**Ученики:**

**Учитель:** Разнообразие напитков поражало не меньше, чем количество закуски. На Руси издревле подавали к столу пиво, меды, квасы. Из-за границы привозили виноградные вина, которые на Руси назывались фряжскими: испанские, французские, немецкие, греческие – "малмазею",

"мушкатель", "алкан", "ренское", "романею". Но самым крепким из всех напитков считалась водка, появившаяся на Руси в XIV в. Водку настаивали на корице, мяте, зверобое, лимонных и апельсиновых корках. Нередко застолье начиналось именно с водки, которая, как считалось, поднимает аппетит.

Очень трудно, сидя за таким обильным столом, найти золотую середину... Особенно нелегко приходилось за столом иностранцам. В 1503 г. посол чешского короля после обильных возлияний на обеде у великого князя, продолженных затем на посольском подворье, упал в беспамятстве да при этом так больно ушибся, что проболел несколько дней. В 1656 г. послов Римского императора упоили до такой степени, что они не смогли в назначенное время вручить царю верительные грамоты и подарки.

Ценные сведения о царских угощениях и приемах иностранцев содержат письма и наблюдения иностранных послов. Вам будут представлены ценнейшие свидетельства словенского посла, Сигизмунда Гербенштейна «Записки о Московии», немца Адама Олеария «Описание путешествия в Московию», чеха Бернгарда Таннера «Описание путешествия польского посольства в Москву в 1678 г.» и Йиржи Давида.

Заканчивается урок «литературной минуткой»: описанием обеда времени Ивана Грозного в произведении А.К.Толстого «Князь Серебряный».

Домашнее задание: написать рассказ «На пиру у царя Алексея Михайловича».

## Литература:

### Источники

1. Домострой. – М. : Эксмо, 2009.
2. Гиляровский «Москва и москвичи», СПб, Азбука, 2012
3. А. С. Пушкин «Руслан и Людмила» /поэмы. СПб: Лениздат, 2013.
4. А. С. Пушкин Арап Петра Великого [Текст] / Александр Пушкин М., 2013.
5. А. С. Пушкин Стихотворения М., 2013
6. А. К. Толстой «Князь серебряный» М.,2011
7. А. К. Толстой «Петр Первый» М., 1998
8. Шмелев «Лето Господне» М: Изд-во Сретенского монастыря, 2012

### Используемая литература:

1. Борисов Н. С. Повседневная жизнь средневековой Руси накануне конца света / Н. С. Борисов. – М. : Мол. гвардия, 2004.
2. Долгов В. Быт и нравы Древней Руси / В. Долгов. – М. : Эксмо, 2007.
3. Бирюкова Т. В. Москве-матушке при царе-батюшке / Т. В. Бирюкова. – М. : АСТ, Астрель, 2007.
4. Забелин И. Е. Домашний быт русских царей в XVI – XVII столетиях / И. Е. Забелин. – М. : Эксмо, 2008.
5. Костомаров Н. И. Домашняя жизнь русского народа / Н. И. Костомаров. – М. : Эксмо, 2008.
6. Короткова М. В. Повседневная жизнь старой Москвы / М. В. Короткова. – М. : Московские учебники, 2008.
7. Короткова М. В. Традиции русского быта / М. В. Короткова. – М. : Дрофа-плюс, 2008.
8. Никулина Е. А. Повседневная жизнь русского кабака от Ивана Грозного до Бориса Ельцина / Е. А. Никулина, И. В. Курукин. – М : Мол. гвардия, 2007.

9. Овсянников Ю. М. Картины русского быта / Ю. М. Овсянников. – М. : АСТ-Пресс, Галарт, 2001.
10. Рощина Н.В. «Царский пир». М. Гос. историко-культурный музей-заповедник "Московский Кремль", 2011.
11. Сочинения Владимира Мономаха. Поучение // [http://www. portal-slovo. ru/history/35626.php? ELEMENT\\_ID=35626&sphrase\\_id=4842&PAGEN\\_2=3](http://www.portal-slovo.ru/history/35626.php?ELEMENT_ID=35626&sphrase_id=4842&PAGEN_2=3).
12. Шангина, И. И. Русский традиционный быт / И. И. Шангина. – СПб. : Азбука-классика, 2003.
13. Энциклопедия русского быта. – М. : Альта-принт, 2005.