

Южин В.И.

**Энциклопедия
этикета**

ВВЕДЕНИЕ

Условности, без которых не прожить

До чего прекрасны наши меньшие братья — животные! Они совершенно не скованы никакими условностями и ведут себя так, как подсказывает им мать-природа. До чего прекрасны дети в своей естественности! Они увлеченно играют, создают собственный мир, мало заботясь о том, во что они одеты, как и с кем нужно разговаривать и на какие темы. Мы, взрослые, на их фоне выгядим смешными, напыщенными, чопорными созданиями, сгибаясь под грузом проблем, которые сами себе создаем. Наша жизнь настолько перегружена ими, что мы используем любую возможность сбросить с себя это бремя, расслабиться там, где за нами никто не наблюдает, или попасть туда, где все ведут себя без условностей. Мы в истерически конвульсивных плясках трясемся на дискотеках, валяемся голышом на пляжах, рвемся на дачи, простаивая часами в дорожных пробках, только для того, чтобы отдохнуть от необходимости появляться на работе в галстуках, целыми днями рассуждать о прибылях и развитии производства, соблюдать определенные процедуры в общении с себе подобными.

Этикет — это невероятная обуза, это кодекс совершенно бессмысленных слов и телодвижений, которые сопровождают нас с рождения и до гроба и без которых нам... невозможно прожить! В этом и состоит главный дуализм нашего бытия. Бессмыслица, с одной стороны, и необходимость — с другой. «Credo quia absurdum est» («Верую, ибо это нелепо»), — сказал самый набожный и самый образованный из людей начала III в., христианский богослов Тертуллиан.

Мы искренне смеемся, когда герои блестящего философского фильма Георгия Данелии «Кин-дза-дза» выполняют два раза почтительный жест «ку» при виде полицейских или чиновников. А ведь мы ежедневно и по сто раз следуем подобным правилам, общаясь с нашими знакомыми, друзьями, родственниками. Поутру, собираясь на работу, мы прилаживаем к воротнику рубашки галстук — совершенно бесполезный кусок материи, в просторечии именуемый селедкой и не несущий абсолютно никакой полезной функции, кроме одной —

придавать мужчине официальный вид. Встречаясь со знакомыми, мы обмениваемся рукопожатием, не осознавая смысла архаичного жеста. Встаем при виде вошедшей в помещение женщины и придвигаем ей стул за столиком в кафе. Для чего все это?

Соблюдать все эти многочисленные правила необходимо, поскольку в противном случае окружающие (безусловно, соблюдающие их) будут считать нас невоспитанными и безнравственными и будут соответственным образом к нам относиться. Обратите внимание, как относятся люди к пьяным. Их сторонятся. А как называют поведение психически больных людей? Неадекватным.

Для животного оказаться в изоляции от стада равносильно смерти. Изоляция от общества всегда была самым тяжелым наказанием для любого живого существа на планете. Человек, который ведет себя не так, как это принято в среде соплеменников, автоматически оказывается в одиночестве. Подвергнуться изгнанию всегда было пыткой, тяжелым испытанием. Люди предпочитают делать захоронение на кладбище, чтобы и после смерти сохранить некое единство.

Исследователи первобытных культур с неподдельным интересом пишут о громоздкой системе табу, которая господствовала в племенах. У них существовали табуированные рожи и камни, источники и предметы, даже люди. Но основная часть этой культуры в просвещенном обществе препятствует свободе и раскрепощению человека, являясь сложной и разветвленной системой запретов.

Можно сказать, что этикет на обыденном уровне является отражением общего состояния культуры нации. Правила этикета отчасти формируются на базе ритуала и традиции и во многом сохраняют с ними связь. Различить ритуальные действия и действия, продиктованные этикетом, бывает порой невозможно. Часто правило поведения является упрощенной и более применимой в новом обществе формой ритуала. Этикет призван утвердить уже существующие социальные отношения.

Этикет — часть общественной культуры. И потому одним из преобразований Петра Великого в России было создание свода правил — «Юности честное зеркало». Эта книга была составлена по его указу из

сочинений разных авторов (в числе составителей был знаменитый полководец и ученый Яков Брюс). Она содержит советы молодым людям как общего нравственного, так и поведенческого характера. В кодексе европейский этикет адаптирован к русским условиям, способствуя распространению нового быта в эпоху Петра Великого.

Светский этикет XIX в. сменился в XX в. советским. В конце того же столетия ему на смену пришел российский этикет, который, к сожалению, формируется не в традиционных рамках поведения, а на манерах голливудских киногероев. В связи с этим возникла необходимость в создании книги, которая помогла бы нашим соотечественникам достойно вести себя в обществе не только в нашей стране, но и за рубежом.

Глава 1 ПОНЯТИЕ ОБ ЭТИКЕТЕ

Манера держать себя всегда должна быть в согласии с обликом человека и его природными склонностями. Мы много теряем, присваивая себе манеру, нам чуждую.

Франсуа де Ларошфуко

Все началось с этикетки

Принято считать, что классические системы этикета сформировались в Англии и Франции. На приемах при дворе короля Франции Людовика XIV (1638–1715) гостям раздавали карточки (буквально — этикетки) с изложением того, как они должны держаться. Однако само понятие «этикет» как свод определенных правил поведения людей зародилось гораздо раньше. Европу вряд ли можно назвать родиной этикета. До наших дней дошли памятники культуры Древнего Египта с его сложной системой внутриворцовых отношений и дипломатическими церемониями. Сохранились многочисленные записи на глиняных табличках древних шумеров, которые имели обыкновение фиксировать все, будь то предметы, необходимые для храмового обмена, или дары, предназначавшиеся божеству (такие документы удостоверялись оттиском цилиндрической печати).

В Древней Индии этикет существовал в рамках кастовой системы. Брахмачарин (ученик) должен был знать правила общения с представителями и высших, и низших каст.

В Древнем Китае к 1-му тысячелетию до н. э. были выработаны нормы поведения, именовавшиеся «ли», которые позднее были зафиксированы в трех трактатах — «Чжоу-ли» («Чжоус-кие церемонии»), «И-ли» («Обрядник») и «Ли-цзы» («Записки о церемониях»). Эти тексты представляют собой сборники правил поведения, проведения различных обрядов и регламентируют всю общественную жизнь до мелочей в соответствии с иерархической системой Древнего Китая. Например, император (сын неба) имел право на семь алтарей (мяо) в своем храме предков, князя (чжухоу) — на пять, сановники (дафу) — на три, а обычные чиновники (ши) — только на один. Мужчины должны были ходить по правой стороне улицы, а

женщины — по левой, и так далее. Правила, записанные в книге «Чжоу-ли» (скорее всего, составленные во второй половине I в. до н. э. Лю-сяном и Лю-синем), воспринимались не как человеческие установки, но как отражение небесного порядка.

История донесла до нас разговор Конфуция (552/551—479 до н. э.) с его сыном о правилах: «Если ты не будешь учить правила, у тебя не будет ничего, на чем утвердиться».

Текст «Ли-цзы» учили в школах как эталон правильного поведения. Знание правил поведения и их неукоснительное исполнение в соответствии с традицией были особенно важны для образованных верхов и являлись залогом успешной карьеры. Но некоторые положения были также необходимы и для простолюдинов, ибо, как отмечено в первой главе книги «Чжоу-ли», правила взаимоотношений должны соблюдаться всеми, так как именно этим человек отличается от животных.

Начало системы придворного церемониала в Европе было положено в Древней Греции и до тонкостей разработано в Древнем Риме на протяжении почти 800-летнего существования государства. Римлянин не мыслил себя вне общества, и потому его всю жизнь от младенчества до могилы сопровождали церемониалы. Брак, рождение и воспитание детей, богослужение, ведение войны, поддержание мира — все регулировалось системой жестко регламентированных правил и церемоний.

Из истории этикета. Римские триумфы

Пожалуй, своей вершины римский церемониал достиг в праздничных шествиях — триумфах, посвященных победам римского войска при возвращении домой. Триумфальные церемонии вырабатывались веками. Обычай при вступлении солдат в город приносить благодарение богам, даровавшим им победу, превратился в грандиозные триумфальные шествия (а спустя века — в воинские парады). С течением времени триумф стал допускаться лишь при наличии целого ряда условий. Он считался высшей наградой военачальника, которой тот мог удостоиться, если имел особый

сенатский жезл — *imperium* (лат. — власть), дававший его обладателю широчайшие полномочия, и вел войну в качестве главнокомандующего, не подчиняясь власти другого полководца. Триумфом могли награждаться обыкновенные магистраты (консулы, преторы, проконсулы и пропреторы), диктаторы и лица, получившие высшую власть (*imperium extraordinarium*) в силу особого народного постановления. Триумф определялся сенатом, но иногда, если сенат отказывал в триумфе, военачальнику удавалось получить его в силу постановления народного собрания, как это было, например, с диктатором Марцием Рутилом (первым из плебеев).

Триумф давался лишь по окончании войны (бывали и исключения), и притом такой, которая сопровождалась тяжелым поражением вражеского войска. Существовало правило награждать триумфом лишь в том случае, если было убито не менее пяти тысяч врагов.

Полководец, добивавшийся триумфа, ждал решения вопроса, находясь вне городской черты, ввиду того что вступление в город магистрата, не сложившего еще *imperium*, не допускалось. В таком случае и сенат собирался за городом, на Марсовом поле, обыкновенно в храме Беллоны или Аполлона, и там выслушивал полководца. В силу специального закона триумфаторы получали *imperium* в день своего триумфа в городе. В этот день участники триумфа собирались рано утром на Марсовом поле, где в это время в общественном здании (*villa publica*) пребывал триумфатор. Последний облачался в особый роскошный костюм, подобный одеянию статуи Юпитера Капитолийского. Он надевал вышитую пальмовыми ветвями тунику (*tunica palmata*), украшенную золотыми звездами пурпурную тогу (*toga picta*), позолоченную обувь. В одну руку брал лавровую ветвь, в другой держал богато украшенный скипетр из слоновой кости с изображением орла наверху; на голове его был лавровый венок.

Триумфатор ехал стоя на круглой позолоченной колеснице, запряженной четырьмя конями. Когда Камилл впервые запряг во время своего триумфа белых коней, это было встречено в публике ропотом, но впоследствии белые кони во время триумфа стали обыкновенным

явлением. Вместо лошадей иногда впрягались слоны, олени и другие животные. Триумфальная колесница составляла центр всего шествия, которое открывалось сенаторами и магистратами. Сзади шли музыканты (трубачи).

Для публики, теснившейся по всему длинному пути процессии в праздничных костюмах, с венками из цветов и зелени в руках, особенный интерес представляла та часть шествия, в которой победитель старался блеснуть объемом и богатством захваченных во время войны трофеев. В древнейшую эпоху, пока Рим вел войны со своими бедными соседями, трофеи были просты: в основном это были оружие, скот и пленники. Но когда Рим стал вести войны с богатыми странами Востока, победители привозили иногда так много добычи, что приходилось растягивать триумф на два-три дня. На особых носилках, на колесницах или просто в руках несли и везли множество оружия, вражеские знамена, впоследствии также изображения взятых городов и крепостей и разного рода символические статуи. Интерес представляли таблицы с надписями о подвигах победителя или с объяснениями значения проносимых предметов. Иногда это были редкие звери из завоеванных стран, произведения искусства. Из стран, где утвердилась эллинистическая культура, особенно из Греции, Македонии и др., вывозилось для триумфа много художественных сокровищ, драгоценной утвари, золотых и серебряных монет в сосудах, а также драгоценных металлов не в деле, иногда в громадных количествах. Участвовали в процессии также золотые венки, поднесенные победителю в разных городах: во время триумфа Эмилия Павла их было около 400, а во время триумфов Юлия Цезаря в честь побед над Галлией, Египтом, Понтом и Африкой — около 3000.

Жрецы и юноши сопровождали белых жертвенных быков с позолоченными рогами, украшенных гирляндами. Особенно ценное украшение триумфа составляли в глазах римских полководцев знатные пленники: побежденные цари, их семейства и помощники, вражеские военачальники. Некоторых из пленников во время триумфа убивали по приказу триумфатора в особой тюрьме, находившейся на склоне

Капитолия. В более раннюю эпоху такое избиение пленных было обычным явлением и, вероятно, имело первоначально характер человеческой жертвы, но можно указать примеры и из поздней эпохи: так погибли Югурта и противник Цезаря в Галлии Верцингеторикс.

Перед триумфатором шли ликторы с фасциями, обвитыми лавром; шуты увеселяли толпу. Триумфатора окружали дети и другие родственники; за ним стоял государственный раб, державший над его головой золотой венок. За триумфатором двигались его помощники, легаты и военные трибуны. Иногда за ними шли освобожденные триумфатором из плена граждане. Завершали шествие солдаты в полном убранстве и со всеми наградами, которые они имели. Они пели импровизированные песни, в которых иногда осмеивали недостатки самого триумфатора.

Начинаясь на Марсовом поле, подле триумфальных ворот, шествие проходило через два наполненных народом цирка (Фламиниев и Большой — *Maximus*), затем по Священной дороге (*via sacra*) через форум поднималось на Капитолий. Там триумфатор посвящал Юпитеру лавры фасций и приносил пышную жертву. Затем шло угощение магистратов и сенаторов, часто солдат и даже всей публики. Для последней устраивались еще и игры в цирках. Иногда полководец давал публике и подарки. Подарки солдатам были общим правилом и достигали иногда значительных сумм (так, солдаты Цезаря получили по пять тысяч денариев). Лица, получившие право на триумф, имели право и впоследствии в праздники носить триумфальное одеяние.

В период империи триумфы сделались исключительным достоянием самих императоров, что объяснялось нежеланием последних предоставлять своим подданным эту высшую почесть и тем обстоятельством, что император считался главнокомандующим всеми военными силами империи и, следовательно, военачальникам недоставало одного из основных условий для получения триумфа — права вести войну «*suis auspiciis*». Сохранив триумфы лишь для себя и иногда для своих ближайших родственников, императоры оставили другим полководцам лишь право надевать в торжественных случаях

триумфальное одеяние (*ornamenta, insignia triumphalia*) и устанавливать статуи новых победителей среди статуй триумфаторов. Последний триумф был, кажется, справлен Диоклетианом.

Д. Д. Каринский

В то время как в Древней Греции и Древнем Риме уже были разработаны многочисленные и довольно строгие правила дворцового этикета, на территориях современных Англии, Франции, Германии и прочих стран Европы в первые века новой эры еще встречались первобытные нравы, невежество, поклонение грубой силе и обжорство. Развитие этикета в странах Европы связано с распространением христианства, и сложная процедура христианского богослужения легла в основу правил международного светского этикета.

Считается, что западноевропейский этикет начал формироваться во времена раннего Средневековья. В этот процесс вовлекались все новые государства, образовывавшиеся в Европе. Появившиеся в XI–XII вв. поэты-певцы (трубадуры и труверы во Франции, миннезингеры в Германии) воспевали пламенное служение Богу и сюзерену, любовь к Прекрасной Даме и преклонение перед ней, подвиги воинов без страха и упрека в Крестовых походах. Их стремление согласовать светски-рыцарское и религиозное миропонимание породило жанр рыцарских романов. Куртуазная литература, в свою очередь, способствовала утверждению в придворном обществе правил поведения. Так постепенно через религию и литературу культура общения вошла в плоть и кровь европейцев.

К XII–XIII вв. определился некий набор правил, предназначенных не только для более четкого отделения одного сословия от другого, но и для придания суровой, жестокой жизни более приемлемой, красивой оболочки. Если сравнивать такую страну классического католицизма, как Италия, с другими странами Европы XV в., то бросается в глаза более высокая степень образованности, богатства, способности украшать свою жизнь.

Первый в истории свод правил европейского этикета вышел в свет в Италии под названием «*Il Galateo, overo de'costume*» («Правила

хороших манер и комплиментов», 1558). Автором его был священнослужитель Джованни делла Каза.^[1] Это руководство, написанное с душой и изложенное в форме наставлений воспитателя своему питомцу, касается организации образцового стиля жизни, а также правил деликатности и такта. Благодаря этому сочинению некоторые исследователи считают, что именно итальянцы эпохи Возрождения признали тактичность как значимую общественную обязанность и отличительный знак образованности и воспитанности. Эта книга стала настолько популярной, что в Италии само слово «Galateo» стало синонимом учения о хороших манерах.

В Средневековье светский придворный этикет отличался особой строгостью и продуманностью. Отчасти это было связано с мифологизацией фигуры короля, стремлением подчеркнуть его непричастность ко всему земному. На взгляд современного человека, следование многим из этих правил выглядит абсурдно, но для той эпохи формализованная точность характерна: этикет был напрямую связан с понятием чести, поэтому его нарушение воспринималось как смертельное оскорбление и за это можно было поплатиться жизнью. Так, герцог Бургундский Иоанн Бесстрашный (1371–1419) совершил непоправимую ошибку: с пышностью выехавшего ему навстречу парижского палача Капелюша он приветствовал как дворянина, коснувшись его руки. Лишь смерть палача смогла избавить герцога от позора.

Чрезвычайно важное значение в Средние века придавалось месту, занимаемому участниками пиров за столом. Так, в 1380 г. на торжественном обеде по случаю коронации короля Франции Карла VI Филипп Бургундский силой протиснулся на место между королем и герцогом Анжуйским, которое ему подобало занять как «первому среди пэров». Свиты обоих герцогов вступили в спор, и уже зазвенело было оружие, когда королю пришлось унимать их, согласившись с обоснованностью требований бургундца.

С XV в. придворный этикет в Европе все более усложнялся. Вся жизнь придворных была строго регламентирована. Писались сотни

пособий по этикету, из которых следовало, что чем выше ранг вельможи, тем большему числу правил он обязан был подчиняться. Появилась специальная должность — церемониймейстер (распорядитель церемоний, а по сути — главный знаток этикета). Особенно сложная система этикета установилась во Франции во времена абсолютизма королевской власти. Апогея она достигла при Людовике XIV (1638–1715): жизнь двора целиком и полностью была подчинена требованиям этикета. Например, во время королевской трапезы все подданные должны были стоять, королева и принцы имели право сидеть на стульях, члены королевской семьи — на табуретах. Привилегии сидеть во время королевской трапезы на табурете также могла удостоиться королевская фаворитка.

Каждая общественно-политическая формация, каждое сословие вырабатывали собственные правила этикета. Так, в XVIII в. в странах Европы набрала силу буржуазия, которая установила свой этикет, отличавшийся от придворного. С укреплением позиций буржуазии и распространением свойственной ей морали распространялся и буржуазный этикет. Основная позиция этих правил — респектабельность, основная задача мужчины — быть добросовестным удачливым дельцом, а женщины — образцовой матерью и хозяйкой. Особое значение приобрело понятие репутации. Потеря репутации была невосполнима, она вела к разрыву с привычным кругом общения. Особенную жесткость правила поведения приобрели в европейской буржуазной среде XIX в. Известно, например, что правила этикета запрещали женщине оставаться наедине с мужчиной — это считалось неприличным. Между тем, несмотря на строгость этикета, многие современники отмечали несоответствие между формальным проявлением воспитанности и реальным поведением людей.

В России до реформ Петра I, то есть до начала XVIII в., основная масса населения жила в соответствии с традиционным укладом, что нашло отражение в старорусских былинах:

Сам (Дюк Степанович) пошел во передню
во столовую.

Крест кладет по-писаному, Поклон ведет да по-ученому На все три-четыре на стороны, Княгине-то Опраксии да в особину...

Наиболее полно этот уклад был отражен в «Домострое» (XVI в.) — сборнике правил, где прописаны особенности содержания домашнего хозяйства, начиная от правильного отправления православных церковных обрядов («как верить христианам в Святую Троицу и Пречистую Богородицу и как поклоняться кресту Христову...; как почитать архиереев, а также всех священников и монахов...; как всякого страдающего посещать в монастырях и в больницах») и кончая указаниями ключнику («как хранить в погребе или на леднике всякие припасы соленые»). Очень важными считались строго регламентированные правила гостеприимства («как с благодарностью угощать приходящих в дом твой»). Известно, что важна была даже встреча гостя, при которой учитывалось его происхождение и возраст. К равному гости въезжали во двор, а затем подъезжали к крыльцу. К более высокому шли через двор пешком. Не принято было старшим ездить к младшим.

Петр I активно начал внедрять этикет западного образца. Новшества вводились практически насильно. Эта вынужденная смена образа жизни была принята далеко не всеми и коснулась только верхушки общества. Основная масса населения смотрела на одетую по-европейски знать как на чужаков. Позднее западноевропейский этикет привился и ассимилировался в России, но, как писал М. И. Пыляев, автор книги «Старая Москва», еще в екатерининское время под золотыми расшитыми кафтанами таились старинные грубые нравы.

Начиная с XVIII в. изучение этикета вошло в обязательную программу образования. В частности, в женских пансионах обязательным элементом обучения были уроки этикета, когда девушки разыгрывали сцены из светской жизни и репетировали свое поведение в различных ситуациях: как встретить гостя, как согласиться на мазурку или дать вежливый отказ, как встретиться с пожилыми родственниками и т. д. Существовали также неписанные правила, которых придерживались люди из высшего общества и которые также можно считать этикетными

для них. Вронский, герой романа Л. Н. Толстого «Анна Каренина», следует определенному своду правил: «Правила эти, несомненно, определяли, что нужно заплатить шулеру, а портному не нужно, что лгать не надо мужчинам, а женщинам можно, что нельзя прощать оскорблений и можно оскорблять и т. д.».

В XX в. в Европе, США и некоторых азиатских странах, ориентированных на западную модель развития общества, нравы стали проще. Но тем не менее любой современный воспитанный человек будет соблюдать правила этикета при общении с человеком другого социального статуса, где играет роль: возраст, общественное положение, пол, степень знакомства и родства. Например, младший должен, не перебивая, выслушивать старшего, мужчина в разговоре с женщиной должен воздерживаться от фраз, которые могут ее смутить. Этикет ориентирован уже не на то, чтобы отнести человека к той или иной социальной группе, а на то, чтобы создать ему определенный имидж. В современном мире наиболее важны правила этикета в тех сферах жизни, где от коммуникации между людьми многое зависит, например в бизнесе или в дипломатии.

Этикет существует также в других сферах профессиональной деятельности (медицинский этикет, юридический этикет, воинский этикет и т. д.), в отношении значимых артефактов культуры (предметы культа, этикет флага и т. д.).

Жители многих афро-азиатских стран, безусловно, также ориентируются на самобытные правила этикета, но правила поведения там больше обусловлены древней традицией и не столь изучены европейскими исследователями.

Виды этикета

Этикет — слово французского происхождения, означающее манеру поведения. К нему относятся правила учтивости и вежливости, принятые в обществе.

Сложившиеся нормы нравственности являются результатом длительного процесса становления взаимоотношений между людьми. Без соблюдения этих норм невозможны политические, экономические,

культурные отношения, ибо нельзя существовать, не уважая друг друга, не налагая на себя определенных ограничений.

Современный этикет наследует обычаи практически всех народов от седой древности до наших дней. В основе своей эти правила поведения являются всеобщими, поскольку они соблюдаются представителями не только какого-то данного общества, но и самых различных социально-политических систем, существующих в современном мире. Народы вносят в этикет поправки и дополнения, обусловленные общественным строем своей страны, спецификой ее исторического развития, национальными традициями и обычаями.

Различают несколько видов этикета, основными из которых являются:

- *придворный (государственный) этикет* — строго регламентируемый порядок и формы обхождения, установленные при дворах монархов (глав государств);

- *дипломатический этикет* — правила поведения дипломатов и других официальных лиц при контактах друг с другом на различных приемах, визитах, переговорах;

- *воинский этикет* — свод общепринятых правил, норм и манер поведения военнослужащих во всех сферах их деятельности;

- *религиозный этикет* — правила общения с представителями культа той или иной конфессии и нахождения в храмах;

- *общегражданский этикет* — совокупность правил, традиций и условностей, соблюдаемых гражданами при общении друг с другом.

Общегражданский этикет, в свою очередь, разделяется на несколько подвидов:

- делового и неделового общения;
- обрядовый;
- застольный;
- беседы — визуальной, телефонной, электронной и др.

Большинство правил дипломатического, воинского и общегражданского этикета в той или иной мере совпадают. Отличие между ними состоит в том, что соблюдению правил этикета дипломатами

придается большее значение, поскольку отступление от них или нарушение этих правил может причинить ущерб престижу страны или ее официальным представителям и привести к осложнениям во взаимоотношениях государств.

Что касается общегражданского этикета, то по мере изменений условий жизни людей, роста образования и культуры одни правила поведения сменяются другими. То, что раньше считалось неприличным, становится общепринятым, и наоборот (например, такой наряд, как штаны, в Средние века мог стоить женщине жизни). Но требования этикета не являются абсолютными: соблюдение их зависит от места, времени и обстоятельств. Поведение, недопустимое в одном случае, может быть уместным в какой-то другой ситуации.

Нормы этикета, в отличие от норм морали, являются условными, они носят как бы характер неписаного соглашения о том, что в поведении людей является общепринятым, а что — нет. Каждый культурный человек должен не только знать и соблюдать основные нормы этикета, но и понимать необходимость определенных правил и взаимоотношений. Манеры во многом отражают внутреннюю культуру человека, его нравственные и интеллектуальные качества. Умение правильно вести себя в обществе имеет очень большое значение: оно облегчает установление контактов, способствует достижению взаимопонимания, создает хорошие, устойчивые взаимоотношения.

Следует отметить, что тактичный и воспитанный человек ведет себя в соответствии с нормами этикета не только на официальных церемониях, но и дома. Подлинная вежливость, в основе которой лежит доброжелательность, обуславливается чувством меры, подсказывающим, что можно, а чего нельзя делать при тех или иных обстоятельствах. Такой человек никогда не нарушит общественный порядок, ни словом, ни поступком не обидит другого, не оскорбит его достоинства. К сожалению, встречаются люди с двойным стандартом поведения: один — на людях, другой — дома. На работе, со знакомыми и друзьями они вежливы, предупредительны, а с близкими людьми не церемонятся,

грубы и нетактичны. Это говорит о невысокой культуре человека и плохом воспитании.

Современный этикет регламентирует поведение людей в быту, на службе, в общественных местах и на улице, в гостях и на различного рода официальных мероприятиях — приемах, церемониях, переговорах.

Итак, этикет — очень важная часть общечеловеческой культуры, выработанная на протяжении многих веков всеми народами в соответствии с их представлениями о добре, справедливости, нравственности, а также о красоте, порядке, благоустройстве, бытовой целесообразности.

Глава 2 ГОСУДАРСТВЕННЫЙ И ДИПЛОМАТИЧЕСКИЙ ЭТИКЕТЫ

Государственный протокол

Хоть и мала вещь, а будет по чину честна, мерна, стройна, благочинна — никтоже зазрит, никтоже похулит, всякий похвалит, всякий прославит и удивится, что и малой вещи честь и чин и образец положены по мере. Без чина же всякая вещь не утвердится и не укрепится; безстройство же теряет дело и возоставляет безделье.

Царь Алексей Михайлович

Слово «протокол», как и многие другие международные термины, — греческого происхождения: *prōtos* означает «первый», а *kolla* — «клею». Так греки обозначали правила оформления документов и ведения архивов, а дипломаты расширили это понятие, добавив в него правила этикета и церемониал.

Под протоколом подразумевают соблюдение определенного этикета, основанного на принятых правилах и уважении старшинства (должностного и возрастного) участников тех или иных официальных или публичных мероприятий. Как совокупность правил протокол берет свое начало в глубокой древности.

Переговоры о мире, избрание вождей, восшествие на престол, коронация, прием послов, проведение международных конгрессов — всего и не перечислить! И всегда в таких случаях форма организации, «рассадка» (чисто протокольный термин) гостей и участников, очередность выступлений, меню обеда, процедура подписания документов, встреча с журналистами и многое другое становятся предметом пристального общественного внимания, комментариев, анализа, выводов.

Правители стран Древнего мира волей-неволей были вынуждены поручать организацию своей деятельности другим людям. Впоследствии эти доверенные лица выросли до статуса министров и стали официально значиться в реестрах государственных служащих. Наиболее часто им присваивался статус министра двора. Все контакты правителя, все его поездки и мероприятия отныне осуществлялись исключительно через

этих лиц. Для поддержания реноме государственной власти в глазах международной общественности и собственного народа при правительстве каждой страны создается служба государственного протокола (в России это Департамент государственного протокола при Президенте РФ и президентах других государственных образований, входящих в состав РФ).

В течение 2005 г. Россию посетили 27 президентов, 20 премьеров, 36 министров иностранных дел, 7 глав международных организаций, 5 монархов и членов королевских фамилий. И каждому из них следовало обеспечить достойный прием, обхождение, составить график встреч и мероприятий. Случалось так, что одновременно в России находились сразу несколько высоких гостей. Для каждого вида визита (государственного, официального, неофициального, рабочего и т. п.) предусмотрен особый перечень протокольных мероприятий, и любое отступление от правил чревато дипломатическими осложнениями. Кроме того, работники Департамента участвуют в зарубежных поездках нашего руководства. Государственные визиты готовятся месяцами. Лишь только достигается договоренность, в дело вступает служба протокола: сотрудники обговаривают формат встречи, «наполняют программу мероприятиями и объектами». Если же речь идет о зарубежных поездках наших лидеров, протоколисты предварительно обкатывают все маршруты, расписывая программу с точностью до минуты. Бывает и так, что на подготовку визита отводится чуть больше суток. Согласовывается буквально все — от вопросов предоставления воздушных коридоров до проведения пресс-конференций. В течение года проводится до 1000 таких согласований.

Самыми сложными являются государственные и официальные визиты глав государств. Они предполагают торжественную церемонию встречи и проводов на аэродроме, возложение венка к Могиле Неизвестного Солдата, официальные мероприятия в Кремле и массу других моментов. Также должны быть учтены интересы сопровождающих первое лицо государственных деятелей, им должна быть предоставлена возможность для встреч со своими визави. Как правило, руководителей

государств сопровождают несколько министров, которые проводят переговоры со своими партнерами. На итоговом заседании министры докладывают лидерам о достигнутых ими договоренностях.

Методы общения за последние сто лет претерпели изменения, оно стало более тесным, неформальным. Основной принцип протокола — не нанести ущерб репутации гостя, хозяина и имиджу принимающей страны в целом, как и страны гостя. Согласно принципу взаимности, как страна встречает своих гостей, так будут встречать и ее представителей.

Афоризм по теме

При свиданиях царствующих особ руководствуются, как говорят люди знающие, следующим правилом: кто среди них самый могущественный, тому и полагается быть в назначенном месте прежде других и даже прежде того государя, в чьих владениях происходит встреча; считают, что эта уловка применяется ради того, чтобы таким способом создать видимость, будто низшие разыскивают высшего и домогаются встречи с ним, а не наоборот.

Мишель де Монтень. «Опыты»

Основные черты этикета отличаются универсальностью, то есть являются правилами вежливости не только в международном общении, но и в своем отечестве. Но порой бывает, что и хорошо воспитанный человек попадает в затруднительное положение. Чаще всего это происходит, когда необходимо знание правил международного этикета. Общение представителей разных стран, разных политических взглядов, религиозных воззрений и обрядов, национальных традиций и психологии, укладов жизни и культуры требует не только знания иностранных языков, но и умения вести себя естественно, тактично и достойно. Такое умение не приходит само собой. Этому следует учиться всю жизнь.

Правила вежливости каждого народа — это очень сложное сочетание национальных традиций, обычаев и международного этикета. И в какой бы стране вы ни находились, хозяева вправе ожидать от гостя внимания, интереса и уважения к своим обычаям.

Дипломатический протокол

Дипломатический корпус служит выражением солидарности интересов, стремлений, взглядов и понятий, связывающих в одно целое европейские государства и совершенно чуждых государствам восточным.

Федор Федорович Мартенс

Дипломатический этикет особо значим, и это неудивительно. Дипломат представляет свою страну, поэтому малейшее несоблюдение протокола может привести государственных чиновников к мысли о том, что государству в их лице оказано неуважение. Простое нарушение формальности может иметь самые серьезные последствия в международных переговорах.

Различные области этикета в основном служебного характера принято именовать протоколом. В современном виде дипломатический протокол был официально утвержден на Венском конгрессе (1814–1815). Особо выделяется протокол проведения международных совещаний и конференций, облегчающий международное общение.

Дипломатический протокол и этикет стали как бы синонимом строгого соблюдения всех норм и правил не только межгосударственного, но и повседневного общения. За многие годы в дипломатической практике сложился определенный язык общения со своими терминами и понятиями, не допускающий какого-либо игнорирования. Пропущенные жесты вежливости или комплименты равнозначны умышленному проявлению неуважения.

Афоризм по теме

Посланник есть благонадежный муж, посылаемый в чужие края для сокрытия истины ввиду пользы государства.

Английский дипломат Г. Воттона

У каждого государства есть собственное понятие об истине и о том, что составляет его благо во взаимоотношениях с той или другой страной. В дипломатии господствует принцип, по которому все государства суверенны и пользуются в практике международного общения равными правами и привилегиями. И, тем не менее, в дипломатической практике большое значение имеет принцип старшинства, в основе которого лежит

не значимость представляемой страны, а ранг ее представителя и дата аккредитации.

Основное понятие дипломатического этикета — взаимность. Пропущенные комплименты (казалось бы, чисто формальные) могут быть расценены как неуважение или враждебность и повлечь за собой международный конфликт.

Принцип взаимности требует адекватно на акт вежливости, приветствие или дружественный жест всегда давать соответствующий ответ.

Строгие нормы дипломатического этикета предписывают соблюдение принципа обязательности ответа (на письмо, ноту, присланную визитную карточку, на визит вежливости или поздравление). При этом в официальной переписке (нотах, письмах, посланиях) совершенно необходимо соблюдать комплименты: вступительный (в начале письма или ноты) и заключительный (в конце посланий).

В основе норм дипломатического этикета лежит строгое и безусловное соблюдение обычаев и правил страны пребывания, ее законодательства и установленных порядков. По сути дела, дипломатический этикет лишь дополняет правила общегражданского этикета, которые в полной мере распространяются и на всех дипломатов.

Государство в стране пребывания представляют специальные учреждения — посольства, миссии или консульства.

Глава 3 НОРМЫ ЭТИКЕТА, ПРИНЯТЫЕ В ЗАРУБЕЖНЫХ СТРАНАХ

Для познания нравов какого ни есть народа старайся прежде изучить его язык.

Пифагор. Законы

Отправляясь в заграничную командировку, нужно проверить наличие всех необходимых документов, начиная с паспорта и визы, а также сертификатов о прививках. Со всех этих документов рекомендуется снять копии, чтобы в случае утери их можно было восстановить.

Рекомендуется захватить с собой большое количество визитных карточек, поскольку их расход в командировках всегда превышает ожидаемое количество.

В деловом мире всех стран, будь то на обеде или на приеме, алкоголь воспринимается весьма условно, поэтому настоятельно рекомендуем сдерживаться при его употреблении. Если «душа просит» и возможностей организма хватает на большой объем спиртного, то лучше дожидаться возвращения в отель или домой и там отвести душу, чем ставить себя в неловкое положение перед гостями или хозяевами дома, в котором вы находитесь.

Во всех странах при общении с деловыми людьми лучше употреблять их титул, например: «господин министр...» или «господин секретарь...» и т. п. Опускать такие титулы, как, например, доктор или директор, считается невежливым. Одна тонкость: в Германии принято говорить «господин доктор» и добавлять фамилию, а в Австрии и Швейцарии достаточно произнести «господин доктор».

Во всех странах пунктуальность считается признаком хорошего тона. И не зря говорят, что «точность — это вежливость королей» (имеется в виду не статус, а порода человека). Опоздать на встречу или приглашение на 15 минут еще допустимо, но опоздание на более продолжительное время считается бескультурием. Если опоздание по каким-либо причинам неизбежно, необходимо найти способ предупредить об этом заранее и извиниться.

Приходить на встречу раньше назначенного времени допустимо, но лучше все-таки этого избегать, так как ранним появлением можно поставить в неудобное положение пригласивших вас на переговоры. Ведь у них могут в это время проходить другие встречи или мероприятия, и они вынуждены будут как-то менять свои планы или по правилам этикета чем-то занять вас, чтобы облегчить бремя ожидания. Раннего прихода следует избегать при приглашении посетить дом, поскольку хозяева могут просто оказаться еще не готовыми к встрече гостей.

Существуют отличия и в ведении переговоров. В Швейцарии и Германии они ведутся достаточно целенаправленно и сухо. В их ходе может допускаться даже известная грубость. По мнению австрийцев, резкий отказ считается достаточно грубым поведением. Поэтому они предпочитают не говорить «нет», а несколько смягчить отрицание фразой «Да, но...».

В ходе переговоров или после их окончания принято приглашать партнеров на обед или ужин. На дом обычно приглашают вечером и только тех иностранцев, с которыми уже существует достаточно тесный контакт или взаимная симпатия. В таком случае принято оказывать знак внимания хозяйке дома — это могут быть цветы или сувенир из своей страны. При этом разрешается даже поцеловать руку. Делая это, следует не наклоняться чересчур низко к руке дамы, а лишь, приподняв ее, осторожно поднести к своим губам. На следующий день после такого приема рекомендуется по телефону или письменно поблагодарить хозяев за приятно проведенный вечер.

Порядок рассаживания гостей за столом почти во всех странах одинаков и ничем не отличается от принятых в России норм: почетный гость сидит справа от хозяйки, жена почетного гостя — справа от хозяина, все остальные гости располагаются по чину или по возрасту, причем мужчины чередуются с женщинами. В официальных случаях практикуется использование так называемых столовых карточек: на местах, где должны сидеть гости, располагаются таблички с их фамилиями.

Салфетку перед едой кладут на колени. Только во Франции и некоторых франкоговорящих странах салфетку принято вставлять за воротник, но это, согласитесь, выглядит немного странновато. Перед тем как запить мясное или рыбное блюдо, не следует забывать вытереть губы салфеткой. Когда одно блюдо закончено (или гость больше не хочет есть), следует положить нож и вилку на тарелку параллельно вместе. Это означает для официанта, что тарелку можно унести. И наоборот, если вилка и нож лежат произвольно, то это означает, что гость делает перерыв.

Хочется еще раз напомнить, что излишняя скованность лишает ситуацию естественности, а излишняя вольность в поведении близка к отсутствию культуры. Для окружающих всегда наиболее приемлемо, когда человек, осознавая чувство меры, остается самим собой.

Как известно, результаты командировки зависят в основном от хорошей подготовки. Поэтому рекомендуем как можно тщательнее исследовать рынок и получить по возможности полную информацию о своих будущих партнерах по переговорам. Такую информацию получают обычно на основе банковских справок либо через посольство в конкретной стране.

Очень важным является вопрос согласования сроков. В работе с зарубежными партнерами необходимо помнить, что согласование сроков командировки происходит обычно заблаговременно, причем по обоюдному согласию сторон. Считается невежливым, когда один из партнеров не придает значения возможностям другой стороны принимать гостей. Этот момент весьма существенен: от него во многом зависят результаты встречи.

Австралия

Австралийцы довольно открыты и славятся своей прямоотой. Они готовы внимательно вас выслушать и прийти на помощь. Им свойственно чувство корпоративности. Они с удовольствием работают ради общего дела. В общении они еще более раскрепощены, чем американцы, друг к другу обращаются по имени, энергично жмут руки. Здесь не афишируют

званий и титулов, даже особы с высоким положением стараются этого не подчеркивать.

Между сотрудниками фирмы и ее руководителями отношения не столько официальные, сколько дружеские.

При поездке в такси принято садиться не на заднее сиденье, а рядом с водителем (совсем как у нас).

Австралийская манера одеваться отличается своей демократичностью, хотя в деловом мире традиционно носят костюмы и галстуки.

Австралийцы пунктуальны. О деловых встречах договариваются заранее.

В этой стране не принято обмениваться дорогими подарками. Подобный подарок может просто смутить вашего австралийского партнера. На память о встрече могут быть подарены различные небольшие сувениры (кружки, брелоки и т. п.).

Если вы приглашены в гости домой, захватите с собой букет цветов для хозяйки или бутылку вина.

Большое значение в Австралии придается чистоте. Привычка сорить на улице рассматривается как проявление крайней степени невоспитанности и неуважения.

Великобритания

Великобритания — страна традиций, которые в последние годы теряют свои строгие контуры, в особенности в Шотландии. Несмотря на приверженность титулам, в Великобритании в последние годы превалирует американская манера общения: деловые люди стараются называть друг друга по именам сразу же после начала знакомства. В деловом общении англичане традиционно избегают острых углов и ведут переговоры в конструктивном духе.

Делать подарки деловому партнеру не всегда принято, а вот приглашение в театр доставит ему удовольствие — билеты на хорошие представления там довольно дороги.

Пунктуальность ценится, но не следует приходить до назначенного времени, поскольку это может быть воспринято как неуважение.

Англичане часто приглашают друзей домой, но деловых партнеров скорее позовут в ресторан или паб. Здесь сильны традиции делового дневного ланча, хотя в последнее время все большую популярность приобретают вечерние обеды.

Очень важно уметь правильно держаться за столом, соблюдать негласные, но общепринятые основы.

Никогда не кладите руки на стол, держите их на коленях.

Во время еды приборы оставляйте на тарелке, так как подставки для ножей в Британии не употребляют.

Не перекладывайте приборы из одной руки в другую. Вилка должна все время находиться в левой руке зубьями вверх, а нож — в правой и быть обращенным острой стороной к тарелке.

Так как различные овощи подаются одновременно с мясными блюдами, вам следует поступать так: при помощи ножа положить на вилку сначала маленький кусочек мяса, а затем на него немного овощей. Научитесь реализовывать трудное равновесие: овощи должны поддерживаться кусочком мяса на вогнутой стороне зубьев вилки. Вы должны добиться этого, так как если вы рискнете наколоть на вилку хоть одну горошину, то вас сочтут невоспитанным.

Не следует публично целовать руки или делать такие комплименты, как «Какое у вас платье!» или «Как восхитителен этот торт!» Это расценивается как большая неделикатность.

За столом не допускаются отдельные разговоры. Все должны слушать того, кто говорит, и в свою очередь говорить, чтобы быть услышанными всеми.

Этикет предписывает правила прощания. Если общество многочисленно, можно ни с кем, кроме хозяев, не прощаться. Эта манера везде называется «уйти по-английски», а в Англии — «уйти по-французски».

Германия и Австрия

Деловое общение в этих странах предполагает обращение на «вы» и по фамилии (например, «господин Швайсер»). Лишь близкие друзья могут позволить себе перейти на «ты», да и то по взаимному согласию.

Вообще во всех западноевропейских странах, так же как и в США, в устном обращении считается невежливым опускать титулы.

Если немец пригласил вас в гости домой, это является знаком особого к вам уважения. Мужчина, придя в гости, может преподнести хозяйке букет цветов, которые необходимо развернуть сразу в прихожей и только потом вручить. Принято также дарить небольшие подарки детям. Возможны сувениры, связанные с вашей фирмой, особенно ценятся сувениры из вашей страны.

Немцы уважают звания и титулы и используют их при обращении и представлении — надо называть титул каждого, с кем разговариваете. Если титул неизвестен, то можно обращаться так: «Herr Doctor!» Слово «доктор» не служит, как у нас, только для обозначения профессии медика, а употребляется в любом случае при указании специальности и квалификации. Самые распространенные титулы — «доктор», «магистр» или «дипломированный инженер» (выпускник технического вуза). Так называемых недипломированных инженеров (выпускников технических училищ) можно называть без титулов, только «господин» («герр») плюс фамилия. Однако известно, что именно эти люди испытывают определенный комплекс неполноценности по отношению к дипломированным инженерам.

В молодежной среде, конечно, все эти правила упрощены и обращение на «ты» является нормой.

Перед тем как выпить, поднимают бокал и чокаются с хозяином.

В ресторане приветствуют всех находящихся около вас, даже незнакомых, выражением «Mahlzeit» («Мальцайт»), что означает приблизительно «Приятного времяпровождения». Прощаются также этим словом.

В Австрии существует ряд старинных титулов, например надворный советник. Такой титул предоставляется государственным чиновникам при выполнении ими определенной функции, иногда президентом республики за особые заслуги.

И в Германии, и в Австрии распространен также титул коммерции советник (Kommerzialrat в Австрии и Kommerzienrat в Германии), который можно заслужить, а в Австрии — даже купить.

Наиболее табуированные темы в разговорах с немцами — фашизм, Гитлер, Вторая мировая война, холокост и т. д.

Греция

В Греции восточные правила этикета смешались с западными. Здесь нет жестко регламентированных правил — при встрече принято простое рукопожатие, а также объятия и поцелуи.

Пунктуальность здесь не возводится в особый ранг культуры, и опоздания допускаются, но о встречах принято договариваться заранее. Впрочем, можно предупредить партнера по телефону незадолго до своего визита.

С особой почтительностью греки относятся к пожилым людям и обслуживают их в первую очередь.

Греки довольно гостеприимны и радушны, и если вы приглашены на ужин, то букет цветов и торт — вполне уместные подарки для хозяйки. Дорогие подарки в Греции не приняты, они не должны носить и чересчур личный характер (никаких рубашек, белья, галстуков). Можно, например, подарить альбом по искусству. Можно также пригласить вашего греческого знакомого в ресторан, в театр, на концерт.

В Греции довольно многочисленны дамы легкого поведения, предлагающие интимные услуги прямо на пляжах или в скалах и других укромных местах. Следует помнить, что греческие законы подобные развлечения рассматривают как уголовное преступление, за которое предусмотрено тюремное заключение на срок от двух до трех лет.

Египет и арабские страны

В арабских странах большое значение придается исламским традициям. В мусульманском мире иностранец не может обращаться с вопросами или просьбами к женщине — это считается неприличным, — все контакты, обсуждения ведутся с мужчинами. При встрече в арабских странах мужчины обнимаются, слегка прикасаются друг к другу щекой,

похлопывают по спине и плечам, но такие знаки внимания возможны только между своими и не распространяются на чужестранцев.

Если европейское приветствие короткое и сухое, то арабское превращается в целую процедуру — оно сопровождается расспросами о здоровье, делах. На протяжении беседы эти вопросы могут повторяться. Даже если вы спешите, то необходимо выслушать арабского собеседника, его многочисленные пожелания благополучия. Поводы для пожеланий и поздравлений могут быть самые разнообразные: встреча, приезд, отъезд, покупка. Речь арабского собеседника сопровождается частыми обращениями к Аллаху, упованием на Его помощь в завершении предстоящих дел. В арабской среде это обычная формула вежливости.

Этикет приветствия в арабских странах довольно разнообразен. Если вне дома хозяин и его гость могут ограничиться рукопожатиями, то при встрече дома, например, в Саудовской Аравии сначала говорят «салам алейкум», потом обмениваются рукопожатием, после чего одновременно произносят «кейф халак», затем хозяин кладет гостю левую руку на правое плечо и целует в обе щеки.

Пунктуальность является обязательной для гостей, но сами хозяева далеко не всегда следуют ей, поэтому не нервничайте, если ваш партнер опаздывает. О деловых встречах обычно договариваются заранее. Во время рамадана (девятый месяц по лунному календарю) работа прекращается в полдень.

«Культурная дистанция» между беседующими арабами обычно короче, чем она принята у европейцев. Беседующие почти касаются друг друга, что свидетельствует о взаимном доверии.

При первом знакомстве ваш арабский собеседник выражает вам радушие и любезность. Это не притворство, а дань традиции: среди арабов господствует мнение, что только такое поведение достойно мусульманина. Последующая беседа может проходить менее гладко. Арабские собеседники всячески избегают определенности, четких ответов «да» или «нет». Взамен следуют туманные обороты типа «Иншалла» («Если Аллаху будет угодно»).

Арабское понимание этикета запрещает прибегать к прямолинейным ответам, быть категоричным. Арабы во время беседы избегают суетливости, поспешности и всегда стремятся сохранить достоинство и свое, и собеседника. Считается необходимым оставить возможность для последующих контактов. Отказ от сделки сопровождается оговорками, похвалами в пользу обсуждаемого предложения. Арабские предприниматели выражают отказ в максимально смягченном, завуалированном виде.

Исламская мораль относит торговлю к престижному, почитаемому занятию. Средневековые мыслители рассматривали торговлю как род искусства, успех в торговых начинаниях считался признаком глубокого ума.

Будучи в гостях и осматривая дом, в который вас пригласили, будьте осторожны, выражая свое восхищение картинами, коврами, запонками или другими вещами хозяина дома. Их вам могут преподнести в подарок и будут ждать от вас ответного жеста (не меньшей стоимости). Однако никогда не вздумайте дарить мусульманину бутылку спиртного (даже очень дорогого), изделие из свиной кожи или картины с изображениями мужчин, женщин, обнаженных или одетых. Мусульмане вообще и арабы в частности не только не едят свинины, но и считают оскверняющим любое прикосновение к этому животному. Принимать и передавать пищу следует только правой рукой. Давать угощение из левой руки расценивается как оскорбление.

Израиль

Хотя Израиль и находится в окружении мусульманских стран, однако нормы общения здесь совершенно иные, чем у соседей. У израильтян приветственное и прощальное слово обычно одно и то же — «шалом» («мир»). Здесь мало обращают внимания на титулы и звания. В Израиле даже еще легче, чем в США, переходят на обращение по имени вскоре после знакомства.

Как и обращение, форма одежды в значительной степени упрощена. Одеваются здесь довольно просто и скромно.

О деловой встрече договариваться стоит заранее. Необходимо быть пунктуальным, хотя сами израильтяне допускают порой опоздания.

Если вы идете в гости, подарком может быть хорошая книга — чтение израильтяне любят и ценят.

Следует помнить о религиозных особенностях страны. Так, ортодоксальные евреи обязательно соблюдают шаббат — субботу, которая длится сутки, начиная с заката солнца в пятницу и до заката солнца в субботу. В это время не разрешается работать.

Евреям также бессмысленно и безнравственно предлагать отведать свинину или подавать ее под видом другого мяса. Подобное действие с вашей стороны будет ими воспринято как личное оскорбление.

Индия

В этой стране сосуществуют различные культурные и религиозные традиции, что накладывает отпечаток на деловое общение и этикет. Очень трудно определить общие правила поведения, которые характерны для людей разных каст и вероисповеданий. В любом случае узнайте, с индуистом или мусульманином вы имеете дело (эти две конфессии гораздо больше распространены в Индии, чем буддизм и кришнаизм).

В Индии мужчины при приветствиях и прощаниях часто обмениваются рукопожатиями. Но приветствуя женщину-индуску, следует лишь слегка поклониться, сложив руки перед грудью домиком. Не принято заговаривать с женщиной на улице, если она идет одна. Не следует пожимать ей руку и вообще дотрагиваться до нее — это расценивается как недопустимая фамильярность или грубая форма ухаживания.

Во время обеда еду следует брать и передавать только правой рукой. Индийцы едят рис с пряностями руками, зачерпывая горку сложенной в лодочку правой ладонью. Из алкоголя употребляют виски в небольших дозах. Спросить мясо за индийским столом — то же самое, что в русском ресторане попросить блюдо из змей или собачатины. Это вопиющее невежество, так как индийцы (индуисты и буддисты) —

строгие вегетарианцы. Исключение составляют только мусульманские семьи.

Если партнер пригласил вас к себе домой, можно взять с собой какие-нибудь восточные сладости. Сами индийцы не слишком пунктуальны, но гостям все же следует быть точными. На шею почетного гостя индийцы надевают гирлянды цветов — это знак особого уважения.

Общепринятый второй язык Индии — английский (иначе многочисленным племенам и народностям страны было бы, пожалуй, трудно договориться).

Испания

В Испании традиционное рукопожатие, типичное для деловых встреч, нередко сопровождается объятиями и громким выражением радости. Последнее характерно для встреч друзей и хороших знакомых. Женщины, которые знают друг друга, могут при приветствии обменяться поцелуем в щеку. Если вас просят остаться на завтрак — не принимайте этого приглашения: оно является простой формальностью. Если его повторяют — снова откажитесь. Только после третьего раза можно принять приглашение, так как на этот раз оно будет искренним, а не просто жестом вежливости.

Как ни странно, но прибывать точно в назначенное время не принято. Вполне допускается и даже рекомендуется опаздывать на 15–20 минут. В Европе шутят, что испанцы не опаздывают только на корриду. Однако, если вы покажете иронию, упоминая их пунктуальность, это будет воспринято как шутка самого дурного тона.

Середина дня — сиеста (с 13.30 до 16.30) — святое время послеобеденного отдыха. Жизнь в городах замирает. Закрываются даже многие магазины. Испанцы нередко отводят это время на то, чтобы пообедать с семьей, и поэтому назначать деловые переговоры на эти часы не следует. В Испании не принято наносить визиты в часы сиесты.

Пусть вас также не удивляет, что ваши новые испанские знакомые назначили званый обед на 23 часа. Для Испании обед в столь позднее время — почти норма. Ужинают испанцы обычно начиная с 21 часа. Рестораны же по-настоящему оживают только к 23 часам.

Если вы приглашены в испанский дом, можете захватить с собой букет цветов (но не георгины и не хризантемы), торт или конфеты. Иногда и гостю дарят подарок. Его после получения необходимо развернуть и поблагодарить за внимание.

В поезде обязательно предложите вашим соседям закусить вместе с вами. Они откажутся, однако точно так же и вы должны отказаться, если вам будет предложено присоединиться к трапезе посторонних людей.

Италия

Итальянцы любят пожимать руки и жестикулировать при разговоре. Они не особо пунктуальны, но в деловых отношениях все же следуют протоколу и обычно следят за его соблюдением. Одеваются довольно элегантно и обращают внимание на внешний облик собеседника.

Крепкие напитки в Италии пьют редко, избегают пива, отдавая предпочтение итальянскому вину. Оно является обязательной частью любого обеда. Признак дурного тона попросить к блюду кетчуп — у итальянцев предостаточно собственных соусов, в том числе и на томатной основе.

Если вы, будучи в Италии и ознакомившись с ресторанным меню, соблазнитесь изысканными названиями блюд (бифштекс по-тоскански или мясо по-флорентийски) и их относительной дешевизной, то в конце обеда можете быть жестоко разочарованы. Полученный в конце обеда счет любого может повергнуть в шок. А все потому, что там (как и в наших супермаркетах) указывается цена 100 г мяса, а не всей порции. Не стоит удивляться и тому, что в счет внесено также «coperto» — небольшая сумма за пользование столовыми приборами.

Выпив в баре чашечку кофе капучино и оплатив в кассе заказ, не выбрасывайте сразу же чек — он вам может пригодиться при выходе, где парочка сыщиков налоговой полиции подробно расспросит вас о выпитом и съеденном. Дело в том, что бегство от налогов стало в этой стране вторым после футбола национальным видом спорта, и налоговая полиция вынуждена отслеживать деятельность большого и малого бизнеса.

Табуированной темой в беседах с итальянцами являются итальянский фашизм, участие Италии во Второй мировой войне, Бенито Муссолини и все, что с ним связано.

Китай

При общении с женщинами в Китае действует старое конфуцианское правило: «Когда мужчина и женщина дают или берут что-либо, они не должны касаться друг друга». Касаться женщины, брать ее под руку, помогать надевать пальто — недопустимо. Не принято также уступать женщине место, открывать перед ней дверь. Женщины в Китае полностью равноправны с мужчинами в работе и часто занимают ответственные должности. Тем не менее по китайской традиции женщина должна быть скромной. Для нее недопустимо курить, не одобряется и употребление женщиной в компании спиртных напитков.

В Китае принято приглашать в гости. Гость может прийти без предупреждения с кем-нибудь из друзей, необязательно знакомых с хозяином. Пришедших всегда встречают очень радушно и обязательно угощают. Гости приносят подарок хозяину. Если в семье есть пожилые люди или дети, подарок просто необходим, и его отсутствие считается неприличным жестом. Содержание подарка зависит от местной традиции, но, как правило, дарят фрукты, пирожные, сладости. Согласно китайскому этикету, принято сначала отказаться от угощения или подарка. В этом случае даритель должен вежливо настаивать, уговаривая гостя или одариваемого. Само собой, китайцы никогда не забывают похвалить предложенное угощение или подарок.

Если в семье есть дети, можно подарить и детскую игрушку.

Нидерланды

Афоризм по теме

Голландцы не знают сострадания к должникам, — по их мнению, всякий человек, обремененный долгами, живет за счет своих сограждан, если он беден, и своих наследников, если он богат.

Маркиз де Шамфор

В отличие от Испании, в Нидерландах нужно соблюдать исключительную точность во времени при каждой встрече или

приглашении и такую же исключительную точность в расчетах. При встрече с голландцами приняты рукопожатия, но делать дамам комплименты возбраняется. Вообще, голландцы любят сдержанность, может быть, даже чрезмерную. В деловой переписке обязательно упоминание титулов и званий, при непосредственном общении формальностям не следуют так строго.

Практически все голландцы говорят по-английски (значительная часть — по-немецки, часто еще и по-французски). По-английски, например, в Нидерландах можно свободно объясниться не только с партнером, но и с прохожим на улице. Голландцы очень приветливы с гостями, но не назойливы.

В Нидерландах не принято приглашать на обед домой. Скорее всего, местом обеда или ужина будет ресторан, выбранный соответственно ситуации. Однако возможно и приглашение домой на чашку кофе, рюмку вина или кружку пива ненадолго, например по пути куда-либо. Тосты произносятся до или сразу после первого глотка.

Страны Латинской Америки

Как и на Ближнем Востоке, в Латинской Америке много стран, обычаи которых не похожи, но имеют в то же время некоторые общие черты.

Латиноамериканцы (как и испанцы) не отличаются особой пунктуальностью, но на деловые встречи с ними все же лучше не опаздывать. Намечая переговоры, следует учитывать, что в Латинской Америке так же жарко, как и в Испании, поэтому там также принято в середине дня устраивать сиесту — 2—3-часовой перерыв на обед и сон, так что для переговоров это время не подходит.

В процессе переговоров латиноамериканцы часто переходят на «ты» в знак своего особого расположения к гостю.

К подаркам здесь относятся проще, чем на Ближнем Востоке, и любят их. Особенно ценятся подарки, отвечающие вкусам и привязанностям хозяина. Поэтому желательно выяснить, что нравится вашему партнеру. В подарках ценится оригинальность. В обыденных случаях дарят букет цветов, бутылку вина или коробку шоколадных

конфет. Однако с цветами необходимо быть осторожным, так как в разных странах существует различная символика. Например, в Гватемале траурные цветы — белые, а в Мексике или Бразилии — лиловые. Не следует дарить желтые цветы в Чили, где они означают презрение.

Латиноамериканцы в своей массе довольно гостеприимны. Вы можете получить множество приглашений от ваших знакомых. В некоторых

странах распространено приглашение домой, других — в ресторан. Так, венесуэльцы приглашают домой только близких друзей или очень хороших знакомых.

К чаевым в странах региона относятся по-разному, и насчет их не существует жесткой регламентации. Скажем, в Мексике они являются существенным приработком для тех, кто занят в сфере обслуживания, так что там принято давать чаевые.

Страны Юго-Восточной Азии

В Таиланде, Малайзии, Сингапуре, Филиппинах весьма сильно влияние малайской, китайской, индийской и английской культур. В этом смешении надо уметь ориентироваться.

Сингапур во многом живет по западным нормам, там допустимо приветствовать партнера и рукопожатием на американский манер, и легким поклоном по-китайски.

В Таиланде не принято пожимать руки при встрече (за исключением тех групп, которые ориентированы на западную культуру) или жаловаться на жару. Обычная форма приветствия здесь такова: руки складывают домиком перед

грудью и слегка кланяются. В Таиланде неприкосновенной частью тела является голова: не следует дотрагиваться до нее, даже гладить по голове ребенка.

На Филиппинских островах традиционным приветствием является рукопожатие.

Рукопожатие характерно и в Малайзии, но лишь среди мужчин, а приветствуя женщину, следует слегка поклониться.

Пунктуальность в этой части Азии уважают. О деловых встречах договариваются заранее.

Во многих странах чистота на улицах строго охраняется законом (Малайзия, Сингапур). Туриста легко могут оштрафовать за брошенный на дорогу окурок или жвачку (причем штрафы достигают весьма крупных размеров).

В Юго-Восточной Азии переплелись различные религиозные и национальные традиции. Обедая с мусульманином, не прикасайтесь к еде левой рукой (однако иностранцу это могут простить). Помните, что индусы и буддисты не едят мяса, а мусульмане — свинины. Малайцы и индийцы едят руками, китайцы — палочками, другие пользуются обычными столовыми приборами.

При выборе подарка сначала следует определить, кому именно вы собираетесь его еде-лать. Для малайцев подарки довольно типичны, причем обычно их делают всем членам семьи, которая оказала гостеприимство: хозяину, хозяйке, детям (игрушки).

США

Для американцев характерны хороший настрой, энергичность, внешнее проявление дружелюбия и открытости. Они любят атмосферу не слишком официальную при деловых встречах, относительно быстро переходят на обращение по имени. Ценят шутки и хорошо реагируют на них. Пунктуальны.

При приветствии и знакомстве мужчины и женщины, как правило, обмениваются рукопожатиями. Взаимные поцелуи и целование руки дамам здесь не приняты. Хотя часто можно наблюдать жизнерадостное похлопывание хорошо знакомых людей по спине, плечу.

Деловые подарки в США не приняты. Более того, они часто вызывают настороженность. Американцы опасаются, что они могут быть истолкованы как взятка, а это в США строго наказуемо законом. Сами же американцы, чтобы доставить удовольствие деловому партнеру, могут пригласить его в ресторан, устроить отдых за городом или даже на курорте — расходы в таких случаях несет фирма.

Большую роль в деловой жизни США играют женщины. Часто они настаивают на том, чтобы к ним относились именно как к партнеру, а не как к даме. В этой связи не принято проявление чрезмерной галантности, следует избегать вопросов личного характера (например, не стоит выяснять, замужем ли она).

На переговорах американцы значительное внимание уделяют проблеме, подлежащей решению. При этом стремятся обсудить не только общие подходы к решению (что делать), но и детали, связанные с реализацией договоренностей (как сделать). Американцы часто предлагают к рассмотрению «пакеты предложений». Для них также характерны приемы «пробного шара».

Вообще американцы известны своим очень высоким темпом ведения дел. Для них является характерным девиз: не откладывать на завтра то, что можно сделать сегодня, а успех означает хороший темп, то есть время в буквальном смысле — деньги. На переговорах можно услышать нечто типа: «Чего же мы ждем?», «Ускорьте ответ на наше предложение, пожалуйста», «Поторопитесь с решением», поэтому американцев оценивают как партнеров слишком напористых и прямолинейных, а также как постоянно спешащих.

Они всегда ориентированы на удачу и исходят из того, что успех всегда влечет за собой новый успех.

Американцы, разговаривая, могут положить ногу на соседний стул и даже стол или положить ногу на ногу так, что ботинок одной ноги оказывается на коленке другой. В американской культуре это считается допустимой нормой, но нередко вызывает раздражение в других странах.

В последние годы американцы все больше внимания уделяют рациональному питанию и здоровому образу жизни. Курение не приветствуется, а порой и просто считается неприличным. В своем рационе американцы, особенно среднего возраста и пожилые, все чаще стараются свести к минимуму продукты, содержащие холестерин, предпочитают фрукты, овощи. Впрочем, и традиционная американская еда в виде сэндвичей пользуется большой популярностью.

Если вы приглашены домой, то можете принести цветы или вино, а в качестве подарка — сувенир, связанный с традициями вашей страны.

Франция

Франция — родина европейского этикета, и соблюдение его возведено в статус неписаного закона. Бизнес нынче так же регламентирован, как некогда королевские приемы, и требует соблюдения формальностей. О встречах с французскими партнерами следует всегда договариваться заранее. Пунктуальность рассматривается как проявление вежливости. Однако общее правило таково: чем выше статус гостя, тем большее допускается опоздание. Принято легкое рукопожатие при встрече.

Во Франции высоко ценится образование, особенно связанное с историей, философией, искусством (естественно, самой Франции). В официальных переговорах можно блеснуть фразой: «Однажды ваш великий моралист Ларошфуко сказал, что... (следует цитата)». Соответственно, будут к месту и подарки, отвечающие интеллектуальным запросам вашего партнера или его чувству прекрасного, — связанные с искусством предметы, книги или альбомы, изящные вещицы (в меру дорогие, говорящие скорее о вашей доброжелательности, чем о желании блеснуть своим богатством или широтой натуры). Впрочем, в деловой среде обмениваться подарками не особенно принято.

Деловые встречи и переговоры французы предпочитают вести именно по-французски, даже если сами владеют другими языками. Англичане для них не указ. Большое значение придается риторике, умению стройно изложить свою мысль: тезис, антитезис, синтез. С точностью обсуждаются детали. Тактические приемы при ведении переговоров могут быть крайне разнообразными.

Чтобы выпить кофе и закусить пирожными, туристу не следует заходить в «Cafe» — там собираются любители крепких напитков. Поищите вывеску «Salon» — там подают кофе. В отношении курения следует проявлять осторожность — с 1992 г. во Франции идет активная борьба с курением. В ресторане курильщик чувствует себя неуютно.

Если вам захотелось покурить, спросите у метрдотеля, где находится специальное помещение.

Популярный российский афоризм «Мы живем не для того, чтобы есть, а едим для того, чтобы жить» теряет в этой стране всякий смысл. Красота, вино и еда — три составляющие основы философии француза, и они неотделимы от понятия жизни. Кулинария, как и вино, — особая гордость французов. Они ценят изысканные блюда, боготворят хорошее вино. Однако трапеза должна обязательно сопровождаться интересной беседой.

Свои вина французы оценивают высоко, даже очень высоко. Для того чтобы в ресторане не заказать случайно какой-нибудь «Мутон Ротшильд» стоимостью в несколько тысяч долларов за бутылку, имеет смысл осведомиться о цене напитка и уточнить — за бутылку или за бокал, в евро или в долларах.

При питье вина во Франции поднимают бокал с вином, но не чокаются.

Щекотливой темой для разговоров является защита французского языка от проникновения в него «мерзких» англицизмов. Если вы не владеете французским, то лучше говорить по-русски через переводчика, чем все время употреблять более известный вам английский.

Япония

Японцы тщательно придерживаются правила появляться на службе и протокольных мероприятиях в строгом деловом костюме. Главные требования к одежде — опрятность, аккуратность и даже некоторая педантичность. Во время переговоров, как правило, пиджаки не снимают и галстуки не распускают.

В Японии рукопожатия не приняты — они выражают недружелюбие и агрессивность. По правилам этикета собеседники не касаются друг друга, а лишь обмениваются почтительными поклонами.

Японцев нужно всегда называть по фамилиям, добавляя неизменное «сан» («господин») — например, Токугава-сан, Кендзабуро-сан.

В дом или традиционный японский ресторан принято входить без обуви, соответственно, носки должны быть чистыми и без дыр.

Современные японцы часто едят хлеб, однако если он на столе присутствует, то, как правило, нет риса или наоборот. При употреблении алкоголя чокаются, произносят тост или просто говорят «кампай». Младший должен наливать старшему и внимательно следить, не опустела ли у него рюмка. Саке (рисовую водку) пьют как охлажденной, так и подогретой. Когда вам предлагают какой-нибудь напиток, нужно приподнять стакан (рюмку) и дождаться, пока его не наполнят. Рекомендуется оказывать ответную услугу своим соседям.

Когда вы пользуетесь за столом палочками, следует избегать следующих вещей: нельзя палочки скрещивать или втыкать в рис (это ассоциируется со смертью); не следует также двигать еду по тарелке и тарелку по столу; неприлично размахивать палочками или указывать ими на кого-либо.

Многие приведенные выше замечания и советы вряд ли понадобятся человеку, обладающему чувством такта и получившему хорошее образование и воспитание.

Культура современного общества в итоге наследует наиболее ценную часть традиций и обычаев всех стран и предшествующих поколений. В процессе дальнейшего ее развития могут участвовать и наши соотечественники, обогащая в общении с иностранцами свой кругозор, совершенствуя манеры, воспринимая все лучшее, что накоплено другими народами.

Вместе с тем не стоит навязывать жителям страны вашего временного пребывания собственный взгляд на правила общежития и поведения. В большинстве мест это покажется бестактным, в некоторых — вызывающе вульгарным, а в иных — вообще может привести к конфликту с местным законодательством.

Глава 4 ЭТИКЕТ ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ

На мой взгляд, высокую и почетную должность куда легче занять, чем сохранить.

Жан де Лабрюйер

В деловых кругах за рубежом существует ряд строгих правил этикета, не зная которых вы будете выглядеть нелепо в глазах ваших партнеров.

Что такое этикет для современного человека? По мнению некоторых наших современников, это скучные пережитки прошлого, когда люди высшего света разыгрывали друг перед другом церемониальный спектакль.

У В. И. Даля в «Толковом словаре живого великорусского языка» значится: «Этикет — чин, порядок; принятая условная вежливость; церемониал, внешняя обрядливость. Этикетничать с важностью и настойчивостью — блюсти этикет, будто дело».

Да, «этикетничать» в нашей ежедневной суете сложно. До того ли? Однако иногда нелишне вспомнить, что встречают все-таки по одежке и по манерам в том числе.

Визитные карточки

Визитные карточки имеют давнее происхождение. Французы утверждают, что визитки впервые появились во Франции в XVII в., а китайцы доказывают, что такие карточки у них существовали еще в Средние века. Однако единственный образец печатной визитной карточки, датируемый 1786 г., обнаружен в Германии. Но в Европе визитки стали распространяться лишь в XIX в., к этому же времени сложились и первые правила пользования ими.

Во многих случаях визитная карточка заменяет удостоверение личности. Обычно она печатается на языке страны, в которой живет ее владелец, по-английски или на языке страны пребывания. Признак дурного тона — подавать человеку визитку с текстом на чужом языке, который он не сможет прочесть. В этом случае нужно заполнить авторучкой обратную сторону карточки, написав на ней свои данные на доступном человеку языке.

Двусторонние визитки — признак дурного тона, и, если вы не хотите оказаться в неловком положении, не используйте. Обратная сторона визитки предназначена для пометок от руки. Заказывайте односторонние визитки на двух языках (например, на русском и английском).

На стандартных визитках указываются фамилия, имя, отчество, полное название должности, название и адрес фирмы, служебный телефон, факс, телекс фирмы (чем больше телефонов указано на визитке, тем солиднее в глазах партнера выглядит ваша фирма). Хорошим тоном считается поместить интернет-адрес человека или его персональный адрес на сервере фирмы.

На визитках для представительских целей указываются только фамилия, имя, отчество, адрес и телефон фирмы. Вручивший такую визитку не настроен на продолжение личного контакта. В противном случае он вручил бы другую карточку. По правилам этики лучше не спрашивать его номер телефона.

Карточку фирмы используют для поздравления от имени фирмы.

Если встреча с партнером назначена в вашем офисе, этикет обязывает, чтобы визитер первым вручил свою визитку. Делать это следует не сидя, а стоя, внятно произнося вслух при этом свои имя и фамилию, чтобы партнер мог более или менее усвоить их. Получать визитку следует правой рукой, взяв затем в обе руки. Принимая визитку, прочитайте вслух имя партнера и усвойте его должность.

Обмен визитками на переговорах ведется строго по ранжиру, начиная с самых высокопоставленных членов делегации. Старшие по положению первыми дают визитки младшим, женщины первыми рекомендуются мужчинам. Если партнеры находятся на одном должностном уровне, первым вручает визитку младший по возрасту.

Во время переговоров следует расположить карточки перед собой в том же порядке, в каком сидят партнеры. Ни в коем случае нельзя на глазах у других мять чужие визитки, делать на них пометки, вертеть в руках. Это воспринимается как знак неуважения.

В менее официальных случаях в зависимости от характера отношений с адресатом на визитках делаются надписи, но обязательно в третьем лице: «Благодарит за новогоднее поздравление», «Поздравляет с национальным праздником», «Благодарит за внимание», «С наилучшими пожеланиями» и т. п.

На Западе и в отечественной деловой практике принято, если вы не застали партнера в его офисе, оставить свою визитку у секретаря, загнув верхний правый угол, а затем расправив его. Загиб свидетельствует, что вы лично оставили визитку, а это воспринимается как знак наибольшего уважения и почтения.

Карточка может быть передана и с шофером или курьером, но в этом случае она не загибается. Грубое нарушение этикета — загнутую карточку передать через курьера или шофера.

Посылаемые по почте визитные карточки не загибаются. На них в левом нижнем углу делаются пометки карандашом, означающие следующее:

- р. f. — поздравление;
- р. г. — выражение благодарности;
- р. с. — выражение соболезнования;
- р. р. — заочное представление;
- р. р.с. — вместо личного визита в случае окончательного отъезда;
- р. f.с. — удовлетворение знакомством;
- р. f.N.a. — поздравление с Новым годом.

На полученные по почте (возможный, но не рекомендуемый вариант представления) или завезенные визитки следует отвечать также визитками в течение 24 часов.

Еще раз напомним, что визитки и умение пользоваться ими — не только средство сообщения, но и свидетельство солидности и престижности предпринимателя.

Если вы хотите заочно представиться кому-либо, пошлите ему свою визитную карточку вместе с карточкой знакомого ему лица. В ответ человек, которому вас представили, присылает свою визитку без надписей.

При перемене адреса вы можете послать деловому партнеру старую визитную карточку вместе с новой. Измененный номер телефона можно в крайнем случае вписать от руки, а вот вписывать новую должность считается неприличным.

Визитные карточки, на которых указаны одновременно имена и фамилия мужа и жены, рассылаются или завозятся главным образом дамам.

На визитных карточках, написанных не на русском языке, отчество не указывается, так как в большинстве стран не существует такого понятия. В России же визитные карточки обязательно содержат отчество, за исключением тех случаев, когда они принадлежат иностранцам.

В настоящее время плохо оформленная визитная карточка является признаком дурного тона, поэтому стоит заказывать разработку концепции и дизайна у профессиональных дизайнеров, что впоследствии окупится. Ведь от вида визитки зависят ваши деловые отношения с партнером и, соответственно, ваша карьера.

Считается, что визитные карточки не должны быть вычурными, экстравагантными и иметь золотые обрезы. Но с развитием цифровой печати в наше время все стараются кто во что горазд. Уже обыденными становятся металлические, деревянные, пластиковые, цифровые четырехкрасочные визитки с золотым тиснением и голограммой — все это говорит о богатстве, а значит, и о респектабельности владельца визитки. Часто используются даже презентационные карточки с лазерным мини-диском, на котором содержится информация о фирме.

В наше время существует множество различных визитниц для хранения карточек. Материал, из которого они изготовлены, разнообразен — от кожзаменителя до крокодиловой кожи. Все зависит от вашей состоятельности.

Рукопожатие

Рукопожатие — жест традиционный и символический. Ладонь, погладить, приладить, уладить, лад — один корень, символической основой которого является Ладо (женская ипостась — Лада) — древнее божество любви и гармонии (лад). Человеку недоброму не протягивали

руки в знак неладных отношений, а соединяли ладони, чтобы поладить друг с другом. В наше время рукопожатиями стали злоупотреблять. Так, например, сослуживцам, ежедневно встречающимся на работе, вовсе не обязательно утром и вечером пожимать друг другу руки. Однако не проявив этого простого жеста, мы можем вольно или невольно оскорбить человека. Ведь рукопожатие — это символ дружелюбия при встрече или прощании, который не требует словесного сопровождения. Человек, не подающий другому руки, выказывает ему тем самым недоверие.

В Японии же рукопожатие не принято, и если оно имеет место, то несет совершенно противоположную нашему восприятию смысловую нагрузку — оно является выражением намерений недружелюбного, а порой даже агрессивного характера. В японском этикете собеседники не касаются друг друга, а лишь обмениваются почтительными поклонами. А таджики, например,жимают протянутую руку двумя руками и считают, что, протянув лишь одну руку для приветствия, они проявят неуважение к своему гостю.

Подавая руку своему знакомому, не рекомендуется предлагать ее расслабленной, лениво — это жест снисхождения. Не следует изо всех сил жать руку партнера, потрясая ею в воздухе несколько раз, — это жест ликования. Подавайте руку жестом свободным, уверенным — это знак простоты и прямоты. Рукопожатие должно быть коротким и несильным — это как раз та «культурная дистанция».

Если при встрече на улице вы протягиваете для приветствия руку, помните, что обе руки должны быть либо без перчаток, либо в них. Если один из встретившихся снял свою перчатку перед рукопожатием, другой должен последовать его примеру. Дамы в этом случае составляют исключение и могут перчатки не снимать. Не полагается протягивать руку в перчатке женщине, у которой перчаток нет. Если мужчина здоровается с женщиной, у которой руки в перчатках, он может свои тоже не снимать. Исключение: толстые меховые варежки.

Обычай при встрече целовать женщине руку — национальная особенность поляков, а в Европе и США он встречается все реже.

Войдя в помещение, полагается в первую очередь снять перчатки, а потом уже поздороваться с присутствующими. Разумеется, речь не идет о перчатках, которые служат дополнением к вечернему туалету.

Надо помнить, что, независимо от того, представляетесь вы сами или вас кто-то представляет собравшимся, не следует первым подавать руку. Также не стоит подходить к каждому из присутствующих и пожимать руку. В этом случае ограничьтесь легким поклоном — таким образом вы окажете внимание всем собравшимся.

Кто здоровается первым?

Первыми всегда здороваются мужчина с женщиной, младший со старшим. Женщина же в свою очередь должна первой поздороваться с более старшей по возрасту. Если старшая по возрасту женщина подает вам руку, а вы при этом сидите, то полагается встать.

Каковы воспитанные люди

Они уважают человеческую личность, а потому всегда снисходительны, вежливы, уступчивы... Они не

бунтуют из-за молотка или пропавшей резинки; живя с кем-нибудь, они не делают из этого одолжения, а уходя, не говорят: с вами жить нельзя! Они прощают и шум, и холод, и пережаренное мясо, и остроты, и присутствие в их жилье посторонних...

Они сострадательны не к одним только нищим и кошкам. Они болеют душой и от того, что не увидишь простым глазом...

Они уважают чужую собственность, а потому и платят долги.

Они чистосердечны и боятся лжи как огня. Не лгут они даже в пустяках. Ложь оскорбительна для слушателя и опошляет в его глазах говорящего. Они не рисуются. Держат себя на улице так же, как и дома, не пускают пыли в глаза меньшей братии... Они не болтливы и не лезут с откровенностями, когда их не спрашивают... Из уважения к чужим ушам они чаще молчат.

Они не унижают себя с той целью, чтобы вызвать в другом сочувствие. Они не играют на струнах чужих душ, чтобы в ответ им вздыхали и нянчились с ними. Они не говорят: «Меня не понимают!» или

«Я разменялся на мелкую монету!..», потому что все это бьет на дешевый эффект, пошло, старо и фальшиво...

Они несуетны. Их не занимают такие фальшивые бриллианты, как знакомство со знаменитостями... Истинные таланты всегда сидят в потемках, в толпе, подальше от выставки...

Если они имеют в себе талант, то уважают его. Они жертвуют для него покоем, женщинами, вином, суетой...

Они воспитывают в себе эстетику. Они не могут уснуть в одежде, видеть на стене щели с клопами, дышать дрянным воздухом, шагать по оплеванному полу... Они стараются, возможно, укротить и облагородить половой инстинкт... Им нужны от женщины... свежесть, изящество, человечность, способность быть... матерью. Они не трескают походя водку, ибо они знают, что они не свиньи... И т. д. Таковы воспитанные...

Антон Павлович Чехов

Обращение

Обращение «товарищ» за 73 года советской власти весьма прижилось в России и не имеет тенденций к исчезновению, хотя форма «господин» снова возвращается в обиход.

Однако слова «господин, госпожа» применяются к официальным должностным лицам на официальных и формальных приемах, чаще всего в обращении к иностранным представителям («Господин посол...», «Госпожа генеральный директор...»).

Обращение «товарищ» в России ныне устойчиво применяется лишь при разговоре с военными, флотскими, милицейскими чинами.

В общении с иностранцами дело обстоит несколько сложнее. К французам традиционно обращаются «мсье» (monsieur) — сокращенная форма от «мой сеньор». В России в старину было широко распространено обращение «милостивый государь». Английское «сэр» (Sir) — дворянский титул; когда он ставится перед именем собственным, то указывает на принадлежность человека к высшему сословию Великобритании (сэр Пол Маккартни). Титул «сэр» отдельно (не перед именем), как правило, употреблялся подчиненными в отношении своих начальников, а также детьми при обращении к отцу. В обращении к

королевской особе титул «сэр» равносителен франц. Sire (сокращ. от Seigneur) и употребляется вместо титула «Ваше Величество», Теперь в общем употреблении в Великобритании и США слово «сэр» имеет то же значение, что у французов «мсье».

Обращение «мистер» произошло от слова «мастер» (ремесленник). Дело в том, что в старину именитые граждане Лондона, Йорка и других больших городов, пользовавшихся различными привилегиями, титуловались «баронами», но, чтобы не путать их с настоящими, аристократическими баронами, таких почетных горожан звали «мистер барон» (букв. «барон-мастеровой»). В настоящее время это обращение традиционно употребляется в Англии и США в официальном обращении к должностному лицу как приставка к имени и фамилии.

Слова «мадемуазель» (сокр. в письме «m-lle») во французском и «мисс» (в письме «Ms») в английском языках употребляются для обозначения незамужних девушек и женщин (в России такого обозначения нет и нет тенденций к его появлению). Слова «мадам» и «миссис» применимы в обращении к женщинам в возрасте или замужним. Эти обращения предваряют фамилию дамы.

Если вам неизвестны брачное состояние и фамилия дамы в возрасте, то можете смело называть ее «мадам».

Если дама молодая (молодящаяся) или живущая в свободном браке, то допустимо звать ее «мисс».

В Англии и США женщина, выходя замуж за мужчину, принимает на себя не только его титул, но и имя с фамилией. То есть если Мэри Смит вышла замуж за Вильяма Трента, то она становится миссис Вильям Трент, а обращаться к ней можно «миссис Трент».

Если дама не домохозяйка, а работает в фирме или на производстве, подвизается в искусстве или в науке, можно смело титуловать ее «доктор», пусть даже она и не имеет никакого отношения ни к медицине, ни к биологии.

Имя, отчество, фамилия

«По имени называют, а по отчеству величают» — так издавна говорили на Руси. Однако в ранних летописях в большинстве случаев

употребляется только одно имя, даже когда говорится о князьях Рюриковичах (IX в.). Употребление отчества относится к более позднему времени. Так, в списках русских послов 945 г. При именах некоторых из них уже стоят отчества. Однако даже в XI–XII вв. случаи употребления отчеств очень редки. Число подобных примеров значительно увеличивается с XIII в., когда лиц высшей знати перестают называть только по имени.

В русском языке мужские фамилии склоняются вместе с именем и отчеством («Я приглашаю Ковтуна Николая Сергеевича...»), но лишь в том случае, если они не заканчиваются на букву «о» («Предоставляю слово Величко Ивану Петровичу»). Ни в коем случае нельзя склонять фамилию, оканчивающуюся на «о», — это имеет уничижительный оттенок («Желаю Матвиенке Володе...») и указывает по меньшей мере на безграмотность обращающегося. Подобные женские фамилии ни в каком случае несклоняются («Хочу пожелать Гарцман Любви Генриховне...»).

Когда вначале произносится фамилия, а за ней имя-отчество, это считается более официальным обращением, чем когда фамилия ставится после имени-отчества.

Называть уважаемое лицо без прибавления отчества считается вульгарным американизмом, произносимым в угоду западной моде. Без отчества произносятся исключительно имена артистов, певцов, деятелей искусства.

Называть человека только одним отчеством («Иваныч, Петрович...») позволительно лишь в застольной беседе близких друзей.

Одним из главных элементов вежливости считается умение запоминать имена.

Афоризм по теме

Большинство людей не запоминают имен по той причине, что не хотят тратить время и энергию на то, чтобы сосредоточиться, затвердить, неизгладимо запечатлеть эти имена в своей памяти. Они ищут для себя оправданий в том, что слишком заняты. Однако они вряд ли больше заняты, чем Франклин Рузвельт, а он находил время для того, чтобы запомнить и при случае воскресить в памяти даже имена механиков, с

которыми ему приходилось соприкасаться... Ф. Рузвельт знал, что один из самых простых, самых доходчивых и самых действенных способов завоевать расположение окружающих — это запомнить их имена и внушить им сознание собственной значительности.

Д. Карнеги

В России обычно уважаемого человека в официальной обстановке принято называть по имени-отчеству, не прибавляя титулов и ученых степеней (разве что в шутку: «господа доценты с кандидатами» или «пан профессор»).

Глава 5 ЭТИКЕТ ПЕРЕПИСКИ

Если ваши слова достаточно важны, чтобы быть написанными, тогда они также действительно важны, чтобы быть написанными правильно!

Д. Хэррис

Современные правила составления писем — это по существу все те же формальности, соблюдаемые в письменной форме. Придуманы они в 1842 г. лондонским художником Уильямом Энгли — составителем первой новогодней поздравительной открытки. А в 1860-е гг. с развитием регулярной почты эти формы стали общепринятыми.

Конечно же письма друг другу люди писали и раньше, и при этом существовали определенные обычаи. Так, древние римляне писем не подписывали, если только это не были письма к самому императору. Письма вручались посыльными лично адресату, потому адреса на конвертах не писали.

С древних времен в форме писем (в литературе это называется эпистолярным жанром) сочинялись целые поэмы, романы, философские трактаты, политические памфлеты, критические статьи. Великий представитель восточной средневековой литературы Низами считал умение вести переписку большим искусством. В первой главе своей книги «Собрание редкостей» он дает ряд советов Дабиру-письмоводителю. Вот один из них: «... ведя переписку и направляя послания, не пристало ему дерзить уважаемым людям и вельможным господам. А ежели меж господином его и тем, кому он пишет, случилась распря, пусть он не чернит его репутации, умерив свое перо, разве только по отношению к тому, кто сам переступил границы и ногу достоинства перенес за круг благородства, ибо сказано: слово за слово, а начавший — виновнее».

Этикет не требует красоты почерка, но писать неразборчиво так же некультурно, как и бормотать себе под нос, общаясь с другими.

Сейчас мы, пользуясь компьютером, можем избрать для письма любой шрифт, но витиеватые буквы не свидетельствуют о высоком уме и! чувстве меры.

Очень некрасивым и невежливым считается ставить одну букву с точкой вместо подписи. Какого бы рода письмо ни было — деловое или дружеское, — следует указывать адрес и число.

В письме, адресованном частному лицу, бессмысленно и бестактно указывать свою должность, точно так же как в служебном письме не указывать ее.

Никогда не следует писать многословно лицам, стоящим выше или ниже вас по положению. В первом случае ваше многословие может показаться неуважением, да и скорее всего длинное письмо просто не будут читать. А во втором случае длинное письмо могут посчитать за фамильярность.

В искусстве составлять письма очень важно умение отличить адресата и выбрать верный тон изложения.

Письмо отображает нравственный облик пишущего, оно, так сказать, мерило его образования и знаний. Поэтому при переписке следует быть утонченно-остроумным, ежеминутно помня о том, что по вашему письму люди делают заключение о ваших достоинствах и недостатках. Бестактность в словах и небрежность в выражениях выставляют пишущего в неприглядном для него виде.

Нормы и правила деловой переписки

Не посылайте письмо, не обдумав его содержание. Обязательно перечитайте его текст, прежде чем отправить.

Если вы пишете письмо при помощи компьютера, то пользуйтесь программой Word, потому что в этой программе имеется опция проверки орфографии. Вы можете быть весьма грамотным человеком, но в письме допускать ошибки. Они будут незаметны вам, но вполне очевидны другому человеку. Учтите, что предложения, которые делает безграмотный человек, всерьез не рассматриваются!

Прочитав пришедшее к вам письмо, не торопитесь отвечать, даже если очень хочется, — подсчитано, что львиная доля интернетовского времени тратится на ответные письма. Выйдите из Интернета, ответьте на все письма, перечитайте их, а потом только отправляйте.

Помните, что длинные письма писать принято лишь близким друзьям, родственникам или предмету своих нежных чувств. Для всех остальных ваше письмо интересно лишь с информативной точки зрения.

Факсы, по сути дела, являются просто быстрыми письмами, поэтому к ним применимы все требования, предъявляемые к письмам. В ряде случаев факсовое сообщение подтверждается отправкой оригинала с обычной почтой. Факсы бывают двух видов — очень короткие сообщения, требующие срочного ответа, и более длинные. В первом случае сообщение пишется на стандартном бланке передачи факса. Текст такого сообщения чисто информативный. В случае, когда факсом передается длинное сообщение, на стандартном бланке необходимо указать адресата и краткую информацию о содержании приложенного документа (контракта, заказа, копии счета, платежного документа и др.).

Такие современные средства связи, как факс, телекс, а также давно известная телеграмма считаются быстрыми не только потому, что они доходят до адресата быстро, но и потому, что требуют быстрого ответа. Для каждого из этих средств коммуникации существует свой особенный язык, но все они позволяют реагировать при общении быстро и эффективно.

Бумага для писем

Выбирать бумагу для делового письма необходимо довольно тщательно, поскольку впечатление, которое она может создать у получателя письма, влияет на репутацию фирмы-отправителя. Бумага должна быть хорошего качества, внешне привлекательная и немного консервативная: белая или слегка тонированная. Для личных писем во многих странах мира используют бумагу различную как по цвету, так и по оформлению.

Вверху по центру либо в верхнем левом углу стандартного листа компании, как правило, указываются инициалы, имя или адрес с почтовым индексом и номером телефона отправителя. По личному заказу можно изготовить бумагу с тиснеными инициалами, монограммой или логотипом.

Если вы не пользуетесь стандартным бланком вашей компании, то бумага должна удовлетворять принятым требованиям: формат А4, белая, плотная, лист без дефектов и пятен (особенно если вы предлагаете сотрудничество, представляете свою компанию или нанимаетесь на работу).

Оформление конвертов

Конверт должен быть плотным, непрозрачным, стандартного размера, из белой бумаги. Адрес на конверте должен быть обязательно напечатан блоком или виден в прозрачном окошке. Здесь нет никаких ограничений и строгих правил. Иногда при объявлении о приеме на работу в некоторых странах требуется, чтобы сопроводительное письмо или резюме было написано от руки. В таком случае полезно и конверт надписать аккуратным, четким почерком.

Солидные фирмы направляют свою корреспонденцию в конвертах с адресами, отпечатанными в типографии.

Если письмо вкладывается в конверт с прозрачным окошком, то адрес пишется один раз — в левом верхнем углу письма. Письмо складывается таким образом, чтобы адрес получателя просвечивал через окошко конверта.

Фамилия адресата пишется с инициалами: сначала инициалы, а затем фамилия. Вежливость требует поставить перед инициалами одно из сокращений: «Г-ну» («Господину»), «Г-же» («Госпоже») или «Г-дам» («Господам»). Эти обращения не употребляются самостоятельно, без фамилии.

Такие звания и титулы, как генерал, полковник, профессор или президент, предпочтительно писать полностью, особенно на конверте письма: «Доктору Д. Смиту», «Профессору

А. Шульцу», «Генералу Р. Вильсону» и т. д. Во всех западноевропейских странах так же, как и в США, в устном и письменном обращении считается невежливым опускать титулы и звания. Однако писать и говорить «Господин + титул или звание + фамилия» принято лишь в Германии.

В Англии часто употребляется вежливое обращение «эсквайр», сокращенно «эск.»,^[2] например: «Джону Смиуту, эск.». Причем обращение «эсквайр» никогда не употребляется в совокупности со словом «господин».

В США следуют английским правилам переписки, однако форма обращения «эсквайр» не употребляется. В США и Англии, если адресат — замужняя дама, на конверте указывается имя и фамилия ее мужа, адрес незамужних дам содержит их имя.

И в Англии, и во Франции дворянский титул адресата (если таковой имеется) всегда указывается на конверте, однако его не принято упоминать в тексте письма. В Англии довольно распространен титул баронета,^[3] который стоит позади имени и выражается большей частью сокращенно — Bart., а также словом «Sir», которое стоит впереди имени, но отнюдь не фамилии; например: сэр Роберт Пиль, баронет (или сэр) Роберт, но никоим образом не сэр Пиль. Жена баронета из вежливости также называется леди, как и жена лорда.

Если вы хотите послать письмо лично какому-либо работнику фирмы, в таком случае после фамилии следует поставить слово «лично» («Private» — Англия, «Personal» — США, «Confidential» — Англия, США). Если такое обозначение отсутствует, то письмо в случае отсутствия адресата вскрыет его заместитель.

В России сначала пишут на конверте почтовый индекс, за ним страну, город, улицу и завершают все фамилией и именем адресата. Во всех других странах сначала идет строка «Кому», а потом «Куда». После фамилии адресата пишется название фирмы, где он работает, ее почтовый адрес: номер дома, название улицы (именно в таком порядке). И заканчивают адрес названиями города, штата (графства, кантона и т. п.) и страны с указанием почтового индекса. Вот пример написания адреса в Лос-Анджелес, штат Калифорния:

Mr. Alexander Morris
Ed. In Chef «Modern Publisher»
Hollywood Blvd, 642, LA
CA 10345 USA

Если адресат отсутствует, а фирме-отправителю известно его местопребывание, то перед названием фирмы обычно пишется сокращение «Care of (с/o)», обозначающее «Для передачи адресату». Если письмо адресовано фирме, а вы хотите, чтобы кроме руководителя письмо посмотрел кто-либо еще из ее сотрудников, то после адреса внизу ставится обозначение «Attention of Mr...» («Вниманию г-на...»).

При пересылке в конверте небольших брошюр, буклетов пишут «Печатная продукция» («By Book Post» или «Printed Matter»).

Ниже мы приводим принятые в международном почтовом сообщении сокращения на конверте.

Названия английских графств

По-русски	По-английски	Сокращение
Бедфордшир	Bedfordshire	(Beds)
Беркшир	Berkshire	(Berks)
Букингемшир	Buckinghamshire	(Bucks)
Кембриджшир	Cambridgeshire	(Cambs)
Чешир	Cheshire	(Ches)
Корнуолл	Cornwall	(Corn)
Дорсет(шир)	Dorset(shire)	(Dors)
Дарем	Durham	(Dur)
Эссекс	Essex	(Ess)
Глостершир	Gloucestershire	(Glos)
Гэмпшир	Hampshire	(Hamts)

Хартфорд	Hertfordshir	(Herts)
шир	e	
Айсл оф	Isle of	(I of W)
Уайт	Wight	
Ланкашир	Lancashire	(Lancs)
Лестершир	Leicestershi	(Leics)
	re	
Линкольн	Lincolnshire	(Lincs)
шир		
Норфолк	Norfolk	(Norf)
Нортгемпт	Northampto	(Northa
оншир	nshire	nts)
Нортумбер	Northumber	(Northd
ленд	land)
Ноттингем	Nottingham	(Notts)
шир	shire	
Оксфордш	Oxfordshire	(Oxon)
ир		
Шропшир	Shropshire	(Salop)
Сомерсет(Somerset(s	(Som)
шир)	hire)	
Стаффорд	Staffordshir	(Staffs)
шир	e	
Суффолк	Suffolk	(Suff)
Суррей	Surrey	(Sy)
Суссекс	Sussex	(Sx)
Уорвикши	Warwickshir	(Warks)
р	e	
Уилтшир	Wiltshire	(Wilts)
Йоркшир	Yorkshire	(Yorks)

Названия штатов США

По-русски	По-английски	Сокращение
Алабама	Alabama	(AL)
Аляска	Alaska	(AK)
Аризона	Arizona	(AZ)
Арканзас	Arkansas	(AR)
Калифорния	California	(CA)
Колорадо	Colorado	(CO)
Коннектикут	Connecticut	(CT)
Делавэр	Delaware	(DE)
Дистрикт Колумбия	District of Columbia	(DC)
Флорида	Florida	(FL)
Джорджия	Georgia	(GA)
Гавайи	Hawaii	(HI)
Айдахо	Idaho	(ID)
Иллинойс	Illinois	(IL)
Индиана	Indiana	(IN)
Айова	Iowa	(IA)
Канзас	Kansas	(KS)
Кентукки	Kentucky	(KY)
Луизиана	Louisiana	(LA)
Мэн	Maine	(ME)
Мэриленд	Maryland	(MD)
Массачусетс	Massachusett	(MA)

Мичиган	Michigan	(MI)
Миннесота	Minnesota	(MN)
Миссисипи	Mississippi	(MS)
Миссури	Missouri	(MO)
Монтана	Montana	(MT)
Небраска	Nebraska	(NE)
Невада	Nevada	(NV)
Нью-Хэмпшир	New Hampshire	(NH)
Нью-Джерси	New Jersey	(NJ)
Нью-Мексико	New Mexico	(NM)
Нью-Йорк	New York	(NY)
Северная Каролина	North Carolina	(NC)
Северная Дакота	North Dakota	(ND)
Огайо	Ohio	(OH)
Оклахома	Oklahoma	(OK)
Орегон	Oregon	(OR)
Пенсильвания	Pennsylvania	(PA)
Род-Айленд	Rhode Island	(RI)
Южная Каролина	South Carolina	(SC)
Южная Дакота	South Dakota	(SD)
Теннесси	Tennessee	(TN)
Техас	Texas	(TX)
Юта	Utah	(UT)
Вермонт	Vermont	(VT)
Вирджиния	Virginia	(VA)

Вашингтон	Washington	(WA)
Западная	West Virginia	(WV)
Вирджиния		
Висконсин	Wisconsin	(WI)
Вайоминг	Wyoming	(WY)

Открытка — знак особого внимания

В большинстве стран мира используются различные виды открыток: для официальной и неофициальной корреспонденции.

Небольшие сложенные открытки, предназначенные для неофициальной корреспонденции, используются в тех случаях, когда вы хотите написать небольшую записку, для которой не хватает места на визитной карточке. Личные открытки для неофициальной корреспонденции оформляются так же, как и визитные карточки. На них можно выгравировать, напечатать или нанести методом термографии любую надпись по вашему желанию. Такую открытку вы можете приложить вместо визитной карточки к любому подарку, написав несколько слов на ее внутренней стороне.

В ответ на различного рода поздравления, получаемые должностными лицами от незнакомых людей по случаю победы на выборах, присвоения почетного звания или назначения на государственную должность, принято посылать благодарственные открытки с тисненым шрифтом. Такие открытки заказываются фирмой вместе с бланками, визитными карточками, конвертами и т. п.

Открытки ко дню рождения, различным годовщинам и т. п. служат приятным знаком внимания со стороны окружающих.

На поздравительных открытках со стандартным текстом, которые выпускаются в большом количестве, желательно сделать маленькую приписку от руки, выразив личные чувства по поводу знаменательной даты. Отпечатанное стандартное послание не может заменить личного внимания.

Если открытка посылается от имени супружеской пары, то тот, кто ее пишет, обычно ставит свое имя последним. Слова «мистер и миссис» в подписи на поздравительных открытках не ставятся никогда.

Если на фирме существует традиция посылать клиентам и партнерам поздравительные открытки к Рождеству и Новому году, то их следует посылать на адрес офиса и от лица фирмы. Если партнер по бизнесу является одновременно вашим хорошим знакомым, то можно направлять поздравления ему и его жене на их домашний адрес, даже если вы с его женой не знакомы.

Если на открытке уже напечатано ваше имя или название вашей фирмы, необходимо лично подписать каждую посылаемую вами открытку.

Желательно добавить от себя хотя бы несколько слов, таких, например, как «наилучшие пожелания в Новом году». Если вы не напишете на отпечатанной открытке от руки личных поздравлений вашему адресату или хотя бы его имени, вы лишите послание его назначения — передать ваше чувство доброжелательности.

Поздравительные письма

Их следует рассылать, принимая во внимание работу российской почты, которая в праздники бывает сильно перегружена, поэтому для оперативности лучше отсылать телеграммы.

Поздравления с Новым годом лучше посылать заранее, чтобы они дошли накануне или в день праздника. Это нужно соблюдать не только в деловых отношениях, но и с родственниками. Относительно же друзей или близких знакомых срок поздравлений может быть растянут и на первую неделю после Нового года, всех остальных можно поздравлять в течение января.

Поздравлять с днем рождения загодя не принято!

Если письмо написано на компьютере, то внизу распечатки, рядом с компьютерной версией подписи должна присутствовать и роспись авторучкой.

Если вы распечатываете письмо на принтере, перед отправкой обязательно взгляните на него — недопустимо, чтобы на бумаге присутствовали фрагменты некачественной печати.

Если вы отправляете письмо по электронной почте, но в формате PDF, то в программе Adobe Acrobat имеется функция электронной подписи, которую можно сделать с помощью мыши.

Деловые письма

Ваше письмо с первого взгляда должно произвести солидное впечатление. Внешний вид делового письма, то есть конверт и бумага, на которой оно написано, должен быть безукоризненным. Иначе письмо рискует оказаться в корзине с макулатурой непрочитанным, даже если в нем содержится ценнейшая для получателя информация. Особенно это актуально для таких писем, как представление компании, предложение продуктов, товаров, услуг и заявление о приеме на работу.

Если вы собираетесь запросить информацию, заказать товары, услуги, то и конверт, и бумага могут быть не самыми дорогими, но все-таки хорошего качества.

Стандартное деловое письмо выполняется по следующей схеме:

**(Фирменный бланк компании
или ее наименование и адрес,
отпечатанные в типографии)**

« _____ » _____ 200.... г.
(дата)

Исх. _____
(исходящий номер)

(должность,
фамилия и инициалы адресата)

Генеральному директору
ООО «Трында»
г-ну Иванову И. И.

Уважаемый Иван Иванович!

Руководство ЗАО «Тарань» извещает Вас
(содержание письма).....
.....

С уважением

Генеральный директор
ЗАО «Тарань»
П. К. Карасев

Подпись должна быть выполнена так, чтобы у получателя не возникло сомнений, что у вас нет приличной авторучки или вы не очень уверенно владеете пером.

Деловую переписку можно разделить на две категории: письма с предложениями продать (продукты, товары, услуги, заявление о приеме на работу и др.) и письма с предложениями купить (продукты, услуги и др.). Остальные функциональные письма (жалоба, напоминание об уплате счета и др.) можно отнести к производным от переписки первых двух категорий.

Стратегия и стиль таких писем различные. Наиболее трудным делом, конечно, является категория писем о продаже, так как продать что-то всегда намного труднее, чем купить. Но в любом случае при написании всех типов писем следует руководствоваться английской формулой KISS — «Keep It Short and Simple» («Делай это кратко и просто»).

Письмо должно быть как информативным, так и лаконичным и занимать не более одной страницы. Помните, больше одной страницы никто не станет читать!

Закончить письмо следует прямым указанием, что вы ожидаете от этой компании. Именно эта заключительная фраза запомнится больше всего.

Шрифт для деловых писем используйте стандартный, если это не поздравительное письмо (как правило, в программе Word это Times New Roman или Arial), с размером 12. Если письмо недлинное, то лучше избрать 14-й кегль, чтобы ваш адресат не напрягал глаза.

Слова «Вы», «Вам», «Ваше», «Вашему» пишутся с прописной буквы.

Если вы пишете письмо за границу, то никогда не старайтесь перевести его дословно со своего родного языка на иностранный. Стандарты везде разные. Приготовьте банк данных из писем, на которых вы учились: вы их получали, и они представляются вам образцовыми. Кроме того, приобретите соответствующую литературу по этому вопросу. После адаптации исходного текста к текущему моменту у вас получится готовое письмо.

Ваше письмо, содержащее **предложение о сотрудничестве**, а также информацию о продуктах и услугах компании, должно быть написано как личное, только ему одному, получателю, адресованное. Никаких холодных, формальных фраз! Весь мировой бизнес построен на личных взаимоотношениях, и их надо выстраивать.

Перечислите достижения, преимущества вашей компании, ее продукта, сервиса (излагать это нужно честно, без излишних

преувеличений, поскольку любую информацию в наши дни можно легко проверить).

Перечислите основные достоинства, новшества, преимущества предлагаемого продукта и услуг.

Укажите сегмент рынка, на котором вы предлагаете представить ваш продукт. Определите потенциальных потребителей.

Далее следует конкретное предложение о сотрудничестве: оптовая или розничная продажа, лицензионное соглашение, создание дистрибьюторской сети и др.

Если вы прилагаете образцы продукта, объясните, какие это продукты из серии предлагаемых.

Выразите готовность ответить на все вопросы, которые могут возникнуть в процессе оценки продукта.

Закончите письмо стандартной фразой типа: «С надеждой на сотрудничество», или «Остаюсь всецело Ваш», или «С наилучшими пожеланиями».

Укажите вашу должность, после пробела для подписи — фамилию и инициалы, от руки поставьте подпись.

На заманчивое предложение о сотрудничестве постарайтесь ответить по возможности срочно, если оно стоящее. Наверняка, его автор послал такие же письма вашим конкурентам.

Ответ может быть отрицательным или нейтральным (если получатель не вполне уверен в результате предполагаемого сотрудничества, однако хотел бы выяснить некоторые вопросы, которые помогут принять окончательное решение). В любом случае письмо следует закончить вежливо.

Если вы пишете положительный или нейтральный ответ на письмо-предложение, план письма должен быть таким.

Поблагодарите за письмо, указав продукты, товары, услуги и др., которые были предложены вашему вниманию.

Сообщите о положительных результатах экспертизы предложенных товаров, проведенной в вашей компании.

Перечислите вопросы, которые вы считаете важными для заключения контракта.

Предложите встречу с вашим потенциальным партнером для обсуждения деталей контракта.

Выразите надежду на будущее взаимовыгодное сотрудничество. Закончите письмо стандартной фразой типа: «С надеждой на сотрудничество», или «Остаюсь всецело Ваш», или «С наилучшими пожеланиями».

Укажите вашу должность, после пробел для подписи — фамилию и инициалы, от руки поставьте подпись.

Цель **запроса или требования** — получить информацию, помощь или некое желательное для вас действие со стороны вашего адресата.

В начале письма дайте ссылку на источник, из которого вы получили информацию о компании.

Кратко представьте себя, свою фирму.

Объясните, почему вы пишете это письмо, изложите ваш интерес.

Объясните, что бы вы хотели получить от адресата.

Закончите письмо стандартной фразой типа «С надеждой на сотрудничество», или «Остаюсь всецело Ваш», или «С наилучшими пожеланиями».

Укажите вашу должность, после пробела для подписи — фамилию и инициалы, от руки поставьте подпись.

Ответ на запрос или требование обычно пишется по такому плану.

Вначале сделайте ссылку на письмо с запросом.

Укажите ваши действия, которые были предприняты по просьбе автора письма.

Обратите внимание адресата на особо важную для него информацию.

Укажите дополнительную возможность, которая поможет адресату сделать выбор в пользу предлагаемого вами продукта, услуги и др.

Сообщите о вашей готовности дать дополнительную информацию по продукту.

Заключительная фраза может быть продолжением предыдущего абзаца.

Укажите вашу должность, после пробела для подписи — фамилию и инициалы, от руки поставьте подпись.

Письма с заказом продукта пишутся в соответствии со следующим планом.

Сошлитесь на предыдущее письмо, по которому производился заказ продукта.

Повторите условия, на которых вы заказываете продукт, — цена, качество, количество, скидки, условия платежа, условия доставки.

Подтвердите заказ, указав, что бланк с заказом прилагается.

Предложите условия платежей.

Укажите сроки и условия доставки.

Закончите письмо стандартной фразой типа: «С надеждой на сотрудничество», или «Остаюсь всецело Ваш», или «С наилучшими пожеланиями».

Укажите вашу должность, после пробела для подписи — фамилию и инициалы, от руки поставьте подпись.

Ответ на письмо-заказ осуществляется по стандартному плану.

Выразите благодарность за заказ продукта.

Подтвердите возможность поставки, размеры скидки, другие важные условия сделки, особенно если по ним были разногласия.

Укажите, что отгрузка товара будет произведена, как только банк даст подтверждение об оплате заказа. Сообщите об отгрузке товаров, если она уже произведена. Обратите внимание заказчика на важные подробности, которые могут быть полезными.

Закончите письмо стандартной фразой типа: «С надеждой на сотрудничество», или «Остаюсь всецело Ваш», или «С наилучшими пожеланиями».

Укажите вашу должность, после пробела для подписи — фамилию и инициалы, от руки поставьте подпись.

Письма с жалобой по поводу продуктов, сервиса, доставки и др. принадлежат к категории наиболее трудных писем. Цель письма-жалобы — не просто выпустить пар, а получить компенсацию за невыполнение деловых обязательств. План такого письма можно представить в следующем виде.

Объясните, по какому поводу вы жалуетесь, опираясь на фактический материал (даты, суммы, номер заказа и др.).

Объясните ваш резон для жалобы, сравнивая обещанные деловые обязательства (услуги, сервис, выполнение заказа и др.) и реальные обстоятельства.

В таких письмах допускается выражение чувств по поводу происшедшего, предположение причин, которые вызвали данную проблему.

Если это уместно, опишите ваши собственные действия при попытке решить проблему.

Потребуйте от компании, не выполнившей свои обязательства, разъяснений, компенсации за причиненный материальный ущерб, возмещения моральных издержек.

Сообщите о мерах, которые будут предприняты в том случае, если ваши требования не будут удовлетворены.

Закончите письмо стандартной фразой типа: «С надеждой на сотрудничество», или «Остаюсь всецело Ваш», или «С наилучшими пожеланиями».

Укажите вашу должность, после пробела для подписи — фамилию и инициалы, от руки поставьте подпись.

Ответ на жалобу клиента/партнера по бизнесу относится к трудным письмам, поскольку в нем следует дать исчерпывающее объяснение причин, вызвавших недовольство клиента/партнера, сохранив при этом лицо своей компании.

Сошлитесь на письмо-жалобу.

Объясните, что вызвало проблему.

Перечислите ваши действия при попытке разрешить возникшую проблему немедленно.

Сообщите, какие меры были предприняты, чтобы не повторить подобную ошибку в будущем.

В любом случае принесите извинения за принесенные неудобства.

Закончите письмо в оптимистическом тоне.

Цель сопроводительного письма к контракту чисто правовая. Поскольку все контракты должны быть посланы как минимум заказной почтой, то очень часто срок действия контракта начинается с момента получения письма. Такое письмо содержит очень краткое изложение сути контракта, который прилагается к указанному письму.

Закончите письмо стандартной фразой типа: «С надеждой на сотрудничество» или «С наилучшими пожеланиями».

Укажите вашу должность, после пробела для подписи — фамилию и инициалы, от руки поставьте подпись.

Письмо о прекращении контракта пишется по такой же схеме, как и предыдущее, и имеет такое же правовое значение. Обычно условия прекращения контракта обсуждаются заранее и записываются специальным разделом в тексте контракта. Вид почтового отправления (заказное, экспресс-почта, курьерская доставка и др.) для сопроводительных писем к контракту обычно указан в контракте.

Письмо архиерею (епископу) можно начать словами: «Владыко, благословите» или «Ваше Преосвященство, благословите».

В официальной переписке придерживаются следующей формы.

При обращении к епископу (архиерею):

*Его Преосвященству
Преосвященнейшему (имя),
епископу (название епархии)*

Прошение

При обращении к архиепископу (митрополиту):

*Его Высокопреосвященству
Высокопреосвященнейшему (имя),
архиепископу (митрополиту)
(название епархии)*

Прошение

При обращении к патриарху:

*Его Святейшеству
Святейшему Патриарху Московскому
и всея Руси Алексию*

Прошение

Заканчивают прошение или письмо обычно такими словами:
«Испрашиваю молитв Вашего Преосвященства...»

Священники, находящиеся, по сути, на церковном послушании, пишут: «Смиренный послушник Вашего Преосвященства...»

Внизу листа ставят дату по старому и новому стилю с указанием святого, память которого Церковь чтит в этот день. Например: 5/18 июля. Прп. Сергия Радонежского.

Этикет в Интернете

О выборе выражений можно, в общем, сказать, что он отвечает природе идей и, следовательно, складу ума.

Люк де Вовенарг

За истекшие 250 лет со дня написания этих строк ничего в мире не изменилось.

Основными пользователями сети Интернет первоначально были работники государственных учреждений и научных организаций. Порядок и способы использования Интернета описывались в инструкциях. Этикет использования Сети основывался на устоявшихся в научных кругах нормах общения и обмена информацией. С развитием техники и коммуникаций в Интернете стало больше пользователей, не относящихся ни к государственным чиновникам, ни к служителям науки. Многие из них использовали Интернет именно для тех целей, для которых он создавался, — поиск информации и установление контактов.

Постепенно Интернет превратился в один из видов развлечения, оставаясь при этом в первую очередь источником информации.

С развитием международной системы «электронных» денег многие фирмы выдвинули и реализовали концепцию продажи товаров через Интернет. Теперь клиент может заказать товар, не выходя из дома.

В свою очередь, доступность электронной почты для пользователей Сети позволила оценить ее преимущества по сравнению с традиционными видами почты. Отправленное письмо может оказаться на другой стороне земного шара через час.

Появилась необходимость в определении правил этикета в Интернете — норм поведения как для пользователей, так и для тех, кто их обслуживает.

В интернетовских посланиях хорошим тоном считается предварительное объявление темы письма.

Вложения в электронные письма (аттачи) в последнее время не приветствуются ввиду того, что ими пользуются хакеры — хулиганы, распространяющие компьютерные вирусы. Для борьбы с этим злом в последних версиях Windows XP в почтовой подпрограмме даже ставится специальная опция уничтожения любых получаемых писем с вложениями.

Помните, что любой документ вы попросту можете перенести в тело письма, кроме изображений. Фото, картинки и прочие произведения вы

можете оставить на своем URL и сообщить адрес, ссылку, перейдя на которые ваш адресат сможет ознакомиться с этим творчеством.

12 заповедей Интернета

1. Помните о том, с кем вы общаетесь! Не забывайте, что через посредство Сети и компьютера вы связаны с живым человеком, а часто — со многими людьми одновременно. Не позволяйте одурманить себя атмосферой анонимности и вседозволенности. Сочиняя электронное послание, представьте, что все это говорите человеку прямо в лицо — постарайтесь, чтобы вам не было стыдно за свои слова.

2. Общаясь в Сети, следуйте тем же правилам межличностного общения, которым вы следуете в реальной жизни.

3. Помните, что вы находитесь в киберпространстве! Его границы куда шире, чем границы привычного нам человеческого общества, и в разных его частях могут действовать свои законы. Поэтому, сталкиваясь с новым для вас видом общения в Сети, изучайте и признавайте их приоритет. В любой группе новостей, форуме или даже на канале IRC существуют собственные, локальные правила. Ознакомьтесь с ними, прежде чем отправлять свое первое сообщение!

4. Бережно относитесь ко времени и мнению других людей! Обращайтесь за помощью только тогда, когда это действительно необходимо, и в этом случае вы всегда можете рассчитывать на поддержку ваших коллег. Не дергайте других пользователей по пустякам, иначе в конце концов с вами просто перестанут общаться. Помните, что сетевое время не только ограничено, но для многих и весьма дорого! И помимо ваших проблем у ваших собеседников могут быть еще и собственные.

5. Старайтесь выглядеть достойно в глазах своих собеседников! Не экономьте свое время на условностях типа правил хорошего тона. Общаясь, называйте своего собеседника на «вы».

6. Не пренебрегайте советами знатоков и делитесь своими знаниями с другими! Будьте благодарны тем, кто тратит свое время, отвечая на ваши вопросы. Но и сами, получив письмо с вопросом от

другого пользователя, не спешите отправлять это послание в мусорную корзину, каким бы нелепым и наивным оно ни казалось.

7. Сдерживайте страсти. Вступать в дискуссии этикет не запрещает, однако не опускайтесь до брани и ругательств, даже если ваш визави сознательно провоцирует вас на это.

8. Относитесь с уважением не только к своей, но и к чужой приватности. Если вы по каким-то причинам хотите сохранять анонимность в Сети, признавайте эти права и за вашим собеседником. Более того, он имеет право на анонимность и приватность, даже если вы выступаете «с открытым забралом».

9. Не публикуйте информацию из частных писем без согласия их отправителей, не проникайте в чужие почтовые ящики и в компьютеры!

10. Не рассылайте свои письма одновременно на сотни адресов — люди ненавидят спамеров (тех, которые засоряют Сеть рекламой, непрошеными письмами массовой рассылки)!

11. После того как напишете письмо, перечитайте его и на всякий случай включите программу проверки орфографии.

12. Будьте терпимы к недостаткам окружающих вас людей! Независимо от того, соблюдают ли ваши собеседники правила сетевого этикета, соблюдайте их сами! В конце концов, предельно вежливо порекомендуйте собеседнику ознакомиться с этими правилами.

Культура общения в чатах

За годы общения людей в Интернете у них сложились собственные понятия о приличном и неприличном. А особая терминология, имеющая языковые тенденции, свойственные любому народу, отличается лишь тем, что применяется не устно, а письменно.

Каждому, кто входит во Всемирную паутину, желательно ознакомиться с сетевым этикетом. Так уж случилось, что общение в чатах, форумах, через ICQ и электронную почту совершается с помощью набора текста на клавиатуре. Здесь существует великое множество писанных, а еще больше неписанных правил поведения.

Обитатели чатов давно задумывались, как при общении выразить свои эмоции. Затем они учредили чатовую письменность. В ее основу

легли фигурки, составленные из текстовых символов и названные смайликами (от англ. smile — улыбка). С каждым годом умножается этот ряд общепринятых сокращений. Сопровождение текста сообщения этими символами дает понять, говорите вы всерьез или шутите, иронизируете или опечалены. Существуют сотни различных смайликов, которые настолько энергично вторглись в интернетовскую письменность, что недалек час, когда они войдут в обычную литературу и займут место знаков препинания.

Правильное использование смайликов способно придать вашему письму живой характер и даже заменить жестикуляцию. Однако не переусердствуйте!

Вот несколько таких символов:

:-) или :)	— я улыбаюсь
:-D	— я смеюсь
:-O	— я удивляюсь
:-P	— я показываю язык: дразнюсь или так заработался, аж язык высунул
;-)	— я подмигиваю
:-X	— я даю зарок молчания
X-)	— я ничего не вижу
:-((или :-(или :(— мне грустно
:[или :O[— мне очень грустно
:(— я плачу
#:~O	— я в шоке
>>:-<<<	— я в ярости
%-)	— я обалдел, так как много выпил или долго сидел перед монитором

:~E	— я разочарован
%*}	— я немного «поддал»
(_)l	— пора по пиву
:~Q	— покурим?
X=	— скрестим пальцы на удачу
8~)	— носящий очки
:~{	— носящий усы
+	— медик или Папа Римский
:*)	— клоун
O:~)	— ангелочек
}:~)	— дьявол
>:~)	— еще один чертик
@}—>	— розочка
12x@—>	— дюжина розочек

Например, так может выглядеть беседа в чате:

<Baron> Nu nu Deud potiagaemsia.;~) <Deud> Vse zavtra na rasvete budem strelaitsia s toboi Baron.:)

<Denver> A ia toje hochu...sekundantom...a menia nikto ne берет.:~((

В неофициальных письмах можно для сокращения текста использовать общепринятые англоязычные акронимы-аббревиатуры, например:

SUL («See you later») «До встречи!», «Увидимся позже»;

F2F («Face to face») «Лицом к лицу»;

TNX («Thanks») «Спасибо» и т. д.

Используя данные сокращения, вы должны быть уверены, что получатель письма знаком с ними и сможет правильно их расшифровать. Помните, что e-mail — средство связи с живыми людьми. Перед тем как послать письмо, внимательно прочтите его еще раз и поставьте себя на место получателя.

Правила этикета для владельцев интернет-сайтов

В целом нормы поведения в Интернете мало отличаются от соответствующих норм в обществе. Особенность состоит в том, что

применяемые технологии делают еще более заметными нарушение этих правил. Нижеследующие интернет-правила относятся к создателям и владельцам веб-страниц и веб-серверов.

Помните, что, заимствуя информацию из книг и размещая ее на своих веб-сайтах, вы грубо нарушаете авторские права.

Для рядового посетителя веб-страниц существует главное правило: не используйте размещенную на сайтах информацию (текст, иллюстрации и т. д.) в коммерческих целях без предварительного согласования с авторами или владельцами веб-серверов. Нарушение авторских прав — это уголовно наказуемое деяние.

Художники, музыканты и писатели демонстрируют свою интеллектуальную собственность публике, чтобы получить ее признание. Поэтому ограбить их — все равно что отнять завтрак у школьника.

Для создателей веб-страниц приняты следующие правила:

- если на вашей странице размещается много видео-, графической и т. п. информации либо элементы навигации выполнены графически, предусмотрите возможность выбора режима только текстового или упрощенного просмотра страницы. Некоторые программы не поддерживают работу с графикой, тогда для пользователей устанавливается выход в Интернет с малой скоростью передачи данных, что заметно снижает их возможное удовольствие от посещения вашей страницы;

- стремитесь к тому, чтобы адрес вашей страницы был максимально короток и понятен;

- автор страницы должен оговорить авторское право на страницу и (или) информацию, размещенную на ней, а также указать владельцев упоминаемых им торговых марок;

- для получения информации о работоспособности страницы и для решения некоторых других вопросов автор должен разместить ссылку на свой электронный почтовый адрес, предназначенный для этих целей;

- существенно облегчит решение вопроса об оперативности информации пользователю (посетителю) расположенная в ней дата последнего обновления страницы;

- в случае, если на странице содержится информация, которую не следует видеть детям или несовершеннолетним, необходимо, чтобы до ее появления давалось соответствующее сообщение.

Немного об интернет-безопасности

Помните, что хакеры не спят и атакуют ваши компьютеры. Но львиная доля хакерских удач заключается не в их великолепном знании компьютерных программ, а в знании человеческих слабостей.

У хакера существует множество приемов заставить какого-либо пользователя делать то, что он хочет. Например, получить от него информацию или заставить запустить ту или иную программу. Это можно сделать с помощью нескольких трюков.

Допустим, он решил заразить ваш компьютер вирусом. Сделать это он может с помощью ваших же сотрудников, которые запустят в действие программу с вирусом. Для этого он напишет вам такое письмо.

Дорогой имярек!

К Вам обращается администратор Вашей Сети.

К нам пришло письмо, что у Вас в компьютере возможен вирус. Название этой небольшой программки — jdbgmgr.exe. Она сидит в компьютере 14 дней, а потом запускается. Учтите, что ЭТОТ ВИРУС САМОСТОЯТЕЛЬНО РАССЫЛАЕТСЯ ВСЕМ АДРЕСАТАМ В ВАШЕЙ АДРЕСНОЙ КНИГЕ!

Чтобы самостоятельно избавиться от него, Вам нужно сделать следующее:

- 1. Нажмите «Пуск», затем «Найти», затем «Файлы и папки».*
- 2. Введите имя файла — jdbgmgr.exe.*
- 3. Укажите поиск на всех жестких дисках. Нажмите «Найти».*

У этого файла будет иконка в виде медвежонка.

НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ ОТКРЫВАЙТЕ ЕГО!!!

В меню «Правка» этого окна поиска выделите строку меню «Выделить все», в меню «Файл» нажмите «Удалить». Теперь эта программа находится в Корзине, удалите ее и оттуда!

ЕСЛИ ВЫ НАШЛИ ЭТУ ПРОГРАММУ НА ВАШЕМ КОМПЬЮТЕРЕ, ТО ПЕРЕШЛИТЕ ЭТО ПИСЬМО ВСЕМ АДРЕСАТАМ ВАШЕЙ АДРЕСНОЙ КНИГИ!!

Это сравнительно невинная шалость. «Microsoft® Debugger Registrer for Java» есть на каждом компьютере с программами Win2000, XP (а может, и в ранних версиях), и его уничтожение не причинит большого вреда.

Но может прийти и вот такое письмо.

Уважаемый Ф.И.О.!

В данный момент мы расследуем деятельность хакеров из Афганистана, которым удалось проникнуть в нашу базу данных. За последние три месяца они использовали 40 наших паролей. Как оказалось, эта группа использует уязвимое место некоторых версий программы Windows, которое позволяет им считывать кэшированные пароли.

Мы предлагаем Вам патч для IE, который Вы должны установить как можно быстрее. Это предотвратит Ваши проблемы в будущем. Мы посылаем этот патч в приложении к письму. Вы также можете скачать его с веб-сайта компании Microsoft: <http://www.microsoft.com>.

Мы просим извинить нас за беспокойство и надеемся, что данный факт сетевого хулиганства не отвратит Вас от преимуществ электронной почты.

Administrator@hotmail.com

Весь расчет на то, что вряд ли кто-то будет копаться в поисках патча на необъятных просторах майкрософтовского сайта и просто запустит эту программку, которая выдаст шпиону все секреты вашей фирмы или по меньшей мере допустит его в вашу локальную сеть.

Правила интернет-безопасности и этики для детей и подростков

- Никогда не давай о себе частной информации (фамилию, номер телефона, адрес, номер школы) без разрешения родителей.

- Если кто-либо прислал тебе или ты сам обнаружил в Сети что-либо смущающее тебя, не старайся разобраться в этом самостоятельно. Обратись к родителям или учителям — они знают, что надо делать.

- Встреча в реальной жизни со знакомыми по интернет-общению не является очень хорошей идеей, поскольку они могут оказаться совсем не такими, как ты их представляешь. Если ты все же хочешь встретиться, сообщи об этом родителям, пусть они найдут способ подстраховать тебя.

- Не открывай письма электронной почты, файлы или веб-страницы, полученные от людей, которых ты не знаешь и которым не доверяешь.

- Никому не давай свой пароль, за исключением взрослых из своей семьи, да и то лишь в том случае, если уверен, что они его никому не сообщат.

- Всегда придерживайся семейных правил интернет-безопасности: они разработаны для того, чтобы все вы чувствовали себя комфортно и безопасно в Сети.

- Никогда не делай того, что может стоить денег твоей семье, кроме случаев, когда рядом родители.

- Всегда будь вежливым в электронной переписке, и твои корреспонденты будут вежливыми с тобой — любые отношения строишь ты сам.

- В электронных письмах не применяй текст, набранный ПРОПИСНЫМИ БУКВАМИ. Это воспринимается в Сети как крик и может расстроить твоего собеседника.

- Не посылай в письме информацию большого объема (картинки, фотографии и т. п.) без пред-

варительной договоренности с собеседником. Помни, что, как правило, файлы объемом больше мегабайта тяжело качаются и перегружают чужой почтовый ящик!

- Не рассылай писем с какой-либо информацией незнакомым людям без их просьбы — это воспринимается как спам и обычно досаждают пользователям Сети.

- Не размещай на своем сайте фотографии друзей и родственников, не спросив предварительно их разрешения.

Глава 6 ЭТИКЕТ ТЕЛЕФОННОЙ СВЯЗИ

Не говори часто и слишком подробно о своих делах и пережитых неприятностях: не так приятно другим слушать о твоих несчастьях, как тебе вспоминать о своих.

Эпиктет

За 130 лет существования телефонной связи сложились определенные правила этикета. Помните, манера разговора по телефону, как и при личной встрече, несет важную информацию о вас и является частью вашего имиджа.

Основные правила

Прежде всего (еще до того, как вы наберете номер) следует ответить самому себе на четыре вопроса:

- Будет ли ваш звонок полезен собеседнику?
- Не побеспокоите ли вы впустую того, кому звоните?
- Заслуживает ли дело, по которому вы звоните, того, чтобы ради него кого-то беспокоить?
- Полезным ли будет этот звонок для вас лично?

Время для телефонных звонков должно быть ограничено рамками рабочего дня, если звонки деловые, и временем бодрствования, если это личный разговор.

В будние дни не рекомендуется звонить по телефону раньше 8 часов утра, а в выходные — раньше 10 часов. Заканчиваться телефонные звонки должны не позже 10 часов вечера. Бывают обстоятельства, корректирующие время телефонных бесед (ваш друг приходит домой поздно, в семье есть маленький ребенок и т. п.).

В случае, если дело не терпит отлагательств, сделать поздний звонок допустимо, однако, если на пятый-шестой сигнал вам не отвечают, повесьте трубку и больше в этот день не звоните.

В начале разговора спросите, не помешали ли вы, не оторвали ли от важных дел.

Деловой телефонный разговор прежде всего должен быть кратким. Помните: пока вы ведете неторопливый разговор с другом или подругой,

к вашему собеседнику или к вам, может быть, не могут дозвониться по важному делу.

Избегайте пустой болтовни по телефону. Если вы нуждаетесь в душевной беседе, лучше встретиться с другом с глазу на глаз.

Если кто-то неправильно набрал номер и попал случайно к вам, не грубите, а вежливо ответьте: «Вы ошиблись номером».

Помните, телефон служит еще и для того, чтобы не заходить к знакомым без предупреждения!

Если человек, которому звонят, отсутствует, можно пояснить звонящему, когда лучше перезвонить: «Его сейчас нет дома, вы не могли бы перезвонить через два часа?»

В том случае, если человек не может подойти, потому что, например, принимает ванну, не нужно сообщать об этом звонящему. Достаточно сказать: «Он сейчас не может подойти к телефону. Вы не могли бы перезвонить через полчаса?» В любом случае при отсутствии абонента тот, кто подошел к телефону, должен предложить свою помощь: «Ему что-нибудь передать? Он не мог бы вам перезвонить?»

Если звонящий просит оставить сообщение, его нужно записать и ни в коем случае не забыть передать по назначению!

Если разговор прервался, то перезвонить должен тот, по чьей инициативе состоялся разговор.

Помните, что вы не обязаны предоставлять свой телефонный аппарат постороннему человеку для срочных переговоров, пусть даже очень важного характера.

Не стоит звонить из квартиры соседей, имея незначительный повод. Возможно, они люди деликатные и не могут отказать в просьбе, но вам и самому нужно понимать: присутствие чужого в неурочное время стесняет семью, да и личные проблемы не стоит делать достоянием гласности. Лучше поискать телефон-автомат.

Для начала телефонного разговора существует специальное слово «алло» (по-английски hullo). Абоненту будет приятно слышать это слово, если оно произнесено с радостью, так, будто вы ждали его звонка. Перед тем как снять трубку, обязательно улыбнитесь. Ваш голос

сразу станет мягче и приятнее! Вы почувствуете, как улучшилось ваше настроение и отношение к тому, кто позвонил. Помните, улыбку слышно по телефону!

Некоторые, снимая трубку, говорят: «Да?» Учтите, что это слово слишком короткое, располагающее к деловому общению. По мнению исследователей, ответ «слушаю» звучит тщеславно. Фраза «У телефона» является устаревшей формой. Где же еще может находиться человек, отвечающий по телефону? Фраза «На проводе» осталась как шутка, выражение игривого настроения.

Тот, кто звонит, после слов приветствия может представиться сам. Например: «Здравствуйте. Это звонит (не забудьте — ударение на втором слоге!) Олег Вячеславович. Можно попросить Виктора Юрьевича к телефону?» Если вы не уверены, на тот ли номер попали, спросите: «Это квартира Федотовых?», «Книжный магазин?»

Если вы звоните и просите позвать к телефону нужное вам лицо, то эту просьбу уместно сопроводить вежливыми словами: «Попросите Рогова, пожалуйста», «Будьте добры, позовите к телефону Наташу», «Я хотел бы поговорить с Таней», «Пригласите, если не трудно, Александру Семеновну».

Если вы попали не к тому абоненту, то попробуйте выяснить, в чем дело. Однако для этого не принято выпытывать номер тех, к кому вы попали, — они не обязаны давать такую информацию. Лучше назвать тот номер, по которому вы звоните, чтобы уточнить, верен ли он. Например: «Извините, это номер 557-89-96?» Если вам ответят: «Нет», значит, вы ошиблись в наборе цифр или не сработала связь. Если же ответят: «Да», значит, вы неправильно записали номер, и больше не следует беспокоить людей, названивая им.

Автоответчик — великолепное изобретение, однако в России он далеко не так популярен, как в Европе и Америке. Многие пугаются, услышав записанный голос, и молча опускают трубку. Другие смущаются и забывают о самом важном, а именно: назвать свою фамилию, номер телефона, вопрос, по которому звонят.

Сформулируйте свое сообщение просто и кратко, назовите себя и номер телефона и попросите перезвонить. Здраваться не обязательно! Если вы не уверены, что автоответчик проверяется ежедневно, укажите дату и время своего звонка. При этом разумно также указать время, когда вас можно застать дома.

Записанное на ленту автоответчика приглашение считается невежливым. Оно бессмысленно и для тех, кто приглашает: ведь неизвестно, принято ли оно и на сколько гостей рассчитывать. Поэтому лучше дозвониться до друзей и пригласить их лично.

При обращении к телефонисткам, работникам справочных или аварийных служб неуместны словесные реверансы типа: «Не будете ли вы так любезны сообщить...», «Не откажете ли вы мне в одной маленькой просьбе...»

Конечно, без «пожалуйста» и «спасибо» и здесь не обойтись. Но слов приветствия или прощания не требуется.

Когда человеку нужна экстренная помощь, нужно быстро и четко изложить суть дела, не злоупотребляя временем оператора.

Не рекомендуется:

- Обращаться по телефону к незнакомому человеку на «ты», даже если показалось, что ответил ребенок: впечатление может быть ошибочным.

- Называть собеседника «женщина», «мужчина», «бабушка», «дедушка» — вы же не видите, кто именно взял трубку, а голос может быть обманчивым. Лучше безличное обращение: «Будьте любезны», «Извините», «Скажите, пожалуйста», «Сделайте одолжение».

- Обращаться к незнакомой собеседнице со словами «кошечка», «душечка», «милочка». Эти слова могут обидеть.

- Позвонив по телефону и не представившись самому, спрашивать: «А кто это?» Как правило, на такой вопрос следует контрвопрос: «А кто вам нужен?»

- Спрашивать звонящего: «А кто это говорит?» в том случае, если звонят не вам. Если вы не уверены, что ваш звонок достиг нужного вам абонента, не стоит спрашивать: «А куда я попал?» Следует все же

назвать интересующее вас имя, а при подтверждении ошибки извиниться за беспокойство.

- Выражать по телефону сочувствие и соболезнования: если ваш знакомый потерял близкого человека, то надо либо прийти к нему лично, либо послать телеграмму с соответствующим текстом.

Телефонный шпионаж

Раз и навсегда запомните, что и обычный, и мобильный телефоны вовсе не гарантированы от прослушивания, даже если вы включаете кодировщики. Социальная инженерия — это искусство принуждать людей к действиям, которые они не стали бы совершать, зная о последствиях. Любая компьютерная система нашей планеты зависит не только от платформы, софта и умных системных администраторов. Вокруг нее крутятся уборщицы, охранники, техники, секретари, пользователи локальных сетей... Да кого там только нет! И если шпиону удастся уговорить кого-то из них совершить некоторые действия, то даже самая мощная система безопасности упадет к ногам шпиона, как поверженный колосс.

Давайте рассмотрим пример. Вот стенограмма телефонного разговора, повлекшего за собой взлом центрального сервера Северо-Западной энергосистемы США (NWES) (из материалов расследования ФБР по факту хакерской атаки на NWES, совершенной осенью 2001 г.).

Звонок на фирму. Трубку берет секретарша.

— Алло? Это Джози Басс. Чем могу помочь?

— Привет. Это Мартин Уайт из компьютерного центра. Мы думаем, что кто-то взломал наш сервер. Я могу поговорить с дежурным техником?

— Милый, сегодня же пятница. Конец рабочей недели. Все уже разбежались.

— Так ты одна там скучаешь? Как вообще дела?

— Нормально. А у тебя?

— Все путем. Одна беда: сегодня пятница, а мне придется разгребать кучу папок с документами. Слушай, твой логин в сети «джи-басс»?

— Да.

— Я смотрю, им кто-то пользовался. Странные подключения.

— Какие подключения?

— Сейчас скажу.

(Шелест бумаг.)

— Черт! Боюсь, плохие парни могут поменять кое-какие данные на нашем сервере. Это приведет к отключению станции. Джоз, ты можешь изменить пароль?

— Я не знаю, как это делать!

— Вот же невезуха! Подожди, я сейчас посмотрю... Ага! Какой у тебя пароль?

— Олеандр и две тройки. Через дефис.

— Нет, этот не годится. А у шефа какой пароль?

— Коди, дефис, двойка, тридцать три, дефис, кот.

— То, что нужно. Спасибо, Джози. С меня кофе.

— Приятных выходных.

— Тебе того же.

«Мартин Уайт» действительно провел приятные выходные: он взломал сервер одной из основных энергостанций США и обесточил на 56 часов три штата этой могучей державы.

Социальная инженерия — это нетехнический аспект информационных технологий. Основной ее чертой является обман жертвы и получение секретной информации. Для кражи сведений используются два фундаментальных метода.

1. Простое требование, когда жертву просят выполнить конкретное действие. Хакер представляется авторитетной персоной (преподавателем, начальником, инспектором государственной службы) и отдает приказ. Это самый легкий метод, но он имеет множество недостатков и очень редко приводит к успешным результатам.

2. Создание иллюзорной ситуации, в которую включается жертва.

В данном случае хакер задействует множество второстепенных факторов, которые помогают ему склонить жертву к сотрудничеству. Примерами могут служить:

- звонок второстепенному сотруднику, введение его в смущенное состояние и просьба назвать пароль для срочной замены или спасения ценных данных;

- звонок от нового системного администратора, который обвиняет чиновника в нарушении трафика и требует доступа к его файлам.

Этикет мобильной связи

С телефоном в кармане можно находиться в таких общественных местах, как ресторан, парикмахерская, магазин, транспорт, но в кинотеатре, театре, музее, на концерте, где он будет несомненной помехой, рекомендуется выключать его совсем либо (если ждете важное сообщение) отключить звонок, оставив вибросигнал. Некоторые крупные операторы в Европе уже начали пропагандистские кампании, направленные на внедрение базовых правил телефонного этикета. Где-то используется электронное табло с бегущей строкой «выключите телефоны», где-то правила пишутся на рекламных плакатах. Англичане выпустили брошюру с забавной просьбой выключать телефон в церкви. Американцы идут своим путем: у них уже образовалась своеобразная когорта знатоков этикета, которые готовы разработать систему правил, но... Пока в основном обвиняют операторов связи в том, что они не предпринимают достаточных усилий в этом направлении.

Часто бывает так, что телефонный звонок застает вас во время деловых переговоров или совещания. В таких случаях лучше всего сохранить входящий номер телефона и пообещать перезвонить позже. Лучше всего обозначить возможное время ответного звонка.

Если вы звоните на номер сотового телефона с городского телефона, то помните: абонент вынужден будет оплачивать этот разговор по весьма высокому тарифу. На сотовый телефон принято звонить с сотового!

Если вы звоните на номер сотового телефона, то следует помнить, что ваш собеседник может быть в дороге, за рулем автомашины и, отвлекая, вы подвергаете его опасности. Поэтому будьте кратки и отложите обсуждение деталей до другого раза.

Знайте, что в Японии в 2000 г. около половины автокатастроф (577 случаев из 1351) произошли из-за того, что водители пытались ответить на звонок, набирали номер (197 случаев) или разговаривали по телефону (187 случаев). Во многих странах разговоры водителей по мобильному телефону во время движения запрещены. Исключение составляет аппарат «hands free», позволяющий разговаривать, не отрывая руки от руля машины. Но даже со свободными руками телефон может отвлечь водителя от правильной оценки ситуации на дороге.

Еще более опасен включенный телефон в самолете. Необходимо выключать мобильники при взлете и посадке, поскольку последствия невыполнения этого несложного требования могут быть непредсказуемыми. Известны случаи вынужденных посадок самолетов сразу после взлета, если пассажиры забывали выключить телефоны. По причине невыключенного мобильного телефона разбился под Цюрихом самолет шведского производства SAAB-340 с 10 пассажирами на борту.

10 золотых правил мобильного этикета (выработаны Дэном Бриоди)

1. Не раздражай ближнего трепом своим.
2. «Кукарача» да не будет звонком твоим.
3. Да не будет услышан телефон твой в театре.
4. Не отягощай ремень свой сверх меры.
5. Да отсохнут руки звонящего за рулем.
6. Уши твои да не будут заняты без необходимости.
7. Не повышай голоса своего с телефоном твоим.
8. Да не будешь неделим ты с телефоном твоим.
9. Телефон твой да не введет во искушение ближних твоих.
10. Не увиден будь телефон твой рядом с хлебом твоим.

А по большому счету, сколько бы правил или хитроумных устройств ни придумывали, мобильный этикет, равно как и любой другой, можно сформулировать в одном предложении: «Относись к окружающим так, как бы ты хотел, чтобы они относились к тебе».

Глава 7 ЭТИКЕТ МЕЖЛИЧНОСТНОГО ОБЩЕНИЯ НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ

Людей надо учить так, как если бы вы их не учили. И незнакомые вещи преподносить как забытые.

Дейл Карнеги

Полезные черты характера

Вежливость

«Толковый словарь живого великорусского языка» В. И. Даля комментирует так это понятие: «Вежество, вежливость — это приличие, доброе поведение и обращение или учтивость, учливость, учтивство... Учись вежеству: где пень, тут челом; где люди, тут мимо; где собаки дерутся, говори: Бог в помощь!» И тут же автор объясняет: «Вежливый — человек, соблюдающий светские, житейские приличия, учтивый, услужливый, предупредительный».

Быть вежливым — вовсе не значит лебезить и заискивать. Широко известны выражения «холодная вежливость», «ледяная вежливость», «презрительная вежливость», в которых эпитеты, стоящие рядом со словом, олицетворяющим прекрасное человеческое качество, подчеркивают его защитные свойства. Вежливость не только располагает, но и позволяет держать человека на расстоянии.

Американский философ Р. У. Эмерсон определяет вежливость как «сумму маленьких жертв», приносимых нами окружающим нас людям, с которыми мы вступаем в те или иные жизненные отношения.

Истинная вежливость — одно из проявлений искренней, бескорыстной благожелательности по отношению ко всем другим людям, с которыми человеку приходится встречаться. С товарищами по работе, со многими знакомыми в быту вежливость может перейти в дружбу, но органическое, ровное отношение к людям вообще — обязательная база вежливости. Подлинная культура поведения там, где поступки человека во всех ситуациях вытекают из нравственных принципов. В отличие от невежды, который выплескивает свои негативные эмоции на окружающих, вежливый человек умеет их сдерживать.

Тактичность и чуткость

Тактичность и чуткость по отношению к окружающим — непереносимое условие плодотворного сотрудничества начальника и подчиненного, коллег по работе. Содержание этих двух благородных человеческих качеств — внимание, глубокое уважение к внутреннему миру тех, с кем мы общаемся, желание и умение их понять, почувствовать, что может доставить им удовольствие, радость или, наоборот, вызвать у них раздражение.

Тактичность и чуткость на самом деле неразрывно связаны с нормальным трудовым процессом в коллективе и прямо влияют на экономические показатели любого предприятия. Учреждение, в котором работают воспитанные люди, работает как часы: профессиональные проблемы решаются быстро, личные проблемы отступают, если члены коллектива принимают в них участие. Проявите бестактность и хамство по отношению к подчиненному, и его обида немедленно выльется в самых непредсказуемых формах. Как «от копеечной свечечки сгорела Москва», так и от чьей-то затаенной обиды может пойти прахом целое предприятие.

Тактичность — это и чувство меры, которую следует соблюдать в разговоре, личных и служебных отношениях; это умение чувствовать границу, которую никто не вправе переступить. Тактичный человек всегда учитывает конкретные обстоятельства: разница в возрасте, пол, общественное положение, место разговора, наличие или отсутствие посторонних.

Впрочем, культура поведения в равной степени обязательна и со стороны нижестоящего по отношению к вышестоящему. Она выражается прежде всего в честном отношении к своим обязанностям, в строгой дисциплинированности, а также в уважении по отношению к руководителю и к сослуживцам. Требуя уважительного отношения к себе, задавайтесь почаще вопросом: отвечаете ли вы тем же своему окружению?

Д. Карнеги пишет: «Вы можете дать понять человеку, что он не прав, взглядом, интонацией или жестом не менее красноречиво, чем словами, но если вы говорите ему, что он не прав, то заставите ли вы

его тем самым согласиться с вами? Никогда! Ибо вы нанесли прямой удар его интеллекту, его здравому смыслу, его самолюбию и чувству собственного достоинства. Это вызовет у него лишь желание нанести ответный удар, но отнюдь не изменить свое мнение».

Тактичность и чуткость подразумевают также способность быстро и безошибочно определять реакцию собеседников на наше высказывание, поступки и в нужных случаях самокритично, без чувства ложного стыда извиниться за допущенную ошибку. Это не только не умалит вашего достоинства, но, наоборот, укрепит мыслящих людей во мнении о вашей скромности — исключительно ценной человеческой черты.

Тест: насколько вы тактичны?

7. Если друг расскажет вам о том, что его роману пришел конец или что его брак распался, то вы:

- а) спросите его, что же произошло (3);
- б) скажете, что вам не хотелось бы вмешиваться в это дело (0);
- в) выслушаете все, что он захочет вам рассказать (10).

2. Если вы встретитесь с другом, с которым долго не виделись, и окажется, что он сильно располнел, то вы:

- а) скажете ему, что он здорово растолстел (0);
- б) скажете ему что-нибудь приятное о том, как он хорошо выглядит (0);
- в) ничего не скажете (10).

3. Сосед сообщает вам о своей удачной покупке. Если вы знаете место, где эту вещь можно купить за меньшую сумму, то:

- а) скажете вашему соседу, что он сделал ошибку (0);
- б) посоветуете ему заходить и в другие магазины (3);
- в) не станете распространяться о том, была ли эта покупка, по вашему мнению, удачной (10).

4. Вы с группой коллег отправились на загородную прогулку. Выясняется, что один из них забыл дома деньги. Вы:

- а) гордо объявите, что заплатите за него (0);
- б) ничего не скажете (3);
- в) тихо скажете ему, что у вас хватит денег, чтобы оплатить его расходы (10).

5. Для того чтобы устроиться на работу, вам предстоит пройти собеседование. Зная, что работодатель придерживается консервативных взглядов, вы:

- а) все равно оденетесь непринужденно (0);
- б) наденете очень солидный, вышедший из моды костюм (3);
- в) оденетесь в модный деловой костюм, сшитый в строгом стиле (10).

6. Вас пригласили на званый обед. Когда подали второе, оно вам показалось невкусным. Вы:

- а) отодвинете свою тарелку в сторону (0);
- б) скажете, что сидите на диете (3);
- в) беседуя о чем-нибудь интересном, съедите лишь небольшую часть блюда (10).

Результаты теста. Если вы набрали

50–60 очков. Вы легко находите новых друзей и благодаря своей предупредительности по отношению к другим редко оказываетесь объектом нападок.

30–49 очков. В общем и целом вы откровенный человек. Иногда вы наступаете на чужие мозоли, но делаете это без злого умысла.

0–29 очков. Похоже, вам совсем безразлично, что чувствуют другие. Это — не лучший путь к налаживанию контактов.

Скромность

Скромность не должна ассоциироваться ни с робостью, ни с застенчивостью. Это совершенно различные категории. Очень часто в критических обстоятельствах скромные люди оказываются намного решительнее и активнее.

«Человек, который говорит только о себе, только о себе и думает. А человек, который думает только о себе, — безнадежно некультурен.

Он некультурен, как бы высокообразован он ни был», — утверждает Д. Карнеги.

Скромный человек никогда не стремится показать себя лучше, способнее, умнее других, не подчеркивает свое превосходство, не требует для себя никаких привилегий. Слово «скромный» родственно словам «укромный» (скрытый) и «сокровенный» (под покровом тайны). Все эти слова связаны одним общим значением — скрыть от глаз людских. Скромный, не обнажающий свой внутренний мир человек является наиболее защищенным.

Д. Карнеги приводит такой факт: в период своего пребывания в Белом доме Т. Рузвельт однажды признался, что если бы он был прав в семидесяти пяти случаях из ста, то не мог бы желать ничего лучшего. «Если это был максимум того, на что мог надеяться один из самых выдающихся людей двадцатого века, что можно сказать о нас с вами?» — спрашивает Д. Карнеги и заключает: «Если вы можете быть уверены в своей правоте хотя бы в пятидесяти пяти случаях из ста, то зачем вам говорить другим, что они не правы?»

И действительно, вам, наверное, приходилось быть свидетелем, как кто-то третий, наблюдавший за разбушевавшимися спорщиками, прекращал недоразумение дружелюбным, тактичным замечанием, в котором проявлялось искреннее стремление понять точку зрения обоих спорщиков.

Никогда не следует начинать с заявления: «Я вам докажу то-то и то-то». Это равносильно тому, считают психологи, что сказать: «Я умнее вас, я собираюсь кое-что вам сказать и заставить вас изменить свое мнение». Это вызов. Это порождает у вашего собеседника внутреннее сопротивление и желание сразиться с вами прежде, чем вы начали спор. Чтобы что-то доказать, надо сделать это настолько тонко, настолько искусно, чтобы никто этого и не почувствовал.

Спокойствие, дипломатичность, глубокое понимание аргументации собеседника, хорошо продуманная контраргументация, основанная на точных фактах, — вот решение этого противоречия между требованиями хорошего тона при дискуссиях и твердости в отстаивании своего мнения.

В наше время почти повсеместно отмечается стремление к упрощению многих условностей, предписываемых общегражданским этикетом. Это — одно из знамений времени: темпы жизни, текущие изменения социально-бытовых условий сильнее всего влияют на этикет. Поэтому очень многое из того, что было принято еще в начале или середине XX в., может сейчас показаться абсурдным. Тем не менее лучшие традиции общегражданского этикета, даже изменившись по форме, сохранились.

Непринужденность, естественность, чувство меры, вежливость, тактичность, а главное, благожелательность по отношению к людям — вот качества, которые безотказно помогут в любых жизненных ситуациях, даже если вы не знакомы со всеми правилами общегражданского этикета, которые существуют в великом множестве.

Ваше трудоустройство

Как «театр начинается с вешалки», так и ваше трудоустройство начинается с того субъективного впечатления, которое возникает о вас у работодателей. А они в наше время очень привередливы, даже в тех случаях, когда оплата не соответствует условиям труда. Многие боссы любят устраивать тестирование претендентам на место, поэтому, перед тем как идти устраиваться на работу, вам следует подготовиться.

Не опасайтесь собеседования, помните, что это — наилучший способ продемонстрировать свои способности. Ваша задача заключается в том, чтобы показать всем, что вы и есть тот самый человек, который нужен предприятию и который заинтересован именно в данной работе.

Работодатель рискует в большей степени, чем вы. Он не знает заранее, чего можно ждать от нового сотрудника и оправдаются ли связанные с ним расходы (по меньшей мере на зарплату). Чтобы уменьшить этот риск, он ищет человека с высокой квалификацией и с невысокими материальными запросами. Если у вас такой квалификации нет, но есть желание работать, то надо проявить иные качества — умение быстро учиться, энергичность, повышенное трудолюбие.

В первую очередь вы должны продемонстрировать хорошие манеры. Во время собеседования забудьте про жевательную резинку и сигареты.

Ваша прическа не должна показывать принадлежность к панкам, хиппи, скинхедам и т. п. Надо учесть, что далеко не все руководители — прогрессивные люди. Некоторые из них — консерваторы и невинную косичку у вас на затылке могут истолковать как вашу принадлежность к сексуальным меньшинствам.

Если вы умудрились сделать себе пусть даже весьма эффектную татуировку, постарайтесь, чтобы она была не видна в момент собеседования, поскольку ее могут принять за отметку о пребывании в колонии.

Оденьтесь соответствующим образом. Не стоит приходить устраиваться на работу в шортах, майке, в пляжных тапочках. Мужчинам на собеседование целесообразно надеть костюм, а женщинам и девушкам — деловое платье или жакет с юбкой (но не слишком короткой).

Если вас спросят, что вы умеете, говорите только о том, что относится непосредственно к предлагаемой работе. Если будут спрашивать о ваших слабостях, отвечая, не забудьте упомянуть о ваших сильных сторонах, связанных с работой.

Во время собеседования вы не только должны отвечать на вопросы, но и имеете полное право сами задавать их. Вы можете спросить обо всем, что касается вашей будущей работы. В первую очередь о зарплате, премиях и переработках, затем о продолжительности рабочего дня, о непосредственном начальнике, о характере и сложности работы; предстоит ли вам специально чему-либо учиться; о планах фирмы и, конечно, о перспективах служебного роста.

В конце собеседования не забудьте подтвердить свою заинтересованность (если, конечно, так оно и есть) в получении данной работы.

Помните, что на работе мы проводим большую часть времени — самое меньшее пять дней в неделю из семи. Поэтому надо постараться,

чтобы оно не проходило бесцельно и бездарно, порождая в душе пустоту. Также очень важно выяснить, какая атмосфера царит в коллективе, — от этого не в последнюю очередь зависит производительность труда и ваши будущие успехи.

Рекомендации и рекомендуемые

Попроситься на работу к зятю-начальнику — большой соблазн. «Свой» и поможет, и отпустит пораньше, а если что — всегда можно пожаловаться в приватном разговоре с сестрой. Преимущества неоспоримые, но лишь на первый взгляд. Трудиться в благоприятной обстановке удобно: все видят за тобой начальственный щит, хотят познакомиться поближе, недоброжелательство тщательно скрывают. Но твои деловые качества неизбежно отойдут на второй план перед репутацией родственницы. Делать карьеру с таким ярлыком весьма проблематично.

Но если вы с самого начала не лезли из кожи вон, готовьтесь при смене руководства оказаться под подозрением и столкнуться со злорадством таких любезных прежде коллег.

Что делать, если с просьбой трудоустроить обращаются именно к вам? Прежде всего подумать о последствиях. Рекомендуя человека на место в своей организации, вы в любом случае берете на себя ответственность. Ручаться за другого вдвойне тяжело, особенно если потенциальный служащий — твой родственник.

Одна высокопоставленная дама не решилась отказать в помощи племяннице и не без труда нашла для нее подходящую должность на своем предприятии. Молодая девушка решила, что теперь ей море по колено, и преспокойно прогуляла «всего» два рабочих дня, укатив с бойфрендом на юг. Новоиспеченную сотрудницу без промедления уволили, а ее тетя с 20-летним стажем получила выговор и осталась без премии.

Помогать родным, конечно, нужно, но для этого существует множество безобидных способов: найти хорошее кадровое агентство, подсказать, какая фирма нанимает персонал, представить в качестве кандидата. Словом, принять участие, но в игре на чужом поле.

Правила поведения

Вы будете пребывать в одном помещении с другими людьми, что потребует от вас терпимости и такта по отношению к их склонностям и причудам. Никогда не следует забывать, что каждый человек весьма индивидуален и к каждому надо относиться с уважением.

В условиях современной высокой конкуренции на рынке труда недостаточно быть просто квалифицированным специалистом. Работодатели требуют большего. Поэтому очень важно определить, работает ли ваш имидж на вас или против вас, и найти способы усовершенствования его. Ваш внешний вид, манера поведения и разговора столь же значимы для продвижения по служебной лестнице, как и ваш опыт и способности.

В одном коллективе нередко собираются люди не просто с разными интересами, но и с разными привычками. Так, одному всегда жарко или душно, и он открывает окно; другому — вечно холодно, и он его закрывает. Кто-то чересчур разговорчив, кого-то не оторвешь от телефона и так далее. Не стоит обращать большого внимания на эти вещи, следует относиться к ним спокойно, философски. Будьте вежливы со всеми, даже с теми сотрудниками, которые явно вызывают у вас антипатию. Ваша предупредительность и обходительность помогут вам избежать возможных конфликтов.

Уважение к другим — обязательное условие общения с коллегами по работе. Всем, наверное, приходилось сталкиваться с ситуацией, когда на совещании кто-то небрежно бросает во время выступлений своих товарищей слова «чушь», «ерунда» и т. п. О таких людях говорят: «Природа отпустила ему столько уважения к людям, что ему хватает его только на себя». Такое поведение нередко становится причиной того, что когда он сам начинает высказываться, то даже его здравые суждения встречаются аудиторией с холодком. Самоуважение без уважения к другим неизбежно перерождается в самомнение, чванство, высокомерие. Зазнавшегося человека окружающее его сообщество обязательно (пусть даже и не совсем осознанно) стремится опустить на должный уровень. Падение зазнайки, гордеца, выскочки вызывает одобрение и насмешки

окружающих. Об этом говорит пословица «Высоко поднялся — больше падать будет».

Начальник и подчиненный

Если вы начальник, то вы, как никто другой, должны демонстрировать хорошие манеры, доброжелательность, такт. Если вы хотите, чтобы сотрудники вас уважали, постарайтесь проявлять ко всем ровное отношение и не демонстрировать симпатий к избранным людям.

Если вы новый начальник, то вам следует представиться своим подчиненным лично. Ваш заместитель должен провести вас по всем службам, а вы должны отчетливо произнести свои фамилию, имя и отчество и пожать руки всем сотрудникам отдела, пусть даже вы и не разобрали или не запомнили их имен. У вас еще будет время их выучить.

Краткие характеристики сотрудникам должен дать ваш заместитель. Вам следует быть открытым в общении, держаться уверенно, быть корректным, внушать симпатию.

Американские исследования в области менеджмента показали, что

идеальный руководитель должен быть:

- твердым, но одновременно гибким;
- серьезным, но с чувством юмора;
- дружелюбным, но уметь держать дистанцию,
- преданным своему делу, но не терять головы при успехах и поражениях;
- мечтательным, но с развитой волей.

В общении с подчиненными необходимо соблюдать хорошие манеры, главная из которых — никогда не подчеркивать своих прав.

Помните, что хороший начальник не должен делать замечания и высказывать упреки работнику, которым он недоволен, в присутствии других сотрудников. Этим вы провоцируете его либо на ответные возражения, либо на дальнейшую замкнутость, либо на негативную реакцию, которая может быть высказана вам вслед («Сам дурак!»).

Когда руководитель входит в отдел, он всегда здоровается первым со всем коллективом.

При встрече в коридоре подчиненные должны первыми приветствовать своего начальника. Но если начальник — мужчина, в особенности молодой, он просто обязан первым приветствовать женщину и мужчину намного старше себя. Кроме этого, руководитель должен пропускать женщину вперед себя при входе в лифт, на лестнице, помочь ей открыть дверь и так далее. Ибо он начальник и вершитель судеб только на службе, в отделе, а вне служебных рамок — простой смертный человек.

Руководитель-мужчина также может разговаривать с сотрудницей-женщиной, не вставая со своего места, но если он вызвал ее для беседы, то обязан предложить ей сесть.

Афоризм по теме

Решение сложной задачи поручайте ленивому сотруднику — он найдет более легкий путь.

Закон Хлейда

Служебные романы

Одним из распространенных злоупотреблений служебным положением являются сексуальные домогательства. У американцев в таких случаях начальник запросто может угодить в тюрьму или расстаться с крупной суммой денег в виде штрафа. В России таких судебных прецедентов еще не было. В наших условиях подчиненные должны сами решать, как им поступить — подчиниться и стать объектом всеобщих пересудов или отказаться и стать объектом придинок, понижения в должности и опять-таки пересудов. Если сможете, то отнеситесь к подобной ситуации со здоровым юмором. Пересуды в коллективе будут обязательно, только оценка поступка — разная: в первом случае вас будут считать шлюхой, а во втором — дурой. Справедливости в этом вопросе вы не дождетесь.

Если женщина не хочет замечать намеков начальника, она должна дать ему понять, что между ними могут быть лишь чисто деловые отношения. Разговаривайте с начальником дружелюбным, но полностью нейтральным тоном. Помните, что информацию о вас, о вашем

настроении, о вашем отношении к человеку несут не только слова, но и жесты, поза, выражение лица.

Никогда не забывайте о дистанции, которая должна быть не ближе 1–2 метров. Если ваш начальник при разговоре начинает приближаться к вам, постарайтесь немного отступить назад или в сторону, но так, чтобы это выглядело естественно и непроизвольно.

Если с одним из подчиненных у вас дружеские (близкие) отношения, никогда не афишируйте их окружающим сотрудникам. Вообще помните, что от коллектива своей близости не утаишь, но не стоит специально подчеркивать этот факт.

Скорее всего, ваши взаимоотношения станут любимой темой для пересудов в коллективе. Все это обостряет интерес сотрудников к вашей личной персоне и вашей пассивности, но вряд ли служит укреплению трудовой дисциплины и хорошо отражается на работе.

Подчиненная, с которой вы закрутили служебный роман, в конечном счете начинает проявлять все повадки фаворитки (а-ля маркиза де Помпадур), распоряжаться от вашего имени, диктовать сотрудникам, как поступать, влезать с непрошеными советами и тем самым восстанавливает против себя коллектив. В конце концов, все служебные романы имеют свойство заканчиваться — либо союз заключается в ЗАГСе, либо расторгается трудовое соглашение.

Если ваши чувства не настолько полны, чтобы жениться на подчиненной, то обеспечьте ей достойное содержание, и пусть довольствуется положением любовницы, подруги, но не разрушает ваше дело.

Корпоративные вечеринки

Во многих рабочих коллективах укрепилась традиция отмечать дни рождения сотрудников. Традиция сама по себе хорошая, но чем меньший размах принимает торжество, тем лучше. В складчину для покупки подарка не обязаны участвовать все члены коллектива. Участвует только тот, кто этого хочет. В данном случае недопустимо какое-либо принуждение.

Принимая поздравления, именинник встает. Как ответный жест он может предложить скромное угощение: сводить после работы в кафе, ресторанчик. Самое нейтральное и распространенное поведение в таких случаях — загодя принести на работу торт и бутылку шампанского и отметить праздник в перерыве.

Не угощайте сослуживцев слишком широко. В рабочей обстановке это неуместно и к тому же как бы обязывает к подобному следующего именинника. Именно такое усердие превращает хорошую традицию в бедствие.

Если в подарок получены сладости, ими следует угостить товарищей. Коробку конфет можно унести с собой только в том случае, если вы предусмотрительно принесли сладости из дому. Полученные в подарок цветы следует унести домой.

Если вам хочется отметить приятный случай на рабочем месте после окончания смены, то стоит либо предварительно испросить разрешение начальства, либо пригласить самого начальника на мероприятие, либо... готовиться к серьезным неприятностям, поскольку тайное всегда становится явным.

Имидж руководителя-бизнесмена

Имидж (англ. image, от лат. imago — образ, вид) — это целенаправленно формируемый образ (какого-либо лица, явления, предмета), призванный оказать эмоционально-психологическое воздействие на кого-либо в целях популяризации, рекламы и т. п. Слово это новое, но уже основательно внедрившееся в нашу жизнь. От него появилось уже несколько производных — имиджмейкер, имиджевый... Все это произошло оттого, что в русском языке не так просто найти адекватный, емкий термин. В любом случае имидж — это именно то первое впечатление, которое должно сложиться о вас у любого встретившегося с вами человека. Хотя и говорят, что первое впечатление самое обманчивое, но оно же бывает и самым верным.

Существует довольно много людей, внешний облик которых не производит вообще никакого впечатления, а если и производит — то самое отталкивающее. Но не надо забывать, что они есть соль земли и

основные производители материальных ценностей. А распределяют эти ценности именно те люди, которые заботятся о своем имидже, пользуются иными средствами транспорта и посещают для отдыха совсем иные места, нежели первые. Этих людей зовут бизнесменами.

Имидж руководителя-бизнесмена складывается из имиджа его личности и репутации его фирмы. Для бизнесмена чрезвычайно важно то впечатление, которое он производит на людей и которое он позже подтверждает всеми своими поступками. Для него также важна деловая репутация, репутация человека, на слово которого можно положиться. Он честен и порядочен по отношению не только к своим партнерам и сотрудникам, но и к конкурентам. Он должен уважать их свободу.

Стремясь к успеху, бизнесмен не должен бояться неудач, а должен проявлять способность извлекать из них уроки. Он уверен в своих силах и добивается цели, которую ставит перед собой. Целенаправленное поведение, подкрепленное долгосрочной стратегией, отличает серьезного бизнесмена от тех, кто живет сегодняшним днем.

Уровень развития делового человека в области бизнеса и в других гуманитарных областях должен быть достаточно высоким, чтобы он обладал хорошим кругозором, гибким мышлением и был интересен и привлекателен для самых широких общественных кругов.

Безусловно, бизнесмен заботится о процветании своей фирмы и активно принимает участие в решении проблем, которые волнуют работающих на ней людей. Естественное стремление получать хорошие прибыли заставляет его совершенствовать технологии и находить новые способы завоевания рынка. Но это стремление нераздельно связано с заботой об имидже фирмы.

Из истории этикета.

Когда жажда — ничто, а имидж...

Ведущий производитель российской водки в XIX в. Петр Арсеньевич Смирнов невероятно дорожил собственной маркой. Все связанное с именем предприятия должно было, по его твердому убеждению, говорить само за себя. Рассказывают, что однажды на Святках, когда в Москве по давней традиции на льду Москвы-реки

сошлись мастеровые, смирновские рабочие начали поддаваться, чего не случалось раньше никогда. Причина была уважительная — из-за срочного заказа управляющий не отпустил на «поле брани» основных силачей. Кончилось тем, что прямо с «боевых позиций» на квартиру к хозяину явились запыхавшиеся гонцы с криком «Наших бьют!». Смирнов немедленно распорядился отрядить на помощь дрогнувшей своей дружине подмогу да на дорогу напутствовал: «Одолеете — всем платный отпуск до двух часов дня, угощение и премия; осрамитесь — всех оштрафую!» После этого почтенный глава вызвал управляющего и учинил ему разнос, не принимая отговорки о спешном заказе и убытках: «Насчет заказа — наши выполнят! Сраму не обобрались бы — а это похуже убытков!»

Таким образом, бизнесмен должен ставить перед собой цели не только касательно финансовой прибыли, но и объективно работающие на положительный имидж фирмы.

Окружающие должны воспринимать бизнесмена как человека, соблюдающего некие нравственные ориентиры, ощущающего себя частью общества и заботящегося о его процветании. Он должен с уважением относиться к своей стране, соблюдать ее законы, вносить свой вклад в ее развитие, поддерживать ее имидж в глазах своих международных партнеров (пусть даже отдельные государственные чиновники и ведут себя не так, как бы ему хотелось).

Многочисленные исследования показали, что 65–80 % информации о человеке идет через невербальные каналы восприятия. Причем впечатление от первой встречи формируется в течение первых десяти секунд знакомства и первых десяти секунд беседы. Зачастую именно это первое впечатление, которое вы производите, может оказать решающее влияние на вашу дальнейшую судьбу, например при приеме на работу. Более того, то, как воспринимают вас окружающие, во многом определяет вашу жизнь, ваш успех в работе и бизнесе.

Внешний вид бизнесмена, его одежда должны создавать впечатление уверенности и стильности. Его костюм не должен быть слишком ярким или вызывающе роскошным. Дорогая и несколько

консервативная одежда в немалой степени способствует имиджу преуспевающего бизнесмена, но только в том случае, если его поведение и следование этикету безупречны, а речь соответствует литературным нормам.

Непродуманный имидж мешает проявлению истинных качеств бизнесмена и реализации его возможностей. Но даже если сегодня вы оказались на гребне славы и успеха, ни в коем случае не расслабляйтесь и помните, что жизнь переменчива. А в самые трудные минуты, когда спасти ваш бизнес будет практически невозможно, вас выручит хорошая репутация.

Результат опроса общественного мнения среди руководителей и сотрудников различных российских фирм указал на прямую зависимость между имиджем и карьерой. Эта тенденция практически полностью совпадает с западной. Так, в 1990 г. опрос высших должностных лиц и кадровых руководителей различных фирм, проведенный исследователями Школы управления университета в Сиракузах, показал, что 96 % опрошенных считают: удачный имидж — наиболее значимая характеристика для постоянно находящихся на виду работников таких сфер, как торговля, управление, финансы.

Другие интересные результаты, полученные во время опроса, показали, что управляющие и руководители отделов кадров считают достойный имидж более важным, чем наличие ученой степени.

Большинство опрошенных руководителей фирм считают, что искусство общения (навыки в составлении писем, этикет представления, четкая артикуляция) вносит наиболее важный вклад в создание их позитивного имиджа.

Следующими по важности считаются составляющие индивидуального образа: благородный внешний вид и хорошие манеры.

Советские времена дали нам образцы безобразного поведения начальников, которые орали на сотрудников и не стеснялись выражать свои чувства самыми бранными словами. Этот стиль общения с людьми мы сейчас наблюдаем в поведении отдельных чинов, вплоть до депутатов Государственной думы России. Однако 15 последних лет дали

стране новых руководителей, которые обучались менеджменту и общаются с коллективом в спокойной и выдержанной манере.

Нетикет, или этикет пользователей локальных сетей

На электронных конференциях, проводимых различными научными учреждениями, в процессе обсуждения проблем выработались новые нормы поведения — нетикет (netiquette, of англ. net — сеть и франц. etiquette — этикет). Обсуждение этих норм продолжается и по сей день, но уже появились некоторые основополагающие правила, содержание которых зависит от вида использования Сети. Во многих организациях они устанавливаются в форме инструкций.

В процессе развития локальных сетей выработаны некоторые общие положения:

1) не передавайте никому ваше имя и пароль для входа в Сеть: за любые действия, совершенные в Сети под вашим именем, вас могут привлечь к ответу;

2) если вы оставляете компьютер более чем на 10 минут, перед уходом прекратите выполнение всех программ с сетевой поддержкой (или связанных с обменом данными по Сети) и закройте их (если это невозможно сделать в силу выполняемой задачи, то предупредите об этом факте вашего сетевого администратора);

3) старайтесь без необходимости не запускать несколько программ с сетевой поддержкой;

4) прежде чем начать перемещение большого объема данных с другого компьютера на свой или со своего компьютера на другой компьютер в Сети, оцените необходимость этого действия и возможность разделения данных на меньшие по объему пакеты. Только в случае невозможности решения вопроса указанным образом прибегайте к перемещению всех данных;

5) при наличии у вашего компьютера своего жесткого диска отдавайте предпочтение сохранению данных именно на нем, а не на дисках общего пользования (если таковым не является диск вашего компьютера и это правило не противоречит решаемым задачам);

6) пользуясь общим (системным) почтовым ящиком, старайтесь не размещать в нем очень большие сообщения;

7) перед установкой на ваш компьютер нового программного обеспечения с сетевой поддержкой или с возможным коллективным использованием проконсультируйтесь с сетевым администратором и проверьте устанавливаемое программное обеспечение на лицензионную чистоту и на незараженность вирусами;

8) следите за тем, чтобы работающие у вас программы не наносили вред каким-либо общим (сетевым) ресурсам и ресурсам других пользователей Сети.

Применение коллективного принтера накладывает на членов локальной сети определенные дополнительные правила: следите, чтобы не распечатывались лишние копии отправленного вами задания; старайтесь не распечатывать документ и т. п. сразу после внесения каждого незначительного изменения — многие программы позволяют просмотреть образец и еще раз поправить; следите за тем, чтобы ваши распечатки не скапливались у принтера — забирайте их по возможности сразу после окончания печати.

В случае появления вопросов по использованию Сети или программ с сетевыми ресурсами обратитесь к системному администратору или воспользуйтесь соответствующей документацией (при наличии таковой).

Сетевые пароли обычно являются самым слабым звеном в цепи безопасности. Хорошие пароли выбираются наобум. Но у людей имеется однотипная привычка использовать для паролей клички своих домашних животных, даты рождений и слова, описывающие сферу их интересов. Более того, они любят записывать пароли на листочках и оставлять их в «укромных местах» рядом с компьютером (наверняка вы видели эти желтые бумажки, наклеенные сбоку на мониторе).

Хорошая парольная система скрывает пароли от всех, включая системного администратора. Относитесь к паролям, как к зубным щеткам. Меняйте их каждые три месяца и никогда не давайте другим людям.

Глава 8 ОБЩЕГРАЖДАНСКИЙ ЭТИКЕТ

Все правила достойного поведения давным-давно известны, остановка за малым — умением ими пользоваться.

Блез Паскаль

Правила учтивости

Способ держать себя в обществе, внешняя форма поведения, обращения с другими людьми, употребляемые в речи выражения, тон, интонация, характерные для человека походка, жестикуляция и даже мимика — все это называется манерами.

В обществе ценятся скромность и сдержанность человека, умение контролировать свои поступки, внимательно и тактично общаться с другими людьми — именно на этих качествах и базируются хорошие манеры.

Дурными манерами принято считать привычку громко говорить, не стесняясь в выражениях, развязность в жестикуляции и поведении, неряшливость в одежде, грубость, откровенную недоброжелательность к окружающим, пренебрежение к чужим интересам и запросам, беззастенчивое навязывание другим людям своей воли и своих желаний, неумение сдерживать свое раздражение, намеренное оскорбление достоинства окружающих людей, бестактность, сквернословие, употребление унижительных кличек и прозвищ.

Манеры относятся к культуре поведения человека и регулируются этикетом. Этикет подразумевает благожелательное и уважительное отношение ко всем людям, безотносительно к их должности и общественному положению. Он включает в себя учтивое обращение с женщиной, почтительное отношение к старшим, формы обращения и приветствия, правила ведения разговора и поведения за столом. В целом этикет в цивилизованном обществе совпадает с общими требованиями вежливости, в основе которых лежат принципы гуманизма.

Обязательным условием общения является деликатность, которая не должна быть излишней. Не принимайте за это качество льстивость и ничем не оправданное восхваление увиденного или услышанного. Не надо усиленно скрывать, что вы впервые что-то видите, слушаете,

пробуете на вкус, боясь показаться невеждой. Любое притворство отталкивает.

Умение правильно себя вести в различных ситуациях может оградить вас от недружелюбного отношения, что, безусловно, важно для любого человека, и особенно если речь идет о его деловых отношениях. Обмен формальными любезностями (если только это не откровенный подхалимаж) на самом деле не такая уж банальная вещь, как кажется на первый взгляд. Проявляя должный такт, вы располагаете к себе собеседника и оставляете приятное впечатление — вот и вся аксиома.

Будьте предупредительны по отношению к женщине или человеку преклонного возраста. Проявите свою заботу в форме простого и незатейливого ухаживания. Подайте женщине пальто, пропустите ее вперед, посадите ее за стол в кафе, пододвинув ей кресло, предложите ей первой взглянуть на меню. Для того чтобы так себя вести, совершенно не обязательно заканчивать школу дипломатов. Достаточно быть просто вежливым и усвоить, что люди, окружающие вас, заслуживают не меньшего уважения и внимания, чем вы сами. А проще говоря, выполняйте древнейшее золотое правило: относись к другим людям так, как ты бы хотел, чтобы относились к тебе.

Представление об излишней сложности правил этикета и стремление к упрощению отношений весьма спорно. Перестать выказывать друг другу знаки уважения — это еще не значит относиться к жизни проще.

Маленький конфуз

Иногда случается так, что мы невольно обижаем кого-то. Никто не застрахован от ошибки, от нечаянной бестактности в разговоре или жесте. Как правило, достаточно лишь искренне извиниться — и инцидент будет исчерпан. Если вы не лишены чувства юмора, то, пожалуй, лучшим способом извинения будет признание в веселой форме своей оплошности, смех над самим собой. В любом случае возникший момент напряжения нельзя оставлять неразрешенным — это будет неприятно и вам, и вашему собеседнику.

Из истории этикета. Приказ императора

Одна из самых распространенных историй случилась во время застолья у императора Марка Аврелия, когда один из придворных, мучимый газами, крепился до тех пор, пока не помер от напряжения. Расстроенный этим инцидентом, император издал приказ о том, чтобы никто отныне за столом не сдерживал естественных порывов своего организма, и даже велел учредить культ бога желудочных газов Крепитуса.

Как печальный анекдот ходит история о некоей нашей соотечественнице, которая после такого же конфуза за праздничным столом вышла в туалет и там наложила на себя руки. Я не исключаю правдивости этой истории и потому заклинаю всех придерживаться в таком случае золотой формулы «что естественно, то не безобразно» или «пусть лучше лопнет моя совесть, чем мой мочевого пузыря» и т. п.

Вообще к таким конфузам следует относиться с известной долей такта, выдержки и... юмора. Если подобное произошло с вами или с кем-то иным за столом, то лучше всего сделать вид, что никто ничего не слышал. Если на это кто-то обратил внимание, то скажите «пардон» или пожмите плечами — вот жест, которым объясняется все на свете.

Когда человек чихает, следует сказать ему «будьте здоровы!» даже вне зависимости от того, знакомы вы с ним или нет.

В основе правила этикета лежит старинная добрая примета.

Из истории этикета «Чихайте на здоровье»

Полагали, что, если человек чихнет, значит, он будет здоров, а его желания исполнятся. Если человек что-нибудь говорил и при этом чихнул, значит, то, о чем он говорил, подлинная правда. Если кто-нибудь чихал после ужина, то замечали: счастливый чихает к появлению в доме нового человека, а несчастливый, наоборот, к чьей-нибудь смерти или дальней дороге. Говорить «будь здоров!» следовало также домашним животным — кошке и собаке.

Говорят, что «на каждый чих не наздоровкаешься», однако обычай произносить приветствия чихнувшему известен не только в Европе и Азии, но и у самых разных народов мира. Еще в XI в. христианские проповедники на Руси осуждали верование в «чих», считая язычниками

тех, кто в чихание верует. Такое противление было вызвано традицией древнего толкования: во-первых, считалось, что во время чихания из тела выходит болезнь или демоническое существо, а во-вторых, что чихание вызывается действием неких сил, внешних по отношению к человеку, — Божественных или же дьявольских. На Украине полагали, что чихание днем служит добрым предвестием, а ночью, наоборот, предвещает несчастье, потому что это вампир щекочет у человека в носу, и если он хотя бы сам себе не скажет «на здоровье», то умрет в скором времени. У белорусов считалось, что человек чихает, оттого что черт подносит ему табак; чтобы это не повторилось, они крестили себя и пространство перед собой.

Светская беседа

В прежние века под словом «свет» подразумевалось привилегированное и благовоспитанное общество, члены которого отличались умом, ученостью, каким-либо талантом и вежливостью. В настоящее время понятие «свет» уходит, но светские правила поведения остаются. Светский этикет — это не что иное, как знание приличий, умение держать себя в обществе так, чтобы заслужить одобрение и никакими из своих действий не оскорбить кого бы то ни было.

Из застольных бесед и общения вытекают симпатии и антипатии, в процессе общения вы повышаете свой рейтинг.

Вот несколько принципов, которых следовало бы придерживаться в разговоре. Ведь манера разговаривать — это вторая по значимости после манеры одеваться вещь, которая влияет на первое впечатление о собеседнике.

Тон разговора должен быть плавным и естественным, но никак не назидательным и не игривым, то есть нужно быть ученым, но не педантом, веселым, но не производить шума, вежливым, но не льстивым.

За столом и на вечеринках говорят обо всем, но не развивают глубоких тем. Существует популярная шутка, что «русские на работе говорят о женщинах, а при женщинах — о работе». В ней, конечно, есть доля правды. Насколько бы ни были важны производственные вопросы,

если вы с коллегой находитесь на приеме или корпоративной вечеринке, не время говорить о своих рабочих проблемах.

В застольных разговорах следует избегать всякой серьезной полемики, особенно разговоров о религии. Религию не хвалят и не бранят. Она хороша, поскольку существует (вспомните афоризм Вольтера: «Если бы Бога не было, Его следовало бы выдумать»). Если вы придерживаетесь атеизма, то забудьте о нем на время приема; если вы исповедуете другую религию в отличие некоторых присутствующих, то не вздумайте им навязывать свое мнение.

Усвойте навеки, ничто так не раздражает человека, как политика, поскольку она связана с жизненными и болезненными вопросами. Если вам явно навязывают такой разговор, то переходите на международную политику (поскольку в этом вопросе мало кто и что понимает) или же вспомните о политиках недавнего прошлого, например о М. С. Горбачеве и Б. Н. Ельцине. Их двоих не ругает только ленивый; с особенным удовольствием отводят на них душу люди старшего поколения. Так не пытайтесь им помешать излить желчь и даже вежливо поддерживайте тему разговора. Тогда вскоре прослывете благовоспитанным молодым человеком.

Самый безопасный и наиболее благодарный разговор — о спорте. В нем разбираются абсолютно все, и тут меньше всего шансов коснуться скользкой темы, разве что попытаться хвалить ЦСКА в присутствии спартаковского болельщика.

Умение слушать — такое же необходимое качество для вежливого и воспитанного человека, как и умение говорить. И если вы хотите, чтобы вас понимали, нужно самому слушать других или, по крайней мере, делать вид, что вы внимаете его словам. Довольный собеседник, выговорившись и не дав вам в течение вечера и слова вставить в свой монолог, будет считать вас приятнейшим из людей.

Анекдоты — это перлы народного творчества, которые вовсе не всех развлекают и потешают. Иногда можно рассказать один-два к месту, и то будучи уверенным, что их никто не знает. Учтите, что некоторые слова, вполне допустимые в анекдотах, в обществе вообще не

принято произносить, и перлы вашего остроумия могут повиснуть в воздухе и развеять сложившееся было благоприятное впечатление о вас.

Произносить некоторые трех-, четырех-, пятибуквенные слова в обществе — это еще менее прилично, чем издавать недостойные звуки. То, что человек может позволить себе сказать в сердцах, поскользнувшись на банановой кожуре или уставившись в монитор зависшего компьютера, вовсе не стоит повторять в незнакомой среде, если вы не желаете прослыть хамом.

Не следует начинать говорить о себе, пока не попросят специально, так как только очень близких друзей (и то не всегда) интересуют ваши личные дела.

Если собеседник все же задаст такой вопрос, то вовсе не стоит перед ним исповедоваться. Американец в таких случаях обычно отвечает: «I'm fine!»; русский может ответить: «Лучше всех, так как никто не завидует!» Правдивый рассказ о собственных проблемах — вот наилучший способ отогнать от себя назойливого человека и не пасть жертвой сплетен.

Если вас потянуло на исповедь, а побывать в церкви нет возможности, то купите себе диктофон и расскажите все ему. Поутру, выслушав пленку, вы только посмеетесь над своими проблемами. Это лучше, чем отягощать ими малознакомого собеседника, женщину или друга.

Глава 9 ПРИСЛУГА И ОБСЛУГА

Даже благодарность может быть низменной.

Никола Шамфор

Прислуга

На одной из телепередач слово получила одна из новых наших «княгинь». Она с великой горечью рассказала о том, как наняла в качестве прислуги семейную пару, как платила им, позволяла есть то же, чем питалась сама, дарила служанке свои ношенные платья и туфли и как потом служанка со своим мужем низко отплатили ей, вывезя из загородного дома большую часть хозяйского имущества. В течение этого монолога мне не раз хотелось позвонить на передачу и спросить у «княгини»: «А чего вы еще хотели с вашим отношением к людям?» Убеждение, что раз человек служит за жалованье, он обязан выполнять все капризы хозяина, свойственно новым русским бонзам. Они всячески подчеркивают, что прислуживающий им человек ниже их по статусу.

Помните, что человек, даже вынужденный наниматься в услужение, имеет чувство собственного достоинства. А если он его не имеет, то для него ничего не стоит вас обокрасть или обмануть. Гораздо безопаснее и комфортнее иметь дело с человеком, имеющим гордость и честь, чем с тем, кто за чаевые хоть в лепешку расшибется.

Вообще, в прошлом в СССР и теперь в России не принято слугу называть слугой, лакея — лакеем, служанку — служанкой и т. п. Служанку принято называть домработницей, слугу — помощником по хозяйству, лакея — официантом. Даже охранника чаще предпочитают именовать на английский лад — секьюрити.

Обслуга и чаевые

В советские времена это понятие носило явно негативный характер. Чаевые приравнивались к нетрудовым доходам, их считали наиболее унижительной формой оплаты труда. Между тем чаевые — это доплата лицам, выполняющим «лакейские» и в то же время низкооплачиваемые работы. Эти люди всегда будут стараться услужить, зная о компенсации со стороны посетителей. Согласитесь, что юноша, таскающий ваши чемоданы в отеле или подносящий вам еду и напитки в

ресторане, имеет право на благодарность. Имея это чувство, вам будет легче расстаться с небольшой суммой в дополнение к счету.

В любой стране мира существует более или менее схожая система чаевых. И считаться с подобным положением дел приходится даже тем, кто не является их сторонником. Для многих россиян система расчетов чаевыми все еще остается тайной за семью печатями. А ведь зарубежная апробированная практика по существу данного вопроса сложилась уже давно, и изобретать велосипед не стоит.

Так какими же нормами поведения следует руководствоваться? Не секрет, что многие наши соотечественники, разъезжающие по дальним странам, с завидным постоянством производят удручающее впечатление в обстоятельствах, когда требуется мгновенно сориентироваться в правилах хорошего тона и деловом этикете. Иногда столько оставят официанту, что у того глаза на лоб лезут от восторженного удивления. А иногда, наоборот, вовсе зажмут денежную благодарность, что опять же рождает нелюбезные слухи: русские скупы и неотесанны. Согласитесь, ни одна из этих крайностей не прибавляет нам авторитета. Поэтому вопрос с чаевыми стоит весьма остро: кому платить, сколько платить и нужно ли это делать вообще.

Никогда и ни в коем случае нельзя предлагать в благодарность еду, предметы одежды, всякие безделушки и прочие приятные вещицы. Если у вас есть деньги, платите деньгами, если у вас нет мелочи, то не давайте крупные купюры — их вам никто не разменяет, вы их попросту лишитесь.

Справедливости в этом мире нет. Если вы заплатили слишком мало, то вас будут считать скрягой, если слишком много — то идиотом, поэтому платите столько, сколько принято в местном сообществе.

Где платить и кому

Здесь, понятно, идет речь о сфере обслуживания, точнее, о некоторых специфических местах этой сферы, где происходит предоставление услуг по личной инициативе одной из сторон. Логично будет, если вы не станете платить чаевые работнице прачечной, которая выдала вам белье, — она действовала в пределах своих

функциональных обязанностей. Совсем не обязательно «давать на чай» и работнику отеля, регистрирующему постояльцев. Если не хотите, то можете не платить и гостиничному лифтеру, и музыкантам, задержавшимся у вашего столика в ресторане, и гардеробщику в отеле или театре (если тот ограничился лишь тем, что, сняв пальто с вешалки, протянул его вам), и работнику туалета в ресторане... Но если гардеробщик помог одеться и даже прошелся по вашей одежде щеткой, если туалетный работник предложил вам чистое полотенце или что-то еще из соответствующих принадлежностей и, например, поправил какую-нибудь деталь вашей одежды — чаевые давать нужно. Подобным же образом рекомендуется поступать и в парикмахерской, если мастер выполнил все ваши просьбы и смог угодить вам.

Чаевыми всегда благодарят таксиста, который не только формально отвез вас в нужное место, но и выбрал оптимальный маршрут, помог погрузить и выгрузить багаж, терпеливо разыскал нужный адрес, был любезен и тактичен.

Принято оставлять часть сдачи официанту в ресторане, обслужившему вас так, как вы этого пожелали.

В некоторых странах, регионах или даже отдельных городах традиции и заведенные порядки подразумевают чаевые как определенный процент от стоимости оказанных услуг. Они предполагаются как обязательное правило, а иногда включаются в общий счет. Подобное можно встретить в ресторанах и в гостиницах, когда, например, в номер заказываются обед, завтрак, ужин или спиртные напитки. Но если даже чаевые не входят в счет, то ими, как правило, вознаграждается помощь работника гостиницы, поднесшего ваш багаж в номер, услуги портье, поймавшего машину, а также труд горничной. Здесь качество услуг уже как бы не имеет существенного значения. Априори считается, что оно всегда на должном уровне, а раз так, то и чаевые воспринимаются как нечто само собой разумеющееся. Впрочем, если вы по каким-то причинам не желаете тратиться на дополнительное вознаграждение, то можете этого и не делать — громогласно требовать его у вас никто не имеет права. Это — дурной

тон, и ни один работник сферы обслуживания, дорожащий своим местом, никогда не станет делать ничего подобного.

Но следует помнить, что отказ от чаевых должен быть мотивированным и адресным. То есть если вам достался не устраивающий вас номер, не стоит вымещать свое раздражение на портье. Нельзя отказывать в чаевых и официанту, если заказанное вами блюдо оказалось не таким, как вы его себе представляли, — не он виновник случившегося. Возникшее недоразумение следует решать в сдержанной и одновременно вежливой форме непосредственно с теми людьми, от которых зависит качество предоставленной вам услуги.

Расценки на услуги

Вы должны знать, что все расценки на чаевые на Западе (как, впрочем, и на Востоке) уже давно устоялись и составляют определенный процент от потраченной вами суммы (на обед — ужин в ресторане или на поднос вещей в номер гостиницы соответствующей категории).

Конечно, если у вас денег куры не клюют, то чаевые для вас не проблема. Однако и переплачивать смысла нет. Вполне допустимо дать 20 % вместо 15 % от стоимости услуги, как и \$ 2 вместо \$ 1 носильщику за багаж в аэропорту. Поэтому кроме удобных 100-долларовых купюр имейте побольше мелких.

Многие из обслуживающего персонала соглашаются работать за невысокую заработную плату, прямо рассчитывая на чаевые.

Если вы принципиально не считаете нужным давать персоналу чаевые, полагая, что в понятие «все включено» входят и чаевые, то не рассчитывайте на хорошее отношение к себе — вы рискуете натолкнуться на самую настоящую обструкцию.

При подсчете чаевых не рекомендуется публично пользоваться калькулятором для уточнения правильности суммы. Если уж занялись вычислениями, то подальше от сторонних глаз. Неплохо бы следить за тем, чтобы в карманах всегда имелись наличные «на чай». Иногда на этот счет можно отнести полагающуюся вам сдачу.

Любые сомнения по поводу чаевых следует прояснять с теми, кто хорошо знаком с местной спецификой. Так, например, в США принято

платить чаевые даже в том случае, если вас обслужили из рук вон плохо. Как рекомендуют сами американцы, лучше оставить какую-то мелочь, а далее просто отказаться от услуг данного заведения. А в Японии, наоборот, чаевые не предусмотрены, и этим можно нанести обиду: японцы в силу своих вековых традиций и менталитета убеждены, что каждый из них обязан выполнять свою работу наилучшим образом. Поэтому предложение чаевых в расчете на то, что услуга будет оказана лучше, воспринимается как оскорбление.

В Нью-Йоркском департаменте по делам потребителей даже выпустили специальное пособие, регламентирующее размеры «дополнительного материального поощрения».

Официантам рекомендуется давать 15–25 % от ресторанного счета.

Таксистам сверх счетчика следует платить 15–20 %.

Работникам парикмахерских также нужно давать «на чай» \$ 3–10 (правда, за маникюр можно всего \$ 1–2).

Водителю автобуса, курсирующего между отелем и аэропортом, — \$ 1 плюс столько же за каждое место багажа.

Швейцару — \$ 1 за помощь в выгрузке (погрузке) багажа. Если вы вызвали машину, а труд портье сводится лишь к тому, чтобы открыть вам дверь, то можно чаевых не давать.

Швейцару, поймавшему для вас у входа в гостиницу такси, будьте добры дать еще \$ 1.

За еду, доставленную в номер, придется доплатить 10–15 % от стоимости заказа.

«Мадам пи-пи» при туалете зарабатывает \$ 0,5 с посетителя (даже если она просто услужливо вам улыбается).

Работники сети быстрого питания зарабатывают с посетителя \$ 1–2, кроме ресторанов «Макдоналдс», где чаевые включены в зарплату сотрудников и в цену блюд.

Горничная — \$ 1 за каждую комнату номера и за один прожитый день. Если она к тому же приводит в порядок ваши вещи, то сумма может быть большей.

Портье — \$ 5–10 за услуги (доставка билета в театр, бронирование билета на самолет и т. д.).

Бармен — 10–15 % от стоимости спиртного, которое было заказано у стойки прежде, чем вы сели за свой столик.

Метрдотелю ресторана можно не давать чаевых вообще, но если вы желаете, чтобы он на вас обратил особое внимание, то суммы в \$ 5 будет вполне достаточно.

Гардеробщик — \$ 1 за одно пальто.

Парковка — \$ 1–2, если вашу машину сначала запарковали, а затем подали вам.

В других странах существуют следующие размеры чаевых:

Великобритания: рестораны — включаются в счет или 10–15 %; бары, пивные, таверны — не предусматриваются; такси (без багажа) — 10–15 %; гардеробщик — \$ 0,3; работник туалета — \$ 0,3.

Германия: рестораны — 15 % автоматически прибавляются к счету. Однако следует иметь в виду, что, если вы платите наличными, забирать следует только банкноты, монеты остаются официанту.

Греция: рестораны — включаются в счет плюс необязательная мелочь; бары, пивные, таверны — \$ 0,5; такси — \$ 0,5; гардеробщик — \$ 0,2–0,5; работник туалета — \$ 0,1–0,2.

Норвегия: рестораны — включаются в счет; бары, пивные, таверны — 5 %; такси — 10 %; гардеробщик — \$ 0,25; работник туалета — \$ 0,25.

Швейцария: рестораны — включаются в счет плюс необязательная мелочь; бары, пивные, таверны — включаются в счет; такси — включаются в счет; гардеробщик — указываются на месте; работник туалета — не предусматриваются.

Швеция: рестораны — включаются в счет; бары, пивные, таверны — 10–15 %; такси — 10 %; гардеробщик — \$ 0,2–0,3; работник туалета — \$ 0,1.

Сингапур: рестораны — включаются в счет или 10–15 %; бары, пивные, таверны — 10 %; такси — 10 %; гардеробщик — \$ 0,5; работник туалета — \$ 0,25.

Гонконг: рестораны — включаются в счет или 10–15 %; бары, пивные, таверны — 10 %; такси — 10 %; гардеробщик — \$ 0,25; работник туалета — \$0,1.

Глава 10 ЗАСТОЛЬНЫЙ ЭТИКЕТ

Мы имеем на земном шаре множество ученых людей, великих писателей, философов и поэтов, имеем великих художников и умных администраторов, но людей, умеющих обедать, имеем весьма мало. Их надобно искать с фонарем среди бела дня, как Диоген искал честного мудреца.

Фаддей Венедиктович Булгарин

Порядок проведения банкетов

Обычай совместного вкушения пищи имеет столь глубокие корни, что его появление можно, пожалуй, отнести ко времени изобретения самой кулинарии. У большинства народов мира совместная еда является наилучшей гарантией сохранения дружбы и добрососедских отношений.

Банкетами (франц. banquet) называются пиршества, соединяющие за одним столом более или менее значительное число лиц. Они устраиваются в честь какого-либо частного лица или общественного деятеля, либо для празднования важного события частной или публичной жизни, либо, наконец, с целью коллективно выразить общие для всех идеи и стремления и засвидетельствовать свое единство и сплоченность.

До сих пор приемы в деловой практике являются важным средством поддержания и развития контактов с официальными, общественными, деловыми кругами, представителями культуры и средств массовой информации как своей страны, так и других стран. Приемы устраиваются в ознаменование какого-либо события (юбилейной даты, государственного праздника, презентации), в порядке оказания почести и гостеприимства отдельному лицу или делегации, в связи с завершением переговорного процесса или подписанием договора, соглашения и т. д.

Каждому из нас доводится порой, хоть и редко, либо участвовать в таком банкете (что, в общем-то, не только приятно, но и несколько проблематично), либо организовывать его (что совсем не так приятно и еще более проблемно). Приемы организуют в соответствии с общепринятыми правилами, допуская отступление от них лишь в той

степени, в какой это оправдано местной спецификой или иными вескими причинами.

Если вы собираетесь заказать банкет, то, прочитав эту главу, поймете, чего требовать от исполнителей. Даже если именно вам доведется заниматься организацией банкета, то и в таком случае наша книга поможет вам не ударить в грязь лицом. Несмотря на то что уже существует много фирм, которые специализируются на такого рода услугах, не все понимают, что званый ужин отличается от банкета-коктейля и от деревенской гулянки, как ария от застольной песенки. Настоящий банкет течет плавно, размеренно, в нем все просчитано и определено.

Как и всякое традиционное ритуальное действие, любой прием должен быть предварительно подготовлен. Вначале надо решить, какой собственно вид приема вы хотите устроить; затем составить список приглашенных лиц; разослать приглашения; составить план рассадки за столом (в зависимости от того, будет ли это завтрак, обед или ужин); составить меню; сервировать столы и организовать обслуживание гостей; затем остается составить сценарий (схему проведения) приема и подготовить тосты или речи, поскольку оставлять совсем без присмотра столь важную часть застолья тоже не годится.

Из истории этикета.

Банкет как движитель революции

Банкеты, имеющие политический характер, всегда были в большом ходу в Англии. Во Франции они стали играть важную роль со времени революции и назывались гражданскими банкетами. Так, 14 июля 1790 г. в Париже под открытым небом состоялся многолюдный банкет, затем 26 июля 1792 г. подобное же пиршество произошло на развалинах Бастилии. Примеру столицы последовали и провинциальные города. В годы Второй республики банкеты были запрещены правительством, но во времена Реставрации они возобновились. В конце Июльской монархии они явились в руках оппозиции сильным орудием, способствовавшим низвержению Луи-Филиппа. В последнее время его царствования оппозиция, не имея возможности влиять на правительство через палату,

в которой значительное большинство было на стороне министерства, должна была изыскать новый орган для выражения своих политических взглядов, главным образом заключающихся в требовании избирательной реформы. Таким органом явились банкеты, мысль об организации которых была подана депутатом Одилоном Барро. Они получили в истории название реформистских банкетов. Первый из таких банкетов состоялся 9 июня 1847 г. близ Парижа. В нем участвовали до 1000 человек, принадлежавших к умеренной династической и крайней радикальной партиям, соединившимся вместе для проведения реформы. Банкет этот не вызвал никаких опасений со стороны правительства. Затем состоялся банкет в Маконе, на котором особенно чувствовали Ламартина за его «Историю жирондистов». Речь его, в которой он предвещал упадок монархии, привела к запрещению со стороны министерства всем чиновникам принимать участие в подобных банкетах. Мера эта не повлияла на устройство банкетов, которые с каждым днем получали все большее значение. Уже следующие банкеты в Лимо и Дижоне благодаря отсутствию умеренной партии, разошедшейся во взглядах с радикалами, отличались своим революционным характером. Затем много подобных банкетов состоялось и в остальных провинциальных городах Франции, а последний из них имел место в Руане, где снова умеренная партия получила перевес. Наконец, когда в начале 1848 г. министерство Гизо удержалось от роспуска, оппозиция, желая испытать силу правительства, решила устроить в Париже многолюдный банкет на Елисейских Полях, назначив его на 22 февраля. Он был решительно воспрещен министром внутренних дел, ввиду чего представители оппозиции, избегая крайностей, решили его отменить. Но объявление об отмене оказалось несвоевременным, так как с раннего утра огромная толпа народа, достигшая 50 тысяч человек, собралась на площади де ля Мадлен, чтобы оттуда направиться на Елисейские Поля. Банкет, понятно, не состоялся, но последствием его явилась февральская революция, низвержение Луи-Филиппа и установление Второй республики. С тех пор общественные банкеты стали весьма

популярны во Франции и до сих пор повторяются, особенно в дни национальных праздников.

Виды приемов и их обслуживание

Вид приема избирается в зависимости от повода, а также традиций и обычаев, сложившихся в местной деловой практике. В международной традиции наиболее широкое распространение получили такие виды приемов, как завтрак, обед, ужин, фуршет, коктейль, чай, журфикс (бранч), прием по-буфетному и прием «бокал шампанского». Рассмотрим, чем отличается один вид банкета от другого и как каждый из них организуется.

Завтрак

Этот прием устраивают для ограниченного числа лиц (как правило, для одних мужчин). Время проведения — в промежутке от 12 до 15 часов. На завтрак принято подавать 1–2 холодные закуски, одно горячее рыбное блюдо, одно мясное блюдо и десерт (сладости, фрукты, конфеты, мороженое и др.). К холодным закускам можно предложить водку или охлажденные настойки, к рыбному блюду — охлажденное сухое белое вино (а на Востоке — гранатовый сок), к мясному блюду — сухое красное вино комнатной температуры, к десерту — охлажденное шампанское. После завтрака подают кофе или чай. Столы для этого сервируют заново.

Продолжительность завтрака — от часа до полутора часов (из них обычно 45–60 минут проводят за едой и 15–30 минут — за кофе или чаем). Инициатива завершения завтрака (обеда и ужина) должна исходить от хозяина приема. Одежда для завтрака — как правило, повседневный костюм.

Обед и ужин

Обед устраивают по поводу важных событий или в знак особого расположения к приглашенным. Начало проведения обеда — 7 часов вечера, его продолжительность — 2–2,5 часа, из которых за столом обычно проводят 1,5 часа. Как и во время завтрака, перед приглашением к столу и по окончании еды гости вместе с хозяевами могут провести 15–20 минут в другом помещении, где перед обедом подают легкие закуски, а после обеда — кофе или чай.

Меню обеда более обильно в сравнении с меню завтрака и обязательно включает первое блюдо. Ассортимент и последовательность подачи напитков — как и во время завтрака. На обед принято приглашать мужчин с женами. Форма одежды указывается в приглашении.

Ужин начинается в 9 часов вечера и позднее. Меню ужина и вина — такие же, как и на обеде. Первое блюдо на ужин, как правило, не подают.

Банкет за столом с полным обслуживанием

Именно говорится «нам устроили грандиозный банкет». Такой организованный прием проводят по поводу официальных визитов должностных лиц, иностранных представителей и делегаций во время проведения международных встреч и симпозиумов, конференций, выставок и т. д.

Такой банкет представляет собой торжественное мероприятие, где участники сидят за красиво сервированным столом, а подачу блюд и напитков производят официанты. На стол при этом не ставят никаких закусок, блюд и напитков — все подается персоналом и им же убирается.

Начинают с расстановки столов, как правило, в виде буквы «П» или «Т». Затем правильно расстилают белоснежные и хорошо отглаженные полотняные скатерти.

Красиво оформленные бланки меню банкета размещают за пирожковой тарелкой. В меню содержится перечень всех закусок, блюд, напитков, а также сообщается повод проводимого мероприятия. Для иностранных гостей должен быть перевод названных блюд и напитков на их родной язык. И сами меню стоит напечатать на хорошей бумаге, чтобы гостям было приятно забрать их с собой на память о торжестве.

Если банкет следует за официальными мероприятиями, то одежда обсуждению не подлежит. Любое официальное мероприятие требует костюма и галстука для мужчин и строгой одежды для женщин (идеален костюм). Если вы получили персональное приглашение, то

необходимость вечернего туалета, скорее всего, будет указана, что упрощает дело.

Если стол обслуживают официанты, то вопрос с распределением пищи решен — каждому гостю подадут определенную порцию. Отказываясь от блюда, предлагаемого официантом на банкете, негромко скажите: «Нет, спасибо» — или просто покачайте головой — такая форма отказа сейчас распространена шире.

Курение на банкетах не одобряют, так что пепельницы на столы не ставят, а если и приносят, то лишь к моменту подачи кофе.

Банкет за столом с частичным обслуживанием

Этот вид банкета наиболее распространен при проведении товарищеских встреч, семейных торжеств, юбилеев и свадеб. На этих мероприятиях официанты не опекают присутствующих, а лишь время от времени подходят, чтобы переменить блюда.

Размещение гостей, как правило, произвольное, но почетных гостей стоит усадить в центре стола.

Банкетный стол сервируют строго по меню столовыми тарелками, приборами, стеклом и хрусталем, салфетками. За 30–40 минут до прихода гостей на стол ставят холодные блюда и закуски, напитки и вазы с фруктами, приборы со специями, оформляют стол цветами.

Банкет за столом с частичным обслуживанием продолжается 1,5–2 часа (кроме новогоднего банкета, который длится, как правило, до рассвета, и свадьбы, которая следует до своего логического завершения).

Как правило, если банкет проводится в обеденное время, то в меню добавляют первое блюдо — суп.

Обычно на каждые 3,0–3,5 м длины стола (что соответствует 4–5 сидящим за ним с каждой стороны) расставляют все холодные блюда, закуски и напитки, указанные в меню.

Блюда и закуски в посуде на ножках или с высокими бортами (вазы, салатницы) расставляют ближе к центру, а блюда с низкими бортами (блюда, лотки) ставят ближе к предметам сервировки, при этом чередуя закуски из рыбы, мяса и птицы.

Посуду с блюдами и закусками расставляют в один или два ряда в зависимости от ширины стола, количества закусок и размера посуды.

Сливочное масло обычно ставят рядом с икрой (если таковая имеет место).

Соусы надо ставить рядом с блюдами, которым они сопутствуют.

Вазы с фруктами и цветами устанавливают по оси стола, а расстояние между ними (по центру) используют для расстановки напитков.

Буылки с напитками ставят этикеткой к сидящим за столом гостям. Некоторые из буылков (особенно закупоренные пробками) могут быть откупорены заранее, закрытые же кронпробками (то есть лимонадными) откупоривают за 5 минут до приглашения гостей к столу (чтобы газированные напитки не выдыхались).

После напитков раскладывают хлеб на пирожковые тарелки каждого гостя (обычно кладут пшеничный и ржаной). После тщательной проверки, все ли в порядке, гостей приглашают к столу.

Банкет-фуршет

Название этого вида банкета происходит от французского выражения «а-ля фуршет» (al la fourchette), что буквально означает «на вилку» и тем самым вполне отражает основной характер этого мероприятия, поскольку основным «рабочим инструментом» во время еды является закусочная вилка.

Фуршет — на редкость популярный в настоящее время вид приема. Его организуют обычно в случаях, когда за сравнительно ограниченное время (1,5–2 часа) необходимо принять большое количество гостей (от 15–20 человек до нескольких сотен). В такой форме часто устраивают официальные приемы (в частности, дипломатические), юбилеи, иногда семейные торжества и, как уже было сказано, артистические и иные презентации.

Фуршет часто проводится под открытым небом. Если же его проводят в зале, то столы устанавливают в виде прямоугольника либо букв «П», «Т» или «Ш». Идеальный вариант оформления фуршета — длинный и большой стол.

У стен или по углам зала располагают дополнительно небольшие круглые или квадратные столы, накрытые скатертями, на которые ставят сигареты, пепельницы, спички, цветы в высоких вазах и бумажные салфетки.

Фуршетные столы накрывают банкетными скатертями так, чтобы концы их со всех сторон каждого стола свисали одинаково, на расстоянии 5—10 см от пола. Углы каждой скатерти подворачивают с торцовых сторон внутрь, скрепляют с боковыми сторонами, образуя прямой угол.

Различают два варианта сервировки фуршетного стола: одностороннюю и двустороннюю. Первый вариант используют для почетных гостей и устроителя банкета. Стол устанавливают перпендикулярно к основному столу на расстоянии 1,0–1,5 м или одной стороной к стене. Двусторонняя сервировка является более предпочтительной.

Прежде всего, небольшие стопки тарелок из чисто практических соображений следует расставить в нескольких местах стола, чтобы избежать суеты и неразберихи. Предлагаемые блюда надо разместить симметрично, то есть одинаково слева и справа от середины стола, чтобы гостям не приходилось бегать туда-сюда с тарелками в руках.

Фуршет предоставляет большой простор фантазии в оформлении и многообразии закусок. Простой фуршет можно составить из самых обыкновенных и привычных блюд, сочетая горячее и холодное.

Меню фуршета состоит из большого количества холодных закусок. Подаются также кондитерские изделия, фрукты. Спиртные напитки выставляются на столах или разносятся официантами. Может быть устроен буфет. Иногда в конце приема подают шампанское, затем кофе.

Фуршетный стол может включать и горячие блюда (например, барбекю), которые подают как горячую закуску. Такие закуски удобны тем, что могут быть приготовлены небольшими порциями. Гостям они также удобны, так как их можно потреблять стоя с помощью одной вилки. Словом, фуршет — это удовольствие не для людей с большими

ногами и не для стариков. Однако это не значит, что стулья на фуршетах совершенно исключены.

Вечерний прием-фуршет устраивается в особо торжественных случаях и начинается в 8 часов вечера и позднее. Отличается он от обычного приема-фуршета или приема-коктейля обилием предлагаемых напитков и закусок.

Существуют французские, итальянские и швейцарские фуршеты. Их меню отличаются от всех остальных блюдами, типичными для кухонь этих стран. Оригинальность и удобство фуршета заключаются в том, что благодаря разнообразию предлагаемых блюд каждый из гостей может найти что-нибудь по своему вкусу.

На фуршете гостям предоставляется свободный выбор места в зале, хотя, как правило, приемы этого вида проводятся стоя. Гости сами выбирают блюда и напитки, расставленные на столе, едят и пьют, стоя за фуршетным столом или около него.

Могут быть и исключения из этого основного правила. Например, для духовных лиц может быть поставлен отдельный стол где-нибудь в уголке зала.

Если же на таком банкете за столом с закусками стоят официанты, вы должны только указать на понравившееся блюдо, протянув вперед свою тарелку, или с улыбкой произнести: «Нет, спасибо».

Правила поведения на фуршетах довольно просты. Воспитанный человек никогда не станет вести себя как изголодавшийся дикарь, бросаясь к фуршетным столам и расталкивая соседей, чтобы побольше набрать в свою тарелку разных яств.

Фуршет уже сам по себе предполагает спокойную и свободную форму поведения, при этом никто никому не торопится, не толкается, все ненавязчиво общаются с присутствующими и время от времени пробуют угощения.

Хозяева же, в свою очередь, должны предусмотреть, что гости подойдут к фуршетному столу не один раз, поэтому следует следить за опустевшими подносами и периодически их пополнять.

В любое время гости могут уйти с такого банкета, не дожидаясь его окончания.

Банкет-коктейль

Такой вид приема организуют при обслуживании участников международных симпозиумов, конференций, конгрессов, совещаний и др. На коктейле можно принять довольно большое количество гостей и в сравнительно небольшом помещении. Различают деловой банкет-коктейль продолжительностью 40–50 минут, который организуют в перерывах указанных мероприятий, и банкет-коктейль для отдыха продолжительностью 1,5–2 часа, проводимый обычно в конце совещаний, иногда на открытом воздухе.

На банкете-коктейле все пьют и едят стоя.

В зале банкетные столы расставляют лишь у стен или по углам, на них кладут сигареты, спички, ставят вазочки с бумажными салфетками и цветами.

Тарелки и приборы не подаются, а закуски и напитки предлагаются гостям в обнос на подносах. На нескольких подсобных столах размещают подносы для сбора использованной посуды.

На банкете-коктейле меню состоит из мелкопорционных закусок, которые предлагаются в следующей последовательности: аперитив; холодные закуски — бутерброды (канапе) с зернистой икрой осетровых и лососевых рыб, семгой (кетой, балыком), осетриной, ветчиной, колбасой, сыром, а также тарталетки с паштетом, салатом; горячие закуски — люля-кебаб, котлетки, рыба в кляре, кусочки шашлыка; десерт — пломбир, желе, крем, фрукты, орешки; горячие напитки — кофе, чай.

В зале устанавливается банкетная стойка, где предлагаются горячие напитки — кофе, чай, а также холодные — соки, воды (минеральная и фруктовая), коктейли.

Комбинированный банкет

Комбинированный банкет как бы соединяет в себе 2–3 банкета воедино, например банкет-фуршет и банкет с полным обслуживанием или банкет-коктейль и банкет с полным обслуживанием. Для проведения

такого торжества требуется два смежных зала. Часто организуют банкет за столом с полным или частичным обслуживанием, на котором кофе (а иногда и десерт) подают в другом зале.

Банкет-чай

Такой вид приема проводят во второй половине дня, обычно в 16–18 часов. Продолжается он не более 2 часов, как правило, организуется только для женщин.

В центре банкетного зала ставят круглый, овальный или прямоугольный стол и стулья (кресла). Вдоль стен — диваны, кресла, а между ними 1–2 небольших столика, накрытые цветными скатертями, для цветов, сигарет, пепельниц, спичек и салфеток.

Меню банкета-чая состоит из мучных кондитерских изделий (торты, пирожные, сладкие пироги, печенье), шоколадных конфет, шоколада, варенья, меда, сахара, фруктов, молока или сливок и др. В меню банкета иногда включают 1–2 сладких блюда — желе, мусс, крем, пломбир и др. Подаются также десертные и сухие вина, соки, воды, кофе и чай.

Банкет-чай выглядит торжественнее, когда чай наливают из самовара (но это уже не европейская манера, а российская). Самовар на подносе ставят на краю чайного стола или отдельно на приставной стол, накрытый скатертью. Слева от самовара ставят второй поднос, накрытый салфеткой, с чайными чашками, блюдцами и чайными ложками. На подносе перед самоваром чуть справа ставят заварочные чайники.

На накрытый цветной скатертью чайный стол против каждого места гостя ставят десертную тарелку, справа и слева от нее раскладывают десертные ножи и вилки, а при наличии в меню фруктов — фруктовый прибор (за десертной тарелкой). Ко всем сладким блюдам, кроме конфет в обертке и фруктов, подают специальные приборы для раскладывания (лопатки, вилки, щипцы и др.). Розетки ставят стопками по 5–6 штук у каждой вазы с вареньем, медом или джемом.

Последовательность подачи блюд и изделий на банкете-чае следующая. Сначала предлагаются сладкие блюда, которые расставляются на столе за 30–40 минут до начала банкета. Затем подают

чай с мучными кондитерскими изделиями, при этом сладкий пирог или торт заранее нарезают на порционные куски. Последними подаются фрукты, орехи, конфеты.

При подаче сладких блюд вместо десертной тарелки и приборов перед каждым гостем ставят пирожковую тарелку, накрытую резной бумажной салфеткой, с десертной ложкой (ручка повернута вправо от гостя). На тарелку устанавливают креманку со сладким блюдом. Затем использованная посуда убирается, и ее заменяют десертной тарелкой и приборами.

В меню банкета-чая можно включить кофе. В этом случае на поднос с чайными чашками ставят и кофейные чашки с блюдцами и кофейными ложками, а рядом с заварочными чайниками — кофейник с горячим кофе.

Журфикс и бранч

Прием журфикс (франц. *jour fixe* — определенный день) проводится, как банкет-чай, с 16 до 18 часов в определенный для приема гостей день недели. В настоящее время журфикс стал достоянием истории и вместо него устраивают бранч.

Бранч (англ. *brunch*) — неформальный вид приема, проводимый между завтраком и ланчем (отсюда название: первые буквы от англ. *breakfast* — завтрак, остальная часть слова образована от *lunch* — ланч). Этот вид приема довольно часто используется в таких странах, как США, ЮАР.

Бранч обычно проводят в выходные дни, и на него часто приглашают семьи друзей, включая детей. Это хорошая возможность поближе познакомиться с коллегами в свободной, дружеской обстановке. Бранч можно проводить для своих соседей на даче.

По характеру проведения бранч близок к завтраку или легкому ланчу и состоит, по сути, из тех же блюд. Можно подать яйца, бекон, сосиски, тушеное мясо, рыбу, блинчики, томаты, приготовленные на гриле, а также булочки, масло, сыр. Предлагаются кофе, чай, соки, прохладительные напитки в большом количестве. Иногда подают вино.

Меню и организационные моменты при проведении бранча должны быть по возможности упрощены, так чтобы хозяйка значительную часть времени могла провести вместе с гостями.

Деловой ланч

Довольно распространенным на Западе является деловой, или рабочий, ланч с коллегами или партнерами в ресторане, клубе, бистро. В некоторых странах, например во Франции, перерывы на обед длятся 1,5–2 часа, что дает возможность использовать это время не только для обеда, но и для деловых бесед.

Характер проведения делового ланча обычно меняется в зависимости от целей и приглашаемых лиц. Это может быть небольшой ланч в бистро, с тем чтобы обсудить какие-то вопросы, а может быть полный ланч в хорошем ресторане, состоящий из трех блюд: закуска, основное блюдо, десерт.

На деловом ланче присутствуют без супругов (супругов). На него не обязательно посылать официальное приглашение. Можно (а если он проводится в бистро, то следует) ограничиться лишь телефонным звонком или предварительной договоренностью при предыдущей встрече.

Форма одежды повседневная, то есть та, в которой люди ходят на работу. Если деловой ланч проводится в бистро, то требования к одежде минимальные. Допускаются даже джинсы. Ресторан предъявляет более высокие требования к одежде: как правило, это костюм с галстуком для мужчины, деловой костюм или платье для женщины.

Обычно платит тот, кто приглашает, но возможно, что затраты делятся поровну, особенно при обеде с коллегами. Если от вас исходит инициатива пообедать вместе, чтобы обсудить дела, но вы не предполагаете оплачивать счет за вашего коллегу, оговорите это предварительно.

Если на деловой ланч приглашает женщина, то она берет на себя все функции приглашающего — выбирает и заказывает ресторан, оплачивает счета, пробует вино.

Прием по-буфетному

Прием по-буфетному проводится с 8 до 9 часов вечера, как и прием-коктейль, но приглашенные при этом едят и пьют не стоя, как на коктейле, а садятся за стол по своему выбору. Закуски выставляются на отдельном столе.

Прием «бокал шампанского»

Прием «бокал шампанского» проводится от 12 до 13 часов. Подают шампанское, сухое вино, виски, водку. Закуски под шампанское — орешки, маслины, конфеты. Одежда — повседневная.

Шведский стол

Такое явление, как шведский стол, характерное для гостиниц и отелей, используется туристическими фирмами при организации всевозможных поездок. Обычно, приходя на шведский стол, вы платите фиксированную сумму, которая не зависит от того, что и в каких количествах вы съедите. За отдельную плату подаются только вода, соки и алкогольные напитки.

В ресторанном помещении на отдельных столах выставлены различные холодные закуски, горячие блюда, десерты и фрукты. На каждом из этих столов приготовлена стопка чистых тарелок, которые вы и используете при самообслуживании.

Наполнив тарелку, вы садитесь за отдельный столик и спокойно принимаете пищу. Если же у вас возникло желание положить в тарелку еще что-нибудь, то по правилам этикета, соблюдаемым на шведских столах, с грязной тарелкой за добавочной порцией не ходят! Использованная посуда остается на столе, и, пока вы себя обслуживаете, ее убирает официант.

Если вы хотите что-то выпить (алкогольное или безалкогольное), вам стоит обратиться к официанту, который предложит вам карту вин и перечень безалкогольных напитков, а затем выполнит ваш заказ.

Заваривать кофе или чай вы должны сами, все необходимое для этого находится на десертном столе.

Официальные приглашения

Одним из важнейших моментов организации приема является составление списка гостей. Прежде всего определяется общее

количество приглашенных лиц, которое не должно превышать возможностей обслуживания и помещения, где будет проходить прием.

Приглашения на официальный прием отпечатываются на бланках, изготовленных в типографии. Имя, фамилия и должность приглашенного пишутся от руки или печатаются на компьютере (с последующей расклейкой на открытке). Для приемов по случаю национального праздника или в честь какого-либо государственного деятеля или делегации заказываются специальные бланки, на которых указано, по какому случаю проводится прием.

В случае, когда завтрак или обед дается в честь какого-либо высокопоставленного лица, приглашение ему высылается только после того, как сделано устное предложение, которое им принято. В этом случае буквы «R.S.V.P.» на письменном бланке зачеркиваются и над ними пишутся буквы «r.m.», или «pour memoire», или «to remind» («для памяти»).

Когда под буквами «R.S.V.P.» написано «regrets only» («только в случае отказа»), то ответить следует, если по каким-либо причинам приглашенный не сможет присутствовать на данном мероприятии.

Приглашения рассылаются с курьером или почтой не позднее чем за 1–2 недели до приема. Приглашения официальным лицам и видным деятелям рекомендуется всегда рассылать с курьером. Если мужчин приглашают на прием вместе с женами, то это указывается: на первое место всегда ставят имя мужа.

В приглашении на приемы типа фуршет (где гости закусывают стоя) указывается время начала и окончания приема (17.00–19.00, 18.00–20.00 и т. д.). На такие приемы можно прийти и уйти в любое время в пределах указанного периода. Приходить к началу такого мероприятия и находиться там до конца необязательно.

Приглашение, если оно отсылается в организацию, может быть не персональным, а с указанием лишь числа приглашенных от организации, учреждения, фирмы. В этом случае с ответным письмом принято направлять именной список лиц, которые будут присутствовать на приеме. Во всех случаях ответ на приглашение обычно направляют

отпечатанным на специальном бланке или в виде частного письма. Ответить на приглашение можно и по телефону, если он указан в пригласительной карточке. Обязательным является сообщение о принятии приглашения в тех случаях, когда в полученном приглашении на прием оставлены незачеркнутыми буквы «P.S.V.P.» или фраза «Просьба ответить». Если дан положительный ответ на приглашение, посещение приема является обязательным. Опоздание считается нарушением этикета. Если из одного учреждения приглашено несколько представителей и они являются на прием не вместе, первыми должны приходиться младшие по должности, а затем старшие.

Когда в пригласительной карточке буквы «P.S.V.P.» зачеркнуты или отсутствуют (приглашения на приемы, проводимые стоя), давать тот или иной ответ не нужно.

Сервировка стола

Перед приглашением на банкет тщательно продумайте сервировку стола, то есть сколько человек будет присутствовать на званом вечере и как разместить приборы, чтобы они не загромождали стол.

Для организации и проведения банкетов требуются скатерть (желательно белая), салфетки и полотенца. Банкетная скатерть должна быть цельной и достаточно длинной (края должны свисать примерно на 20–30 см); если же она слишком короткая, это считается безвкусным. Под скатерть рекомендуется подложить фланель или какую-нибудь другую тяжелую мягкую ткань, тогда скатерть ляжет ровнее, а стук тарелок и приборов смягчится.

Вот примерный набор посуды, который может понадобиться для сервировки банкетного стола:

- тарелки глубокие,
- тарелки мелкие,
- тарелки закусочные,
- тарелки пирожковые,
- селечницы,
- салатники,
- соусники,

- блюдо овальное,
- блюдо круглое,
- подставка для хлеба,
- перечницы, солонки, розетки под горчицу,
- графин для воды,
- графин для фруктового сока,
- графин для водки,
- рюмки для водки, для вина, фужеры, бокалы для шампанского,
- ножи, вилки столовые и десертные.

В салатницах должны лежать ложки или щипцы, чтобы было удобно накладывать салат.

Для каждого из приглашенных на стол ставится столовая мелкая тарелка, на нее закусочная, а слева от них так называемая пирожковая, или тарелка для хлеба. Справа от каждой мелкой тарелки располагаются ложка и нож (острой стороной лезвия в сторону тарелки), слева — вилка. Ложки и вилки должны лежать выпуклой стороной книзу. Если есть возможность, хорошо поставить возле каждого прибора одну маленькую солонку. Салфетки, сложенные в форме обычного треугольника или более нарядно в форме цветка, положите на закусочные тарелки.

Самое удобное расположение приборов — это когда ими можно пользоваться как бы по очереди. То есть с дальнего края от сидящего находятся приборы для закуски, справа ложка для супа, затем приборы для основного блюда: справа нож, слева вилка.

Существует самый простой и распространенный малый столовый прибор. Обед, для которого подается такой прибор, обязательно включает в себя суп, второе блюдо и десерт.

Вилка лежит слева от тарелки, а нож и ложка для супа — справа. Перпендикулярно им (за тарелкой) располагаются десертные ложка и вилка (ручка вилки направлена налево, а ручка ложки — направо), а справа от них — бокалы для вина. Маленькая тарелка для хлеба с соответствующим ножом находится слева от сидящего. Исключительно вспомогательную роль выполняют подтарельники (из них не едят) — это

подставки либо для других тарелок и приборов, либо для различных салфеток.

Если известно, что среди приглашенных будет левша, то прибор для него сервируется в зеркальном порядке.

Если обед состоит из большого количества блюд (например, из пяти: закуска, суп, рыбное блюдо, мясное блюдо, десерт), то столовых приборов на столе, соответственно, требуется больше.

Рядом тогда могут лежать распределенные таким же образом нож и вилка для мяса.

Если к столу подаются необычные блюда, например крабы, то необходимые для них приборы подаются дополнительно, на отдельном подтарельнике.

В зависимости от числа сидящих за столом поставьте 2–3 тарелки с тонкими ломтиками черного и белого хлеба, расположив их так, чтобы хлеб находился по возможности близко к каждому прибору.

Вино, за исключением шампанского, нужно поставить на стол в уже откупоренных бутылках с тщательно протертыми горлышками. Бутылки с минеральной водой перед подачей на стол также необходимо открыть. Водку и различные настойки лучше всего подавать в специальных графинах.

Шампанское открывают перед тем, как наливать в бокалы.

Закуски располагаются в разных местах стола, чтобы любой из гостей мог без труда до них дотянуться.

Солонки, горчицы, соусницы лучше всего поставить ближе к середине стола.

На столе праздничного банкета, как правило, присутствует достаточно большое разнообразие алкогольных напитков. Поэтому возле каждого прибора желательно поставить мелкую рюмку для водки, рюмку для вина, фужер для шампанского, высокий бокал для минеральной воды или фруктового сока.

Очень нарядно и празднично смотрятся на накрытом столе для банкета живые цветы. Их следует поставить в невысокие вазочки и разместить в нескольких местах по средней линии стола так, чтобы они

не мешали сидящим за столом пользоваться блюдами и общаться между собой.

При большом числе присутствующих на банкете гостей горячие блюда принято разносить. Причем следует знать и соблюдать следующее правило: кушанье, разложенное уже на тарелки, подается гостю с правой стороны; кушанье, предлагаемое на блюде, подается, наоборот, слева, и гость должен сам положить его себе на тарелку.

Виды столовых приборов и их предназначение

При подаче закусок или холодных блюд применяют закусочный прибор — облегченный вариант малого столового. Ложка в таком приборе по понятным причинам отсутствует, а вилка и нож имеют меньшие размеры, причем нож может быть зубчатым.

Если вам предстоит есть горячие блюда из рыбы, на столе будет вполне уместен и специальный рыбный прибор: вилка с углублением для удаления костей и тупой нож лопаточкой.

Вилочка из десертного прибора еще меньше, чем закусочная. Как и в малом столовом, в десертном приборе присутствует ложка, но она также имеет малые размеры. Зато ее можно использовать не только при подаче десертов и сладкого, но и для бульона или яичницы-глазуньи.

Самые мелкие вилочка и ножик составляют вместе фруктовый прибор. Ножик для фруктов должен быть остро заточен.

Сфера применения чайной и кофейной ложек понятна из их названия. Кофейная ложка меньше, чем чайная.

Существуют некоторые специальные видоизменения обычной ложки. Так, например, ложка для салатов больше обычной и имеет прорезь (вот, собственно, и вся разница).

Ложка разливательная (половник) пригодится вам, чтобы разлить на порции жидкие блюда (суп, крюшон, компот).

Такая же ложка, но с вытянутым носиком применяется для соусов.

Фигурную ложку используют при раскладывании варенья по розеткам.

Для приготовления коктейлей служит ложка с длинной ручкой. В какой-то степени похожа на ложку и лопатка для икры.

Другие виды лопаток плоские, и с ложками их не перепутаешь.

Эта лопатка предназначена для мучных сладостей.

Эти лопатки используются для рыбных блюд.

Эта лопатка применяется для раскладывания десерта.

Для перекладывания вторых блюд используют такую оригинальную конструкцию, как щипцы из вилки и некоего подобия ложки-лопатки.

Кондитерскими щипцами перекладывают мучные сладости.

Таковыми же щипцами, но поменьше берут кусочки сахара. Похожие щипцы для льда делают из нержавеющей стали или мельхиора.

Щипцы с плоскими гофрированными зубцами применяют для колки орехов.

Из специальных вилок отметим устричную вилку в форме трезубца, один из зубцов которого сделан в виде консервного ножа.

Двурогая вилка предназначена для лимона, к ней обычно прилагается нож с зигзагообразным острием.

Существуют две гибридные формы специальных вилок: вилка-лопатка для рыбных консервов и нож-вилка для сыра.

Так называемую кокотную вилку с тремя короткими широкими зубцами подают к жюльену или грибам в сметане.

Все столовые приборы располагаются от краев к середине в том же порядке, как будут подавать блюда.

Ближе всего к тарелке (с обеих сторон) лежат те приборы, которыми пользуются в последнюю очередь. Так что по логике вещей дальше всего от тарелки лежит суповая ложка.

Если порядок приборов перепутан неквалифицированными официантами, возьмите вилку и нож, подходящие к тому блюду, которое вы собираетесь есть. Например, если десертная ложка вдруг оказалась (и вы все просчитали) не на своем месте, это совершенно не означает, что ею нужно есть бифштексы. Столовые приборы существуют исключительно для нашего удобства, но не для того, чтобы создавать нам проблемы. Так что, приступая к очередному блюду, берите те вилку и нож, которые находятся дальше от тарелки.

В некоторых странах распространились с весьма распространенным правилом держать нож только в правой руке. Американцы, например, вполне могут порезать пищу на кусочки, держа нож в правой, а затем, переложив его в левую (!) и взяв вилку в правую руку, преспокойно есть.

В то же время в консервативной Европе такие вольности не поощряются, и нож по-прежнему занимает место в правой руке, а вилка — в левой вне зависимости от того, сжимает их правша или левша. Как правило, вилкой «наступают» на пищу, ножом отрезают кусочек. Все в общем-то просто!

Неприлично перед едой вытирать предназначенный для вас прибор, так как этим вы показываете свое недоверие к хозяевам, но это позволительно в кафе и в средней руки ресторанах.

Определенный ритуал существует и для завершения ваших стараний над блюдом. Когда одно блюдо закончено (или гость больше не хочет есть), следует положить нож и вилку на тарелку параллельно вместе. Это означает для официанта, что тарелку можно унести. Так же принято класть десертные ложку и вилку.

И наоборот, если вилка и ложка лежат на тарелке порознь, это означает, что гость делает перерыв и доест блюдо позднее.

Если десерт подан в вазочке на высокой ножке или в глубокой вазочке на отдельной тарелке, ложка после еды кладется на эту тарелку. Если вазочка мелкая и широкая, ложка может быть оставлена в ней либо положена на тарелку.

Из истории этикета.

Русские застольные табу

В русской народной традиции множеством правил и запретов регламентируется обращение с едой и столовыми приборами.

В старину русские осеняли крестом все, что они намеревались съесть или выпить, и сами крестились, при этом полагая, что только так можно защититься от всяких чар и колдовства.

Застольные табу предписывают обращаться с ножом осторожно и не бросать его как попало, чтобы кто-нибудь не порезался.

Согласно русскому поверью, нельзя есть с ножа, иначе будешь сердитым, а девушке это непозволительно делать еще и потому, что муж ее будет таким колючим и злым человеком.

Если нож лежит на столе лезвием кверху, то это к ссоре или к чему-нибудь дурному. Играть ножом — тоже к ссоре.

Нельзя оставлять на ночь нож на столе, иначе «лукавый» зарежет.

Передавать нож следует, взяв его за лезвие и рукоятку вперед к спрашивающему.

В старину многие правила народного застольного этикета объясняли близким присутствием нечистой силы. Нельзя стучать ложками — от этого «лукавый» радуется и скликаются на обед «злыдни». Нельзя оставлять ложку так, чтобы она опиралась ручкой на стол, а другим концом на миску: по ложке, как по мосту, в миску может проникнуть нечистая сила.

Перед едой ложку обычно кладут выемкой кверху, как бы приглашая к столу. Если же хозяйка в старину по ошибке клала ложку выемкой книзу, то это могло быть истолковано как проявление ее жадности и нежелания накормить гостя. После еды ложку переворачивали, показывая этим, что сыты.

В старину всегда строго следили за тем, чтобы на столе не оказалась лишняя ложка, которой, как считалось, могли воспользоваться дьявольские силы.

После ужина миски с ложками и другую посуду ни в коем случае не разрешалось оставлять на столе, иначе черт может явиться или домовый станет вылизывать грязную посуду.

Православие в принципе не отвергает спиртного и даже, более того, предлагает человеку хлеб и вино в качестве причастия (евхаристии). Однако в зависимости от количества выпитого менялось и отношение к питью. Считалось, что на пиру «первую чашу пьешь в жажду, вторую — в сладость, третью — во здравие, четвертую — в веселье, пятую — в пьянство, шестую — в бесовство, а последнюю — в горькую смерть».

В русском народе существует стойкое убеждение, что нормальный человек может употреблять вино, а всякий непьющий в той или иной степени вызывает неприязнь и подозрение. Здоровое отношение к хмелю нашло свое отражение в пословицах: «Пьян да умен, два угодя в нем», «Пей, да дело разумей». Если вы находитесь за русским столом и не хотите принимать спиртного, то оправданием может быть... склонность к запоям — это основание для полного отказа от питья.

Передавая солонку другому человеку, требуется рассмеяться, чтобы с ним не поссориться. В крестьянском быту в старину не разрешалось обмакивать хлеб (и другие продукты) в солонку, чтобы крошки не засоряли соль. Соль была таким же священным продуктом, как и хлеб.

У русских крестьян стол издревле считался святым местом. Поведение за столом регламентировалось множеством правил и поверий. На него никогда не клали посторонние вещи; до сих пор иногда говорят, что если положить на стол подушку или одеяло, то в доме кто-нибудь умрет. Встать на стол считалось вопиющим кощунством, а допустить на него кошку, курицу или маленького ребенка — крайне предосудительным.

За стол не следовало садиться в головных уборах и верхней одежде. Полагали, что если парень сядет за стол в шапке, то теща у него будет глухая; если будешь держать на столе варежки, то никогда не выберешься из долгов; нельзя ставить на стол ребенка, иначе он будет капризным. На Русском Севере не разрешалось стучать по столу, ибо стол — это ладонь Бога или Богоматери, протянутая людям.

В обыденной жизни огибать стол не разрешалось: человек должен был выйти из-за стола на ту же сторону, с которой садился за него. В одних областях считалось, что у того, кто, выбираясь из-за стола, обойдет его кругом, умрет кто-нибудь из ближайших родственников. В других говорили, что у этого человека «народится целое застолье ребятишек».

По народным поверьям, от обращения с хлебом зависели сила, здоровье и удача человека. Считалось, например, что если один человек

доест хлеб за другим или съест его за спиной другого человека, то он заберет его счастье и силу. Если во время еды дашь со стола хлеб собаке, то тебя ожидает бедность. Нельзя оставлять недоеденный кусок хлеба, иначе похудеешь — «он тебя есть будет» или станет гоняться за тобой на том свете. Если во время еды крошки валяются изо рта, то это предвещает скорую смерть. Когда падала на пол хлебная крошка, крестьянин поднимал ее, целовал и съедал либо бросал в огонь.

Весьма плохая примета класть буханку (краюху) хлеба выпуклой стороной вниз.

Обычай приветствовать гостя хлебом и солью известен в России с давних времен. Сочетание хлеба и соли играло роль исключительно емкого символа: хлеб выражал пожелание богатства и благополучия, а соль считалась оберегом, способным защитить человека от враждебных сил и влияний. Угощение гостя хлебом-солью устанавливало между ним и хозяином отношения приязни и доверия; отказ же от них расценивался как оскорбление. Недаром говорится: «От хлеба-соли и царь не отказывается». Человек, которому подносят хлеб-соль, должен отломить кусочек, посолить рукой из солонки (а не макать в соль) и съесть, принять поднос с хлебом-солью и передать сопровождающим.

При выпивании спиртного считается дурной приметой, забыв о том, что уже чокнулся, чокаться бокалами дважды (следует повторить сдвигание бокалов и в третий раз, чтобы отвести беду).

Плохая примета — поднимать бокал и чокаться левой рукой (если вы не левша).

Еще хуже, после того как чокнулись, поставить бокал, не пригубив его.

Плохая примета — оставлять опустевшую бутылку на столе; в семейном застолье ее ставят под стол, в ресторане бутылку не выливают до конца (оставив несколько капель на дне) и при приближении официанта указывают ему на то, что бутылку можно забрать. Если водка подается перелитой в графин, то на него это правило не распространяется.

Алкольные напитки и посуда для них

Достаточно важным атрибутом праздничного стола являются алкогольные напитки, которые следует грамотно подобрать к предполагаемым блюдам.

К обеду, как правило, подают вина. Французы утверждают, что вино — это напиток богов и именно этому напитку человек должен быть признателен за хорошее настроение, полет фантазии и остроту мысли. Нужно только правильно его выбрать и правильно употребить, иначе вместо остроты мысли и полета фантазии вы получите болезненное ощущение в желудке, тяжелую голову и отвратительное самочувствие.

К рыбным блюдам лучше всего подавать белые сухие или полусухие вина.

К птице, дичи, говядине или баранине следует подавать сухое красное вино.

Если на вашем столе присутствуют такие экзотические блюда, как индейка в абрикосах, то, по рекомендациям гурманов, следует выставить на стол вина смешанных белых и красных сортов или розовые вина.

Вообще, принцип подбора вин довольно прост: к тяжелым блюдам подаются легкие вина, к сладким — сухие. Шампанское, в принципе, универсальный напиток, его можно подавать практически к любым блюдам. Ну а к кофе, как известно, лучше предложить ликер или коньяк.

Водку можно предложить либо к холодным закускам, либо к основному горячему блюду. Водка должна подаваться на стол сильно охлажденной, даже со льдом. Однако не стоит смешивать водку с другими алкогольными напитками даже в небольших количествах — это может привести к сильному опьянению. Поэтому разнообразие предлагаемых напитков на вашем столе должно соответствовать вкусам ваших гостей и не более того.

Существует еще такая вещь, как аперитив, который предлагается гостям, прежде чем они сядут за стол, и служит для возбуждения аппетита. В качестве аперитива можно предложить сильно охлажденный вермут, мартини, виски или какое-нибудь ароматизированное вино.

Каждому напитку соответствует свой бокал.

Полный набор хрустальной посуды для напитков имеет 8 основных предметов:

1) фужер для воды и пива емкостью 200–250 г;

2) бокал удлинённый цилиндрический, конической формы для шампанского, шипучих и игристых вин емкостью 125 г (иногда в виде вазочки);

3) для подачи красного вина служат лафитные рюмки емкостью 100–125 г;

4) для белого столового вина — рейнвейные рюмки емкостью 100 г. В наборах стеклянной посуды рейнвейная рюмка может быть цветной — зеленой или слегка желтоватой. Светлое столовое вино в цветной рюмке «играет»;

5) для подачи десертных и крепленых марочных вин используется рюмка под названием «матерная» емкостью 75 г. Таким образом, можно проследить определенную закономерность: чем крепче вино, тем меньше рюмка;

6) рюмка для водки и горьких настоек имеет емкость 50 г, а для ликеров и коньяка — 25–35 г;

7) в барах коньяк подают в 125–150-граммовых бокалах грушевидной формы на низкой ножке, однако наполняют такие бокалы только на 1/4–1/5 емкости. Специалисты утверждают, что в бокале такой формы коньяк согревается от руки, и его аромат становится более выраженным;

8) и наконец, лимонадный стакан, предназначенный для соков, лимонада, фруктово-ягодных морсов и других десертных напитков.

Разумеется, все 8 единиц хрустальной посуды даже на самых торжественных банкетах на стол не ставятся. Все зависит от меню. В соответствии с предлагаемым ассортиментом напитков на стол ставят те или иные рюмки и бокалы.

Если коньяк и ликер предусмотрены к кофе, то коньячные бутылки на стол не ставятся, а коньяк подают в рюмках. Ставить бутылки коньяка или ликера на кофейный или чайный стол не рекомендуется.

Исключение могут составить так называемые фирменные или подарочные ликеры, реализуемые в фигурной фарфоровой посуде.

Красное сухое вино желательно подавать в фужерах на высокой ножке.

Белое вино следует подавать в похожих фужерах, но меньших по размеру.

Десертное вино подается в небольших округлых бокалах, а вино типа херес — в узких.

Для шампанского хорошо подходят узкие бокалы в форме кубка или широкие в форме чаши на высокой тонкой ножке.

Для коктейля, аперитива, ликера или коньяка полагаются небольшие по размеру рюмки, которые могут быть самых разнообразных форм.

Сосуды для виски должны иметь толстое, прозрачное дно, чтобы при минимальном количестве напитка создавалось ощущение того, что его в рюмке много. Самые маленькие рюмки-стопочки предназначены для водки.

Бокалы для грога и пунша должны быть высокими, широкими и сделанными из толстого стекла, чтобы оно не лопнуло от высокой температуры. Для безалкогольных напитков, минеральной воды или сока существуют высокие стаканы.

Рассаживание гостей

Принцип гостеприимства имеет важное значение при проведении приемов. Необходимо стремиться к тому, чтобы гости во всем чувствовали радушие, внимание и предупредительность хозяев. Встречая гостей, исходят из того, что даже если они по своему служебному положению являются официальными лицами, то в данном случае они выступают как бы в личном качестве.

Непременная особенность банкета — гостей устраивают за столом в определенном порядке. Конечно, мы далеко ушли от тех времен, когда великие князья по правую руку сажали любимых дружинников, а по левую — наиболее верных бояр и посылали им от себя чарку зелена вина, однако и по сей день главные участники банкета садятся во главе

стола, а остальных сажают там, где лежат карточки с их именами. Необязательно делать их размером с газету — небольшие карточки с указанием фамилии, имени, отчества участника банкета располагают либо рядом с фужером (левее его), либо за мелкой столовой тарелкой и фруктовым прибором.

В любом случае гостей рассаживают с учетом признанного служебного и общественного положения. Нарушение этого основного правила может быть истолковано как сознательное нанесение ущерба престижу гостя, а в международной деловой практике — и стране, им представляемой.

Как правило, первым (почетным) считается место справа от хозяйки, вторым — справа от хозяина (если хозяин и хозяйка сидят на одной стороне стола, то первым будет место справа от хозяйки, вторым — слева от хозяина).

Если хозяйка отсутствует, ее место может занять одна из приглашенных женщин или гость самого высокого ранга (с их согласия).

Гость самого высокого ранга может сидеть напротив хозяина, в этом случае вторым будет место справа от хозяина.

В отсутствие женщин первым считается место справа от хозяина, вторым — слева от него.

Женщину не сажают рядом с женщиной, а мужа — с женой (за исключением молодоженов).

Женщин не следует сажать в конце стола.

Следует учитывать знание языков сидящих рядом друг с другом гостей.

После (или в период) переговоров возможна рассадка на завтраке, обеде или ужине одной делегации напротив другой.

Почетным является место напротив входной двери, а если дверь находится сбоку — то на стороне стола, откуда видны окна, выходящие на улицу.

Переводчики могут находиться рядом с хозяином, или рядом со вторым лицом, или сзади в случае необходимости.

Схема рассадки за столом выставляется в приемной или прилагается к пригласительному билету.

Тосты и застольная беседа

Обмен тостами на завтраках, обедах и ужинах происходит после десерта, когда всем присутствующим налито шампанское. На других видах приемов принято произносить тосты не ранее чем через 10–15 минут после их начала. Первый тост произносит хозяин приема, с ответным тостом выступает главный гость. Остальным присутствующим рекомендуется воздерживаться от каких-либо публичных выступлений.

Не пользуйтесь в подготовке тостов популярными сборниками для тамады: не всякий юмор и не всегда понимают иностранцы. При любом общении гораздо более ценятся в словах собеседника сердечность и искренность. Характер тоста, его содержание, построение и стиль зависят от конкретной ситуации и уровня общения.

Как и во всяком литературном произведении (а тост — это монолог!), в тосте должно быть соблюдено главное триединство: завязка, кульминация и развязка. Так, в международной практике принята следующая схема построения тоста. Его начинают с приветствия в адрес главного гостя, затем кратко и в понятной форме излагают соображения по поводу случая, в связи с которым организован прием. Завершают же тост пожеланием здоровья главе иностранного государства и главному гостю, процветания стране и счастья ее народу. Обратите внимание, что тосты на дипломатических приемах непродолжительны, и следуйте этому мудрому обычаю. Злоупотреблять за столом официальными речами, тем более длинными, не следует.

В ответном тосте так же кратко благодарят за прием, излагают соображения, лежащие в основе встречи, и заверяют во взаимности выраженных чувств. Завершают тост пожеланием здоровья иностранному гостю, процветания его стране и народу.

И еще, выражение «тостуемый пьет до дна» — русская шутка, и не каждый иностранец ее поймет. Впрочем, и не каждому русскому человеку следует принимать ее за правило.

Этикет предусматривает, что сидящие за столом должны поддерживать разговор. Сидеть рядом и не разговаривать — невежливо. Необходимо беседовать с обоими соседями, и не только с ними, но и с другими соседями, которые вас слышат. Однако вести громкую беседу через весь стол также невежливо.

Незнакомые люди, сидящие рядом, могут знакомиться самостоятельно, без посредника, представляясь обычным способом. Характер беседы за столом должен быть легкий, непринужденный, не мешающий еде. Недопустимо вести за столом споры или затрагивать какие-либо сложные проблемы, способные вызвать несогласие или спровоцировать конфликт.

Афоризм по теме

В 1713 г. во Франции вышла книга «Искусство галантных бесед, или Как стать человеком с хорошими манерами», разошедшаяся затем по всей Западной Европе. Среди прочего в ней дается следующий совет: «Чтобы завоевать расположение вашей дамы, надо уметь вести с ней правильную беседу. В качестве темы предпочтительнее всего погода. Можно говорить как о плохой погоде, так и о хорошей. Если дама не возражает, это уже начало успеха».

Этот универсальный рецепт не устарел до сих пор. Не одно поколение аристократов, следуя предписаниям подобных книг, стремилось продемонстрировать свое умение вести светскую беседу на ничего не значащие, ни к чему не обязывающие темы: о погоде, скачках, охоте и прочих пустяках.

Окончание банкета

Сколь бы ни был приятен банкет, однако приходит пора расставаться.

Очень неприлично уезжать тотчас после трапезы, всегда нужно подождать по крайней мере полчаса.

Не рекомендуется задерживаться на приеме дольше времени, указанного в приглашении. Однако неправильно уходить всем вместе (скопом) сразу после ухода главного лица банкета.

Это производит чрезвычайно неблагоприятное впечатление на хозяев.

Нельзя внезапно прерывать разговор, собираясь покинуть прием. Его доводят до конца, говорят собеседнику «до свидания», а если прощаются с группой людей, отвешивают легкий поклон всем участникам беседы.

Акцентировать внимание на своем уходе не следует. Если вам необходимо незаметно уйти раньше завершения приема, желательно найти возможность попрощаться с хозяйкой.

Имеет важное значение организация проводов гостей. Принято, чтобы хозяин приема проводил почетных гостей до того места, где он их встречал (к парадному подъезду или туда, где гости садятся в машины). При прощании гостям оказывают знаки внимания, иногда дарят сувениры. По возможности хозяину приема целесообразно до ухода всех приглашенных оставаться там, где он простился с почетными гостями, чтобы дать возможность всем гостям попрощаться с ним. На многолюдных приемах хозяин провожает лишь почетных гостей. Остальных участников приема провожают встречавшие их лица, равные им по рангу, должности и положению в обществе.

Домашнее застолье в традиционные праздники

Приглашение в гости

Для начала выберите форму приглашения. Если вы намерены собрать гостей по какому-нибудь достаточно знаменательному поводу (юбилейная дата, свадьба, новоселье или Новый год), то гораздо оригинальней выглядело бы приглашение в виде празднично оформленной открытки.

В последние годы такая форма приглашения стала довольно популярна и в Европе, и у нас. Открытки можно заранее отпечатать в типографии, а если средства не позволяют, то можно сделать их собственными руками на компьютере, что не так уж сложно, как кажется на первый взгляд.

Пригласительные карточки могут быть в форме домика — на новоселье, в форме сердечка — на свадьбу, в форме елки — на Новый

год. Впрочем, фантазия подскажет вам, как оформить приглашение; главное, чтобы у гостей осталась надолго память о проведенном вечере.

Согласитесь, что от того, как вы встретите друзей, какую создадите обстановку в своем доме, зависит успех предстоящего мероприятия.

В Европе, например в Англии и Франции, приходить в гости без приглашения считается недопустимым и расценивается как верх неприличия и бестактности. Нужно прежде получить приглашение, и, как правило, в письменной форме. Например, в Англии вас заблаговременно известят письмом примерно такого содержания:

«Уважаемый м-р Иванофф! Мы были бы рады видеть Вас у себя к обеду через неделю, в пятницу 15 марта с 18.45 до 19.15».

В торжественных случаях возможна приписка: «Черный галстук, пожалуйста», что также означает, что ваша дама, если вы приглашены не один, должна быть в вечернем платье, а не в повседневном костюме. Если вы явитесь на 5— 10 минут раньше, это будет истолковано как поступок невоспитанного человека, так как вам четко назначено время появления. Опаздывать еще более неприлично, чем приходить раньше указанного срока.

Как устроить завтрак и ужин

Сервировка стола для завтрака или ужина мало отличается от сервировки обеденного стола. В меню завтрака и ужина, как правило, отсутствует суп, поэтому из прибора исключают ложку и не подают глубоких тарелок.

В меню утреннего завтрака входят холодные закуски, бутерброды, блюда из яиц, кофе, чай и фрукты. Завтрак должен быть достаточно сытным и питательным, чтобы возмещать затраты энергии человека, связанные с его активной физической или умственной деятельностью в первой половине дня.

Второй завтрак через 3–4 часа может включать одно горячее блюдо, лучше всего овощное, а также сосиски или сардельки.

Ужин всегда предполагается легким, причем принимать пищу следует не позднее чем за 2–3 часа до сна. На ужин можно

рекомендовать салаты, простоквашу, овощные рагу, запеканки, отварной рис с овощами, фруктовые соки и т. д.

Убранство домашнего стола

Такие праздники, как Новый год, Рождество, Пасха, именины и так далее, отмечают в каждом доме, соблюдая свои семейные обычаи. Однако для некоторых праздников существуют характерные народные традиции.

На каждый из этих праздников так или иначе хозяйка старается накрыть красивый праздничный стол. Чтобы оформить торжество, не нужно придерживаться каких-то строгих правил— сам праздник дает большой простор для фантазии.

Русский новогодний стол в былые времена не обходился без запеченного молочного поросенка или жареной индейки с брусничным либо клюквенным вареньем. Украшался стол елочными лапами и свечами.

В последние десятилетия в моду практически всех стран вошел восточный календарь, согласно которому каждый год соответствует определенному животному. В связи с этим изменилась и атрибутика праздничного стола. Например, в год Свиньи считается недопустимым употреблять в пищу свинину, так же как в год Петуха — курятину.

Тем не менее наряженные елочные ветки, свечи в красивых подсвечниках, изображения животного, соответствующего году, и непременно шампанское остались основными элементами этой замечательной традиции.

В Европе на праздник Рождества Христова стол принято украшать открытками с изображением соответствующей евангельской сцены и елочными венками или букетиками, перевитыми красной лентой с колокольчиком.

Присутствие на столе жареного гуся с яблоками, запеченной индейки и пудинга — символ рождественского стола в странах Европы.

Замечательный славянский праздник Масленица никогда не проходит без вкусных горячих блинов, к которым подаются масло, сметана, мед, красная рыба и черная икра.

Куличи и крашеные яйца, как известно, соответствуют празднику Пасхи. Они присутствуют практически на каждом столе, подчеркивая ритуальность этого события.

Такие традиционные праздники, как дни рождения, именины, свадьбы, крестины, в каждой семье отмечаются по-своему. И каждая хозяйка сама знает, как принято в ее доме украшать стол по этим случаям.

Элегантное убранство стола зависит от вашей фантазии, вкуса и потраченных средств. Сегодня представление о том, что праздничный стол должен сервироваться непременно белой посудой и серебряными приборами, устарело. Посуду, приборы, бокалы желательно подобрать по цвету, который соответствовал бы общему интерьеру.

Накрыв стол черной муаровой скатертью и украсив ее, например, желтыми цветами и посудой в золотистых тонах, вы, безусловно, удивите своих гостей. А в день рождения детей стол можно накрыть ярко-красной лакированной фольгой, что приведет и ваших детей, и их гостей в неподдельный восторг.

Такие простые и привычные на первый взгляд предметы, как свечи в красивых подсвечниках, всегда придают празднично накрытому столу определенный шарм. Не забудьте только расставить их так, чтобы они не мешали гостям общаться.

Элегантно выглядят на столе букеты живых цветов, цветовая гамма которых хорошо сочетается с посудой и скатертью. Однако не стоит их ставить где попало, чтобы не создавать дисгармонии. Желательно, чтобы цветы были короткие, в небольших вазочках оригинальной формы и не заслоняли лиц собеседников.

Из истории этикета. Пиршество римлян

Обычай украшать обеденный зал цветами восходит к Древнему Риму, где было принято оттенять богатое убранство пиршественного стола цветочными гирляндами и венками. Пирующие украшали ими свою одежду и возлагали на голову.

Цветы на столе должны быть неизменным атрибутом любого семейного торжества, от них веет радостью. Они создают праздничный настрой.

В то же время за повседневным семейным столом следует избегать чрезмерной декоративности. Достаточно небольшого букетика простых цветов, которые есть в продаже в это время года: крокусов, фиалок, нарциссов, тюльпанов или маргариток. Осенью можно украсить стол плодами и фруктами, которые хороши сами по себе. Их красиво выкладывают на керамическое блюдо или в плетеную корзинку, сочетая с осенними листьями.

Подобные композиции подходят и к таким торжественным случаям, как свадьба, получение диплома или празднование дня рождения.

Прежде чем украшать праздничный стол цветами, посмотрите, какие есть у вас вазы. Если вы привыкли покупать вазы недорогие, но разные по форме, у вас гораздо больше возможностей для проявления фантазии. Особенно хорошо смотрятся цветы в вазах пастельных тонов с матовой, полупрозрачной поверхностью. Если у вас есть собственный сад, то сначала вспомните, какие цветы в нем растут, и продумайте их цветовую гамму в сочетании с посудным сервизом и скатертью. При этом следует помнить, что в вазу лучше ставить цветы одного вида. Не увлекайтесь разнообразием, уделите внимание гармонии. Цветы с большими, красивыми листьями ставят в вазы без дополнительной зелени. Подрезанные до нужной высоты цветы накалывают на «ежик» или вставляют в низкую вазу со специальными отверстиями. Цветы со слабыми, тонкими стеблями держатся плохо, поэтому свяжите вместе 3–4 цветка и насадите их на «ежик». Если у цветка стебель полый, то в него вставляют кусочек крепкого стебля другого растения и уже потом его накалывают.

Особенно эффектно цветы в низких широких вазах, похожих на блюда, или в маленьких корзиночках. Только помните, что в вазе или блюде, каким бы низким оно ни было, должно быть достаточное количество воды. Нижнюю часть блюда можно замаскировать листьями.

Вместо ваз для цветов можно использовать и большие бокалы для вина или мисочки для компота. В них лучше положить всего один цветок с листиком, который, плавая на поверхности воды, будет смотреться не менее эффектно, чем букет в вазе.

Усилить эффект может подставка из цветного стекла, положенная под прозрачную мисочку. Особенно нарядно выглядит скатерть, цвет которой гармонирует с оттенком цветов.

Основные правила украшения стола цветами:

- композиция из цветов должна быть размещена таким образом, чтобы ее было видно с любого места за столом;
- цветы должны гармонировать с цветом скатерти и посуды;
- в особо торжественных случаях цветами можно украсить и само помещение, а не ограничиваться только столом;
- если вы дополнительно сервируете стол с закусками, то его следует украсить теми же цветами, что и основной стол;
- если цветы стоят в высокой вазе, то лучше поставить ее в конце стола;
- если на столе нет места для композиции из цветов, то их можно «рассыпать» среди блюд;
- слева от каждого прибора можно поставить многолетние цветы, а на Рождество их можно заменить еловыми веточками;
- крохотные вазочки с одним цветком ставят позади бокалов.

Как рассадить гостей за столом

Никто, наверное, не станет спорить о том, что гостей приглашают не только для того, чтобы вместе поесть. Главное все же — человеческое общение. Поэтому продумайте, как посадить друзей за стол, чтобы и их, и ваше общение не было нарушено различными неудобствами. Правда, это требуется не в каждом случае — на молодежной вечеринке совсем не обязательно принуждать гостей следовать всем строгостям этикета. Но если вы организовали званый обед или ужин, на котором присутствуют и родители, и друзья, представители разных поколений, и не все знакомы друг с другом, то лучше продумать заранее, как их рассадить за столом, чтобы они чувствовали себя комфортно.

Существует довольно распространенное правило: никогда не усаживать вместе супругов и, наоборот, никогда не рассаживать отдельно влюбленных. Но это как раз то правило, которого можно придерживаться, а можно и нет, по желанию самих гостей.

Вообще международные нормы общения за столом распределяют места следующим образом: во главе стола — место почетного гостя, а справа от него — хозяйка дома; если почетный гость — дама, то, соответственно, ее сажают во главе стола, а слева — хозяина дома.

Остальных гостей рассаживают так, чтобы рядом с дамой обязательно был кавалер, который ухаживал бы за ней весь вечер, предлагая блюда и напитки. Для создания приятной атмосферы свободного общения следует посадить вместе тех, кто имеет много общих интересов. Во избежание так называемого рангового распределения мест, которое предполагает почетных гостей сажать ближе к главе стола, лучше иметь стол круглой формы, которая устранист все сложности размещения гостей.

Если же вы устраиваете фуршет на несколько десятков человек, можно разместить несколько накрытых столов и подставок в разных местах комнаты или квартиры. Таким образом вы избежите толчеи.

Из истории этикета. Русское застолье

В русском крестьянском быту до недавнего времени сохранялись особые правила рассаживания за столом, поведения во время еды, обращения с пищей и столовыми приборами. Наиболее почетным считалось место во главе стола, в так называемом красном углу. Там обычно сидел старший мужчина в семье. После смерти отца его место занимал старший женатый сын; если же он еще не был женат, то главенство принадлежало матери. В целом же красный угол предназначался для мужчин. До сих пор можно услышать объяснение, что женщины не должны сидеть в красном углу, так как они «нечистые», то есть у них бывают месячные. Женщины, как правило пожилые, могли занимать почетные места за столом только во время определенных обрядов: кума на крестинах, крестная мать одного из молодых на свадьбе.

По сторонам от хозяина садились старшие мужчины, за ними младшие, на самом дальнем конце стола — женщины; те из них, кому не хватало места за столом, ели на лавке или у печи. Кое-где был известен и другой способ рассаживания: по одной стороне стола — мужчины по старшинству, по другой напротив них — женщины.

В XVI–XVII вв. в некоторых русских городах женщины подавали кушанья на стол, а сами ели позднее.

На Руси ни в коем случае не разрешалось ругать пищу. Ее вкусовые качества, согласно «Домострою», зависели не только от мастерства стряпухи, но и от поведения участников трапезы. Если ели с благоговением и в молчании или вели духовную беседу, то еда и питье бывали в сладость, а если хулили их — то они словно превращались в отбросы. Полагалось хвалить пищу как дар Божий и есть с благодарностью, тогда Бог пошлет благоухание и превратит горечь в сладость. В соответствии с подобными представлениями в традиционном быту за еду благодарили Бога, а не хозяйку.

По народному верованию, при еде присутствуют добрые и злые духи — ангелы и черти. Если люди ведут себя праведно, то ангелы благословляют их трапезу, а если нарушают порядок, ругаются, смеются или громко говорят, то ангелы отходят от стола, а вместо них появляются бесы. Они подбрасывают в пищу всякую нечисть и даже справляют в нее свою нужду. Согласно народным представлениям, обжорство объясняется тем, что вместе с человеком в еде принимает участие нечистая сила: человеку только кажется, что он ест, а на самом деле пища достается «нечистикам», которые стоят у него за спиной.

Как нужно сидеть за столом

Где бы вы ни обедали — у себя дома или на приеме в посольстве, — правильное поведение за столом создает о вас впечатление как о человеке, с которым приятно иметь дело. И даже во время домашнего обеда не надо сидеть развалясь, класть локти на стол или разговаривать с набитым ртом. Было бы несправедливо блистать воспитанностью лишь за пределами собственного дома — наши близкие

и члены семьи в большей степени, чем кто-либо другой, вправе рассчитывать на наше безупречное поведение!

Сидеть за столом нужно прямо, не горбясь, но в то же время не так, словно вы аршин проглотили, а слегка откинувшись на спинку стула. Руки, когда они не заняты ножом и вилкой, можно опустить на колени — это поможет избавиться от дурной привычки катать хлебные шарики, чертить по скатерти ножом, бесцельно двигать по столу тарелки и прибор. Ну а если вы такой уж непоседа, можете положить на край стола кисти (но не локти!) — так вы будете чувствовать себя менее скованно. Постарайтесь не держать руки у лица, не крутить и не трогать волосы.

Хотя мы с детства слышим «Локти на стол не кладут!», бывают случаи, когда это не только допустимо, но и просто необходимо. Например, в ресторане звучит громкая музыка, заглушающая ваши слова, и, чтобы собеседник вас услышал, вам приходится подаваться к нему всем телом. Это движение, особенно когда речь идет о женщине, будет выглядеть гораздо изящнее, если опереться локтями о стол, а не ладонями о колени, словно внезапно вы почувствовали сильную боль. А вот дома облакачиваться о стол не следует. На официальном обеде, как и в ресторане, можно положить локти на стол, подавшись вперед, чтобы поговорить с человеком, сидящим напротив. Однако локти никогда не кладут на стол во время еды.

Очень некрасиво смотрится человек, сутулящийся, развалившийся на стуле либо покачивающийся на нем. Последнее не только считается вопиющим нарушением правил хорошего тона, но и создает угрозу падения.

Следите за ногами! Обычай закидывать ногу на ногу, развалившись на стуле (кресле), очень вульгарен. А тем более не стоит использовать что-либо в качестве подставки для ног.

Из истории этикета. Интервью

К английской писательнице Шеридан, современнице Бернарда Шоу, явился брат интервью американский журналист. В пылу разговора он забылся и по американскому обычаю положил на стол обе ноги. Увидев остолбенелые взоры хозяев, он рассыпался в извинениях. «Ах,

что вы, — с достоинством ответила ему дама, — какие мелочи. Уверяю вас, по мне так вы можете класть на стол все четыре ноги...»

Как обращаться с блюдами во время еды

В некоторых странах есть хороший обычай: перед тем как начать трапезу, произносить благодарственную молитву, или благословлять пищу. Молитву читают сидя или стоя, некоторые молятся, опершись ладонями о край стола или положив руки на колени, хором или про себя. Когда в застолье участвует священнослужитель, его просят благословить трапезу.

Нерелигиозному человеку, присутствующему за столом, где остальные читают благодарственную молитву, стоит поступать так же, как и все. Если он не расположен молиться, то не стоит с любопытством разглядывать окружающих или приступать к еде, пока торжественный момент не закончится и трапеза не пойдет своим чередом.

Трапеза не терпит суеты, но и бесконечной быть не может, поскольку блюда имеют обыкновение остывать на воздухе. Если за столом сидят два, четыре или даже шесть человек и за считанные минуты блюдо не остынет, а суфле не успеет осесть, принято начинать есть, когда кушанье подано всем. В этом случае хозяйка, показывая другим пример, первой берется за вилку и нож.

Никто не должен просить, чтобы ему первому поднесли блюдо, выказывая каким-либо образом свое нетерпение. Если вам за столом захотелось пить, то следует протянуть свою рюмку к тому, кто наливает, держа ее между большим, указательным и средним пальцами правой руки. Нужно избегать оставлять в своем стакане вино или воду, которые могут пролиться.

Когда за столом собралось большое общество, ждать, пока все будут обслужены, не обязательно, и долг хозяйки, заботящейся о своих гостях, сказать, после того как розданы первые 2–3 порции: «Кушайте, пожалуйста, иначе все остынет». Гости в этом случае «ловят ее на слове» и принимаются за еду. Если же хозяйка не произносит нужных слов и вы понимаете, что ее отвлекли какие-нибудь заботы или она просто забыла об этом, то после того, как 6–7 человек обслужены, смело

можете приступать к еде. За вами последуют и другие. На семейных обедах маленькие дети, получив свою порцию, спрашивают разрешения приняться за еду, а дети постарше ждут, пока начнут есть взрослые.

Правила хорошего тона требуют, чтобы вы не перегибались через весь стол и не тянулись за тем, что вам захотелось взять. Если блюдо или приправа оказались слишком далеко от вас, просто попросите того, кто сидит ближе: «Передайте, пожалуйста, салат!»

Блюда или приправы передаются каждый раз от человека к человеку либо, если держать их на весу неудобно, ставятся на стол, чтобы гость взял себе кушанье и точно так же передал блюдо дальше. Суеверные люди никогда не возьмут солонку из руки соседа, а попросят, чтобы тот поставил ее на стол, и лишь после этого передадут дальше или воспользуются ею сами. Блюда, имеющие ручки, как и кувшины для напитков, подают ручкой в сторону берущего, чтобы ему было удобнее взять их.

Перекладывая еду себе на тарелку, надо быть внимательным и держать раскладочную ложку или вилку так, чтобы не уронить пищу.

Все кушанья, подаваемые на кусочках поджаренного хлеба (тостах), кроме жареных голубей и перепелов, — грибы, спаржу, сладкое мясо, — следует брать с подноса вместе с тостами, поскольку, во-первых, так проще перенести все к себе на тарелку, а во-вторых, груда размякших кусков хлеба на подносе — зрелище непривлекательное. Тост со всем, что на нем находится, снизу подцепляют ложкой, сверху придерживают вилкой и переносят к себе на тарелку, на край которой потом можно отложить хлеб, если вы не захотите его есть.

Подливку или соус поливают на мясо, картофель или рис, тогда как соленья, приправы или студень помещают рядом с основным блюдом. Оливки, редис, орехи кладут на закусочную тарелку, если таковая имеется, а если ее нет — то на край тарелки.

Передавая свою тарелку за добавкой, оставляйте на ней вилку и нож, предварительно убедившись, что они не соскользнут.

За семейным столом сами хозяева предпочитают ухаживать за гостями. Семейный стиль обеда предполагает, что хозяин или хозяйка раскладывают только мясо либо другое основное блюдо, а подносы с остальными кушаньями пускаются вкруговую, чтобы каждый мог положить себе столько, сколько захочет. Подносы передают против часовой стрелки. Поэтому мужчина, положив порцию себе на тарелку, не ухаживает за своей соседкой справа.

На семейных обедах, когда хозяйка знает, кто что любит и сколько может съесть, она на кухне раскладывает еду по тарелкам и сама или с помощью кого-либо из детей приносит их к столу. В присутствии гостей это не допускается — приглашенным предоставляется право самим выбрать кусок или нужную закуску. Исключения здесь возможны лишь для особым образом приготовленных и подаваемых блюд.

Популярное в Древнем Риме выражение «De gustibus non est disputandum» («О вкусах не спорят») было ошибочно приписано французам, но актуальности своей не утратило. Существуют блюда, которые могут шокировать человека неподготовленного. Так произошло с одним человеком, который на банкете в самой резкой форме отказался от жаркого из аллигатора и тем испортил аппетит всем присутствовавшим за столом, в том числе и автору этих строк.

Если хозяева предлагают блюдо, которое вызывает у вас аллергию или которое вы не любите, можете без объяснения причин вежливо отказаться: «Нет, благодарю вас». Однако правила хорошего тона рекомендуют взять хотя бы по небольшому кусочку от каждого блюда и то, к чему вы не притронулись, расположить на тарелке так, чтобы это было незаметно. Старый детский обычай доказывать родителям, какие вы молодцы, демонстрируя вылизанную дочиста тарелку, теперь выглядит не слишком красиво. Если хозяева будут огорчены, увидев, что вы не принимаете угощения, не стоит объяснять за столом причину плохого аппетита, ссылаясь на диарею или несварение желудка. Достаточно поковыряться вилкой в тарелке, изображая, что вы что-то собираетесь съесть.

Салфетки созданы с двойной целью: чтобы ими украшать стол и чтобы ими пользоваться.

На торжественных приемах применяют полотняные салфетки, а обычные бумажные салфетки недопустимы — они предназначены для менее официального приема и повседневного стола.

Полотняные салфетки должны быть красиво сложены. Существует множество способов их складывания, что зависит от характера обслуживания. Так, их можно свернуть вчетверо или сложить в форме конусного колпачка либо конверта. Известны и другие приемы складывания салфеток — «парус», «космос», «веер», «тюльпан» и др. Однако во всех случаях соблюдается одно непреложное условие: салфетка должна быть свернута так, чтобы ее можно было легко развернуть.

В обычных условиях, садясь за стол, вы неторопливо и аккуратно разворачиваете салфетку и кладете себе на колени, однако на официальном обеде принято ждать, пока этого не сделает хозяйка. Мужчине ни в коем случае не следует затыкать салфетку за воротник, или между пуговицами рубашки, или за пояс брюк. Только во Франции и некоторых франкоговорящих странах салфетку принято вставлять за воротник.

Пользуясь салфеткой, не вытирайте ею рот, а чуть-чуть промокните губы — это выглядит гораздо привлекательнее.

Перед тем как запить мясное или рыбное блюдо, не следует забывать промокнуть губы салфеткой.

Если вам понадобилось встать из-за стола раньше общего окончания трапезы, положите салфетку слева от себя, а когда тарелки убраны — перед собой. Ее не следует складывать снова или комкать — пусть лежит свободно, занимая при этом не слишком много места. Если за столом принято пользоваться кольцами для салфеток, салфетку следует снова сложить и продеть в кольцо, чтобы использовать еще 1–2 раза.

На званом обеде хозяйка в знак того, что трапеза окончена, кладет свою салфетку на стол. После этого гости делают то же самое.

В Америке за столом не пользуются зубочистками, даже если они присутствуют в числе столовых приборов. Если кусочек пищи застрял в зубах, следует дождаться паузы, извиниться, встать из-за стола и пройти в туалетную комнату, где с помощью зубочистки или промывания освободиться от мешающего кусочка пищи. Этим правилом в Америке пользуются неукоснительно. В Европе же считается вполне уместным удалить кусочек застрявшей пищи зубочисткой прямо за столом, прикрывшись салфеткой.

Незванный гость

В чопорной Европе обывателю гарантировано спокойствие его вечера после трудового дня. Но в России никто не застрахован от случайного визита старых друзей, сослуживцев или нежданно нагрянувших родственников. Такая неожиданность может шокировать хозяев. Ведь именно в этот день они могут плохо себя чувствовать, а квартира может оказаться просто катастрофически запущенной. В любом случае, не впадайте в панику — все поправимо. Подготовиться к приему нежданных гостей можно всего за 15 минут.

Прежде всего поставьте чайник — свежий чай в любом случае необходим.

Затем необходимо освежиться, а потому скорее отправляйтесь не к холодильнику, а в ванную. Быстренько сполоснитесь, помойте и посушите голову: гости ведь собрались полюбоваться прежде всего на вас, а не на ваш телевизор. Особо сложную прическу делать не обязательно, главное — чтобы у вас было ощущение свежести, а это скажется и на всем вашем облике.

Если ваша квартира захламлена, то обратите внимание прежде всего на гостиную, где в общем-то и будет осуществляться прием гостей.

В большую емкость (бельевую корзину, ведро, мешок для мусора) свалите все, что лежит не на месте, начиная с платьев и заканчивая безделушками. Все, что мозолит глаза, свалите в чулан — после ухода гостей все это можно будет разложить куда следует.

Устраните следы утреннего завтрака в постели или на журнальном столике, унесите на кухню всю грязную посуду.

На самых видных местах вытрите пыль, протрите подоконники и столы.

Разбросанные газеты и книги сложите в ровные стопки параллельно краям поверхности, на которой они лежали.

Выньте все, что может понадобиться (альбомы с фотографиями, тарелки и бокалы), чтобы лишний раз не открывать шкафы при гостях. Закройте все дверцы.

Выдвиньте стол на середину комнаты и застелите его чистой скатертью. Если таковой не оказалось, то снимите грязную скатерть и разложите пластиковые или клеенчатые салфетки. Если есть вазочка со старой засохшей икебаной, ее можно переместить в центр стола.

Чайник у вас уже вскипел. Теперь посмотрите, что можно заварить. Если нет даже чая, то можно поискать в аптечке какой-нибудь травяной сбор, в состав которого входит мята, чабрец, Melissa и т. д. Выдайте его за зеленый чай «Железная Бодхисатва с горы Юннань», который вам якобы подарили ваши китайские партнеры. Хуже от него никому не станет, может быть, только в пот бросит.

Далее вспомните классическую фразу из «Советов молодым хозяйкам» незабвенной и великой нашей кулинарши княгини Елены Молоховец: «Если к вам неожиданно пришли гости, пошлите человека в погреб за окороками, соленьями, наливками...» Погреба наши с тех пор стали гораздо скромнее, однако каждый из нас имеет определенный достаток.

В жизни любого человека может произойти подобная история, когда звонят и бодрым, слегка заплетающимся голосом лучшего друга заявляют в трубку: «Мишка (Сашка), мы к тебе едем... Всей командой... Нас пятеро (семеро), кстати, и Оленька из третьего отдела тоже с нами... Мне стоило ба-аальших трудов ее уговорить, так что уж постарайся... Нет-нет, выпивки не надо, у нас полный арсенал, сообрази только что-нибудь поесть». Конечно, это произойдет не сегодня вечером, но к такому звонку надо быть готовым.

Итак, загляните в ваш холодильник. Там должен постоянно храниться достаточный ассортимент продуктов. В морозильнике храните

мороженое мясо и запасную пачку сливочного масла. Широкий ассортимент замороженных овощных смесей тоже не в состоянии выдержать иного, кроме морозильного, режима хранения. Хорошо будет отыскать в морозильнике свободный уголок и бросить туда страховочную горку круглых лепешек-пит в пакете. Если неожиданно обнаружится, что в доме нет хлеба, такая страховка спасет. Этот хлеб размораживается в течение 5 минут в духовке на сковородке с закрытой крышкой либо в микроволновке за 1 минуту.

Если у вас в морозильнике нет пиццы, то ее легко состряпать. Для этого нужны лишь замороженные заготовки из теста. Вообще пицца — это на редкость демократичное блюдо, включающее томатный соус, помидоры и репчатый лук внарезку, кусочки колбасы и настроганный сыр. 20 минут в разогретой духовке — и все, довольные и счастливые, нахваливают ваше мастерство кулинара.

В течение 15 минут готовится рассыпчатый рис, в течение 5 минут — замороженная печень (нарежьте ее пластинками и обжарьте), в течение 5 минут китайская капуста (качаный салат) разбирается на листики, ими выстилаются тарелки, на них накладываются горка риса и кусочки печени, рядом ставится соевый соус. Таким образом, за 15 минут у вас готов типичный китайский стол. Если найдется еще несколько комплектов палочек, то вы прослывете оригиналом.

Еще более легкое и экзотическое блюдо — испано-мексиканские тапас. Это не что иное, как канапе (маленькие бутербродики) — тонкие (до 1 см толщиной) ломтики хлеба, обжаренные на сливочном масле до желтизны. Они режутся на кусочки шириной с фалангу большого пальца — это первый слой. Охотничьи колбаски режутся кругляшами толщиной 5 мм и накладываются на хлеб — это второй слой. Болгарский перчик запекается на противне до почернения шкурки, которая обдирается, а сам перчик режется на квадратики со стороной 2 см и укладывается на колбаску — это третий слой. Кубики сыра в заливке из оливкового масла толщиной в 5 мм составляют четвертый слой. Половинка оливки — это пятый слой. После этого берется зубочистка, все протыкается наподобие

шашлычка и 30–40 таких шашлычков устанавливаются (именно стоймя!) на блюде.

При виде этих шашлычков-тапас нагрывшийся народ приходит в восторг.

Дома имеет смысл держать стратегический запас сыра «Фета», который режется на кубики, кладется в банку, пересыпается специями, туда же добавляются разрезанные пополам оливки и маслины (разумеется, без косточек), все это заливается оливковым маслом и ждет своего часа. Кстати, это блюдо — великолепный завтрак.

Глава 11 КУЛЬТУРА ЕДЫ

Удовольствия, доставляемые нам кухней, брали всегда преимущество над всеми теми, кои составляют главную заботливость людей, собравшихся в общество. Не должен ли всяк признаться назло стоикам, что удовольствия сии прежде всего вкушаем, позже всего оставляем и чаще всего ощущаем?

Гримо де ла Рейньер

Где бы и что бы вы ни ели, преспокойно нарежьте и отправляйте свою еду в рот небольшими кусочками, которые легко пережевывать и которые не вызовут у вас желания немедленно разыскать зубочистку.

Если вас угощают неизвестным кушаньем, например моллюсками, многое зависит от вашего спокойствия и невозмутимости. Можно сделать вид, что вы прислушиваетесь к прочувствованной речи юбиляра, и незаметно подглядеть, как будут управляться с моллюсками ваши соседи.

Кроме того, держу пари, что где-то рядом с вашей тарелкой находится какая-нибудь хитрость типа вилочки с крючком, с помощью которой все, что надо, легко извлекается из раковины на тарелку.

Если за столом подали палочки, а вы не умеете с ними обращаться, то вполне допустимо подозвать официанта и попросить вилку и нож.

Обращение с хлебом

Из поколения в поколение передается обычай брать хлеб из общей тарелки рукой, а не вилкой. Это правило родилось из глубокого уважения к хлебу.

Брать рукой из общего блюда можно печенье, пирожки и расстегаи, а еще фрукты (неразрезанные) и кусковой сахар (если на всех гостей не хватает щипчиков). В этих случаях можно притронуться рукой только к тому куску хлеба, яблоку или пирожку, который намечено взять. Перекладывать что-либо на общем блюде, например выбирать кусочек поменьше, не рекомендуется.

Положив на специальную тарелку слева ломтики хлеба, надо всегда их отламывать маленькими кусочками над ней, чтобы не крошить

на скатерть. Резать их ножом или откусывать от целого ломтика не рекомендуется.

Так же следует поступать, если вы желаете намазать хлеб маслом, паштетом, икрой. Нужно намазывать только отломленный кусочек, который можно положить в рот.

Если вы любите макать корку хлеба в соус на тарелке, то перед званым приемом 100 раз напишите в тетради, что так поступать за столом не принято. Конечно, хлебная корка весьма и весьма подходит для того, чтобы помогать при еде — ведь одним ножом и вилкой или, скажем, палочками, если вам предстоит визит в китайское посольство, не управисься. Но ею дозволяется... лишь направить на вилку упрямо спадающий кусочек.

Едим бутерброды

Напомним вам добрый старый анекдот, когда хозяйка говорит гостю: «Вы мажьте хлебец маслицем, мажьте...» — «А я что делаю?» — удивляется гость. «А вы его кусками ложите!» Масло к столу подается в форме небольших кубиков, лежащих на особой тарелочке. Обедающие с помощью специального или просто чистого ножа переносят кубики к себе на тарелку. Если масло лежит целым куском, отрежьте немного и положите на свою тарелку. При желании можно им намазывать небольшие кусочки хлеба.

В ресторане, где кубики масла подаются в обертке, вам следует развернуть один из них и ножом перенести его к себе на тарелку — закусочную, мелкую или на специальную тарелочку для масла.

Помните! Нельзя мазать маслом хлеб, держа его на ладони на весу.

Если вам на званом завтраке подали хлеб с маслом, то он должен быть уже порезан на небольшие ломтики.

Более свободно обходятся с хлебом за домашним завтраком: можно намазать кусок хлеба маслом и откусывать прямо от него, а еще вкуснее на такой бутерброд положить ветчину или сыр. Чтобы бутерброд было удобнее есть, его разрезают на несколько частей в своей тарелке, пользуясь ножом и вилкой.

Если вам подали горячие пирожки или тосты, то их надо намазывать мгновенно тающим маслом целиком, потому что так вкуснее.

Не на все виды хлеба, печенья, пирожков, тостов масло принято намазывать ножом. Однако рис, картофель — все, что лежит у вас на тарелке, заправляется маслом и перемешивается вилокй.

Бутерброды во всем мире принято есть руками.

Когда вы приступаете к многоэтажному «клубному» сэндвичу, вставленную в него длинную палочку следует вынуть и положить на край тарелки. Такие сэндвичи удобнее разрезать на несколько частей и потом уж, взяв обеими руками, подносить ко рту.

Когда бутерброды в буквальном смысле слова истекают майонезом, их следует подавать на тарелке и есть с помощью вилки и ножа.

Если вы не за столом и у вас нет ножа, вы откусываете кусок настолько красиво, насколько это возможно.

Вилочки для закусок

Когда закуски подаются на маленьких заостренных палочках или вилочках, возникает вопрос: что делать с ними потом? Предусмотрительная хозяйка всегда ставит рядом с блюдом, на котором лежат закуски, пустую тарелку. Использованные вилочки или заостренные палочки ни в коем случае нельзя класть обратно на блюдо или в пепельницу, само название которой указывает, для чего она предназначена. Поэтому держите использованные вилочки для закусок в салфетке, пока не найдете возможность выбросить их в корзину для мусора.

Паштет едят с помощью вилки, отделяя по кусочку. Намазывать паштет на хлеб можно только в одиночестве или в семейном кругу.

Едим пиццу

Пицца — самый демократичный вид закусок. Не будем забывать, что он «выбился в люди» из подворотен беднейших кварталов Неаполя. При подаче официант разрезает пиццу ножом-колесиком на удобные для еды куски, которые берут прямо руками.

Едим мясные закуски

Бекон, как правило, подают на завтрак поджаренным, и его принято есть вилкой, не терзая ножом. Но если бекон сильно зажарен, то становится ломким и хрустящим и его можно есть руками.

Мягкую ветчину не стоит класть на кусочек хлеба, а лучше съесть ее с помощью ножа и вилки.

Если колбаса подана неочищенной, то каждый кусочек очищают на тарелке, придерживая вилкой и обрезают ножом кожицу. Сухую колбасу едят с кожицей.

Сосиски в тонкой коже можно съесть вместе с ней, а толстую кожицу лучше снять.

Едим яйца и омлеты

У нас бытует мнение, что скорлупу вареного яйца надо разбивать выпуклой стороной чайной ложечки и после очищения его есть, держа в руках. Это заблуждение столь же пагубное, как предположение, что носовой платок служит для вытирания им пальцев после того, как высморкался на тротуар.

Яйца, отваренные всмятку, едят и в Европе. Однако при еде их вставляют в специальную подставочку тупым концом вниз, затем краем ложечки или лезвием ножа ударяют один раз близко к верхушке и снимают ее. Удар должен быть быстрым и энергичным, иначе верхушка не отскочит. Но если именно так и произошло, верхушку можно снять пальцами. Есть яйцо нужно ложечкой.

Яичницу же и омлет едят, пользуясь ножом и вилкой.

Едим сыр

Сыр к столу всегда подается мягкий. Если он подан в качестве закуски, его можно резать как ножом, так и вилкой.

Такие мягкие сыры, как бри, рокфор или камамбер, мажут на хлеб ножом для масла.

Если вы едите его вместе с салатом, когда нож не применяется, то вилкой разделите ломтик сыра на несколько частей, положите на крекер или на лист салата.

Соль в солонке

Если солонка открытая, то не надо это понимать как предложение немедленно обмакнуть в нее редиску. Возьмите немного соли специально положенной в солонку крошечной ложечкой, насыпьте на край своей тарелки и макайте в нее все что угодно. Если в солонке не оказалось особой ложечки, можно воспользоваться кончиком чистого ножа. Когда солонка предназначена для вас одного, можете взять соль кончиком ножа или даже пальцами, после чего высыпать ее на маленькую тарелку для масла или на край любой другой. Если вы не хотите обидеть хозяйку дома или шеф-повара, не спешите солить или перчить блюдо, пока его не попробовали. Тем более что это и в самом деле неразумно: вы ведь не знаете, может быть, соли как раз в меру.

В России с солью издавна связано множество примет, которые в настоящее время имеют полушуточный характер. Повсеместно известна примета: если просыплется соль — быть ссоре. В этом случае нужно перебросить горсточку соли или трижды сплунуть через левое плечо, чтобы отогнать нечистую силу, которая, как считается, находится слева за спиной человека.

Выражение «насолить кому-нибудь» обязано своим происхождением старинным способам наведения порчи с помощью соли, подброшенной в дом или в пищу.

Едим супы

Бульоны или прозрачные супы часто подают в чашке с одной либо с двумя ручками. Суп следует есть не с конца ложки, а с бокового края.

Съев 2–3 ложки, можно выпить бульон, взяв чашку за обе ручки, или продолжать есть его ложкой.

Если же вам подали суп, то его следует есть только ложкой. Англичане подносят ложку ко рту боком, французы, наоборот, едят суп с конца ложки. Выберите тот способ, который вам больше нравится, однако не забывайте о том, что суп с ложки нельзя всасывать, издавая при этом громкие и неприличные звуки. Дуть на суп также нежелательно.

Не надо мучить себя вопросом, в какую сторону наклонить тарелку с супом. Небольшое количество супа просто оставляют в тарелке. Ни во время еды, ни после ложку не кладут на стол, а оставляют ее в тарелке.

Курица в бульоне — одновременно первое и второе, так что сначала ложкой едят бульон, а затем с помощью вилки и ножа доедают аппетитные кусочки курицы.

Наклоняться низко над тарелкой неприлично. Нужно сидеть с прямой спиной и не торопясь подносить ложку ко рту, стараясь не разливать ее содержимое.

Маленькие обжаренные сухарики (профит-роли) бросают в суп после того, как его наливают в тарелку и подают к столу. Гренки (небольшие кусочки поджаренного белого хлеба) либо кладутся в суп заранее, либо горкой насыпаются на отдельную тарелочку, чтобы гость мог сам положить себе сколько захочет.

Крекеры, так же как и все другие типы сухого печенья, кладут на закусочную тарелку или прямо на скатерть и бросают в суп по 2–3 штуки. Содовые крекеры большего размера, которые подают обычно к густой похлебке из рыбы, свинины, моллюсков и т. п., разламывают на 2–3 части и бросают в похлебку.

Едим артишоки

Если вам подали большие зеленые шишки, похожие на чертополох, знайте, что это и есть артишоки. Артишоки — это не благородная экзотика, а повседневный в употреблении овощ. Повседневный везде за границами России. В связи с тем, что артишоки прекрасно вызревают в Европе, единственное, что удивляет, — их редкое появление на наших прилавках.

Артишоки также одно из блюд, которое удобнее есть руками. Листья артишока отрывают, а затем макают в приготовленный для этого соус и высасывают мякоть. Единственное правило хорошего тона, которое следует не забывать в данном случае, — высасывать мякоть нужно по возможности бесшумно. Твердые части листьев артишока аккуратно складывают на тарелку для отходов.

Когда доберетесь до кочерыжки, предварительно вымойте руки в специально поданной для этой цели мисочке с водой, а затем с помощью вилки и ножа употребите эту часть артишока.

Едим спаржу

Это некогда принятое во всех русских дворянских домах блюдо после революции совершенно исчезло из отечественных парников и огородов. И нынче проще купить на рынке авокадо, чем самую обычную спаржу. Но все возвращается на круги своя, возможно, и этот редкостный ныне овощ вернется с прежним триумфом на наши столы. Толстые мягкие стебли спаржи тоже принято есть руками, хотя из-за того, что с них капает сок, иногда их разделяют ножом и вилкой. Жесткие кончики спаржи можно брать руками, только аккуратно, чтобы сок стекал по пальцам.

Поскольку есть что бы то ни было руками на официальных обедах не принято, то перед тем как подать спаржу к столу, с нее срезают жесткие кончики. И вот такую, совершенно лишенную индивидуальности спаржу едят только вилкой.

Едим оливки

Оливки берут руками. Мякоть откусывают и съедают, но стараться очистить косточку до последнего волоконецка мякоти не следует. Косточку вынимают изо рта пальцами. От крупной оливки откусывают половину, мелкая кладется в рот целиком. Если оливки лежат в салате, берите их вилкой и ешьте как обычно.

Едим овощи

Помидоры-черри («вишенки») — этот особый сорт мелких помидоров едят руками, если только это не гарнир и не компонент салата. Чтобы не брызнул сок, постарайтесь выбрать самый маленький плод и положить его в рот целиком. Когда вы жуετε, рот старайтесь держать плотно закрытым, а если вы взяли помидор побольше, сначала осторожно прокусите передними зубами кожицу, а потом уже откусывайте от него половину.

Обмакивать свежие овощи в соус можно только один раз — перед тем как вы их надкусили.

Когда овощи подают на стол на большом блюде в качестве гарнира или закуски, положите то, что вам понравилось, на тарелку для масла, салата или на край любой тарелки, стоящей перед вами. Помните, что непосредственно с общего блюда овощи есть не принято.

Если к столу подали печеный картофель, то его принято разрезать или разламывать, сделав предварительный надрез, пополам. Вилкой выложите мякоть на тарелку и добавьте масло, соль и перец.

Тот, кто любит есть запеченную картофельную корочку, может отложить ее на тарелочку для масла или на край своей мелкой тарелки и есть маленькие кусочки мякоти и кожуры, как хлеб с маслом.

Жареный картофель-фри, который подают к гамбургеру, хот-догу или сэндвичу, можно есть руками — для того он и создан.

Вполне допустимо резать листья салата на мелкие кусочки, не стоит только нарезать полную тарелку, которая будет выглядеть неопрятно.

Есть салаты и винегреты нужно ножом и вилкой. Если же их подали на банкете-фуршете, когда в одной руке вы держите тарелочку, то придется обойтись одной вилкой.

Едим мясные блюда

Что касается мяса, то во всех случаях (в ресторане или дома) его следует есть только с помощью вилки и ножа.

Мясо отрезается по кусочку ножом в правой руке, а вилкой, которая находится в левой руке, вы едите. Не принято предварительно резать мясо на кусочки, затем переключать вилку в правую руку и есть.

Рубленые котлеты или тефтели ножом не режут, а едят их, отделяя вилкой небольшие кусочки. Вилку в этом случае вполне допустимо держать в правой руке.

Исключение, пожалуй, может составить такое великолепное блюдо, как котлеты по-киевски. Они заслужили международную славу, но, чтобы не испортить себе костюм, их надо правильно есть. По традиции подают котлету с картофелем-пай (тонко настроганным ленточками и приготовленным во фритюре) и маринованными или консервированными

фруктами — сливами или персиками. Особенность этого блюда заключается в том, что внутри котлеты находится растопленное сливочное масло, к которому могут добавлять любую зелень, желток крутого яйца (в качестве загустителя), грибы, тертый сыр. Сама же котлета покрыта достаточно твердой корочкой из панировочных сухарей. Никогда не берите в руку за косточку-ножку — ее предназначение сугубо декоративное. Чтобы масло не брызнуло вам в лицо или на одежду, нужно аккуратно проткнуть корочку котлеты вилкой у самой косточки, которая по правилам должна располагаться слева. Дав маслу слегка вытечь, ножом в правой руке отрезайте от котлеты небольшие кусочки. Разделанная вся сразу, она остынет и не доставит того наслаждения, которое сделало ее одним из самых изысканных блюд советской эпохи.

Несмотря на всю романтичность такого блюда, как шашлык, не стоит уподобляться герою фильма «Операция „Ы" и другие приключения Шурика» и есть его прямо с шампура. Поданный на шампурах шашлык берут с блюда и выкладывают на тарелку, причем начинать этот процесс следует с самых нижних кусочков мяса и овощей. Едят шашлык ножом и вилкой обычным порядком.

Отбивные едят с помощью вилки и ножа, срезая мясо с кости и разделяя его на мелкие части.

Как правило, на конец торчащей из отбивной косточки обычно надевают папильотку — красиво порезанную бумажку. Кость, обернутую такой папильоткой, можно взять в руку и обглодать. Если такая бумажка отсутствует, вам придется довольствоваться только теми кусками, которые вы сможете себе отрезать ножом.

В неофициальной обстановке или на семейном обеде можно отделить мясо от кости вилкой и ножом, а потом кость обглодать. Это допустимо в том случае, когда мясо жарилось или запекалось без подливы или соуса.

На Руси существует глубоко укоренившееся мнение, что курицу и дичь едят руками. Тем не менее на официальных обедах птицу руками есть не принято. В неофициальной обстановке — дома, на семейных

обедах или в приятельской компании — это допускается при соблюдении ряда условий.

Прежде всего, все мясистые части птицы надо постараться съесть с помощью ножа и вилки. Мелкие части (косточки и крылышки) можно обглодать. Куриную ножку, срезав с нее несколько легко отделяющихся кусков мяса, можно взять в руку. В некоторых местах общественного питания птицу позволительно есть руками. В этом случае наготове должно быть соответствующее количество бумажных салфеток.

Из истории этикета. Пир во славу аппетита

Четырнадцать лет тому назад я мимоходом посетил пастора Бренье, очень образованного человека, аппетит которого славился в епархии. Хотя едва был полдень, я уже застал его за столом; суп и говядина были съедены, и после этих необходимых блюд были поданы баранина под соусом, прекрасный каплун и салат.

Увидев меня, он хотел приказать подать и мне прибор, но я отказался и хорошо сделал, ибо он и без моей помощи легко управился со всем этим: от баранины и каплуна остались только кости, от салата же — ничего.

Потом подали довольно большой белый сыр, в котором он сделал брешь в форме узкого клина (углом в 19°). Затем он запил все это бутылкой вина и графином воды и только тогда опочил от трудов.

Что мне доставило особенное удовольствие — это то, что почтенный пастырь в течение всей этой работы, казалось, нисколько не был ею заинтересован. Огромные куски, которые он посылал в свой широкий рот, не мешали ему ни говорить, ни смеяться; он убрал все это так легко, как будто обглодал две косточки.

Второй случай напоминает мне храброго генерала Проспера Сибуста, моего земляка, который долгое время был первым адъютантом генерала Моссены и пал на поле чести в 1813 году при переправе через Бобер. Проспер имел в 18 лет тот счастливый аппетит, которым природа дает знать, что она намерена из юноши сделать мужчину. Однажды зашел он в кухню трактирщика Жанена. В это время сняли с вертела чудного, великолепно зажаренного индюка, запах которого даже святого

ввел бы в искушение. Старики были сыты и мало обращали на него внимания, но аппетит юного Проспера был сильно возбужден; у него потекли слюнки, и он воскликнул:

«Я только что встал из-за стола, но держу пари, что один съем этого жирного индюка!»

«Если вы съедите его всего, я плачу за него, — ответил Бувье дю Буше, толстый арендатор, — но если не сладите с ним, то платите вы, а я доедаю остальное!»

Пари было принято. Юный артист отрезал одно крыло, проглотил его в два приема и поковырял в зубах; обглодав шею птицы, как бы в антракте, выпил стакан вина. Затем он принялся за ногу, хладнокровно съел ее и запил двумя стаканами вина, чтобы очистить дорогу для остального. Второе крыло последовало тем же путем.

Несчастный арендатор вскричал отчаянным голосом: «Остановитесь, теперь я ясно вижу, что проиграл! Господин Сибуст, так как мне приходится еще платить, оставьте мне хоть кусочек!»

Проспер был таким же добрым юношей, как впоследствии был хорошим солдатом; он уважил просьбу противника, который получил на свою долю туловище индюка и с удовольствием заплатил за весь пир.

Генерал Сибуст любил рассказывать это геройское деяние своей юности. Он утверждал, что только из вежливости допустил к пиру арендатора, и уверял, что чувствовал в себе полную силу выиграть пари и без этой помощи. Аппетит, который у него остался в 40 лет, не допускал никакого сомнения в его словах.

Ансельм Брилья-Саварен. «Физиология вкуса»

Едим дары моря

Не зная, что раков, крабов, моллюсков или омаров вполне допустимо есть руками, многие из нас начинают проводить тяжелый и мучительный эксперимент по разделке этих блюд обыкновенными вилкой и ножом.

Если вышперечисленные блюда приготовлены так, что для их употребления требуются приборы, то их вам подадут. Это будут специальные щипцы, вилка для омаров или нож для раков.

Например, если вы заказали краба и вам подали его без панциря, то есть его с помощью специальной вилки и ножа не составит большого труда, в противном же случае приборы вам вообще не понадобятся. Руками есть краба будет удобней, и это не вызовет смущения у окружающих.

Для того чтобы очистить краба, нужно крепко держать его голову одной рукой, а другой согнуть конец хвоста. От этого тонкий панцирь краба лопнет посередине, после чего его легко можно удалить и есть мясо без проблем.

Раков на стол обычно принято подавать целиком. Чтобы отделить хвост, нужно его немного отклонить в сторону, слегка вращая.

Есть раков с помощью вилки и ножа сложно, так что остается только прибегнуть к помощи собственных пальцев. Но заранее позаботьтесь о салфетках.

Особенных приборов при употреблении моллюсков и устриц не требуется. В крайнем случае можно воспользоваться обычной вилкой, чтобы извлечь мясо из раковин.

Устриц и мидий в ресторанах (и в приличных домах Европы и Америки) подают уже в открытых ракушках, а иногда даже отделенными от них, так что употребление их мяса не составляет особых трудностей. Если же устрицы поданы к столу в неразделанном виде, то для этого существует специальная вилка, которой моллюск легко отделяется от ракушки.

Створки раскрытых раковин обычно кладут на мелко наколотый лед. Раковину берут в левую руку, извлекают моллюска при помощи специальной (либо самой маленькой из имеющихся) вилочки в правой руке, обмакивают в соус и кладут в рот целиком, не разрезая и не откусывая.

Можно взять на вилку немного соуса и положить его на устрицу или другого моллюска. Можно, как предпочитают многие, сбрызнуть его несколькими каплями лимонного сока прямо в ракушке. Поэтому на стол кроме соуса, как правило, подают разрезанные лимоны и ставят маленькие соковыжималки.

Для любителей «пожара во рту» ставится на стол хрен, чтобы они могли положить его прямо на моллюска в раковине. Если поданы устричные крекеры, то их можно брать руками и сдабривать по вкусу соусом.

А во всем остальном устрица — это вполне демократичное кушанье. Когда свежие, только что открытые устрицы едят на пикнике или в устричном баре в качестве закуски, раковину просто берут в руку, подносят ко рту и высасывают ее содержимое.

Клешни омаров полагается отламывать еще на кухне перед подачей на стол, но тем не менее щипцы для омаров должны находиться у каждого прибора. Разламывать клешни следует медленно и постепенно, чтобы не забрызгать себя и окружающих соком.

В большинстве ресторанов омаров подают к столу уже подготовленными к употреблению, вам потребуется только вилка для омаров (с крючком на конце), чтобы извлечь из клешней мясо.

Горячий омар приправляется растопленным маслом, холодный — майонезом.

Мясо выскребается из суставов и клешней кончиком вилки, а из хвоста — сначала с одного конца, потом с другого.

На закуску, как правило, подают половину хвоста лангуста (его распиливают вдоль туловища), для его употребления подходит обычный столовый прибор. Вилкой вы вынимаете мясо из половины панциря, а затем употребляете его обычным способом, пользуясь ножом и вилкой.

После окончания трапезы официант должен подать мисочку с водой, в которой вы сможете вымыть руки.

Сосуды для ополаскивания рук

Чаши с водой для ополаскивания пальцев ставят на стол перед каждым прибором во время официальных обедов, а также в том случае, если подают дары моря вроде омаров, крабов и др. Время подачи полоскательниц для рук — перед десертом (на протокольных обедах) или когда съедены все блюда, которые принято есть руками.

Полагается окунуть пальцы (разумеется, каждой руки по очереди) в полоскательницу, после чего вытереть их салфеткой. Перед десертом

подают полоскательницу на десертной тарелочке, прикрытой небольшой салфеткой. Эту тарелку вместе с мисочкой для ополаскивания пальцев ставят слева от себя.

На официальных обедах лимон в полоскательницу не кладут, хотя на поверхности воды могут плавать лепестки цветов. Плавающий ломтик лимона вполне уместен после обеда, на котором подавали омара.

По миру ходит древний анекдот про некоего советского дипломата, который чрезвычайно оконфузился, приняв поданную для полоскания рук воду с ломтиками лимона за лимонад и выпив всю полоскательницу. Ну что же, по дореволюционной России также ходил анекдот про английского посланника, который подогревал присланную ему с царского стола ботвинью. Вы не поняли, в чем тут оплошность? Да ведь ботвинья — это холодный суп, который на Руси испокон веков ели холодным и даже с кусочками льда.

Есть очищенные креветки полагается целиком, если, конечно, они не слишком циклопических размеров. Если же они велики, остается только, крепко держа тарелку левой рукой, правой постараться разрезать гиганта с помощью вилки, поскольку от ножа лучше отказаться сразу — если не придерживать тарелку, она непременно перевернется. В неофициальной обстановке допустимо, подцепив на вилку креветку, откусывать от нее кусочки. Помните, что при этом обмакнуть ее в соус можно только один раз, если, конечно, перед каждым гостем не поставлен отдельный соусник.

Раковину улитки берут в одну руку и держат специальным хватом или просто пальцами. Другой рукой улиток вынимают с помощью специальной устричной вилки и отправляют в рот. Чесночное масло, которым заправляют это блюдо, подбирают нанизанными на вилку кусочками белого хлеба.

Едим икру

Икру рыб подают в стеклянной посуде, помещенной в серебряную или мельхиоровую вазу с колотым льдом. В особо торжественных случаях в формах замораживают вазы из льда и в них подают икру. К икре полагается гренки. Лопаточкой или ложкой икру накладывают на

гренки и едят их, держа руками. Чаще всего икру (зернистую или паусную) едят со сливочным маслом. Поэтому на тарелку берут и то и другое. Взяв в левую руку кусочек хлеба, ножом, держа его в правой руке, намазывают на хлеб немного масла, а на него кладут икру. Подготовленный таким образом небольшой бутерброд левой рукой направляют в рот.

Едим рыбу

Для рыбы существуют специальные приборы. Существует специфика употребления различных блюд из рыбы. Однако главное правило таково: рыбу, как в холодном, так и в горячем виде, не режут ножом.

Исключение составляют закусовая рыба (лосось, осетрина, минога, копченый угорь) и маринованная селедка — их нарезают закусочным ножом.

Если рыба жареная или тушеная, то обычно она подается целиком, а к ней такие специальные приборы, как лопатка и вилка. Лопатку держите в правой руке — она выполняет роль ножа. Вначале отрезается голова рыбы, затем рыба разрезается вдоль хребта от головы до хвоста. Верхняя часть переворачивается. Кончиком лопатки подцепляется хребет с мелкими костями, при этом рыбная мякоть отделяется от костей. Хребет аккуратно с помощью вилки перекладывается на край тарелки. После этого мякоть удобно есть вилкой, отделяя маленькие порции.

Любители рыбьей головы могут ее съесть. Рыбий глаз, особенно в арабских странах, является большим деликатесом, предлагаемым в первую очередь почетным гостям (как и бараний глаз).

Если поданы две вилки, то правая используется для отделения костей, левой же кусочки рыбы отправляют в рот.

В крайнем случае, если в вашем распоряжении только одна вилка, берите ее в правую руку, а в левую — кусочек хлеба. Теперь хлеб служит для придерживания кусочка рыбы, а вилка — для отделения костей, с ее помощью подносите кусок ко рту.

Если вам подали вареную рыбу целиком, то вначале отделите от скелета верхнюю часть филе, съешьте, потом отделите позвоночник и косточки, отложите в сторону и съешьте нижнюю часть филе.

Копченую рыбу, поданную целиком, прежде очищают от кожи и костей с одной стороны. Когда съедена верхняя часть, рыбу переворачивают и то же проделывают со второй стороной.

Если рыбу подали с лимоном, то ножом выскребают его середину, удерживая вилкой ломтик фрукта у куска рыбы, а остатки кладут на край тарелки.

Оказавшиеся во рту крупные рыбы косточки незаметно выкладывают кончиком языка на вилку, а затем на край тарелки. Мелкие кости можно вынуть изо рта при помощи большого и указательного пальцев и также положить на край тарелки.

Едим суши и сашими

Японское блюдо суши (или суси) — это рисовые котлетки (катышки), завернутые в листья водорослей (нори), или в пленку, снятую с кипящего соевого молока и высушенную (намаюба), или в листья хурмы (какиноба-зуши), покрытые сверху кусочком сырой рыбы и пропитанные (приправленные) своеобразным соусом. В качестве покрытия могут служить также моллюски, креветки, икра, соевый творог (тофу), кусочки осьминога, лосося, тунца.

В суши между рисом и рыбой кладут немного очень острого японского хрена (васаби), однако к блюду полагается и соевый соус.

Суши подают на блюде, которое непременно украшают фигурно вырезанными пластиковыми листиками (сайкузаса).

Суши можно класть в рот целиком или разрезать вилкой (вилкой и ножом). Если суши едят палочками, ими же можно разделить порцию на более мелкие части.

Еще к суши подают гари — маринованный имбирь для очищения рта перед сменой суши, чтобы лучше оттенить вкус нового вида.

Отдельно подают разновидность зеленого чая — агари в специальном стаканчике (юноми-яван).

Сашими (сасими) — это то же суши, но в котором все ингредиенты представлены по отдельности. Подается сашими на плоском блюде с рисом, струганой японской редькой дайкон, хреном васаби, листиками растений акаме и ходжишо, с кусочками аваби («морское ухо»), магуро (тунца), таи (камбалы), ика (каракатицы), тако (осьминога), акагаи (гребешка), аджи (макрели) и т. п.

Афоризм по теме

Древние греки и римляне поступали правильнее, чем мы, посвящая, если их не отвлекало какое-нибудь другое чрезвычайное дело, принятию пищи — главному событию повседневной жизни — много часов и даже добрую половину ночи: они ели и пили не так быстро, как мы, привыкшие во всем, что нами делается, мчаться, словно на почтовых, уделяли этому естественному удовольствию больше времени и предавались ему более утонченно, сопровождая его поучительной и приятной беседой..

Мишель де Монтень. «Опыты»

Едим спагетти

Спагетти при еде требуют большого искусства и сноровки. Итальянцы едят это блюдо только одной вилкой. Иностранцы прибегают к помощи ложки, которую держат в левой руке, а вилку — в правой. 5–6 спагетти аккуратно накручивают вокруг вилки, придерживая их ложкой. Если это затруднительно, можно время от времени нарезать спагетти вилкой.

Подобно тому как это принято в ресторанах, хозяйки тоже стали подавать к спагетти не только нож и вилку, но и большую ложку. Ее держат в левой руке, а зубчики вилки прижимают к ложке, после чего делают вращательные движения, наматывая спагетти на вилку. Если ложки нет, зубчики вилки прижимают к борту тарелки.

Едим мексиканские лепешки

Мексиканская кухня постепенно входит в нашу жизнь. Специфические мексиканские маисовые лепешки и тортильи едят руками, поскольку плотная поджаренная корочка под ножом будет крошиться. Буррито с мясной начинкой, если подают не в фаст-фуде, а в

ресторане, едят ножом и вилкой. Выпавшую мясную начинку подбирают вилкой, а не пальцами.

Едим гарнир, соусы и др.

Соус и подливку можно подобрать кусочком хлеба, что считается высшим комплиментом поварскому искусству. Но делать это нужно правильно: положить в подливку кусочек хлеба и потом вилкой отправить его в рот, как и тот, которым вы помогли себе во время еды.

Считается дурной манерой брать на кончик ножа приправу и сдобривать ею кусок еды, уже насаженный на вилку. По правилам застольного этикета вам следует взять на вилку немного соуса (приправы, гарнира и т. д.) и съесть это отдельно либо положить на вилку вместе с куском мяса.

Едим фрукты

Общий интерьер десертного стола желательно выдержать в пастельных тонах, украсить цветами и оригинальными формами из фруктов, что в свою очередь создает приятное настроение.

Считается очень неприличным есть фрукты, откусывая от них. Нужно ножом очистить фрукт от кожуры, разрезать на части, вырезать (если это требуется) сердцевину с зернами и только после этого есть.

Для различных видов десерта к столу подают специальные приборы (десертный нож, вилку и ложку). Их кладут за рюмками около мелкой терелки, параллельно краю стола, за которым сидит гость.

Компоты принято наливать в чашки-компотницы. Их не пьют, а едят ложечкой вместе с жидкостью. Если в компоте присутствует вишня или черешня, то косточку следует аккуратно выплюнуть в ложечку, а затем положить на блюдце.

Ни в коем случае не следует пить компот из чашки, затем съесть фрукты, складывать остатки обратно в чашку — это очень дурной тон.

Ананас желательно подать на стол уже подготовленным, так чтобы его было удобно есть. Сначала следует его очистить от кожуры, потом разделить на четыре части и нарезать мякоть дольками. Кусочки ананаса следует есть с помощью вилки и ножа.

С дыней обращаются примерно так же, а если она подана на стол разрезанной пополам и с какой-нибудь начинкой, то тогда следует пользоваться ложкой.

У себя дома мы привыкли есть арбуз, предварительно разрезав его на дольки. В обществе на людях такой способ употребления арбуза не годится. На приемах арбузы подают либо уже в виде мелко нарезанных кусков без косточек, либо на тарелке с ножом и вилкой, с помощью которых вы освободите мякоть арбуза от косточек и нарежете его на небольшие кусочки.

Если вам предлагают яблоки на каком-нибудь приеме, то следует знать, что их принято есть, пользуясь ножом и вилкой. Сначала яблоко делится на четыре части, затем каждая четвертинка накалывается на вилку и по очереди очищается от кожуры ножом, который при этом должен быть очень острым. Каждый очищенный кусочек едят с тарелки при помощи ножа и вилки.

Безусловно, кому-то такое обращение с обыкновенным яблоком покажется смешным, однако это одно из правил этикета, которое следует соблюдать именно в общественных местах по той простой причине, что очищенное от кожуры и порезанное на мелкие кусочки яблоко не хрустит при жевании. А хруст расценивается как чавканье за столом.

Прежде чем есть апельсин, следует надрезать его кожицу крест-накрест и очистить руками. Затем разделите апельсин на дольки и положите на маленькую тарелочку. Так же следует поступать с мандаринами.

Грейпфруты подают к столу уже разрезанными на две половинки и каждую — на отдельной тарелочке, предварительно посыпав сахарной пудрой. К ним также можно подать специальную ложечку с острым краем или обычную чайную, которой едят содержимое фруктовой чашечки.

Лимоны, как известно, не подают к столу целиком, а предварительно режут на отдельные кружочки и аккуратно выкладывают на тарелку. Если вы любите класть его в чай или кофе, то следует помнить, что не принято вылавливать лимон из чашки и есть,

после того как чай выпит. Кусочек этого фрукта следует оставить на дне чашки.

Виноградинки отрывают пальцами от грозди, косточки аккуратно выплевывают на ложечку и перекадывают в тарелку для отходов или на блюдец.

Консервированные фрукты (чернослив, вишни и т. п.) следует есть ложкой. Ломтик фрукта или ягоду берут в рот целиком, а косточку выплевывают в ложку и кладут на край тарелки или блюдца.

Едим сладости

Всякие желе, варенье, джем, конфитюр намазывают на хлеб или тост ножом так же, как и масло, хотя масло на овощи и соус на мясо накладывается именно вилкой. Небольшую порцию варенья ложкой достают из вазочки и помещают на тарелку для масла или на край мелкой тарелки. Если нет ложки, можно воспользоваться ножом. В этом случае проверьте сначала, нет ли на нем остатков масла или пищи, и, если таковые есть, вытрите нож о край своей тарелки.

Торты и пирожные принято есть ложкой или специальной десертной вилкой. Сухой вид пирожных и печенье лучше есть руками. В этом случае следите за тем, чтобы крошки не падали вам на одежду и не оставались в уголках рта.

Под рукой всегда должна быть салфетка.

Глава 12 КУЛЬТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ НАПИТКОВ

Младые девы угощают;

Подносят вина чередой:

И алиатико с шампанским,

И пиво русское с британским,

И Мозель с зельцерской водой.

Гаврила Романович Державин

Так уж повелось на Руси, что стол всухомятку — не стол. Мы собираемся для того, чтобы расслабиться и выпить в кругу друзей. Однако друзья друзьям рознь, и если один с удовольствием выпьет «домашний коньяк», то другой выпьет его с презрением. Если вы приглашаете за ваш стол гостя, которому хотите уделить особое внимание, то необходимо быть разборчивым в выборе напитков.

Вино

Как римляне заклинали «Timeo danaos et dona ferrentes» («Бойтесь данайцев, дары приносящих»), предупреждая о коварстве греков, так и вы будьте осторожны при выборе вина. Всем известно, что к мясу надо подавать сухое красное вино, а к рыбе — легкое белое. Но какие известные в прошлом советские марки («Ркацителы», «Рислинг», «Фетяска» и т. п.) ныне заслуживают внимания?

Следует опасаться молдавских вин, несмотря на их привлекательный внешний вид! Они пахнут пробкой и имеют отталкивающий привкус. И уж конечно нельзя брать «Монастырскую избу» любого разлива.

Гордая и независимая Грузия в послеперестроечный период сделала все, чтобы уничтожить славу грузинского виноделия. Когда на одном прилавке соседствуют бутылки «Хванчкары» одна стоимостью в \$ 3, а другая в \$ 30, то поневоле возникает подозрение, что в одной из них содержатся чернила. Но в какой именно?

Азербайджан, как ни странно, не успел утратить древних традиций виноделия, и его вина так же хороши, как и прежде. Особенно приятны на вкус «Мадрасали», «Ал шараб», «Мэдрэсэ», но найти их практически невозможно, да и бутылки непривлекательно оформлены.

Крымские вина, несмотря на вполне соответствующую роскошным винам цену, еще не успели вновь завоевать доверия.

Приобретая венгерские или румынские вина, со всех сторон тщательно осмотрите бутылку. Где-то на этикетке может быть свидетельство о совместном производстве с Украиной, а там уж вам решать — рисковать своим желудком или нет.

Так что советуем к особо ответственному мероприятию запастись вполне качественными южноафриканскими и австралийскими винами, легкими рейнскими винами фирмы «Peter Mertens», ну и, конечно, дорогими (от \$ 10 и выше) бордосскими и итальянскими винами.

Учитывая, что болгарские или молдавские крепленые компоты (иначе их не назовешь) стоят порядка \$ 5 за бутылку 0,5 л, а настоящее французское бордо (bordeaux) — около \$ 10 за бутылку 0,7 л, есть прямой резон попробовать подать настоящее вино и не позориться перед гостями.

Шампанское

Насколько нам известно, в недавнем прошлом подписано Российско-французское соглашение о том, что напиток «Шампанское» не должен выпускаться нигде, кроме как во Франции, в провинции Шампань. Мы могли бы порекомендовать нашему президенту быть более последовательным и в свою очередь запретить где бы то ни было за границей производить и продавать традиционный русский напиток «Vodka». Интересно, насколько снизится у них количество покупателей, если мы однажды громогласно оповестим, что настоящая «Russian Vodka» отныне производится только в России?

Но мы отклонились от темы. В Шампани много винзаводов, и перечислять марки их вин значило бы злоупотребить временем читателя. И «Дом Периньон», и «Вдова Клико» действительно продаются в некоторых московских супермаркетах. Так, среднего качества французское шампанское стоит у нас порядка \$ 70— 100 за бутылку 0,7 л. В ресторанах и ночных клубах хорошие сорта шампанского стоят до \$ 900 за бутылку. Ваше здоровье!

Отечественные же игристые вина, если на них стоят марки известных винзаводов, никоим образом не разочаруют ни вас, ни ваших друзей. Они стоят тех денег, которые вы за них заплатили.

Водка

Водка на Руси появилась сравнительно недавно — не более 800 лет тому назад. Как пишут в разных энциклопедиях, в Россию ее завезли генуэзские бутлегеры (торговцы контрабандными спиртными напитками), а на Апеннины она попала в XII в. будто бы благодаря крестоносцам, которые восприняли ее от арабов... Чистой воды галиматья! Проще поверить, что от арабов к нам пришел рецепт ветчины! Да ведь у них с начала VII в. любое вино было запрещено под страхом смерти по указу Мохаммеда!

Все спиртуозные напитки у всех народов возникали единственным способом — брали спиртосодержащую жидкость, перегоняли ее, охлаждая пар. Так, итальянцы из виноградных выжимок стали гнать свою граппу, французы из низкокачественного кислого вина — коньяк, немцы из яблочного вина — шнапс, шотландцы из ячменного пива — виски, а русские из ржаной и пшеничной бражки — водку. И семи пядей во лбу тут вовсе не требовалось.

Осетинская водка — это синоним отравы, головной боли, утренней изжоги. Французская, немецкая, итальянская, американская водки — все это разведенный спирт лучшей или худшей степени очистки! В России же существуют гораздо более жесткие нормы изготовления водки, чем в других странах. Приобретенная с официальных заводов водка если и не удовлетворит вас по качеству, то уж во всяком случае поутру вы проснетесь зрячим и на этом свете. Именно поэтому Россия стала законодательницей на мировом водочном рынке.

У каждого русского с этим напитком существуют сугубо доверительные отношения. Однако не берите для дружеской пирушки дешевую двухдолларовую водку или всякого рода чекушки — для этих продуктов массового потребления используют спирт низших степеней очистки и водопроводную воду.

Коньяк

В Грузии и Армении некогда делали весьма неплохие коньяки, не уступавшие французским. Однако за последние 15 лет в обеих республиках было сделано все для того, чтобы уничтожить славу грузинских и армянских коньячных мастеров.

Что же касается Молдавии, то сиротливый «Белый аист», как и опозоривший Болгарию «Сълнчев бряг», сослужили очень недобрую славу своим отчизнам, пусть даже на них обогатился какой-то конкретный винзавод.

Если в компании закадычных приятелей придется выбирать из греческих коньяков, то, несмотря на их красивые коробочки и доступные цены, предпочтите все же отечественную водочку.

Принимая ответственного гостя, от которого многое будет зависеть в вашей жизни, разоритесь на бутылочку действительно качественного коньяка. Если уж брать коньяк, то не тот, который, по меткому выражению, «клопами пахнет», а тот, который пахнет солнцем и дубом. И если у вас наскреблись в кармане средства на то, чтобы купить бутылочку армянского коньяка, то лучше добавьте еще столько же и купите французский «Реми Мартен». Традиционные «Камю» и «Курвуазье», несмотря на высокую цену, поставляются в Россию в наиболее дешевом варианте. Коньяки же «Готье» и «Отар» хороши просто потому, что никто еще не додумался их выпускать в более дешевом варианте.

Правила подачи алкогольных напитков

Принято наливать напитки, наклоняясь у правого плеча. Если к следующему гостю нельзя подойти справа, ему наливают левой рукой, а его соседу — правой. Бутылку при этом держат всей рукой, стараясь, чтобы горлышко не касалось края бокала.

Во время традиционного русского застолья обязательно потребляют водку. В отличие от многих других стран, где к закуске подают вина, у нас принято начинать праздничный обед с водки.

Хозяин стола, налив только первую каплю себе, далее наполняет рюмки гостей: сначала дам, затем, мужчин. Можно наливать и по очереди, но в любом случае хозяин наполняет свою рюмку последней.

Небольшие рюмки наполняют водкой примерно на 3/4 (коньяк наливают на доньшко большого бокала).

Вино издавна считалось изысканным и благородным напитком. И если ныне мужчины предпочитают более крепкие напитки, то женщинам ничего другого не остается, как отдать предпочтение винам.

Такого разнообразия вин — от простого столового до дорогого высококачественного, — которое вы сегодня встретите на прилавках магазинов, пожалуй, не бывало никогда. Проблема выбора наверняка не раз вставала перед вами. Красное или белое, крепкое или легкое, молодое или выдержанное — тут уж есть над чем призадуматься. Давайте же попробуем разобраться вместе!

Допустим, у вас намечается праздничный обед или ужин. В таком случае при выборе вин лучше всего руководствоваться стоящим на повестке дня меню. С крепостью вы разберетесь сами, а вот давать совет относительно возраста вина — очень сложно. Если вы руководствуетесь ценой, то учтите, что чем старше вино, тем выше его цена. О вкусах не спорят: молодые вина, как правило, имеют легкий, но в то же время «незрелый» вкус; старые вина, в свою очередь, могут быть тяжелыми и слегка угнетать.

Вина часто характеризуют удачными и менее удачными годами. Речь идет о качестве исходного материала (винограда) для производства вин, которое определяется погодными условиями, а также рядом других факторов. Если вы ищете более подробную информацию по этой теме, советуем посетить сервер <http://wines.com>.

Однако выбрать хорошее вино, как говорится, только полдела. Не менее важно уметь правильно его сервировать. Обычно сервировочная температура указана на этикетке, но если вы все же не нашли эту заветную цифру, вот некоторые премудрости, которые следует запомнить.

Белое вино. Сухие и полусухие белые вина подают охлажденными. Для вина, которое хранилось в прохладном месте, достаточно 1 часа пребывания в холодильнике. Если вино хранилось в

темном месте, а также в жаркую погоду, время охлаждения можно немного увеличить.

Нельзя переохлаждать вино. Если его подержать несколько часов в холодильнике, оно почти теряет вкус.

Очень сладкие вина охлаждают немного дольше, чем сухие. Чем моложе и легче белое вино, тем более охлажденным его подают к столу.

Шампанские и игристые вина должны иметь температуру 5–6°. Однако не переусердствуйте, иначе за обжигающим холодом вы не почувствуете вкуса. Если вам необходимо охладить шампанское за короткое время, не кладите его в морозильную камеру — так вы можете испортить его вкусовые качества (в крайнем случае неоткупоренную бутылку можно поместить лишь на 10–15 минут). Ограничьтесь обычной камерой холодильника, такое охлаждение займет около 1 часа. Шампанское, находившееся в прохладном месте, достаточно поместить в ведро со льдом на 30 минут перед употреблением.

Красное вино. Большинство красных вин подают комнатной температуры. Это значит, что бутылку оставляют в теплом, но не жарком помещении на 2 часа. Если вино поставить в очень теплом месте, например на кухне или около радиатора, оно может быть готово приблизительно через 45 минут.

Если вам необходимо срочно согреть красное вино, поставьте бутылку в сосуд с теплой водой на 10 минут. Многие специалисты не советуют поступать таким образом, однако лучше применить этот способ, чем подавать холодное вино.

Среди красных вин сильнее следует охлаждать молодые, не вызревшие окончательно сорта.

Розовое вино подается более охлажденным, чем красное.

Как разливать вино

Охлажденные белые, розовые и шипучие вина ставят на стол незадолго до употребления, по желанию — в сосуде со льдом, чтобы дольше сохранить их прохладу. Бутылки следует открывать перед разливанием вина по бокалам.

Исключение составляет красное вино: его открывают примерно за 1 час до подачи на стол, чтобы оно успело вдохнуть в себя достаточно кислорода, который, проникая внутрь бутылки, пробуждает аромат напитка.

Особенно важно выполнять данные рекомендации в отношении вин высокого качества.

Вино переливают из бутылки в графин, чтобы сцедить осадок на дне. Большинство вин не требуют сливания осадка. Эту технику применяют только в отношении старого красного вина. Образовавшийся осадок является признаком качества и выдержки продукта. Марочный портвейн — это классический пример вина, которое нуждается в сцеживании.

Вино переливают в сухую чистую посуду. Бутылку при этом держат в горизонтальном положении (как она и хранилась), чтобы не взболтать осадок. Слегка наклоните бутылку и медленно перелейте вино. Последние 1–2 см оставьте в бутылке.

Можно купить специальную воронку и процедить остатки сквозь сито или марлю. (Осадок от обычного вина можно перелить в блюдце и применить для приготовления какого-либо блюда.)

Как правило, вином наполняют не менее $1/3$ бокала и не более $1/2$, так как это позволяет удобно взять бокал в руку и полнее ощутить аромат вина.

Бокалы для вина должны быть обязательно бесцветными и желательно прозрачными. Только так вы сможете по достоинству оценить цвет белых и особенно красных вин.

Рюмки и бокалы для вина должны обязательно иметь ножку, и весьма важно, чтобы она была удобной, так как рюмку с вином следует держать именно за ножку, а не за верхнюю часть, иначе тепло вашей руки передастся напитку и все ваши старания охладить его до нужной температуры окажутся напрасными. Многие женщины любят поиграть бокалом, привлекая таким образом чужое внимание к своим рукам. Что вам важнее — флирт или вкус вина, решайте сами!

Верхняя часть бокала для вина должна обязательно суживаться. Таким образом, ароматические вещества, испаряющиеся с поверхности вина, собираются в верхней части фужера. По этой же причине бокал никогда не следует наполнять доверху.

Рюмки для красного вина обычно крупнее, чем для белого. Это объясняется опять же тем, что белое вино пьется более охлажденным и наливается в рюмки соответственно в меньшем количестве.

Рюмки для шампанского обычно бывают высокими и тонкими. Часто используются и широкие низкие фужеры, однако с поверхности вина, налитого в такие фужеры, очень быстро уходят газики.

Если у вас найдется свободная минутка, посетите в Интернете сервер фирмы «Riedel», специализирующейся на производстве хрустальной посуды. Там вы сможете, задав сорт вина, подобрать с помощью поисковой системы подходящий бокал или посмотреть всю коллекцию посуды.

Разумеется, бокалы, которые вы ставите на стол, должны быть идеально чистыми. Если вы используете химические средства для мытья посуды, обязательно хорошенько ополосните бокалы под проточной водой. Иначе на посуде могут остаться следы или химические остатки, которые впоследствии могут повлиять на вкус вина или ухудшить образование пузырьков газа в шампанском.

Если во время застолья вы пьете разные вина, то лучше использовать разные бокалы или споласкивать использованные. В особенности это относится к тому случаю, если вы переходите с красного вина на белое.

Если вы ужинаете в ресторане, где во время трапезы будут подаваться различные вина, то не удивляйтесь, увидев перед собой целый ряд бокалов. Обычная последовательность — справа налево. Официант наливает вина соответственно с правой стороны, дамам — в первую очередь.

Как вина сочетаются с блюдами

Теперь вернемся к вашему меню и решим вопрос, какое же вино подходит к различным блюдам. Если ранее при дворах или в светском

обществе существовали точные предписания и правила о том, какое вино следует наливать к подаваемому блюду, то сегодня все просто руководствуются своими вкусами и привычками. Поэтому приведенные ниже советы не считайте правилами, скорее это рекомендации, основанные на наиболее удачных вкусовых сочетаниях.

Вино подходит к большинству блюд из рыбы, мяса и птицы. Идеальными партнерами издавна считаются вино и сыр. Однако не забывайте, что существует огромное количество сортов сыра, и вопрос о том, как достичь идеальной гармонии, очень сложен.

Вино не подходит к некоторым салатам, особенно к острым, заправленным уксусом или лимонным соком. Не подходит вино и к шоколаду.

Как правило, эти напитки пьют после обеда (см. таблицу).

Бренди, портвейн, коньяки и ликеры можно подавать с кофе. В этот же период в Европе традиционно закуривают сигары. Портвейн иногда предлагают с сыром немного раньше.

Среди многочисленных **ликеров** следующие являются наиболее распространенными:

- «Южный комфорт» («South Comfort») — готовят на основе бурбона (кукурузного или пшеничного виски) с ароматом апельсина или персика.

- «Абрикосовый бренди» («Apricot Brandy») — подслащенный бренди с абрикосом.

- «Бенедиктин» («Benedictine») — готовят на основе бренди с добавлением трав. Назван в честь французского монастыря бенедиктинцев, в котором его впервые приготовили.

- «Шартрез» («Chartres») — очень сладкий ликер, придуманный монахами картезианского ордена. Существуют зеленая и желтая разновидности.

- «Куантро» («Quantro») — апельсиновый ликер.

- «Крем-де-Мент» («Crème-de-Mente») — мятный ликер.

- «Драмбюи» («Drambui») — ликер на основе шотландского виски.

- «Гранд Марнье» («Grand Marnier») — апельсиновый ликер.

- «Парфе д'Амур» («Parfé d'Amour») — ликер, имеющий цвет и запах фиалок.

Соответствие вин и продуктов:

	Франция	Италия	Германия	Австрия	Швейцария	Испания, Португалия
Речная рыба	«Eidelweiser»	«Savoie»	«Riesling»	«Gewürztraminer», «Muskat Silvaner»	«Johannisberg»	«Rioja», «Vinho verde»
Морская рыба	«Bordeaux» (белое), «Elsaß Grand Cru»	«Savoie», «Weißburgunder», «Gewürztraminer»	«Riesling»	«Müller Thurgau»	«Johannisberg»	«Rioja»
Темное мясо (говядина, баранина)	«Bordeaux» (красное), «Burgundy» (красное)	«Barolo», «Chianti», «St. Magdalener»	«Pfälzer» (красное), «Ahrwein», «Rheingauer Rotwein»	«Blauburgunder», «Blaufränkisch»	«Dolomiten», «Salvagnin», «Pinot noir»	«Rioja»
Светлое мясо	«Bordeaux» (белое), «Jouls»	«Franciacorta», «Chianti», «St. Magdalener»	«Rheinpfälzer», «Rheinhessen»	«Weißburgunder», «Welsch»	«Corvins», «Ostschweizer»	«Rioja», «Valdeorras»

(свини «Nebbiol iesling», reisling», izer», ras»,
на, о», «Silvaner», «Schlicher» «Rotweine «Valdepe
теляти «Corvo», «Rulaen-der» » ñas»
на) «Bardolin
о»,
«Valpolic
ella»

С «B «T «Moselri «Neub «Joh «R
ветлое eaujolais ocai del esling», urger», annisberg osados»
мясо », Friuli», «Mittelrheinrie «Müller »
птицы «Riesling «Carmig- sling», Thurgau»
(куриц » nano» «Rheinhessenr
а) (красное iesling»,
,) «Weibherbst»,
«Frascati «Schillerwein»
secco»

Т «B «B «Rulände «Portu «Her «Ri
емное ordeaux» arolo» r» gieser mitage oja»
мясо (красное Rotweine» (Wallis)», (белое),
птицы), «Rouge du «Valdepe
(утка, «Burgun Pays ñas»
гусь, dy» (Wallis)» (красное
индюш (красное)
ка)), «Loire
Weibwei
n»

С «B «B «Weißhe «Wels «Per «B
ыр urgundy ardolino» rbst», chriesling», lan» ardolino
(без » , «Schillerwein» «Silvaner» »,
специй (красное «Valpolic «Valpolic
)), «Rose ella» ella»
d'Anjou»

Фрукты	«Banyuls»	«Frascato»	«Riesling Trokenbeer»	«Traminer»	«Tokay»	«Moscatel de Setúbal»
	«Rivesaltes»	«Frascato», «Moscato di Pantelleri»	«Riesling renausle-se»	«Gumpoldskirchner»		
	«Vouvray mousseux»	«Moscato di Pantelleri»				
		«Moscato di Siracusa»				

Манера потребления алкоголя

Даже если вы миновали очень длительный период поста и воздержания от алкоголя, не стоит набрасываться на него так, как будто это последняя бутылка вина в мире.

Если за столом вас обслуживает официант, позвольте ему налить вам вино — это входит в его обязанности.

Даже очень хорошее и дорогое вино обладает способностью опьянять, и чем вино лучше, тем эта способность незаметнее.

В прошлое отошла лихая гусарская манера «хлопать» рюмку одним глотком до дна. Сейчас вино (иногда даже водку и даже виски) пьют небольшими глотками, чуть пригубливая их и вполне наслаждаясь вкусом и ароматом напитка.

Что же, когда и как принято пить в современном застольном этикете?

Водку или коньяк мужчины обычно пьют во время еды.

Столовые вина также пьют во время еды. К супу, рыбе предлагают белое вино, к горячим мясным блюдам — чаще всего красное, но может быть и белое вино.

Ликеры и коньяк пьют после еды или подают к кофе, чаю.

Сладкие вина могут быть поданы к десерту или к чаю.

Шампанское — вино праздничное, торжественное, его предлагают после десерта.

В ресторане или кафе полагается, чтобы официант в первую очередь налил так называемый пробный глоток в рюмку угощающего мужчины, который сразу же пробует вкус вина и его температуру. Если он удовлетворен, то утвердительно кивает официанту.

Если гостей много, то принято, чтобы мужчина наливал напитки сидящим рядом с ним дамам, предварительно поинтересовавшись, что они пьют.

Водку из маленькой рюмки можно выпить сразу, вина отпивают из бокала понемногу, ликер — очень маленькими глотками, с перерывами. Шампанское и другие шипучие вина лучше пить сразу, но можно и понемногу.

Пиво тоже является весьма распространенным напитком, который еще 7 тысяч лет назад научились готовить вавилоняне. В домашнем застолье можно предложить пиво гостям под специфическую закуску, например к вареным ракам. Но пиво никогда не подают одновременно с вином и не чокаются пивными бокалами (в Германии чокаются).

Следует помнить, что никого нельзя уговаривать или заставлять пить (хотя для русского застолья это в целом бывает характерно). Вино положено наливать вновь лишь тогда, когда бокал пуст. Поэтому, если вы не хотите, чтобы вам наливали больше, самое правильное — не допивать напиток. Но можно сказать: «Спасибо, мне достаточно» или «Благодарю, я не пью». Вежливый хозяин или сосед по столу должен принять сказанное без дискуссий.

Можно, не ожидая тоста или специального приглашения, отпить вина из бокала или, наоборот, только пригубить его.

Из истории этикета. Любимые напитки

К. Г. был очень бережлив, чтобы не сказать скуп; между тем имел он притязания на некоторую гастрономическую изысканность.

Однажды, силою каких-то обстоятельств, был он вынужден дать обед приятелям своим. В числе их находились два-три гастронома, так что нельзя было пристыдить себя пред ними.

Обед был, как говорится, ничего, то есть приличен.

Доходила очередь до шампанского, а шампанское в то время продавалось дорого в Москве. По водворении жителей после французов цена на бутылку шампанского доходила до 25 рублей, разумеется на ассигнации. Но такая цена никого не пугала: незлопамятные москвичи запивали горе свое, что французы были в Москве, и радость, что их из Москвы прогнали, и совершали все эти тризны и поминки по французам их же французским вином.

Рассказывали, что в предсмертные дни Москвы, до пришествия французов, С. Н. Глинка, добродушный и добросовестный отечестволюбец, разъезжал по улицам, стоя на дрожках, и кричал: «Бросьте французские вина и пейте народную сивуху! Она лучше поможет вам».

Рассказ, может быть, и выдуманный, но не лишенный красок местности, современности и личности.

Пора однако же возвратиться к нашему амфитриону. Когда подали шампанское, он сказал: «Je ne vous reponds pas de la qualité de mon vin de Champagne, mais je puis vous promettre — c'est suffisamment frappe» («Я не только отвечаю вам за качество шампанского, но могу обещать, что оно достаточно заморожено»). Должно заметить при том, что это было зимою и недостатка во льду и в снеге не было.

Л., тоже род гастронома и вполне поклонник Вакха, но вместе с тем сребролюбия недугом отягченный и казны рачитель, говорил в 30-х годах: «Как времена переменчивы! Давно ли нельзя было порядочному человеку отобедать без бутылки дорогого лафита или бургонского вина! Теперь вошли в моду и в общее употребление херес и портвейн». Да и слышен был в этих словах перевод потаенной мысли: оно дешевле и крепче.

Петр Андреевич Вяземский.

«Гастрономические и застольные отметки, а также по части питейной»

Тосты и чоканье

На официальных банкетах и приемах обычно ограничиваются одним тостом; как правило, его произносит хозяин и посвящает его главному гостю или событию. Для такого тоста выбирается наиболее подходящее время (через 10–15 минут после начала приема, после горячего мясного блюда или десерта). Вообще же в европейской традиции не принято злоупотреблять заздравицами.

В России стало устойчивой традицией произносить тосты за праздничным столом как на официальных торжествах (приемы, банкеты, чествования юбиляра), так и в домашнем застолье. Кто-то предполагает, что такая традиция сложилась под влиянием контактов с кавказскими народами. Однако на Руси ни одно торжество никогда не обходилось без здравиц — пожелания здоровья, счастья, успехов хозяевам, гостям, новобрачным и т. п. Равно как и на поминках, где чокаяться не принято, но принято во время тоста теплыми словами вспоминать усопшего.

За торжественными же, праздничными столами у нас любят также произносить тосты юмористические, анекдотические, часто притчевые, уместные в данной конкретной ситуации. Но главной частью почти любого тоста являются красочное и эмоциональное изложение только положительных качеств адресата и пожелание благополучия. Поэтому глубинный внутренний смысл тостов состоит в том, чтобы укрепить дружбу, объединить собравшихся и предупредить неприязненные отношения.

В начале трапезы обычно хозяин первым поднимает свой бокал и дружеским кивком или соответствующей фразой приглашает остальных сделать то же самое.

Первый тост обычно произносится либо в честь виновника торжества, либо в честь события, в связи с которым организован прием. В отличие от правил западного этикета, у нас застолье более демократично в плане руководства столом. Не только хозяин или специально назначенное лицо (наподобие тамады), но и любой из гостей может предложить заздравицу или какой-либо другой тост. Конечно же важно, чтобы речи не были слишком длинными и скучными, количеством тостов также не стоит злоупотреблять.

Как правило, заздравные бокалы должны быть полными. Поздравляя юбиляра, новорожденного и т. п., обычно чокаются и выпивают бокал до дна. Поэтому под такие тосты лучше наливать шампанское или легкие вина. В других же случаях, выслушав тост, каждый гость вправе выпить столько, сколько сочтет нужным.

Если тост за младшего произносит старший, то первый сам должен подойти к оратору. Так же поступает более молодой гость, провозглашая тост за старшего. Правила застольного этикета говорят, что младший, чокаясь с более старшим товарищем по застолью, должен придерживать свой бокал на более низком уровне.

В Европе и Америке чокаются не принято, там поднимают рюмки, прибавляя при этом слова-междометия «чин-чин», «прозит», «на здравье» или ничего не говоря. В России обычай чокаются продолжает бытовать и не имеет тенденций к исчезновению.

Руку с бокалом далеко через стол не протягивают, тем, кто далеко, слегка кланяются, подняв в их направлении руку с бокалом. Если уж непременно хочется чокнуться с человеком, сидящим в отдалении, следует извиниться перед соседями и подойти к нему.

Обустройство бара

Правильно подобранные инструменты делают любую работу проще. Это относится и к бару. В хорошем баре (дома или в ресторане) находятся: . Открывалки для бутылок и консервных банок.

- Штопор (профессиональный штопор имеет 5 витков и нож).
- Ложка с длинной ручкой. На конце ручки должна быть давилка.

Если ее нет, то надо иметь давилку отдельно.

• Маленькая ложка для приготовления слоистых коктейлей. Лучше всего подходит фирменная ложечка для «Галлиано Хот Шот».

- Стрейнер — инструмент для сцеживания и фильтрации напитка.
- Высокий, прочный стеклянный стакан для смешивания.
- Шейкер (металлический сосуд для смешивания).
- Электрический миксер (блендер).
- Острый нож и доска для резки.
- Набор мерок: по 80, 40 и 20 мл.

- Мерный стакан (1–2 л).
- Лед и ведро для его хранения.
- Трубочки(соломинки).
- Палочки для коктейля.
- Украшения для коктейля.
- Зубочистки.

Бар должен быть обеспечен несколькими видами стаканов — для каждого вида напитка необходима своя посуда. Но не будет ничего страшного, если вы, например, белое и красное вино подадите в одинаковых бокалах. Конечно, для очень дорогих заведений этот совет не подходит, но дома или в обычном баре вполне допустим.

- Шот (Shot).
- Хайболл, или высокий стакан (Highball).
- Старомодный стакан (Old Fashioned или On the Rocks).
- Пивная кружка (Beer Mug).
- Маленький пивной бокал (Beer Pilsner).
- Большой кофейный бокал (Irish Coffee Glass).
- Бокал для шампанского, или бокал-тюльпан (Champagne Glass).

До 1960-х гг. шампанское подавали в бокалах-блюдцах. Но из-за большой площади поверхности вино быстро выдыхалось, и теперь повсеместно используют бокал-тюльпан. Кстати, эти бокалы нужно мыть не в посудомоечной машине, а вручную, и после мытья вытирать изнутри сухим хлопчатобумажным полотенцем. Это позволит в будущем

пузырькам задерживаться на стенках бокала.

Существуют международные правила подачи напитков, которые вы можете найти в любой хорошей книге по ресторанному или барному делу. Но если иметь дело с простым и демократичным баром, то можно ограничиться определенным набором посуды, если иметь понятие, куда что наливать. В баре должен быть следующий набор посуды:

Водка — Shot

Виски — Old Fashioned

Джин, ром в чистом виде — Shot

Сладкий вермут, кампари — Old Fashioned

Сухой вермут — Cocktail Glass

Ликеры со льдом — Cocktail Glass, Old Fashioned

Коньяк — Brandy Glass

Вино — Wine Glass

Коктейль — Cocktail Glass, Exotic Glass (большой бокал)

Херес, портвейн — Cherry Glass

Работа бара на банкете-коктейле

Гости на банкете-коктейле располагаются в креслах, на диване, за журнальным столиком. Обстановка непринужденная. Тарелки и многочисленные приборы, а также строгая сервировка здесь не нужны. Достаточно иметь бумажные салфетки и картонные подбокальники. Главный бармен занимает место у бара.

Бокалы для коктейлей располагаются на подносе перед ним (по числу гостей). Мерные стаканы, напитки, лед в красивой металлической вазе или в термосе с широкой горловиной, фрукты, сиропы — все это устанавливается на откидной крышке бара или на полке серванта.

Шампанское, если предусмотрены фizzes (игристые коктейли), лучше всего поместить в мельхиоровое ведро со льдом.

Коктейльные ложки, шейкер, щипчики для льда, нож для фруктов, соломки, штопор укладываются на подсобный столик.

В шейкер перед приготовлением коктейля рекомендуется опустить несколько кубиков льда, чтобы стенки сосуда были холодными.

Если же вы будете составлять смеси или сложные коктейли непосредственно в бокалах, то их для эффекта можно обработать «инеем» или цветным сахарным ободком. Для этого достаточно опустить край бокала в блюдце с основным сиропом на 1 см, стряхнуть, чтобы не осталось капель, и, поставив бокал вверх дном в блюдце с сахарной пудрой или мелким сахарным песком, сделать вращательное движение, чтобы пудра налипла на край, затем стряхнуть лишнюю пудру — «иней» готов. Для образования цветного ободка край бокала следует опустить в сироп красного цвета, затем — в сахар.

Помните, что коктейли (взбивные, смешанные с помощью шейкера, в бутылке или непосредственно в бокале, а также слоистые) не подлежат даже незначительному по времени хранению и их невозможно заготовить заранее. Даже те коктейли, которые пьют не спеша, с наслаждением, длинными глотками, долго хранить нельзя.

В коктейли часто кладут (для вкуса и аромата) какие-нибудь наполнители: вишенку, оливку, ломтик апельсина. Делают это специально и с той целью, чтобы их можно было съесть. Когда они наколоты на зубочистку или специальную вилочку и положены в стакан, их надо просто достать и съесть. Если вилочки нет, выпейте коктейль и пальцами извлеките то, что лежит в стакане. Ломтики апельсина из коктейля в стакане Old Fashioned обычно не едят, поскольку очень неудобно выгрызть мякоть из толстой кожуры.

В каждом баре, претендующем на хорошего клиента, а также дома, если вы часто принимаете гостей, должен быть определенный ассортимент напитков. Конечно, чем он будет больше, тем лучше, но никогда нельзя забывать и об экономической целесообразности.

Алкоголь

• Дома можно иметь 1–2 сорта виски. Смело можно порекомендовать на выбор:

- Ирландский виски — «Jameson» или «Tullamore Dew».
- Шотландский виски — «Johnnie Walker Red label», «Johnnie Walker Black label», «Chivas Regal» или «Ballantines».
- Бурбон — «Jim Beam».
- Виски из штата Теннесси — «Jack Daniel's».
- Канадский виски — «Canadian Club».
- Ром — лучше всего «Bacardi» (белый или черный).
- Джин — «London Dry Gin», желательно «Gordon's» или «Beefeater».
- Текила — лучше «Sauza» или «Olmeca».
- Коньяк — «VS», «VSOP» или «XO». Армянские и грузинские коньяки мы рекомендовать не будем в связи с тем, что даже в Москве в армянском супермаркете вы рискуете купить подделку.

- Хороший французский бренди — на порядок дешевле коньяков, и его, как правило, не подделывают.

- Бальзам или травяная настойка — пригодятся для придания соответствующего вкусового оттенка.

Ликеры

- «Amaretto».
- «Apricot Brandy» (абрикосовый).
- «Cherry Brandy» (вишневый).
- «Cointreau» или «Triple Sec».
- «DOM Benedictine».
- «Galliano».
- «Irish Cream» («Bailey's»).
- «Pisan Ambon».
- «Sambuca» (анисовый).
- «Southern Comfort».
- «Crème de Banana» (банановый).
- «Crème de menthe» (White, Green) (мятные ликеры).
- «Crème de cacao» (White, Brown) (какао-ликеры).
- «Strawberry» (клубничный).
- «Peach» (персиковый).
- Кофейный ликер.

Вина и аперитивы

- Красное и белое вино должны присутствовать всегда.
- Шампанское (сухое).
- Вермуты — «Martini» или «Cinzano» (Bianco, Rosso или Dry).
- Кампари — (можно заменить на «Martini Bitter»),
- Портвейн (португальский).

Безалкогольные напитки

- Соки — апельсиновый, яблочный, томатный, ананасовый, вишневый — должны быть высшего качества, потому что от них напрямую зависит вкус коктейля.

- Лимонады — «Cola», «Sprite» или «7UP».
- Тоник — «Ginger Ale», «Bitter Lemon», содовая вода.
- Чай и кофе.

Дополнительно

- Сиропы — Гренадин (гранатовый), кокосовый.
- Коктейльная вишня — красная и зеленая.
- Соусы — «Tabasco», «Worcestershire».
- Лимоны, апельсины,
- Лимонный сок.
- Шоколад.
- Молоко, сливки, в т. ч. взбитые.
- Орешки — фисташки, арахис, кешью.
- Мускатный орех.
- Соль, перец молотый.
- Корица.
- Гвоздика.

Банкетные напитки

Банкетные напитки — пунши, глинтвейны, крюшоны — занимают в гастрономии совершенно особое место: искусство их изготовления носит любительский характер. Это не выпивка, а своего рода спорт или даже искусство.

От общеупотребительных напитков (столовых, закусочных, десертных, ликерных и др.) они отличаются тонкостью аромата и чистым, изящным вкусом. Другая отличительная черта их заключается в том, что банкетные напитки не заготавливают впрок: их делают в тот же день либо за вечер и именно в потребном для данного случая количестве, но не более.

Понятно, что и среди профессионалов может встретиться мастер банкетных напитков. Но это — редкость, потому что у большинства профессионалов вкус притупился, а потому и изделия их шаблонны и грубоваты. Понятно и то, что некоторые напитки способны сохраняться долгое время и даже улучшаться во вкусе и аромате. Но такого рода напитки являются исключением, потому что главная суть их — в свежести использованных фруктов и ягод, вкус и аромат которых впоследствии (и очень скоро) меняются.

Из истории этикета. Пунш и крюшоны

Пунш — продукт гастрономический, крjшон — произведение художественное. Пунш — напиток, подаваемый в горячем или холодном виде; крjшон — холодный настой.

Основной жидкостью пунша могут быть: белое или красное вино, сладкое и тяжелое (крепкое); затем: разбавленный ром, арак, виски, даже спирт; разведенный фруктовый сок или сироп, наконец, молоко, яйца, портер, эль и пиво.

Основой крjшона может быть исключительно белое легкое (слабое) вино.

Пунш — сложное варево, приправой к которому служат пряные, сильно пахучие вещества; состав крjшона чем проще, тем лучше, и приправы для него — самые нежные, по большей части фрукты.

Поэтому коньяк входит, скорее всего, в состав крjшона, так как в пунше пряные, душистые приправы заглушили бы нужный букет и вкус коньяка; для пунша же всего пригоднее ром и арак.

Пунш всегда сладок; крjшон чаще всего кисловат.

В большом обществе пунш, как правило, нравится очень многим; крjшон может понравиться далеко не каждому: для точной оценки его требуется любитель и знаток.

Пунш — напиток индийского происхождения: «pantscha» означает на санскрите число 5, по количеству основных частей, входящих в состав пунша: вода, чай, арак, лимонный сок и сахар. Впоследствии воду заменило вино, в некоторых местах эль; вместо чая стали употреблять пряности — мускатный орех, корицу, гвоздику, кардамон и т. п.; к лимону прибавились ананасы, бананы, апельсины, померанцы и др., а вдобавок яйца; вместо арака стали пользоваться ромом, коньяком, виноградной водкой, виски, разбавленным спиртом и т. п.

Каждый народ переделывал рецепт по-своему, при этом почти каждый любитель придумывал новые комбинации с новыми приправами, далеко не всегда удачными.

Употребление пунша в Европе ввели англичане в конце XVII столетия. 25 декабря 1695 г. английский адмирал Рассел (Russell), стоявший со своим флотом в Кадиксе, отпраздновал Рождество и заранее

Новый год грандиозным пуншем, память о котором сохранилась до сих пор. О пунше этом, первом в Европе, очевидец сообщает следующее: «Среди роскошного сада, густо поросшего апельсинными и лимонными деревьями, помещался фонтан, чисто выложенный голландским кафелем; в бассейн этот поступило: 6 бочек воды, 1/2 бочки лучшей (горной) малаги, 200 галлонов (70 ведер) водки, 500 фунтов (около 13 пудов) сахара, 1200 лимонов и достаточное количество муската. Адмирал пригласил всех английских купцов и всех своих офицеров к ужину, а затем привел общество к бассейну, в котором на челночке плавал крошечный, красиво одетый юнга; в челноке находились кубки; юнга наливал их и раздавал гостям».

Пунш вообще, но особенно горячий, по преимуществу северный напиток, весьма полезный, если им не злоупотреблять, тогда как крюшон лучше подходит для умеренной и теплой полосы. Поэтому пунш более всего в ходу в Англии, Голландии, Дании, Швеции, Норвегии, Финляндии и в Северной Германии; крюшон же процветает преимущественно в Средней Германии.

Крюшон (с французского *cruchon* — кувшинчик, по-немецки *Bowie* от английского *bowl* — чаша) был создан в Германии и Голландии; основой его всегда служило легкое белое вино, на котором настаивались листья земляники, шалфея, черной смородины, полыни (Божьего дерева), мяты и т. д., и притом так усиленно, что получался не гастрономический напиток, а лекарственный настой.

При изготовлении любого банкетного напитка, но особенно крюшона или пунша, необходимо полагаться только на себя, отнюдь не следуя советам друзей, приятелей, любителей и знатоков. Дело в том, что у каждого свой вкус, а о вкусах не спорят.

На изготовление крюшона или пунша требуется не только чистая, но и абсолютно свежая, нестоялая вода; кипятить ее надо перед самой заготовкой, чтобы сохранить свежий вкус, а отнюдь не брать кипяченую, упарившуюся, безвкусную воду.

Основой пунша, как уже замечено, никогда не должен быть коньяк, слишком нежный для массивного эффекта сильно душистых пряных

приправ; для мужской компании берут ром, а для дамской — более мягкий арак.

При изготовлении пунша всегда начинают с того, что распускают сироп или сахар в кипятке, а затем уже подливают ром и кладут приправы. Если же разбавить ром или арак крутым кипятком, то последний разрушит букет основы. Но некоторую часть этого букета, слегка отзывающую сивушным маслом, можно удалить: ром, предварительно налитый на мелкий сахар, зажигают и дают ему полминуты погореть.

Ром и арак наливают в кастрюлю в последний момент, причем кастрюлю тотчас же снимают с огня, иначе и ром, и арак улетучатся бесследно. Сразу же после замешивания миску или братину следует накрыть. Но и ром, и арак, и даже коньяк нередко «спаливают» в миске, то есть зажигают горячей бумажкой спиртуозный пар, выделяющийся от горячего пунша после доливки спиртовых ингредиентов. Пламя это не тушат, а дают ему заглохнуть самостоятельно.

Вкус пунша всегда должен быть слегка кисловатым; достигается это частью лимонным или ананасным соком, а частью вином или кислым ягодным соком.

Подслащают его сахаром, но чаще всего сахарным сиропом; пропорция зависит от состава общества: дамский пунш должен быть слаще мужского.

Относительно крюшона заметим, что тут следует по возможности не пользоваться готовым сахарным сиропом, а растворять чистый сахар в свежей воде: и то, и другое придает крюшону более изящный вкус. Но для пунша выгоднее сироп, так как более тонкий вкус сахарной воды у него все равно пропадет.

Вино из каждой бутылки пробуется отдельно, чтобы не испортить вкуса напитка, если попадет в него вино, отдающее пробкой. Особенно важно это относительно крюшонов.

Настаивать душистые специи в белом вине для крюшона надо лишь слегка; крюшон, подобно изящной даме, крепких духов не выносит.

Поэтому померанцевую корку для крjушона счищают в стакан с водой, дают постоять и затем льют этого настоя ложечками, по вкусу.

Ягоды и фрукты, кладущиеся в крjушоны или в пунши, а особенно персики и земляника, отнюдь не должны быть давлеными. Куски яблока, помещаемые в майский напиток, служат всего более для красы. Фрукты режут ножом (чаще всего в виде пилы), лезвие которого покрыто никелем или сделано из особой, не окисляющейся бронзы.

Как пунш, так и в особенности крjушон должны быть чистыми, прозрачными, ни в коем случае не мутными.

Холодный пунш или крjушон держат на льду, либо в металлическом ведре, либо в деревянной бадье, наполненной льдом. Бадью драпируют полотенцем, а лед прикрывают мхом. Имеются и особые фаянсовые и майоликовые бочки с рисунками и украшениями. Остужать напиток следует не ниже +8 °С, так как перемороженный, заледеневший крjушон не вкуснее теплого.

Прибавлять к напитку уже после подачи его кусочки льда для охлаждения так же скверно, как дополнительно подслащать напиток или подливать в него ром или арак. Раз напиток подан, он должен быть вполне готов.

Поэтому одно из главнейших условий рационального изготовления — как можно чаще исследовать напиток на вкус: по чайной ложечке каждые 5 минут. Пробу берут только на язык, а не проглатывают, иначе вкус быстро притупится.

Сервировка — великое дело в гастрономии; не только теплое, но и холодное шампанское покажется микстурой, если пить его из чашки. Поэтому для пуншей и ликеров существуют особого рода сосуды — братины из белого и цветного (преимущественно розового или синего) хрусталя, а также фаянсовые и майоликовые миски. Для ликерных напитков существуют бочки и рога. К братам и бочкам прилагаются подходящие стаканчики.

Белые крjушоны пьют из зеленых или желтых рjемеров — особых стаканов для рейнвейна, с широкой ножкой. Крjушоны с примесью красного вина, а также фасный пунш разливаются в белые стаканы;

фруктовые крошоны — ананасный, персиковый, земляничный и т. д. — пьют из широких, плоских бокалов. Высокие бокалы и обыкновенные рюмки большого формата служат для американских напитков.

Разливают пунши стеклянной, фарфоровой или серебряной ложкой, но серебро должно быть не ниже 84-й пробы, иначе благодаря окислению лигатуры (металла, сплавленного с серебром) образуется сквернейший запах и вкус. Ложка должна быть такой емкости, чтобы сразу наполнить стаканы.

Мужчинам наливается почти полный стакан, дамам — только до половины, чтобы дать им возможность пользоваться свежим напитком, так как они, в противоположность мужчинам, не в состоянии быстро одолеть напиток и поневоле дают ему либо остыть, либо нагреться, в любом случае — несколько выдохнуться.

Относительно приготовления пунша заметим еще следующее. Варить пунш удобнее всего либо в чистом медном котле, либо в новом прокипяченном горшке, исключительно предназначенном для пунша.

Варят, как уже замечено, на плите или на печурке, но лучше всего не прямо на огне, а на водяной или песочной бане, то есть в сосуде, наполненном песком или водой, тогда напиток не перегорит. Еще практичнее, в особенности для небольших порций, котелки для паровой варки.

Есть и иной способ, характерный для Северной Германии. Смесь не ставят на огонь, а нагревают ее каленым ядром, приделанным к длинной ручке и опускаемым в холодный пунш до тех пор (или столько раз), пока не получится желаемой температуры. За неимением ядра довольствуются каленым утюгом, привязанным проволокой к деревянной ручке. Такой напиток носит название стального пунша (Stahl-Punsch).

Сахар, обильно смоченный ромом, араком, коньяком или спиртом, поджигают горячей бумажкой и во время горения усердно обливают тем же араком или ромом, но отнюдь не прямо из горлышка бутылки, чтобы не произошло пожара, а с помощью разливательной ложки или пуншевого ковша.

За последнее столетие банкетные напитки значительно усовершенствовались, особенно крюшоны; но в потребительском смысле пунш заметно отстал, вернее, вышел из моды. Первый в Европе грандиозный пунш устроил английский адмирал Рассел; в апреле 1782 г. другой английский адмирал, Родней (Rodney), отпраздновал блестящую победу у Сан-Доминго, угостив офицеров своей эскадры пуншем, в состав которого вошли: 1200 бутылок малаги, 600 бутылок рома, 600 бутылок коньяка, 800 мускатных орехов, 20 фунтов ванили, 600 фунтов сахара, сок 2600 лимонов и 4 бочки кипятка; миской послужил громадный мраморный бассейн; стоил этот пунш... более 25 000 руб.

Описаний подобных пуншей встречается очень много.

Значительно скромнее, но зато несравненно оригинальнее были старинные студенческие жженки. Варили их в громадном медном котле, употреблявшемся исключительно для этой цели; варкой заведовал специалист (*princeps coctor*) при содействии нескольких помощников (*famuli*) и под контролем трех экспертов (*degustatores*).

Каждый студент мог приносить что ему угодно по вкусу и по средствам. Принимались: вино, водка, ром, коньяк, арак, спирт, ликеры, наливка, ананасы, вишни, варенье, сахар, ваниль, корица, сельтерская, апельсины, померанцы, лимоны и несколько яблок и груш. Не принимались: пиво, портер, эль и уксус. Всю жидкость, фрукты и сахар сливали в котел; затем каждый студент отдавал свою шпагу (*Schlager*); шпаги складывали так, чтобы они скрещивались посередине котла; на это место ставили громадную сахарную голову и всю ее сплошь заливали коньяком, ромом, араком и спиртом; потом торжественно зажигали и, рассевшись кругом, пели хором традиционные для случая песни (*Punschlied*). Между тем принцепс, или, как его еще называли, магистр, все время подливал ром или арак с помощью серебряного половника на длинной ручке, а двое помощников размешивали варево: один — чумичкой, другой — ложкой, тоже серебряными и тоже на длинных ручках. Когда наконец весь сахар, превратившись в сироп, был в котле, дегустаторы торжественно получали каждый по стаканчику варева и произносили свое суждение.

Обыкновенно пунш удавался или, по крайней мере, провозглашался удачным; определялась только степень удачности: bene (хорошо), optime (отлично), divine (божественно). После чего принимались за общую разливку и за посильное распитие.

И такой пунш, в общем, обходился иногда по несколько сот рублей благодаря обилию тонких вин и ликеров, жертвовавших богатыми буршами.

Сообщу здесь в виде курьеза рецепт эстонского пунша, который состоял из горячей воды, сотового меда, простой водки и уксуса. Такое подобие пунша, быть может, очень смешно, не спору, но едва ли лучше берлинский «Walpurgistrank» («Вальпургиево питье»), состоящий из настоя пахучки на легком белом пиве; такую настойку один из берлинских же гастрономов остроумно назвал «Walpurgaktiv».

Немногим вкуснее примесь сосновой смолы, которую греки кладут в свои крюшоны, а тем паче черное далматское вино, отзывающее бурдюком. Да, наконец, и усиленная примесь пряностей — особенно мускатного ореха, кардамона и корицы, — очень любимая в Испании и Португалии, безобразно действует на крюшон и не особенно полезна для пунша; так что сравнительно эстонский пунш вовсе уж не так пасквилен, как кажется...

Н. Браумейстер. «Банкетные и гастрономические напитки холодные и горячие...»

Крюшон — летний, преимущественно прохладительный напиток с чисто винной основой, приправленной свежими фруктовыми соками.

Ананасный. Этот вид крюшона делается преимущественно из свежих фруктов, более душистых, чем консервированные; европейские (тепличные), азиатские и африканские ананасы предпочитают американским. Выбирать надо самые спелые и ароматные. На 5–6 бутылок вина достаточно ананаса весом до 0,5 кг. Ананасный крюшон выносит очень низкую температуру. Если основой служит шампанское, то вино предварительно фраппируется, то есть остужается, до 5–6 °С.

Подается ананасный крюшон к дичи и к жаркому из домашней птицы, а также к сладким блюдам.

Английский. Половину ананаса режут на тонкие пластинки, засыпают сахарной пудрой, заливают 2 бутылками хорошего мозельвейна и рюмкой мараскина, затем ставят на лед. До подачи добавляют еще 4 бутылки мозельвейна и

1 бутылку шампанского. Англичане вместо шампанского часто употребляют сельтерскую воду.

Барский. Смешиваются: 400 г ананасных пластин, 400 г сахара в кусках, 1 бутылка хереса или портвейна, 1 бутылка старого бордо, 1 бутылка хорошего рейнвейна, шампанского — по вкусу, дают настояться 6 часов и подают.

Гастрономический. Режут на пластины 2 ананаса средней величины, посыпают густо сахаром, заливают стаканом мадеры, дают настояться сутки. Размачивают в воде 1 кг сахара и кладут его в миску; выливают 5 бутылок хорошего, некислого рейнвейна. Перед тем как подавать, доливают 1 бутылку шампанского и хорошо размешивают.

Дипломатический. Крупный, спелый, сочный — словом, отборный ананас чистят, тонко пластают и засыпают 0,5 кг сахарной посуды; миску закрывают поплотнее и дают несколько часов постоять. Затем в отдельной посуде заливают 0,5 кг самого лучшего сахара (мелиса в кусках) большим стаканом свежей воды, раствор подливают к ананасу. Доливают 1 бутылку французского белого вина и 1 бутылку рейнвейна, перед подачей добавляют 1 бутылку шампанского.

Жеверский. Очищенный, распластаный ананас слегка посыпают сахаром, заливают 1 бутылкой сладкого венгерского вина (желтого), дают постоять полчаса, еще добавляют по 1 бутылке венгерского белого портвейна, хереса, шабли, шампанского; затем ананас вынимают, после чего прибавляют 1 /2 бутылки мандаринового арака. Миску украшают гирляндой роз.

Кардинальский. Крупный ананас режут на тонкие пластины, густо засыпают сахаром, подливают 1 стакан мадеры и дают сутки постоять. Затем заливают 8—12 бутылками рейнвейна или мозеля (смотря по величине фрукта) и 1 бутылкой красного вина, кладут 80—100 г сахара или большую рюмку сиропа на бутылку, в заключение регулируют по

вкусу прибавкой вина или сиропа. Иногда доливают 1 /2 кружки сельтерской воды.

Копенгагенский. За 12 часов до подачи в большую миску кладут 2 кг льда в кусках и 800 г сахара в кусках, заливают 2 бутылками рейнвейна и прибавляют 1,5 кг ананаса, порезанного на кубики. Все это ставят на 3 часа в прохладное место; затем доливают 1 бутылку рейнвейна, 1 л коньяка и 1 бутылку бордо. Перед самой подачей прибавляют несколько кусочков льда и доливают 3 бутылки сухого секта («Monopole sec»).

Любительский, сухой. За час до подачи режут неочищенный маленький ананас (или половину большого) на пластины толщиной в 1 см, заливают 4–5 бутылками легкого рейнвейна и 1–2 бутылками легкого шампанского, перед самой подачей сливают в миску без фрукта и подают. По желанию прибавляют и красного вина.

Мальтийский. Очищенный, распластаный ананас средней величины заливается 1 бутылкой красного (бургундского) вина, настаивается 2 часа под крышкой. Затем прибавляют 1,5–2 бутылки сахарного сиропа (0,5 кг сахара, разведенного в 0,5 л воды) и 1/2 бутылки рейнвейна, ставят на 1–2 часа на лед, процеживают и доливают 1 бутылку холодного (фраппированного) шампанского.

Международный (Internationale Bowie). Предназначен для большого ужина или обеда. В течение 12 часов настаивают 6 очищенных очень спелых ананасов на хорошем рейнвейне (лучше всего — «Johannisberg») из 2 бутылок и осторожно выжимают сок; с 2 больших померанцев сдирают цедру и кладут на 0,75 кг сахара, на который также сливают сок ананасов. Сюда же прибавляют сок 4 лимонов и 1 апельсина, 1 бутылку токайского вина, 1 бутылку белого капского (ликерного), 1 бутылку старой мадеры, 1 бутылку монтраше («Montrachet»), 1 бутылку арака и 3 бутылки шампанского («Sillery»), простоявшего во льду без пробки несколько часов. Миску помещают в холодильник (в бочонок или бадью со льдом), поставленный в банкетный зал до начала ужина или обеда.

Мозельский. Очищенную половину ананаса режут на пластины или на четверти, заливают 1/2 бутылки мозельвейна («Moselblumchen») и дают 1 час постоять, затем прибавляют 1 бутылку мозельвейна, 2 бутылки секта и 1 бутылку сельтерской.

Нидервальдский. Цельный очищенный ананас растирают с 0,5 кг сахара, заливают 2 л рейнвейна, дают настояться несколько часов, пока весь сахар не разойдется, процеживают сквозь волосяное сито или фланелевый колпак, доливают 1 л рейнского шипучего вина (или шампанского) и подают.

Семейный. Половину ананаса средней величины режут на пластины, засыпают сахаром, дают постоять 20–25 минут, заливают 10 бутылками шампанского. Подают во льду.

Утренняя звезда (Morgenstern). Этот вид крошона заготавливается с утра. В крытую миску кладут консервированный ананас, порезанный на мелкие кубики, и заливают 2 бутылками рейнвейна («Riesling»), Отдельно насыпают в маленькую жаропрочную кастрюлю 400 г мелкого сахара, обливают 1 /2 бутылки коньяка высшего сорта («Fine Champagne»), поджигают, дают 1 минуту постоять, тушат, накрыв крышкой, и тотчас же выкладывают в миску с ананасами. За полчаса до подачи доливают 7 бутылок рислинга и 1–2 бутылки шампанского (полусухого). Такой порции достаточно на 10 персон.

Царский. Выжимают сок большого очищенного ананаса, 4 апельсина и 4 лимонов (можно, в виде варианта, растереть кожу ананаса и желтую цедру апельсинов и лимонов с сахаром). В этот сок погружают 1,5 кг сахара и доливают 1 л холодной воды, дают сахару разойтись (проще: доливают 4 бутылки сахарного сиропа). Добавляют по 1 бутылке красного вина («Bordeaux-Lafitte»), рейнвейна («Johannisberg») и шампанского («Sillery»), 2 бутылки арака и 1 /2 бутылки мараскина. Размешивают, разливают в бутылки, ставят на лед. Подают фραппированным в плоских бокалах.

Экспромт. Очищенные куски или пластины ананаса помещают в остуженный бокал и заливают легким сектой. Пить можно сразу же.

Десертные напитки

В наше время многие охотнее пьют чай, кофе или шоколад не из чашек, а из кружек — они лучше сохраняют тепло, чем тонкий фарфор, и их удобнее держать в руках. Но поскольку к кружкам не полагается блюдце, возникает проблема: что делать с чайной ложкой, которую оставлять в кружке нельзя?

На официальных приемах кружки не используют, на стол, покрытый камчатной или кружевной скатертью, их не ставят, так что решать эту проблему следует исходя из того, чем именно покрыт стол. Если пластиковой или бумажной скатертью, ложку просто облизывают и кладут прямо на стол рядом с кружкой; если льняной или полотняной — ложку, чтобы не испачкать скатерть, кладут выпуклой стороной вверх и черенком наружу на закусочную или бутербродную тарелку.

На неофициальном обеде не возбраняется взять чистой, неиспользованной ложкой кубик льда и положить его в свою кружку, чтобы немного остудить напиток.

Пакетики с чаем, предварительно отжав ложкой о стенку чашки, вынимают и кладут на край блюда, а когда чай подан в фарфоровой или стеклянной кружке без блюда, можно попросить какую-нибудь розетку или подносик. В противном случае, если вы положите пакетик на край своей тарелки, там обязательно останутся капли чая.

Строгое правило, запрещавшее раньше пить слишком горячий чай или кофе с ложечки, в наше время, можно сказать, отменено.

Если немного кофе выплеснулось на блюдце, лучше попросить другое блюдце. Дома, где вы сами можете взять чистое, как и в гостях у близких друзей или в фешенебельном ресторане, это не вызовет затруднений, чего нельзя сказать о кафетерии или закусочной. Поэтому, чтобы не оставлять пятно на скатерти или на брюках всякий раз, как вы будете подносить чашку ко рту, лучше уж сразу перелить расплескавшийся кофе с блюда в чашку и вытереть ее донышко бумажной салфеткой (если таковая имеется).

Чайный стол по-русски

К началу XX в. в России сложились самобытные традиции употребления чая, объединяющие все существующие на Востоке и Западе виды чаепития.

Некогда в России предпочитали исключительно черные чаи. Старая русская норма заваривания чая — 20 г сухого чая на 1 л воды. Исходя из мировой практики, можно сказать, что это средняя норма крепости чая. Китайцы, японцы и англичане заваривают 25–30 г чая на 1 л воды, а индийская норма заварки — 40–45 г сухого чая на 1 л воды!

Продолжительное время в нашей стране пили чай из стаканов с подстаканниками, хотя англичане говорят, что чай любит фарфор. Но фарфор был в России всегда в дефиците и стоил очень дорого. Так что употребление чая в стаканах можно считать оправданным, поскольку керамику для этого использовать ни в коем случае нельзя. Последнее основывается на том, что мы разливаем чай максимально горячим.

Чай по-русски не содержит каких-либо добавок, но обязательно употребляется вприкуску с чем угодно, вплоть до блинов с икрой, бутербродов с соленой рыбой, пельменей и др. Это одна из ярчайших особенностей чая в России, где он почти никогда не воспринимался как самостоятельный напиток и всегда «приукрашивался» не только сахаром, но и иными всевозможными изделиями: сиропами, вареньями, печеньями, пирожными, сдобными хлебами, простым белым хлебом с маслом, а также конфетами, лимоном, в некоторых случаях инжиром, пряностями, сливками и молоком. Хорош чай и с ромом.

Правила хорошего тона распространяются и на такое, казалось бы, обычное мероприятие, как чаепитие. Стол для вечернего чая в России накрывают нарядной скатертью; для каждого из присутствующих ставят десертную тарелку, на которую сверху кладут салфетку; справа от тарелки — десертный нож, а слева — десертную вилку. На середину чайного стола ставят сахарницу, вазочку с печеньем, вазочку с вареньем, тарелочку с лимоном и др.

Чайную посуду и маленький заварочный чайник ставят возле места, которое занимает хозяйка. Самовар или большой чайник удобно

поставить на маленький специальный столик, который придвигают к тому краю общего стола, где сидят хозяева.

У каждой хозяйки свои рецепты приготовления чая. Но в любом случае, чтобы приготовить вкусный и ароматный чай, необходимо соблюдать определенные нормы и правила. Первое условие — наличие хорошего чайника для заварки, который не следует использовать для других целей. Его следует сполоснуть кипятком, после чего засыпать определенное количество чая. Второе условие — хороший сухой чай, который в просторечии зовут заваркой.

Обычная доза — 1 чайная ложка чая на 1 чашку напитка, и сверх этого добавляется еще 1 чайная ложка чая. Но эта норма зависит прежде всего от качества чая и его сорта. Засыпанный в предварительно прогретый чайник чай надо залить (на 1 /3 объема) горячей водой, снятой с огня в начале закипания. Полученную заварку необходимо 1 минуту выдержать в закрытом крышкой чайнике, после чего добавить остальную воду. Через 3–4 минуты чай готов, но его нельзя разливать прямо из сосуда для заварки. Необходимо перелить его в другой, предварительно согретый, из которого и разливать в фарфоровые чашки.

Если время, в течение которого происходит процесс заварки, сократить, чай не будет иметь нужного аромата, если его продлить — дубильные вещества придадут чаю горький вкус.

Вечерний чайный стол можно украсить свечами. Это придаст действу чаепития таинственность и уют.

Чашки следует держать за ручку, сахар желательно мешать ложечкой тихо, не создавая перезвона на весь дом, — это считается неприличным.

После того как вы помешали чай, ложечку надо положить на край блюдца.

Никогда не дуйте на горячий напиток — это дурной тон, также не следует пить чай ложкой. Если очень горячо, подождите, пока чай остынет.

Афоризм по теме

Усиленное искание правды в жизни составляет одну из характернейших черт русского духа. О чем бы ни зашел разговор, он быстрыми скачками переходит от частных вопросов к самым общим. И. И. Мечникова

И как здесь обойтись без чая? Не зря есть такая примета: если в семье нет чаепитий — значит у них что-то не ладится. Ведь это мероприятие сближает и предполагает разговоры о сокровенном. Если же ты хочешь избавиться от нежеланных гостей, напои их вчерашним чаем.

Одним словом, «без чаю души не чаю»!

Чайный стол по-французски

Приглашенные собираются в гостиной или самой большой комнате и располагаются на диванах и в креслах. Гости обмениваются новостями, ведут оживленную беседу, знакомятся. В это время можно подать аперитив.

Когда все собрались, в гостиную вносят заранее накрытый чайный стол. По традиции овальный или круглый чайный стол покрывается цветной полотняной скатертью мягких пастельных тонов (чаще желтых оттенков, реже — белой). Салфетки — в тон скатерти. Если банкет-чай устраивается в честь невесты или знакомства с родителями невесты, то стол покрывают белой кружевной скатертью и украшают какими-либо цветами белого цвета или цветами чайной розы.

Чайник устанавливается на большом мельхиоровом подносе. Тут же рядом масленка, ваза с вареньем, сахарница с сахаром, лимон в специальной вазочке-лимоннице или на изящном блюде. Десертные тарелки и розетки (по количеству гостей) укладывают на столе стопками, приборы (чайные ложки, вилки для пирожных, ножи для фруктов) — рядом на салфетках, фрукты подают в высоких вазах в центре стола.

Пепельницы, спички, зажигалки, сигареты и папиросы ставят на отдельном столике.

Чай, как правило, разливает сама хозяйка, а кондитерские изделия, сливки, сахар, мед и прочее должна раскладывать и подавать

гостям ее дочь либо одна из близких родственниц или подруг. За стол в первую очередь следует приглашать гостей более старших по возрасту. Старшая дочь или родственница следит за тем, чтобы гости не затруднялись в выборе угощений, подносит чай, убирает использованную посуду.

Если к чаю предлагается ром, ликер или коньяк, то вместе с чашкой чая подается на подносе рюмка с напитком. Бутылки с напитками на чайный стол не ставят, а разливают их на подсобном столике. Если гость пожелал еще чашку чая, хозяйка вновь наполняет ее за своим столом, а подает чай помощница. Если же в чашке остались ягоды, лимон или чайная гуща, то хозяйка обязана заменить ее.

Если банкет-чай устраивается по особо торжественному случаю, то после чая подают шампанское. После чаепития гостям предлагают фрукты, сладости, жареные орехи, организуют танцы, игры, другие увеселения. В перерыве между танцами очень кстати будут прохладительные чайные напитки.

Чаепитие по-английски

Англичане считаются большими почитателями чая. Любовь и привычку к чаю в этой стране связывают с именами трех женщин. Катарина Браганская, жена английского короля Карла II, была большой поклонницей чая, и благодаря ей этот напиток распространился среди придворных. Так чаепития при дворе стали регулярными. Анна VII, герцогиня Бедфордская, изобрела фэйф-о-клок — процедуру послеобеденного чая (в 5 часов). И наконец, большой любительницей чая была королева Виктория, которая сразу после коронации попросила свежий номер газеты «Таймс» и чашку чая. Она же написала книгу «Чайные морали», где изложила основные правила чайного этикета.

В 1877 г. в Англии появился первый костюм фэйф-о-клока, начали открываться первые чайные — tea houses или tea gardens. На чай в высшее общество попадали только по приглашению: отличная возможность для леди и джентльменов посплетничать и завести знакомства.

Афоризм по теме

Чай стал одним из оплотов цивилизации Англии, Ирландии, Австралии и Новой Зеландии только потому, что лучший способ его заварки был и остается предметом бурных дебатов — где уж тут до устоявшихся традиций!

Дж. Оруэлл

Процедура начинается с того, что предварительно подогревают сухой фарфоровый или фаянсовый чайник (чем меньше чайник, тем лучше). Затем в него насыпают чай из расчета 1 чайная ложка на чашку воды плюс 1 чайная ложка на чайник. Чайник тотчас же заливают кипятком на 2/3, через минуту доливают 1 / 3 и настаивают еще 4 минуты. В процессе заварки рекомендуется помешивать чай, а еще лучше как следует встряхнуть чайничек, дав потом чаинкам осесть.

Если русский чайный стол отличается разнообразным убранством, то английский весьма скромный. На стол подаются чайные приборы, молочник с молоком и сливочник со сливками. В заварочном чайнике средних размеров подается собственно чай, который разливается в чашки без добавления кипятка.

Англичане пьют чай в строго определенные часы: утром за завтраком, во время ланча (в 13 часов) и во время фэйф-о-клока (в 5 часов пополудни).

Чай в Англии пьют из высоких чашек.

На столе обязательно присутствуют два вида сахара: белый и коричневый, причем сами англичане предпочитают последний — он считается более полезным для здоровья, так как содержит йод. Иногда, к чаю может быть предложен джем.

Всевозможная сладкая выпечка подается к чаю лишь в специальных чайных домиках.

Чай по-американски

Если англичане отдают предпочтение горячему чаю, то чисто американским напитком считается холодный чай или чай со льдом, который прекрасно тонизирует в жару. В американских магазинах такой чай продается в бутылочках или жестяных банках.

Ледяной чай вошел в традицию на юге США, где невозможно представить себе лета без освежающего напитка. Спрос на него всегда феноменальный.

Такой чай можно приготовить на свой вкус (с клубникой, малиной, медом, лимоном, мятой, кориандром и другими пряностями, любыми ягодами и фруктами) — напиток прекрасно утоляет жажду. Эта мода быстро распространилась в большинстве фешенебельных отелей Европы.

Хороший чай должен быть уже холодным, когда в него добавляют лед и ингредиенты. Несведущим могут подать чай горячий или комнатной температуры, в который лишь потом добавляют лед, от чего напиток может помутнеть.

Чаепитие по-азиатски

На Востоке чаепитие носит ритуальный характер. Зеленый байховый чай наиболее широко используется в республиках Средней Азии, где его называют кок-чаем. Этот напиток обладает великолепным свойством хорошо утолять жажду, отличается своеобразным сильным ароматом, терпким и горьковато-вяжущим вкусом и светло-зеленой окраской настоя. По содержанию витаминов и тонизирующим свойствам зеленый чай значительно превосходит черный. На Кавказе и в странах Центральной Азии пьют черный и довольно крепкий чай.

Технология заваривания чая повторяет русский обычай приготовления напитка (см. с. 375), только дозировка может быть больше. После 3–4 минут настаивания происходит

процесс «женитьбы» чая. По сути «женитьба» — это перемешивание настоявшегося чая. В Азербайджане чай из заварочного чайника наливается в стакан, потом крышка чайника снимается и чай переливается обратно в чайник. В Узбекистане чай «женят» несколько раз. Существует даже поговорка: «Ленивая хозяйка женит чай один раз, а сверхленивая — дважды».

Готовый чай разливают в чашки (стаканы). Мелко наколотый сахар едят вприкуску, восточные сладости служат идеальным угощением к этому чаю.

Как правило, готовый чай не разбавляют кипятком, а для того, кто опасается пить крепкий чай, просто заваривают некрепкий.

Чаепитие по-китайски

Ритуальность чаепития на Востоке заключается в том, что люди, принимающие чай как божественный напиток, беседуют на философские темы и общаются духовно.

Древние китайцы, знавшие толк в чае, огромное значение придавали воде, на которой готовился чай. До нас дошло множество замечаний на эту тему. Например: «Горная вода — лучшая, речная — средняя, колодезная — худшая». Случалось также, что сорт чая ассоциировался с определенным источником.

В Китае до сих пор при заваривании чая предпочтение отдается керамической чайной посуде — не чайникам, а специальным стаканам с крышечками — гайваням.

Лучше всего заваривать чай в чайниках из киновари (красной глины), так как в пористых стенках посуды из киновари задерживается воздух, поэтому в холодную погоду такой чайник сохраняет тепло, а в жару предохраняет чай от скисания. С течением времени чайник становится все более гладким и обретает изящество старины, а аромат завариваемого чая — более выраженным и изысканным. Даже налитый в чайник пустой кипяток приобретает нежный слабый запах.

Сегодня большинство любителей чая предпочитают чайники из фиолетовой глины, которая знаменита как абсолютно антитоксичный материал. Уже само по себе использование чайников из глины этого сорта продлевает жизнь. Фаянс, фарфор, стекло не отличаются особыми достоинствами, но и не портят вкуса чая, поэтому довольно распространены в быту.

Важно правильно вскипятить воду, обращая внимание на «циклы огня», которые влияют на ее свойства. Вода не должна доводиться до бурного кипения, так как в результате этого уходит ее энергия, которая, соединяясь с энергией чайного листа, и производит в нас искомое чайное состояние. Есть 4 стадии внешнего вида кипятка, которые соответственно называются «рыбий глаз», «крабий глаз», «жемчужные

нити» и «бурлящий источник». Этим стадиям соответствуют 4 характеристики звукового сопровождения закипания воды: тихий шум, средний шум, нарастающий шум и сильный шум, в разных источниках им соответствуют свои поэтические названия.

Кроме того, отслеживаются и стадии образования пара: легкая дымка, туман, густой туман. Последние стадии указывают на переспелость кипятка, который уже не подходит для заваривания чая, так как энергия огня в нем уже настолько сильна, что подавила энергию воды, и в результате она не сможет должным образом войти в контакт с чайным листом и дать соответствующее качество энергии человеку.

Сначала следует ополоснуть кипятком чайник и слить эту воду в чашки для чая. Важно быть спокойным, внимательным и собранным, сохраняя плавность и последовательность движений, так чтобы вода не расплескивалась и минимально колыхалась в сосудах, струя не прерывалась, была плавной, длинной, тонкой и мягкой, то есть в какой-то степени имитировать течение воздуха при дыхании, чтобы обеспечить вам максимально длинную, спокойную и здоровую жизнь.

Чай, перед тем как насыпать в чайник, следует посмотреть и понюхать в специальном сосуде из фарфора, который называется «ча-хэ» (чайная коробочка), или в собственной чисто вымытой и насухо вытертой ладошке.

После этого чайный лист высыпается в предварительно прогретый чайник и заливается кипятком. Существуют определенные особенности и тонкости заварки чаев типа «у-лун» и «пу-эр». При создании взаимодействия воды и пространства посуды всегда следует помнить, что переполнение навлекает беду, а умеренность призывает богатство. Поэтому не нужно наливать воды слишком много.

Первая заварка может считаться готовой буквально через несколько секунд после залива кипятка в чайник. Когда чай разливается по чашкам (которые не должны быть большими, так как чай — это не объем воды, а тонкость качества энергии в напитке), нужно помнить, что вкус первой и последней налитой чашки будет значительно отличаться. После первого розлива нужно сразу же залить чайный лист кипятком и в

дальнейшем стараться не оставлять его голым, то есть без воды. С каждым заливом время взаимодействия воды и чайного листа должно увеличиваться.

Рецепт зеленого чая по-китайски. Засыпать чай в предварительно прогретый сосуд, залить кипятком и через 3 минуты перелить в другой, фарфоровый, предварительно прогретый.

Этот чай пьют горячим, маленькими глотками, без сахара и каких-либо сладостей, которые, по мнению китайцев, портят его натуральный аромат. Ценители чая пьют только 3 заварки, но из хороших сортов можно приготовить и четвертую. Продукты для приготовления: на 1 чашку — 1 чайная ложка зеленого чая и 1 чашка кипятка.

Чаепитие по-японски

Японский способ организации чайного банкета и сложный его церемониал в настоящее время внедряются в культуру столь же стремительно, как японские автомобили и электроника в промышленность. В Японии к чаю вообще относятся как к «киновари одухотворенности и лекарству мудрости», исцеляющему болезни и продлевающему жизнь. Японская чайная церемония подготавливается и проводится часами. Для ее проведения почти в каждом доме отведено специальное помещение, готовить чай доверяют только человеку, имеющему опыт в этом деле. Гости принимают чай с благодарностью и пьют его небольшими порциями из круглых или квадратных пиал. Все участники действия сидят на коленях вокруг низкого чайного столика. К чаю не подается ничего.

Чайные ритуалы в Японии называются «тя-до» (путь чая) и «тяно-ю» (чайное действие). Есть и другие церемонии чаепития, которые долгое время были тайной за семью печатями, поскольку считались национальной святыней.

Небольшой по размеру чайный дом разделен на три части: чайную комнату, комнату ожидания и подсобное помещение.

Из истории этикета. Чайная церемония

Низко наклоняясь, один за другим, они проходят в дверь, оставляя обувь на специальном камне. Последний из вошедших задвигает дверь.

Хозяин появляется не сразу. Гости должны привыкнуть к освещению комнаты, внимательно рассмотреть висящую картину, оценить утонченную прелесть единственного цветка, внутренне почувствовать, угадать подтекст церемонии, предлагаемой хозяином. Если в нишу помещен свиток каллиграфии, исполненный каким-либо методом, то и роспись чашки будет отличаться такими же свойствами. Отзвуком нежных линий осенних трав в букете окажется тонкая изысканность рисунка на керамическом блюде.

Только после того как гости освоились с обстановкой, появляется хозяин и глубоким поклоном приветствует гостей, молча садится напротив них у жаровни, над которой уже заранее подвешен котелок с кипящей водой. Рядом с хозяином на циновке расставлены все необходимые предметы: чашка (самая драгоценная реликвия), коробочка с порошком зеленого чая, деревянная ложка, бамбуковый венчик, которым сбивают чай, залитый чуть остуженным кипятком. Тут же стоят керамические сосуды — для холодной воды, для ополаскивания — и другие предметы, все старинное, но безукоризненно чистое, и только ковш для воды да льняное полотенце новые, сверкающие белизной.

Н. С. Николаева. «Японские сады»

Входя в чайную комнату, где стоит жаровня для чайника, гость вежливо кланяется. Затем, держа перед собой складной веер, выражает восхищение висящим в нише свитком. Закончив осмотр, благодарные гости садятся и приветствуют хозяина.

Весь ритуал проходит в строгом порядке. Присев, гости приступают к сладостям. Затем хозяин приглашает их в сад. О начале церемонии возвещает гонг — пять и семь ударов, услышав который гости возвращаются в чайную комнату. В комнате теперь светлее, отодвинута бамбуковая штора за окном, а вместо свитка в нише — ваза с цветком. Хозяин вытирает чайницу и ложку специальной тканью и моет мешалочку в горячей воде, которую наливает из чайника ковшом. Затем кладет 3 ложки предварительно растертого в специальной фарфоровой ступке порошкообразного зеленого чая в чашу, заливает ковшом

горячей воды и взбивает чай мешалочкой, пока чай слегка не загустеет. Все движения рук, корпуса особые, поистине церемониальные, при этом лицо строгое и неподвижное.

Крепкий зеленый чай готовится из молодых листьев чайных кустов в возрасте от двадцати до семидесяти и более лет. Норма закладки чая в среднем — 1 чайная ложка молотого чая на 200 г воды. Важной особенностью японского способа заваривания чая является то, что температура не только чайника, но и воды в нем должна быть не выше 70–90°. Время заваривания при этом не выходит за пределы 3–5 минут.

Во второй половине чайного действия главный гость кланяется, ставит чашу на ладонь левой руки, поддерживая правой. Размеренным движением рук он медленно подносит чашу ко рту. Сделав небольшой глоток, он оценивает вкус чая, делает еще несколько глотков, вытирает пригубленное место специальной бумагой и передает чашу следующему гостю, который после нескольких глотков отправляет ее дальше, пока, пройдя по кругу, чаша не вернется к хозяину.

На вкус чай чрезвычайно терпок. Его концентрация соответствует примерно 100–200 г сухого чая на 0,5 л воды. Но в то же время такой чай очень ароматен. Присутствию в чае аромата японцы придают решающее значение.

За весь круг чашка выпивается полностью, и эта процедура должна занимать не более 10 минут. Разговоров во втором действе не ведется, и все сидят в чинных позах, в строгих парадных одеяниях. В целом процесс чаепития представляет собой весьма длительную церемонию, происходящую целиком на глазах ее участников.

Таким образом, чай по-японски представляется не как гастрономическая реальность, а как ритуальное групповое действие, имеющее глубокие историко-философские корни общенациональной японской культуры, и является одним из видов искусства Японии. Сформировавшаяся в XVI в. философия «тядо» (путь чая) в настоящее время становится все более популярной в Америке и Европе. Причина такой популярности «тядо» изложена в известной на Западе книги «О пути чая».

Афоризм по теме

Люди устали от механической цивилизации и бешеного ритма жизни. А когда жизнь становится слишком беспокойной, суетной, мы ищем успокоения, свободы для души. Если будем следовать этикету, то поведение, манеры человека уравновесятся, к нему вернется ощущение красоты. Вот почему нашему времени не обойтись без пути чая.

К. Игути

Конечно, чайная церемония в Японии — не ежедневный ритуал, а японцы пьют чай чаще, чем совершают описанное выше чайное действие. В этих случаях они предпочитают зеленый чай, а не черный, но иногда употребляют и его. Примечательно и то, что японцы, как и китайцы, пьют чай в течение дня до еды, тогда как мы его пьем после еды.

Упрощенный японский способ заварки чая состоит в том, что по этому способу зеленый или желтый чай заваривают в шарообразных, предварительно прогретых фарфоровых чайниках. Каждому гостю подают отдельно такой чайник и пиалу.

Ни сахар, ни варенье, ни мед в чай не кладут, редко подают сухие фрукты и изделия из теста.

Во время чаепития совершенно отсутствуют разговоры между гостями. Все, в том числе и хозяева, погружены в размышления о постижении законов природы, окружающего мира. Многие утверждают, что в этом духовном самосозерцании, в глубокой сосредоточенности и состоит основная прелесть японского чаепития.

Кофейный стол

подачей сладостей и кофе обычно завершается любое застолье. Поэтому, чтобы сохранить у гостей хорошее впечатление от проведенного вечера, сервировка стола для кофе должна соблюдаться с особой тщательностью. Кофейные чашки и ложки должны быть значительно меньше чайных, в остальном все делается так же, как при сервировке чайного стола.

Изящные приборы для десерта, лимона, кофе являются украшением стола. К кофейным чашечкам подаются кофейные ложечки, а если натуральный кофе разливают в маленькие чашечки «мокко», то

соответственно подается и маленькая ложечка «мокко». В большинстве случаев дно мельхиоровой ложечки «мокко» также позолочено или позолочена вся ложка.

К кофе можно подать молоко, сливки, мороженое, лимон. В качестве десерта к кофе предлагают шоколад, шоколадные конфеты, орешки. Из спиртных напитков с кофе прекрасно сочетаются коньяк и ликер.

В черный кофе, исключая приготовленный по-турецки, сахар не кладут.

В Европе и Америке к кофе вместе с ликерами принято подавать сигары в родных или особо выделенных дорогих деревянных шкатулках.

Для того чтобы ваш кофе вошел в анналы, чтобы о нем с восторгом рассказывали друзья и с ревностью вспоминали соперники, усвойте несколько простых истин.

Первая: растворимый кофе — это не кофе. Это эрзац-напиток для утреннего, сугубо персонального употребления.

Вторая: кофейник (или турка) должен быть всегда вычищен и вымыт, так как эфирные масла от кофе накапливаются на посуде и очень быстро расщепляются.

Третья: вода для кофе должна быть как можно мягче.

Четвертая: кофе рекомендуется обжарить и смолоть непосредственно перед приготовлением. Хранят кофе в плотно закупоренных банках из жести или стекла, вдали от приправ, имеющих запах. Обжаренные зерна мелите не впрок, а только непосредственно перед варкой.

Пятая: для улучшения аромата кофе к нему можно добавить щепотку корицы, а также соли или порошка какао.

Простейший способ приготовления — в подогретый керамический сосуд засыпают кофе среднего помола, заливают кипятком и настаивают (без всякого подогрева на огне) 5 минут. В течение этого времени извлекаются все составные части кофе. Затем его размешивают, но не металлической, а керамической ложкой, и переливают в другой нагретый сосуд, отделяя при этом осадок.

Иной, столь же употребительный способ приготовления кофе состоит в том, что кофейный порошок засыпается в турку (или джезву), этакую железную коническую чашку на длинной деревянной ручке. Залитый горячей или холодной водой кофе подогревается на небольшом огне, доводится до кипения и снимается.

Некоторые советуют купить кофеварку и не морочить себе голову, однако испробовав кофе, приготовленный в нескольких видах отечественных и импортных кофеварок, попив в кафе столь разрекламированный, но совершенно безвкусный эспрессо, автор этих строк убедился, что кофеваркой заменить турку нельзя.

А теперь еще несколько коротких рецептов.

Кофе мокко по-турецки. Этот вид кофе бывает горьким, сладким, очень сладким, более жидким или густым.

Обычно на 1 чашку напитка кладут 1 полную чайную ложку кофе мелкого помола и сахар по вкусу.

Кофе по-турецки готовят 2 способами.

Первый: в кофейник с кипящей водой засыпают кофе и сахар и доводят до кипения. Закипевший кофе снимают с огня, потом опять ставят на огонь и снова доводят до кипения (обычно это проделывается раза 3).

Второй: кофе, смешанный с сахаром в кофейнике, заливают холодной водой и выдерживают несколько минут для извлечения ароматических и вкусовых веществ. Затем кофейник ставят на медленный огонь — так образуется больше пены. Как только кофе закипит, кофейник снимают и сразу ставят на огонь, доводя до кипения еще раз.

Готовый кофе подают следующим образом. На небольшое блюдо ставят кофейник, кофейные чашечки на маленьких блюдечках и стаканы с холодной водой. Принято, чтобы гость сам наливал себе кофе.

В таких случаях используют медные кофейники, начищенные до блеска.

Кофе мокко по-арабски. Продукты для приготовления: на 4 чашки — 6 чайных ложек кофе очень мелкого помола, 3 чайные ложки сахара или 3 куска рафинада.

В горячую воду насыпать кофе и сахар и поставить на огонь. Довести до кипения, затем снять и через несколько секунд поставить обратно. Повторить все 2 раза. Готовый напиток взбрызнуть 2–3 каплями холодной воды. После отстоя гущи размешать и разлить в чашки. Вместе с кофе подать холодную воду в стаканах.

Кофе по-турецки с яичным желтком. Продукты для приготовления: на 1 чашку — полная чайная ложка кофе мелкого помола, 1 /2 яичного желтка, сахар.

Приготовить обычный кофе по-турецки и добавить половину взбитого в пену желтка.

Это тонизирующий и очень питательный напиток. Его подают в горячем и охлажденном виде.

Кофе «Африка». Продукты для приготовления: на 4 чашки— 6 чайных ложек кофе мелкого помола, 4 чашки кипятка, 1 неполная чайная ложка какао-порошка, щепотка молотой корицы, немного коньяка, сахар.

Все указанные продукты смешать и варить на спиртовке. Коньяк добавить к готовому кофе. Подать в горячем виде.

Кофе «Индия». Продукты для приготовления: 10 чайных ложек кофе мелкого помола, 4 чашки кипятка, 8 чайных ложек сахара, 4 гвоздички, натертая на терке цедра с 1 апельсина, 1 маленькая рюмка рома, сливки.

Кофе залить кипятком и через 5 минут разлить в 4 чашки. В каждую положить по 2 ложечки сахара и 1 гвоздичке, тертой цедры и немного рома.

К кофе подать сливки.

Глава 13 ЧТО ЗНАЧИТ БЫТЬ ПРИЛИЧНО ОДЕТЫМ

Бывают отлично одетые глупцы, бывают и принаряженные глупости.

Маркиз де Шамфор

Правила для мужчин

Быть прилично одетым в обществе при посещении банкета, театра, приема или же рабочего офиса значит, что ваша одежда должна подчеркивать ваше достоинство и говорить о том, что вы человек соответствующего круга. Приличие одежды свидетельствует не столько о цене, сколько о своей уместности.

Одежда помогает создать имидж, поэтому не стоит пренебрегать условностями, если вы стремитесь к успешному продвижению по службе. Рокфеллер, например, будучи еще бедняком и случайно разжившись деньгами, начал головокружительную карьеру с того, что купил себе новый модный костюм и членство в гольф-клубе. Во всяком случае, следует помнить, что одежда любого участника банкета, приема, зрителя театра должна быть чистой и выглаженной.

Вот несколько советов по поводу того, что и в каких случаях следует надевать.

На приемы до 8 часов вечера и театральные представления мужчинам можно надевать любые костюмы неярких цветов. На более поздние приемы следует надевать костюмы черного цвета.

В официальной обстановке пиджак должен быть застегнут. Также в застегнутом пиджаке входят в ресторан, зрительный зал театра, сидят в президиуме или выступают с докладом. Но при этом нижнюю пуговицу пиджака никогда не застегивают. Расстегнуть все пуговицы пиджака можно только во время обеда, ужина или сидя в кресле зрительного зала.

Когда нужно надеть смокинг, об этом специально указывается в приглашении («cravate noire», «black tie», «черный галстук»).

Цвет мужских носков должен быть в любом случае темнее, чем цвет костюма, гармонируя с ним и цветом обуви. Лакированная обувь должна надеваться только к смокингу.

Журнал «Models of the Season» рекомендует придерживаться следующих правил:

- пиджак предпочтительнее классический «английский» (с двумя шлицами сзади). В отличие от «европейского» (без шлиц) и «американского» (с одной шлицей) он позволяет своему обладателю не только элегантно стоять, но и элегантно сидеть;
- брюки должны быть такой длины, чтобы спереди чуть спускаться на обувь, а сзади доходить до начала каблука;
- рубашка под пиджаком допускается только с длинными рукавами; не следует надевать нейлоновых и трикотажных рубашек;
- воротник должен быть на 1–1,5 см выше воротника пиджака;
- жилет должен быть не слишком короткий, чтобы ни рубашка, ни ремень не виднелись из-под него;
- брючный ремень, естественно, исключает ношение подтяжек и наоборот;
- носки к деловому и праздничному костюму подбираются в тон, но ни в коем случае не белые и не ярких цветов (вроде желтого или красного) и достаточно длинные.

Женщина пользуется значительно большей свободой в выборе фасона одежды и ткани, чем мужчина.

Основное правило, которое следует соблюдать при выборе одежды, — это соответствие времени и обстановке. Например, не принято принимать гостей или ходить в гости в роскошных платьях в дневное время. Для таких случаев подойдет элегантное платье или платье-костюм.

Афоризм по теме

Есть люди, от которых нельзя ожидать, что, надев сапог, они обязательно наденут второй.

Закон парности Геббеля

Гардероб делового мужчины

Люди делового мира скорее придерживаются не моды, а определенного стиля — быть безупречным в одежде, чтобы подчеркнуть свой престиж. Предприниматели достаточно консервативны — строго

соблюдают определенные правила. Деловые люди предпочитают носить костюмы. Бизнесмену, чтобы выглядеть респектабельным и элегантным, достаточно иметь пару костюмов, пару пиджаков с брюками и не менее десятка сорочек.

Костюмы в рабочее время принято носить не слишком светлые. Приходится быть чуть более консервативным в одежде, чем бы этого хотелось.

Темно-синий или темно-серый костюм в тонкую полоску — наиболее распространенный тип одежды для каждого случая. Дело в том, что за границей менеджер нередко утром не знает, куда его пригласят вечером и удастся ли ему еще вернуться в гостиницу или домой для того, чтобы переодеться.

В зимнее время тон костюма должен быть темнее, чем в летнее. Наибольшей популярностью пользуется костюм темно-серого цвета в тонкую полоску.

При формировании своего делового гардероба не покупайте лишних вещей. Соизмеряйте свои желания с возможностями, а возможности — с разумной необходимостью. Придерживайтесь принципа «минимум вещей — максимум вариативности». Стилисты предлагают бизнесменам приобрести два базовых костюма, которые можно использовать каждый день: один — в мелкую клетку или полоску, другой — более строгий, темно-серого, темно-синего или черного цвета.

Ткань должна быть хорошего качества, мягкой, с матовой поверхностью. Особое внимание обращайте на прочность материала: он должен выдерживать частые чистки и при этом превосходно выглядеть.

Если эти два костюма умело подобраны по цвету, то в некоторых случаях их можно комбинировать один с другим.

Сорочка всегда должна быть светлее самой светлой нити в костюме.

Клетчатые и пестрые сорочки носят без галстука.

Манжеты должны быть видны из-под рукава пиджака примерно на 2 см, поэтому сорочки с коротким рукавом под костюм не надевают.

Не рекомендуется надевать под пиджак пестрые или темные сорочки. Сорочка должна быть белой или светлой (голубой, бежевой, в тонкую полоску, чуть заметную клетку).

Галстук поможет создать благоприятное впечатление, когда он правильно завязан, в противном случае от вашей элегантности ничего не останется. Узел должен быть не слишком крупным и не слишком мелким. Оптимальная толщина — 3 пальца в широкой части и 1 палец — в узкой.

Выбор галстука во многом зависит от цвета и фактуры ткани костюма. К строгому деловому костюму подходят галстуки из натурального и искусственного материала.

Отнеситесь к подбору галстука как к возможности подчеркнуть цвет ваших глаз. Например, голубым или серым глазам подойдет графитово-сине-серая цветовая гамма.

Галстуки для деловой обстановки желательно выбирать не слишком яркие и без бросающихся узоров. При этом они должны подходить по цветовой гамме к костюму и сорочке.

К костюму из ткани в мелкий рисунок подходит любой галстук, к пестрому костюму — однотонный.

Галстук может быть в тон костюма, но обязательно немного светлее или темнее его.

Галстук-бабочку надевают только в официальных случаях.

Носки лучше иметь не очень яркие и бросающиеся. Чаще носят серые или черные, а к бежево-коричневой одежде и обуви — коричневые.

Рекомендуется носить длинные носки в тон обуви, чтобы не обнажались голени, когда вы кладете ногу на ногу.

Шляпы. Если вы носите шляпу, она должна соответствовать верхней одежде. Летом и весной отдавайте предпочтение шляпам светлых тонов, осенью и зимой — более темных. Не рекомендуется носить черные шляпы к пальто и костюму другого цвета.

Обувь. Черную обувь в принципе можно носить к костюмам любых видов и цветов.

Коричневая обувь подходит к костюмам бежево-коричневой гаммы.

Ботинки должны быть удобными и немного разношенными. Носите с собой губку с самоблеском, тогда ваша обувь всегда будет выглядеть безупречно.

Цветовое сочетание предметов одежды. При подборе одежды следует учитывать особенности собственной фигуры. Полным людям не подходят светлые, пастельные тона, особенно холодные светлые оттенки — зеленые, голубые. Мужчинам светловолосым со светлой кожей подходит черный цвет.

Цвета в одежде рекомендуется сочетать следующим образом:

Серый костюм — сорочка белая, темно-голубая, розовая, цвета слоновой кости; галстук любого цвета; ботинки черные; носки в тон галстука.

Темно-серый костюм — сорочка белая, светло-розовая, цвета слоновой кости; галстук красно-черный; ботинки черные; носки черные.

Темно-голубой костюм — сорочка белая, цвета слоновой кости; галстук серо-красно-бордовый; ботинки черные, темно-коричневые; носки темно-серые, дымчатые, бордовые.

Темно-синий костюм, Темно-зеленый костюм — сорочка белая; галстук красно-голубой; ботинки черные; носки черные, сорочка цвета слоновой кости; галстук красно-зелено-коричневый; ботинки темно-коричневые; носки светло-коричневые.

Костюм песочного цвета — сорочка светло-голубая; галстук темно-голубой; ботинки светло-коричневые; носки светло-голубые.

Светло-коричневый костюм — сорочка белая, розовая, табачного цвета; галстук зеленый, бордовый, красно-черный; ботинки кофейного цвета, красновато-коричневые; носки светло-коричневые, бордовые.

Темно-коричневый костюм — сорочка белая, бежевая, светло-розовая; галстук зелено-коричневый, красновато-коричневый; ботинки коричневые; носки кофейного цвета, бордовые.

Черный костюм — сорочка белая; галстук серебристо-серый, красно-черный; ботинки черные; носки черные, дымчатые, темно-фиолетовые.

Одежда для вечерних мероприятий

В театр, как и по случаю торжественного приема, желательно надевать темную одежду, хотя носить черные костюмы не всегда принято.

Костюмом для вечерних приемов служат смокинг, фрак или сако.

К смокингу надевают белую мягкую сорочку, черный жилет, черный шелковый пояс, галстук-бабочку, черные полуботинки и темные носки.

К фрак в торжественных случаях надевают накрахмаленную манишку, белый галстук-бабочку, белый жилет, черные лакированные туфли, черные носки. На фракном жилете все пуговицы должны быть застегнуты. В нагрудный карман надо положить белый носовой платок. Фрак надевают после 6 часов вечера для участия в торжественных банкетах и официальных приемах.

Сако — это костюм, состоящий из пиджака в черно-серую полоску и черных брюк. К сако надевают белую фракную рубашку, широкий или обычный перламутрово-серый галстук, серый или черный жилет и черные ботинки.

Расстегнуть пиджак можно, лишь когда вы сидите во время приема (завтрака, обеда, ужина) или в театральном кресле.

В ходе коммерческих переговоров, а тем более встреч не рекомендуется снимать пиджак, не спросив разрешения окружающих. Это же относится и к курению.

Афоризм по теме

Какая забавная штука человек, когда он надевает камзол и штаны, а рассудок забывает дома.

Уильям Шекспир

Мужской парфюм

Выбор мужского парфюма — задача не из простых. Хорошо, если у мужчины есть дама сердца, которая поможет подобрать ему неповторимый аромат. А если выбор предстоит сделать самому?

Парфюмерия — удивительная вещь. Правило «чем дороже — тем лучше», в отличие от автомобилей, здесь не срабатывает. Эксклюзивные

ароматы — это произведения искусства, результат полета фантазии парфюмеров.

Известные производители парфюмерии выставляют свою продукцию только в фирменных магазинах и крупных супермаркетах. Многие из того, что вы видите в киосках подземных переходов и на рынках, — заведомая фальшивка. Поэтому стоит научиться разбираться в спектре предложений.

Парфюмерия — предмет роскоши. Цена любого достойного флакона мужской парфюмерии начинается от \$ 20. Лучше иметь флакон настоящей туалетной воды (ароматические компоненты в ней составляют 8—20 %), чем одеколону (где их всего 2—8 %). В открытом виде оба хранятся не более двух лет.

Перед покупкой лосьона после бритья или дезодоранта тщательно проверьте, не вызывают ли они аллергической реакции, не стягивают ли кожу.

При выборе парфюма попросите у продавца несколько блоттеров. Эти узкие полоски бумаги предназначены для проб парфюмерии. Их опрыскивают выбранным средством и на небольшом расстоянии от носа слегка помахивают, чтобы почувствовать запах. В хорошем магазине рядом с флаконами можно найти уже опрысканные блоттеры.

Понравившееся средство можно нанести на кожу запястья. А решить, покупать его или нет, лучше по прошествии времени, когда вы убедитесь в приятности и стойкости его запаха.

Правила для женщин

Гардероб деловой женщины

На рабочем месте важно, чтобы мужчины обращали внимание на ваш интеллект, а не на ваши ноги. Даже если вы весь день проводите за компьютером и вам кажется, что мало кто обращает на вас внимание, одевайтесь элегантно и стильно.

Одежда деловой женщины должна отличаться классическим покроем и многофункциональностью. Специалисты советуют иметь 2–3 юбки, несколько жакетов и блузок. При умелом сочетании вы сможете каждый день появляться на работе в новом ансамбле.

Деловой женщине не следует носить на работу джинсы, обтягивающие брюки, маечки (либо вы барышня, либо крестьянка). Неуместны на работе и мини-юбки.

Избегайте юбок с разрезом, который распахивается, когда вы садитесь. Узкие юбки, если они тесноваты и обтягивают фигуру, часто высоко поднимаются над коленями и морщатся спереди. Юбка такого покроя должна быть немного-просторной, то есть на бедрах иметь запас как минимум 2,5 см.

Если вы далеко живете, а вечером предстоит поход в театр или иное захватывающее мероприятие, то вечернее платье и сногшибательные туфли лучше взять с собой в сумке. Не стоит искушать сослуживцев своим нарядом.

Деловым женщинам подойдут туфли-лодочки на низком каблуке — это идеальный вариант. Чтобы зрительно уменьшить размер ступни, выбирайте чулки и туфли темных оттенков. Если вы невысокого роста, чулки и обувь одинакового цвета сделают ваши ноги длиннее.

Волосы деловой женщины всегда должны быть хорошо уложены, а прическа гармонировать с типом лица и фигуры. Стилисты предлагают крупным и высоким женщинам стричь волосы до мочки уха, увеличивая объем на височной части. Маленьким и полным женщинам подойдут легкие кудри, а маленьким и худеньким идет классическая стрижка каре.

Женский парфюм

Женщина всегда стремится к красоте, в любом возрасте ей хочется выглядеть привлекательной и молодой. Женственность и очарование выражаются в сочетании элегантной одежды, хорошей фигуры, обаятельной улыбки. Завершающим штрихом во внешнем облике женщины являются умело подобранные косметика и парфюмерия.

Неразумно покупать духи только потому, что их запах моден в этом сезоне. Они вполне могут вам не подойти. Даже если вы удачно выбрали духи, не следует пользоваться ими постоянно. Лучше всего иметь набор духов, парфюмерной и туалетной воды. Более легкая или простая по составу парфюмерия пригодна для повседневного употребления, а более

сложная — после полудня и для вечера. Некоторые марки парфюмерной или туалетной воды можно использовать и на ночь.

Женщина, остановившая свой выбор на одной марке духов, пропитавшая этим ароматом всю свою одежду, банальна и старомодна. Она сама вполне может перестать ощущать этот запах.

Одни и те же духи не могут постоянно соответствовать вашему душевному состоянию или подходить ко всем туалетам. Необходимо помнить, что любимые запахи — даже очень хороших и дорогих духов — могут измениться при контакте с вашей кожей и стать даже неприятными для окружающих.

Если вы хотите опробовать новые духи, капните их из пробного флакончика на запястье и разотрите. Даже если запах вам понравится, не покупайте их. Подождите один час. Аромат может измениться, и вы сразу почувствуете это, а если вы склонны к аллергии, он может даже спровоцировать приступ. Наконец, запах может не понравиться вашему мужу или другу.

Если по прошествии времени вам по-прежнему нравятся эти духи, приобретите их, но только небольшой флакончик. Не стоит покупать духи в больших флаконах. Духи — слишком дорогостоящая вещь, и если вы ими не пользуетесь, то это — расточительство.

Хранить духи надо в защищенном от яркого света месте. Не стремитесь экономить их, так как со временем их качество начнет ухудшаться.

Духи следует наносить только на кожу, а не на меха или ткани. Наиболее подходящими мерами для нанесения духов являются мочки ушей, участки за ушами, ямка на шее, область декольте, запястья, сгибы рук.

Не переусердствуйте, но и не будьте слишком застенчивыми. Главное — уверенность, что — то именно ваши духи.

Советы и мужчинам, и женщинам

Очень важно найти собственный, неповторимый имидж. Не забывайте постоянно и неусыпно заботиться о своем внешнем облике.

Придирчиво изучайте себя в зеркале и наведите лоск в одежде. Однако заниматься этим можно только дома или в местах, где нет посторонних.

При выборе цветов в одежде следует учитывать следующие закономерности:

- красный цвет в одежде подчеркивает естественную белизну лица;
- синий цвет больше подходит к светлым волосам;
- желтый цвет придает белизне лица фиолетовый оттенок, подходит к темным волосам;
- белый цвет идет людям с розовым оттенком кожи лица;
- черный цвет поглощает блеск других цветов.

Не носите одежду чересчур ярких цветов или слишком пеструю. Выбирайте спокойные тона и фасоны, которые более всего подходят и вам, и мероприятию, в котором вы участвуете.

Не пренебрегайте деталями своего туалета. Мятый костюм, невыглаженная рубашка, линялый галстук скажут о вас больше, чем самый злостный сплетник.

Если вам захочется привести в порядок свой костюм, причесаться, почистить ногти и т. п., выбирайте для этого места, где вас не видят.

Не кладите в наружные карманы ручку, карандаш, очки, расческу и другие предметы.

Всегда крайне важно, чтобы одежда и обувь были чистыми и аккуратными. Состояние обуви характеризует человека. Не выходите на улицу в нечищенной обуви. Войти в общественное место босиком или в грязных ботинках — в равной степени неуважительно.

Не носите шляпу натянутой на глаза (как мафиози) или сдвинутой за затылок (как деревенщина).

В халате или домашних туфлях нигде, кроме спальни или ванной комнаты, появляться не следует.

Какой бы роскошный спортивный костюм у вас ни был, его следует оставить исключительно для занятий спортом. К тому же в недавнем прошлом спортивный костюм в сочетании с кожаной курткой, как и

пресловутый красный пиджак, служил традиционным нарядом русских мафиози, членов преступных группировок.

Драгоценности служат не только для украшения. Можно носить булавку для галстука, цепочку для часов, брошь, заколку и др., потому что эти вещи полезны. Но чем они проще, тем лучше. Женщины должны быть особенно внимательны к своим украшениям и не перегружать свой образ их чрезмерным количеством.

Следите за своей походкой. Ходить следует не вразвалку, а твердо, не сгибаясь и с достоинством.

Всегда держите под контролем свои руки. Не жестикулируйте ими без необходимости и не кладите их часто в карманы.

Не свистите на улице и в обществе. Недаром говорится: «Все деньги просвистишь».

Не смейтесь слишком громко, даже если вам очень смешно.

Не курите, если это неприятно другим.

Никогда не забывайте, что на ваш внешний вид и на ваши манеры обращают внимание окружающие.

Глава 14 КАК ВЕСТИ СЕБЯ В РЕСТОРАНЕ

Наслаждение столом принадлежит всем возрастам, всем состояниям, всем странам и всем временам; оно мирится со всеми другими наслаждениями и остается до конца, чтобы утешить нас в потере остальных.

Ансельм Брилья-Саварен

Правила этикета

Ресторан в былые времена был местом, куда приходили исключительно поесть. Эта основная его функция сохраняется и сейчас, однако прибавились и другие. Ныне это место, где происходят дружеские встречи, закрепляются установившиеся деловые отношения, празднуются торжества (юбилеи, свадьбы и т. п.).

Основные правила поведения в ресторане одинаковы как в России, так и за рубежом.

Человек, от которого исходило приглашение в ресторан, должен прийти немного раньше и ожидать приглашенного за столиком.

Если вы пришли к назначенному времени, а пригласившего еще нет, можно пройти в бар и выпить аперитив или присесть к столику и заказать, например, минеральную воду, сок, кофе. Опоздавший человек обязан извиниться и объяснить причину своей задержки. Она должна быть уважительной.

Некоторые женщины предпочитают встречаться за пределами ресторана, чтобы не входить туда в одиночку. В таком случае договариваются о встрече в удобном для женщины месте. Так же поступают и в том случае, если это закрытый клубный ресторан или ресторан, который сложно найти.

Если в ресторане собирается компания, то пришедшие вовремя ожидают остальных примерно четверть часа, после чего можно пройти за столы. Опоздавшие присоединяются к ним, предварительно извинившись (для того в России и существуют «штрафные» бокалы).

Если вас пригласили в загородный ресторан, а вы за рулем, подумайте о том, как будете добираться обратно.

Войдя в вестибюль, мужчина должен снять головной убор, а при выходе надеть его только в дверях.

Перед входом в зал ресторана надо оставить верхнюю одежду в гардеробе. Как правило, снять пальто или плащ женщине помогает только ее спутник. После этого он может снять и свое пальто. Уходя из ресторана, мужчина сначала помогает одеться женщине, а потом берет у гардеробщика свое пальто.

В гардеробе оставляют также зонты, пакеты, желательно и кейсы (если в них нет ничего крайне ценного для владельца), но ни в коем случае не дамские сумочки!

Полагают, что около зеркала перед входом в зал можно лишь поправить прическу, но нельзя причесываться, подкрашиваться, завязывать галстук. Это надо делать в туалете.

Если в кафе или бистро отсутствует гардероб, тогда верхнюю одежду вешают на размещенные внутри зала вешалки. В некоторых странах допускается, чтобы женщина в кафе сидела в плаще (мужчин это послабление не касается). В этом случае дамы садятся на плащ, не приподнимая его.

За столиком наиболее удобным считается место лицом к залу. Если столик находится в центре зала, наиболее почетное место — лицом ко входу.

Если мужчина пришел с женщиной, то он должен пропустить ее в зал ресторана первой, но на пути к столику опередить ее и помочь ей сесть: отодвинуть стул, а затем придвинуть его. Только после этого он может сесть сам.

Мужчина садится слева от женщины, а если столик небольшой — то напротив нее. Не стоит занимать места, расположенные по одну сторону стола — неудобно будет общаться.

В ресторанах не принято подсаживаться к столику, за которым уже кто-то сидит (если только сидящий за столиком сам не предложил вам сделать это). В кафе и тем более в бистро это вполне допустимо, однако предварительно необходимо спросить согласия сидящих за столиком.

В ресторанах, кафе сидят непринужденно, но не стоит громко разговаривать, смеяться, класть локти на стол (пока вы и ваши гости достаточно трезвы, чтобы обращать на это внимание).

К еде приступают, когда все получают заказанные блюда. Но если между их подачей большие промежутки во времени и пища может остыть, то те, кто ожидает, предлагают другим приступить к еде.

За столом ни в коем случае не пользуются расческой, не вытирают салфеткой лицо, не дуют на пищу и не нюхают ее.

Женщинам можно воспользоваться губной помадой после окончания ужина, но только не после каждого блюда.

Если в ресторане встречают знакомого, то приветствуют его улыбкой и кивком головы. Если же решают пригласить его за свой столик, то обязательно представляют спутнице или спутнику.

Если вы приглашаете в ресторан не знакомых между собой людей, то лучше всего представить их друг другу до того, как все сели за стол. Это происходит в следующем порядке: младших представляют старшим, мужчин — дамам. Если за столом присутствует почетный гость, то сначала гостей представляют ему.

На крупных приемах при входе в зал выкладывают схему рассадки с указанием имен гостей, а на стол (или на тарелку) соответственно каждому прибору ставят карточку с указанием имени.

Если гость опоздал на встречу и ему приходится присоединиться к сидящим за столом, то он подходит к пригласившему и извиняется за опоздание. Если пригласивший не представил вновь прибывшего гостя, то, заняв свое место, он представляется незнакомым соседям (сначала — сидящей справа даме). В более непринужденной компании, сидящей за небольшим столом, можно представиться сразу всем. При этом важно проследить за тем, чтобы не перебить чье-то выступление или тост.

Однако если метрдотель посадил вас на свободное место, то вовсе не обязательно знакомиться с соседями по столу. Достаточно любезно кивнуть им и пожелать приятного аппетита.

Покидая стол, за которым остались люди, пожелайте им приятного аппетита и попрощайтесь. Это, конечно, не относится к крупному

приему, с которого вам понадобилось уйти раньше времени. В таком случае достаточно, извинившись, попрощаться только с соседями.

Из истории этикета.

Знаменитые рестораторы

Знатоки помнят имена рестораторов, которые блистали в Париже со времен открытия ресторанов. К ним принадлежат Бовильер, Мео, Робер, Роз, Лежак, братья Вери, Генневе и Балеин.

Некоторые из этих рестораторов были обязаны славой своим особым блюдам. Так, Мео — молочной[^] телятине; Лежак — бараньим ножкам; братья Провансо — треске с чесноком; Вери — Entree с трюфелями; Робер — заказным обедам; Балеин — всегда отличной рыбе и Генневе — таинственным комнаткам своего четвертого этажа. Но из этих героев гастрономии никто не имеет большего права на краткое жизнеописание, как Бовильер, смерть которого была возведена газетами в 1820 году.

Бовильер, который открыл свое заведение в 1782 году, был в течение более чем 15 лет знаменитейшим ресторатором в Париже. Он имел элегантную залу, хорошо одетых слуг, отличный погреб и превосходную кухню. Когда некоторые из вышеназванных рестораторов хотели сравняться с ним, то ему приходилось соперничать, но без убытка, ибо ему достаточно было сделать лишь несколько шагов, чтобы достичь успеха в своей науке.

В 1814 и 1815 годах, когда Париж был занят иностранными войсками, перед его рестораном постоянно видели кареты всех наций: он знал всех иностранных командиров и говорил на всех языках, насколько это нужно было в его деле.

Перед концом своей жизни Бовильер издал свою книгу в двух томах под заглавием «Поваренное искусство». Это сочинение, плод большого опыта, носит на себе печать просвещенного труда и пользуется еще доселе уважением, которое стяжало себе при появлении. Искусство, которому посвящена книга, никогда прежде не было описано с такой точностью и так методично. Книга пережила много изданий и

существенно облегчила появление многих других, которые вышли после нее, но не смогли ее превзойти.

Бовильер имел удивительную память: он узнавал через двадцать лет людей, которые у него обедали один или два раза.

Подчас он действовал в особой, только ему свойственной манере. Так, узнав, что у него собралось общество богатых людей, он приближался к ним с деловой миной и кланялся весьма вежливо, показывая тем самым, что он оказывает своим гостям особое внимание. Он отмечал одно блюдо, которое не должно брать, другое, к которому не стоит прикасаться, и предлагал третье, о котором ни один человек даже не подумал. Затем он приказывал достать вино из погреба, ключ от которого был только у него. Короче, он принимал такой любезный и покровительственный вид, что кушанья казались подарками.

Но эта роль хозяина продолжалась лишь момент, после чего он исчезал. И только крупный счет и горечь четверти часа ожидания его доказывали, что обед у ресторатора был вовсе не подарком.

Ансельм Брилья-Саварен. «Физиология вкуса»

Меню и заказ блюд

Ресторанное меню бывает двух видов: заказное (al la carte), когда посетителю предоставляется широкий выбор, и комплексное, когда предоставляется выбор из 2–3 вариантов набора блюд (такое чаще всего встречается в китайских и японских ресторанах). В хороших ресторанах обязательно имеется заказное меню.

Инициатор приглашения может заказать на всех то или иное блюдо, предупредив, что приглашает, например, на шашлык.

Официант в ресторане обязан предложить меню всем присутствующим. Если на столик полагается только одна карта-меню, ее сначала предлагают женщине. Если в ресторане деловой обед мужчин, то первым заказывает приглашенный.

В случае, если вам неизвестно, что скрывается за тем или иным названием в меню, вполне уместно обратиться с вопросом к официанту. Его можно также попросить порекомендовать то или иное блюдо, вино.

В ряде дорогих ресторанов цены блюд вообще могут не указываться, в других указываются цены только особых фирменных блюд.

Будучи приглашенным в ресторан, избегайте двух крайностей: заказывать большое количество самых дорогих блюд и проявлять чрезмерную скромность, ограничивая свой выбор до минимума.

Иногда к заказанным блюдам дополнительно подают соус или салаты, которые ставят на середину стола. В этом случае вы сами кладете часть предложенного блюда на свою тарелку.

Все хорошие российские рестораны обязаны иметь в меню наименования блюд не только на языке той страны, чью кухню они представляют, но и на русском. Таким образом, перед посетителем не возникнет вопрос, что из себя представляет то или иное блюдо. Если же меню написано на неизвестном вам языке, то пригласите к столу официанта и задайте ему ряд вопросов на тему будущего обеда.

Истинная беда подстерегает русского туриста за границей. В хороших ресторанах с французской кухней меню пишется исключительно по-французски (пусть даже этот ресторан находится в Англии, Америке или Испании). Мы даем краткий глоссарий основных блюд французской кухни, их ингредиентов и способов приготовления.

Меню французской кухни

a l'anglaise (а-ланглез) — по-английски: овощи, отваренные в воде и поданные со сливочным маслом

a l'huile (а-люиль) — в растительном масле

a la bearnaise (а-ля бернез) — с соусом из мелко нарезанного лука, яичного желтка, уксуса, растительного масла и приправ для мяса или рыбы

a la bonne femme (а-ля бон фам) — по-домашнему: слабый мясной или рыбный бульон с овощами

a la bordelaise (а-ля борделез) — с соусом из грибов, чеснока или репчатого лука, залитых вином бордо

a la chateaubriand (а-ля шатобриан) — бифштекс или отбивная котлета с маслом (чаще топленым)

a la chipolata (а-ля чиполата) — горячие итальянские колбаски или фарш

a la cocotte (а-ля кокот) — горячее кушанье, подаваемое в створке морской раковины

a la scapudine (а-ля краподин) — жареный цыпленок, молодой голубь и т. п. без ножек и крыльев с предварительно отбитой мякотью

a la creole (а-ля креоль) — по-креольски: с соусом из помидоров, лука, грибов и перца

a la dauphine (а-ля дофин) — густой суп из овощей

a la dauphinoise (а-ля дофинуаз) — мясо или рыба, политые маслом, обваленные в сухарях и приготовленные на французской жаровне

a la financière (а-ля финансьер) — очень острый испанский соус с трюфелями (грибами)

a la flamande (а-ля фламанд) — по-фламандски: с ломтиками репы, с брюссельской и белокочанной капустой

a la languedoc (а-ля лангедок) — жаренное в оливковом масле или поданное с ним

a la macedoine (а-ля маседуан) — с салатом из овощей или фруктов, взятых в оригинальном сочетании

a la maotre d'hôtel (а-ля метрдотель) — с приправой из резаной петрушки, топленого масла и лимонного сока

a la normande (а-ля норманд) — по-нормандски: с яблоками

a la provençal (а-ля провансаль) — по-провансальски: с оливковым маслом, чесноком, помидорами и луком

a la rognons (а-ля роньон) — почки в красном вине с грибами или пирог с мясом и почками

a la ravigote (а-ля равигот) — в белом соусе с добавлением ароматных трав, каперсов, эстрагона, уксуса, яичного желтка, горчицы и перца

a la tartare (а-ля тартар) — с соусом из майонеза, крошенных грибов, корнишонов, с добавлением горчицы

a la Marengo (а-ля маренго) — с растительным маслом и чесноком

au beurre fondues (о бер фондю) — в топленом масле или с топленным маслом

au beurre noire (о бер нуар) — с хорошо растопленным на сковороде сливочным маслом

au graisse (о грэс) — с жиром или мясным бульоном

au gratin (о гратэн) — обычно запеченное мясо, посыпанное тертым сыром и панировочными сухарями

au jambon (о жамбо) — с ветчиной au truffe (о трюффэ) — с трюфелями aux concombres (о конкомбрэ) — с огурцами

aux marrons (о марронс) — с каштанами becasses (бекассэз) — блюдо из бекасов, вальдшнепов

bitokes (битокс) — русские биточки (рубленные котлетки)

bonbon (бонбон) — шоколадная конфета bouillabaisse (буйябэс) — по-марсельски: рыба с тушеными морскими продуктами

cafe au lait (кафе о лэ) — кофе с горячим молоком

caneton (канетон) — утка

chateaubriand (шатобриан) — двойной бифштекс

consommes (консом) — крепкий, наваристый бульон

d'asperges (дасперже) — со спаржей

de crevettes (де креветт) — блюдо с креветками, из креветок

de homard (де омар) — блюдо из омара

de lentilles (де лентиль) — блюдо из чечевицы

de perdreau (де пердрё) — блюдо из куропатки

de riz, rizotto (де риц, рицотто) — блюдо с добавлением риса

escargots (эскарготс) — улитки

foie gras (фуа гра) — знаменитая гусиная печень по-французски

fond artichauts (фонд артишо) — нижняя часть («донышко») артишока

gibiers (жибье) — дичь

grenouilles (грёнуиль) — лягушачьи лапки

hors d'oeuvre (ор дувр) — закуски (холодные) перед основными блюдами

huotres (отрэ) — устрицы

jardinière (жардиньер) — второе блюдо из овощей, с овощами

l'oignon (лоньон) — с луком

omelette a la bonne femme (омлет а-ля бон фам) — омлет домашнему: с жареным картофелем или луком

pates (патэ) — итальянские макароны, паста

pigeonneaux (пижонно) — голуби, блюдо из молодых (неоперившихся) голубей

potage (потаж) — густой суп или суп-пюре

potage a la tortue (потаж а-ля тортю) — черепаший суп

pot-au-feu (потофё) — мясной бульон с овощами

poularde (пуляр) — блюдо из курицы

roussins (руссэн) — цыплята

viande bouillie (вьяндэ буйи) — вареное мясо

viande grillée (вьяндэ грийе) — жареное мясо

Из истории этикета. Меню французских блюд

По возвращении наших войск из Парижа ходило в обществе много забавных анекдотов о неожиданных приключениях некоторых из наших офицеров, не знавших французского языка. Например, входит офицер в ресторан и просит «dîner» по заученному им слову. Ему подают карту и карандаш. Он ничего разобрать не может и смело отхватывает карандашом первые четыре кушанья, означенные на карте.

«Странный обед у этих французов, — говорил он после, — мне подали четыре тарелки разных супов».

Дело в том, что по незнанию французской грамоты он размахнулся карандашом по графе «potages».

Другой, немножко маракующий по-французски, но не вполне обладающий языком, говорил:

«Какие шарлатаны и обманщики эти французы! Захожу я в ресторан; обедаю; гарсон предлагает мне, не хочу ли я свежие пети-пуа. Я думаю, почему не попробовать, что это за такое пети-пуа, и велю подать. Что же вышло? Подали мне простой горошек (petit pois)».

Денис Давыдов вывез из похода много таких анекдотов и уморительно забавно рассказывал их.

Петр Андреевич Вяземский.

«Гастрономические и застольные отметки, а также по части питейной»

Как пить в ресторане

С давних времен неизменным атрибутом праздничного стола были спиртные напитки. В традиции славянских народов винопитие было элементом ритуального этикета, без него не обходилось никакое торжество, и в частности прием гостя.

В Древней Руси, как считают историки, была распространена процедура питья вкруговую. Для этого использовались большие деревянные, а позже и серебряные сосуды, которые назывались чарами, а позже — братинами. Данный обычай имеет языческие истоки: равное приобщение к спиртному напитку объясняется представлениями о том, что питье, как и пища, исходит от родовых богов и потому принадлежит всему роду в целом. Первоначально в честь языческих богов поднимали чары вверх, прося о счастье и богатстве для всего рода или произнося заклинания от имени богов. Своеобразные заклятия-благословения дошли до нас в надписях на древнерусских чарах. В дальнейшем этот ритуал принял христианизированные формы, но до сих пор перед питьем поднимают бокалы вверх, как бы приближая их к небу, принося благодарность Богу.

Постепенно ритуал питья вкруговую усложнился. В Киевской Руси появился обычай пить за здоровье друг друга, о чем свидетельствует выражение «пити на ня». Вероятно, это происходило так: один человек отпивал от чаши и передавал ее по кругу другому, желая ему здоровья.

У многих народов полагалось, чтобы хозяин первым пробовал пищу и питье, приготовленные для гостей, показывая тем самым, что угощение не отравлено и с ним не насылается порча. Отсюда сохранившийся доныне обычай, чтобы тот, кто разливает вино, сначала отлил немного в свою рюмку. Кроме того, раньше вместо пробки применялось растительное масло, поэтому, чтобы смыть его с бутылки и налить гостю чистое вино, хозяин наливал сначала себе.

Манера пить водку и некоторые другие напитки одним духом, которая и поныне вызывает удивление у иностранцев, тоже восходит к ритуальной языческой практике русских: первоначально выпивание чаши сопровождалось просьбой к божеству (духу) о богатстве и благополучии. Позже это осмысливалось как выпивание «за полное здоровье», «чтобы не оставить зла в стакане». Русские пословицы говорят: «Кто не выпил до дна — не пожелал добра», «Не допиваешь — так недолюбливаешь».

По описаниям летописей и старинных книг видно, что излишества в питье во многих случаях предполагались этикетом тех времен, хотя и вызывали неодобрение духовенства. При дворе московских государей со времен Ивана Грозного старались обязательно напоить иностранных послов. «Кто не пьет лихо, тому нет места у русских», — говаривалось в народе, о чем упоминается в сочинении П. П. де Ерлезунды^[4] «История о великом княжестве Московском».

Удручающее пьянство имело место при дворе Петра Великого, который охотно выпивал сам и поил своих приближенных.

«Валтасаровы пиры» несколько неожиданно возродились в сталинское время. На знаменитых ночных ужинах, как отмечают очевидцы, сам хозяин пил не так много, но других пить заставлял, придерживаясь пословицы: «Что у трезвого на уме — то у пьяного на языке». Отказ пить воспринимался как боязнь проболтаться, желание что-то скрыть.

Собственно говоря, в некоторых кругах нашего общества до сих пор существует представление, что если гость — новый человек, то он должен напиться, чтобы стать «своим».

Конечно, современный этикет хоть и не запрещает потребление спиртных напитков, но предписывает, что пить надо ровно столько, чтобы развеселиться. Каждый человек должен знать, сколько ему можно выпить, чтобы действие алкоголя не сказалось нежелательным образом на его состоянии. В настоящее время во многих этикетных ситуациях (деловой обед или прием, презентация фирмы и т. п.) алкоголь

воспринимается весьма условно: «пить до дна» или «пить залпом» недопустимо.

Вспомним античную легенду о боге виноделия Вакхе. Как известно, чтобы уберечь первую виноградную лозу от засыхания, Вакх вложил ее в птичью косточку. Но веточка стала расти прямо на глазах, и тогда юноша нашел львиную кость, которая вместила растение вместе с птичьей косточкой. Но веточка продолжала расти, и тут на обочине дороги он увидел кость осла... Затем Вакх стал щедро угощать людей полученным из винограда напитком и увидел странную закономерность: когда гости выпивали по одному бокалу, они веселились и пели, как птички, еще по бокалу — и становились сильными, как львы, выпивали еще больше — и превращались в ослов.

И вообще, рекомендуем придерживаться давней пословицы: «Лучше встать из-за стола голодным, чем переест или перепить».

Из истории этикета. Пагубная страсть

Генерал Биссон, который ежедневно выпивал за завтраком 8 бутылок вина, имел вид, как будто он не прикасался к вину. У него был только стакан побольше, чем у других, и выпивал он его чаще, но, кажется, вино не действовало на него. Выпив 60 фунтов жидкости, он отпускал плохие остроты и отдавал приказания, как будто выпил один графинчик.

Каноник Роллет, умерший лет пятнадцать тому назад,^[5] по обычаю прежнего времени любил выпить. Когда он сделался болен, врач прежде всего совершенно запретил ему вино. Но при следующем же визите доктор нашел своего пациента в постели, а перед ним полнейшие улики его преступления: стол, покрытый белой скатертью, хрустальный бокал, бутылку почтенного вина и салфетку для обтирания губ.

Доктор пришел в страшный гнев и уже хотел уйти, как несчастный каноник воззвал к нему плачевным голосом: «Ах, любезный доктор, когда вы мне запрещали пить вино, вы, однако, не запретили по крайней мере созерцать бутылку».

Врач, который лечил господина де Монтолузина, был еще строже; он не только запретил своему пациенту вино, но предписал ему сверх

того пить много воды. Через некоторое время после его посещения супруге господина де Монтолузина захотелось ускорить выздоровление своего мужа: она принесла ему большой стакан очень свежей, чистой воды. Больной смиренно взял стакан и начал пить с покорностью, но при первом глотке возвратил стакан жене со словами: «Возьми это, моя милая, и побереги до другого раза: я всегда слышал, что не должно шутить с лекарствами».

Ансельм Брилья-Саварен.

«Физиология вкуса»

В китайском ресторане

Китайская и японская кухни сейчас стали популярными во всем мире. Корейцы пока уступают своим северным соседям по этой части, но лишь потому, что их еда «взрывоопасна». Однако сдаётся, что и тут они своих соседей вскоре догонят. И хотя во всех китайских или японских ресторанах вам подадут европейские столовые приборы, признаком хорошего тона все же считается умение есть палочками.

Несмотря на то что во всех китайских ресторанах подают суши, это делается лишь в угоду распространившейся в России моде на это японское блюдо. Заказывать его в китайском ресторане — все равно что заказывать во французском ресторане русские щи (хотя они и попадают в тамошних меню). У китайцев имеет смысл попробовать настоящую китайскую еду, а у японцев — японскую.

В отличие от японцев, которые предпочитают сырые продукты, и от корейцев, которые ограничиваются маринованием всего и вся, китайцы практически все продукты подвергают тепловой обработке (обжариваются даже фрукты и огурцы). Поэтому икра или селедка для китайцев практически несъедобны: они воспринимают их как сырые. Почти никогда не употребляют китайцы и кисломолочные продукты. Нет аналогичных продуктов и в меню китайских ресторанов. Просить в китайском ресторане подать хлеб — примерно то же самое, что в нашей пивной попросить молочный коктейль. Подать-то наверняка подадут, но так посмотрят... Дело в том, что китайцы хлеба не едят, в крайнем случае подадут отваренные на пару оладушки или пирожки, больше похожие на

манты. Китайские блюда хороши и без хлеба и даже без риса — достаточно овощного гарнира.

Единственный европейский продукт, получивший прочную и постоянную «прописку» в китайской кулинарии, — это пиво. Китайское пиво очень приятно на вкус и завоевало любовь не только китайцев, но и любителей пива во многих странах мира. Лучшие сорта китайского пива — «Циньдао» («Qingdao») и «У синь» («Wu xing»). Стоимость их чуть ниже, чем у европейских сортов, но дороже российских лицензионных.

Крайнюю дешевизну своей еды китайцы до известной степени компенсируют чрезмерной дороговизной алкоголя. При этом даже самые дорогие сорта китайской водки отличаются весьма неприятным запахом и сомнительным самогонным вкусом. Исключение составляют лишь настойки на змеях, которых много не выпьешь (для поднятия тонуса достаточно рюмочки в 50 г). Поэтому в китайском ресторане рекомендуется заказывать либо русскую (американскую, финскую) водку, либо другие напитки, указанные в меню, например китайское сливовое вино, которое отличается приятным вкусом, тонким ароматом и прозрачностью.

Китайцы не придерживаются строгих правил в еде. Например, они могут есть сладкое в середине обеда, а суп — в конце. Единственное правило: как только вы сядете за стол, не спрашивая вас «чего изволите», вам сразу же подадут зеленый чай. Если этого не произошло, то вы не в китайском ресторане, а в каком-то сомнительном заведении.

Если в Китае вас пригласили в гости на ужин, никогда не опаздывайте. Не стоит самостоятельно приступать к угощению. Начинайте есть только после того, как получите приглашение.

Все порции в китайском ресторане довольно большие и сытные. Но помните, что, возможно, вас ожидает не менее 13 разных наименований, поэтому пробуйте понемногу от каждого блюда. Разнообразие и изобилие в еде за китайским столом — вещи обязательные.

Китайские палочки

Во всей китайской кулинарии царит культ маленького кусочка, потому что китайцы при еде не пользуются вилками и ножами. Весьма плохим тоном будет попросить в китайском ресторане нож и вилку. Как известно, китайцы с древнейших времен едят палочками (куайцзы), поэтому мясо и овощи во всех китайских блюдах достаточно мелко режутся, чтобы их удобно было есть. Куайцзы сейчас внедряются в европейскую и американскую ресторанный культуру под названием «чопстикс» (chop-sticks). Их следует держать в правой руке, если вы правша, и в левой, если вы левша.

Запомните, что одна палочка всегда неподвижна. Ее держат между большим и указательным пальцами на расстоянии 1–3 см от утолщенного конца. Ближе к середине палочка должна опираться на безымянный палец, который согнут вместе с мизинцем. Вторая палочка, наоборот, находится в постоянном движении. Она удерживается между кончиками указательного и среднего пальцев и приводится в движение с их помощью, а большой палец является опорой для рычага.

Существуют правила этикета при пользовании куайцзы.

Никогда не втыкайте палочки в еду, особенно в рис. Это дурной тон.

Когда вы не пользуетесь палочками, кладите их острыми концами влево.

Не кладите палочки поперек чашки.

Никогда не передавайте еду палочками другому человеку.

Не подносите чашку или тарелку слишком близко ко рту и не сгребайте в рот пищу при помощи палочек. Это не только неприлично, но и некрасиво.

Также не принято бесцельно «бродить» палочками вокруг еды или «рисовать» ими на столе.

Старайтесь не капать соусом ни с палочек, ни с пищи.

Есть надо маленькими порциями: набивать рот пищей и поправлять ее там с помощью палочек — дурной тон.

Не облизывайте палочки.

Никогда не указывайте палочками на что-либо или кого-либо и не размахивайте ими в воздухе.

Никогда не стучите палочками по чашке или тарелке для того, чтобы привлечь к себе чье-то внимание.

Не подтягивайте к себе блюдо при помощи палочек. Всегда берите его в руки.

Не зажимайте две палочки в кулаке. Это неприлично, а японцы воспринимают этот жест как угрожающий.

В японском ресторане

Если вы в Японии входите в ресторан с местной кухней, то вам наверняка будет предложено снять обувь (соответственно носки должны быть чистые и не рваные).

Старайтесь пользоваться ножом и вилкой исключительно для европейской еды. Ложки

используются только для некоторых японских блюд, например для донбури или риса-карри. Керамическая ложка иногда используется для того, чтобы есть суп.

Пользуйтесь палочками для того, чтобы разделить пищу на несколько кусочков, каждый из которых можно взять в рот. Делайте это предельно аккуратно, стараясь контролировать усилия, которые вы прикладываете к палочкам.

Если вам подали еду в чашке, накрытой крышкой, то после того как вы поели, снова накройте чашку крышкой.

Прежде чем съесть темпуры, сашими или любые другие блюда, которые макают в соус, возьмите в левую руку тарелку с соусом и приподнимите ее. Японская посуда специально конструировалась для того, чтобы ее было удобно держать в одной руке. Это особенно важная часть этикета — поднять чашку (тарелку) на уровень груди, когда вы пьете суп или едите белый рис (гохан).

Жареная рыба обычно подается на больших блюдах или тарелках, и ее можно не поднимать.

Когда вы едите набемоно, переложите небольшую порцию с общего блюда на свою тарелку, после чего приподнимите ее и ешьте блюдо.

После того как вы закончили есть, положите палочки на подставку.

Если вам подали суп, сначала выпейте бульон, а затем палочками съешьте содержимое (заправку). Это правило относится и к супам, в которых есть лапша. Как говорилось выше, некоторые супы едят при помощи керамической ложки. Когда вы едите суп или лапшу, прилично хлебать и хлюпать. Японцы считают это фирменным стилем. Но отрыжка и высмаркивание при людях недопустимы, а тем более за столом.

Если вам подали рис в чашке, возьмите ее в одну руку, а палочки — в другую. Не наливайте слишком много соевого соуса в белый рис (гохан).

Лапша у японцев обычно довольно длинная, поэтому ее едят так: единожды перехватив палочками, втяните лапшу в рот, прожуйте. Повторите процедуру, не стесняйтесь хлюпающего звука, который получается при этом. Японцы считают его вполне приличным и достойным.

Традиционное японское блюдо суши (нигири и маки) едят таким образом. Налейте немного соевого соуса в специальное блюдечко. Возьмите суши, переверните набок и возьмите его снова так, чтобы вы могли макнуть рыбу в соус. Некоторые виды суши подают без соевого соуса. Обычно суши едят целиком как руками, так и палочками. Женщины всегда используют для этого блюда палочки.

Перед тем как приступить к сашими (вариант суши), налейте немного соевого соуса в специальное блюдечко, добавьте немного васаби и тщательно размешайте. Макайте каждый кусочек сашими в соус.

Большие куски пищи (футо-маки, тофу, креветки темпура) вы можете либо разделить палочками на несколько частей, либо откусывать по кусочку.

Когда пьют саке (японскую водку) или пиво, считается хорошим тоном подливать напиток в бокалы сотрапезников, не наливая его при этом в собственный бокал. Логика этого обычая проста: вы заботитесь об окружающих, они в свою очередь заботятся о вас. Если кто-то захочет

подлить напиток в ваш бокал, пододвиньте его к этому человеку, дабы не заставляя его тянуться.

Оплата счета

Мужчина, собираясь в ресторан на встречу с партнером, должен иметь в бумажнике достаточную сумму для оплаты заказов — своего и партнера. Хотя часто столь широких жестов делать и не требуется, и все же... Существует интересная порода людей, которые производят впечатление вполне состоятельных и обеспеченных господ, которые за столом интересно и деловито общаются с вами, очаровательны, изысканны, но... к моменту оплаты заказа отводят глаза и начинают причитать, что сегодня они не при деньгах и что временные жизненные трудности мешают им оплатить счет наравне с вами. Такие люди встречаются среди наших соотечественников, даже порой обеспеченных людей, но привыкших жить на халяву. В таком случае выход из дурацкого положения только один: оплатите счет за двоих и не портите себе настроение. Только на мгновение представьте себе, что вы могли доверить этому человеку серьезное дело или приличную сумму денег, и вы сразу поймете, что выиграла, отделавшись от этого типа всего лишь каким-то обедом в ресторане. Ну да это реалии нашей российской жизни.

На Западе (в Европе и США) обедающие вместе в ресторане платят каждый за себя вне зависимости от половой принадлежности, друзья ли они, сослуживцы или деловые партнеры. Там дикой может показаться русская или кавказская привычка «плачу за всех!». Более того, если вы попытаетесь заплатить за делового партнера, то мужчина может расценить это как взятку, а женщина — как намек на интимное продолжение ужина.

В России обычно счет оплачивает тот, кто приглашает в ресторан. Многие женщины в России и помыслить не могут о том, чтобы заплатить за свой обед, даже если предложение пойти в ресторан исходило от них. Но даже если дама сделает робкую попытку заплатить за себя, мужчина всегда этому воспрепятствует широким жестом, которого от него и ожидают.

Если мужчина обедает с женщиной-коллегой, то она может сама оплатить свою часть расходов.

Если вы договорились с коллегой, что разделите расходы, то оплачиваете половину суммы, включая чаевые (чаевые в ресторане платятся в размере 10–20 % от стоимости заказа). Как правило, разница в стоимости заказанных блюд вами и вашим спутником не принимается во внимание. Это не распространяется на ситуацию, если ваш коллега сделал минимальный заказ (например, чашку кофе), в то время как вы заказали полный обед.

Порой в ресторанах приносят отдельные счета за выпитое и съеденное. В этом случае один участник обеда может оплатить первый счет, а другой — второй. Однако тонкости оплаты обеда обсуждаются в отсутствие официанта, и к решению приходят при взаимном согласии.

Официант приносит счет тому, кто делал заказ. Счет подается так, чтобы сумма была не видна. Если встречу в ресторане оплачиваете вы, то не стоит демонстрировать, сколько на нее было потрачено.

При оплате счета кредитной карточкой к указанной сумме следует добавить чаевые, которые можно дать и наличными.

Глава 15 КУЛЬТУРА ПОВЕДЕНИЯ В ТРАНСПОРТЕ

Какие же вы после этого наездники, черт бы вас побрал! — воскликнул Гаргантюа. — Вам только на клячах и ездить. Если бы вам предстояло путешествие в Каюзак, что бы вы предпочли: ехать верхом на гусенке или же свинью вести на веревочке?

Франсуа Рабле.

Гаргантюа и Пантагрюэль

Путешествовать — занятие подчас довольно утомительное, хлопотное и тревожное. Отвратительна тряска в троллейбусе или автобусе. Не слишком приятно сутками сидеть в душном купе поезда. Тревожно и неуютно чувствуешь себя в самолете, качает на корабле... А если прибавить к этому наличие шумных, пьяных или «ароматизирующих» соседей, то поездка может стать и вовсе невыносимой. Так что нам с вами, приличным людям, следует свести свои мучения к минимуму и постараться наладить хотя бы временный мир со своими попутчиками.

В городском транспорте

Никто не ожидает, что возвращающийся с работы мужчина уступит место любой женщине (пусть совесть подскажет, как ему поступить). Но приличия обязывают его уступить место уставшей матери с маленьким или грудным ребенком, беременной женщине, пожилой грузной женщине, старику или инвалиду.

Уступая место, галантный мужчина встает, приподняв шляпу, и взглядом предлагает женщине сесть.

Иногда можно наблюдать, как мужчины вскакивают при виде хорошенькой девушки, хотя логичней уступить место пожилой женщине, стоящей рядом. Для девушек такой порыв — всего лишь галантный жест, в то время как для женщины-матери — это благородная помощь. Помните о своих матерях и родственницах. Возможно, увидев ваш поступок, кто-то станет вести себя так же.

Нет нужды говорить, что юноша или девушка не должны сидеть в общественном транспорте, если стоят пожилые женщины или женщины с детьми на руках, старики, инвалиды.

Тот, кому уступили место, благодарит, но никогда не начинает разговора с уступившим место лицом.

Если мужчина уступает место женщине, которую сопровождает другой мужчина, последний должен высказать ему благодарность.

Женщина не уступает места мужчине даже намного старше себя, поскольку в большинстве случаев ему станет неловко — ведь ни один мужчина не хочет, чтобы кто-то подчеркивал его возраст, а тем более женщина.

Неприлично, находясь в общественном транспорте, даже набитом людьми, отвоевывать пространство. Постарайтесь не наступать людям на ноги, не опираться на человека, стоящего рядом, не подталкивать его в спину.

Неприлично пристально разглядывать своих попутчиков по вагону. Мужчина не должен набиваться в друзья женщине, едущей рядом с ним в общественном транспорте. Даже если ваш обмен репликами произошел удачно, без неприязни, то развивать знакомство лучше после того, как заинтересовавшая вас девушка вышла на своей остановке. Глупо транслировать ваш разговор на весь салон.

Из транспорта мужчина выходит первым и подает руку выходящей женщине.

Заказывая такси, прежде всего правильно и четко называйте водителю адрес. Помните, что название одного микрорайона недостаточно характеризует протяженность маршрута. Всегда называйте улицу и номер дома. Были среди московских таксистов прецеденты, когда, договорившись отвезти клиента в тот или иной отдаленный район, водитель останавливал машину на въезде в него и предлагал клиенту оставшиеся километры до родного дома либо прогуляться пешком, либо доехать за дополнительную плату.

В современной России всегда необходимо заранее оговорить с водителем цену поездки. Никогда не соглашайтесь платить по счетчику. Любой водитель прекрасно знает, сколько примерно набьет его счетчик при поездке в любой конец города, и сможет вам назвать ориентировочную сумму. Согласившись на предложенную водителем

цену, в конце поездки не пытайтесь скостить ее, пусть даже она и покажется вам завышенной.

Никогда не следует рассчитывать на халяву. Если вас подвозят попутно и заранее условия оплаты не обсуждались, то в конце пути нужно дать водителю сумму, примерно соответствующую стоимости проезда на такси (на загородном шоссе — примерную стоимость проезда в автобусе). Если водитель отказывается брать деньги, это его право.

Вежливость требует, чтобы садящийся в такси пассажир поздоровался с водителем, тот столь же вежливо обязан ответить на приветствие. Однако пассажир не обязан поддерживать с ним беседу, сколь бы словоохотлив тот ни был и как бы ни нуждался в собеседнике.

Вы можете подсказать путь, по которому, как вам известно, быстрее и проще доехать до места, но упаси вас бог мешать водителю на дороге, указывая, какую машину стоит обогнать или как выбраться из пробки. Стратегия езды может быть вашей, но тактика — всегда водительская.

В машине можете расслабиться, отпить глоток другой минеральной воды, но не стоит накачиваться пивом, джин-тоником или другими горячительными напитками.

Если в пути вам понадобится ненадолго покинуть машину (купить в киоске сигареты, напиток или сходить в туалет), то подумайте прежде, не лежит ли в ней ваш багаж, насколько он ценен, легко ли вы переживете разлуку с ним. В любом случае разумнее нанять машину с «шашечками», а не вольного «ямщика».

Если вы едете на заднем сиденье с девушкой, стоит воздержаться от поцелуев — не всем водителям это нравится.

Если в такси вы видите табличку «Не курить» или об этом просит шофер, нужно подчиниться безоговорочно. Если вы собираетесь закурить, надо спросить разрешения у шофера, даже если он сам курит.

Шофер в ответ на просьбу пассажира всегда обязан закрыть окно.

Если мужчина и женщина отправляются куда-либо на такси, то мужчина, подойдя к автомобилю, открывает правую заднюю дверцу.

Первой садится женщина, мужчина садится рядом с ней, а не на переднее сиденье рядом с водителем.

Из автомобиля мужчина выходит первым и помогает выйти женщине.

Садиться в такси возле водителя — это сомнительная практика граждан России. В остальных странах мира для пассажиров отведено заднее сиденье, зачастую даже отгороженное от водителя решеткой или бронированным стеклом.

Сидя рядом с водителем, пассажир добровольно берет на себя ряд особых обязательств. По его просьбе он должен протянуть ему сигарету, зажженную зажигалку, развернутую конфету.

Пассажир, коль скоро он сел в машину, обязан проявлять полное доверие к водителю. Не следует допускать в опасных случаях энергичной критики, восклицаний вроде «Ты с ума сошел!», даже если вы испугались или при резком торможении стукнулись о лобовое стекло! Помните, нервы есть у всех, а водитель находится в постоянном напряжении. Вы думаете только о своей безопасности, а водитель — о своей, о вашей и о безопасности всех окружающих.

Личную машину, как правило, не одалживают. В отдельных неотложных случаях можно попросить знакомого, чтобы он отвез вас, например, в больницу или на вокзал.

Не годится упрашивать знакомого, чтобы он подбросил вас на работу или взял с собой на воскресные прогулки. Такие предложения должны исходить только от хозяина машины.

Даже близкого друга, сидящего за рулем, не следует просить о том, чтобы он подвез голосующего человека или остановил машину без видимой необходимости. Такие вопросы решает сам водитель.

Если мужчина управляет автомобилем сам, то вначале он помогает женщине сесть на переднее сиденье, а потом садится за руль.

Вечером, выходя из дома знакомых в обществе других гостей, хозяину автомобиля следует предложить подвезти в зависимости от количества мест в его машине. Если желающих пять человек, а в машине

могут разместиться только трое, присутствующие сами решают, кто поедет.

В служебном автомобиле, который водит штатный шофер, почетным сиденьем считается заднее. Но начальник поступит более вежливо по отношению к водителю, если сядет рядом с ним, подвозя знакомых на заднем сиденье. Нелепым выглядит положение, когда начальник усаживает свою сотрудницу рядом с водителем, а сам садится сзади. Его авторитет несколько не пострадает, если он разместится вместе с сотрудницей сзади или сам сядет около водителя.

В поезде

Знайте, что поездка в поезде может быть удовольствием, если вы в одиночестве или с близким человеком занимаете двухместное купе пультмановского вагона. Во всех остальных случаях тряска, жара, толчея и громоздкий багаж могут смутить даже спокойного человека.

Таким образом, в поезде внимание и вежливость к окружающим подчас требуют от нас значительных усилий.

Прежде всего два слова о багаже. Упаковывайте вещи так, чтобы ваш багаж выглядел аккуратным.

По правилам МПС, пассажир имеет право взять с собой в вагон такое количество ручной клади, которое помещается над и под занимаемым им сиденьем. Громоздкие и тяжелые вещи придется сдавать в багаж. Если вещей действительно много, то будьте готовы к тому, что за них придется доплачивать. Лучше заплатить, чем доказывать свои права железнодорожному чиновнику при исполнении.

Багаж принято хранить под своей полкой. Если он там не умещается по причине его громоздкости, то проявите учтивость и спросите разрешения соседей, можно ли разместить вещи под их местами, или расположите их на багажных полках.

Под соседское сиденье следует класть те вещи, которые не пригодятся вам в течение поездки. Личные и постоянно нужные в дороге предметы (зубную щетку, полотенце, туалетную бумагу и т. п.) следует держать в непосредственной близости от себя или под своим сиденьем.

Собираясь в дорогу, помните мудрое изречение Сократа «Все свое ношу с собой» и ограничьтесь необходимым минимумом, чтобы не отравить путешествие ни себе, ни другим.

Багаж к поезду несет носильщик. Если носильщиков не оказалось в зоне видимости, придется тащить свой багаж самому либо нанимать привокзальную публику. Вот почему багаж должен быть таким, чтобы его можно было самостоятельно донести до вагона.

Мужчина или младший по возрасту входит в вагон первым, чтобы занять место, разместить багаж и помочь женщине или старшему по возрасту войти в вагон. Если женщина едет одна, без провожатых, долг мужчины-попутчика помочь ей разместить тяжелый багаж. Сама женщина не должна стесняться просить его о такой услуге.

Провожаящим и пассажирам, определившимся со своим местом, до отхода поезда не нужно стоять в проходе, мешая входящим.

Входя в купе, принято приветствовать попутчиков, мужчины снимают головной убор. Если дорога дальняя, можно представиться.

Нижние места, как правило, уступают женщинам и пожилым людям. Следует заметить, что пожилому и немощному мужчине оказывают такое же внимание, что и женщине. Днем на нижнем месте имеет право сидеть и пассажир с верхней полки.

В поездах дальнего следования принято переодеваться в дорожный или спортивный костюм, надевать чистые носки и какую-нибудь сменную обувь. Помните, что халат, пижама, домашние шлепанцы предназначены только для спальни и ванной комнаты.

Через некоторое время после отправления дайте возможность вашим соседям переодеться. Вначале мужчины в купе оставляют женщин, а потом те — мужчин. Во время подготовки ко сну используется тот же принцип: по очереди выходят из купе в коридор сначала мужчины, потом женщины. Тот, кто уже устроился на ночлег, поворачивается лицом к стене.

Помните, что курят только в тамбурах и исключений из этого правила не делается, если только вы не едете в мексиканском, индийском или африканском поезде.

Храп — это испытание, которое Господь послал нашим с вами родным, близким и спутникам. Если вы знаете за собой эту слабость, предупредите об этом своих спутников и разрешите им разбудить вас.

Войдя в купе и увидев там пассажира, не стоит озадачивать его вопросами о личной жизни и месте его следования. Достаточно просто поздороваться, представиться по имени или по имени-отчеству. Вообще, в дороге попутчики представляются только в том случае, если появилось желание продолжить знакомство.

Если вас тянет поговорить, то пожалуйста на погоду, жару (холод), спросите, работает ли кондиционер (отопление). Если сосед начинает радостно разглагольствовать, можете продолжать разговор в том же духе. Если же он бубнит что-то невнятное и смотрит в свою газету, пытаясь дочитать статью, скорее всего, он не расположен к разговорам и вам не следует раздражать его болтовней. Доставайте собственную газету или погружайтесь в молчаливое ожидание чая. Жанр кроссворда создан специально для поездов, но не стоит, заглядывая соседу через плечо, пытаться помочь ему в решении, если он сам к вам не обратится.

В поезде не стоит пользоваться дезодорантами с резким ароматом и парфюмерией вообще, поскольку в замкнутом пространстве все запахи воспринимаются острее и от их смешения букет может получиться не самый приятный.

Дети в дороге доставляют много хлопот. Родители должны объяснить им, как себя вести, и следить, чтобы они не беспокоили других пассажиров. Но наказывать детей, воспитывать их при посторонних не принято.

Не принято расспрашивать и угощать детей без разрешения родителей и уж тем более воспитывать их или поучать. К детям, путешествующим в сопровождении родителей, постарайтесь быть терпеливым и снисходительным, какими бы капризными они ни были.

Если собеседник начинает утомлять, лучший способ прекратить разговор — углубиться в книгу или газету. В дискуссиях соблюдайте афоризм Андрея Макаревича: «Вагонные споры — последнее дело...» Вы

все равно никогда и никого не сумеете переубедить или доказать свою правоту, только рассердите и обидите не знакомого вам, пусть и чистосердечно заблуждающегося, человека.

Если вы едете со знакомым, другом, женой, то частную беседу следует вести негромко, поскольку проблемы, которые вы обсуждаете, интересны только вам.

С дорожными знакомыми не обсуждают жизнь близких или общих знакомых. Если все-таки разговор заходит о ком-либо, его называют по имени или меняют имя, не называя фамилию. Вполне возможно, что ваш собеседник и тот, кого вы обсуждаете, хорошо знают друг друга. Также не принято говорить о личных делах, заботах и болезнях. Хвастаться своими успехами тоже не стоит.

Если соседи не понимают ваших потребностей в общении и развлечениях, то отправляйтесь в вагон-ресторан и там залейте пожар своей души разумным количеством напитков. Помните, что вам потом еще придется возвращаться в свой вагон и отыскивать свое купе.

Пить водку в поездах с соседями необязательно, а не пить — желательно.

Если в попутчики вам попала семья, постарайтесь покончить со своей трапезой как можно быстрее, чтобы освободить им место у стола, либо дождитесь, пока поедят они. В стандартном купе уместиться у стола всем пассажирам затруднительно.

Не берут в дорогу скоропортящиеся продукты, еду с острым и специфическим запахом, не ешьте в дороге лука и чеснока.

Обеды в купе — специфическая азиатская привычка. Впрочем, и здесь существует своеобразный этикет. Во время еды столик застилают салфетками и едят аккуратно, стараясь ничего не испачкать. Недоеденную пищу убирают в сумку. Вообще, столик не загромождают личными предметами — он может понадобиться другим пассажирам. Остатки еды, бумагу, банки и т. д. выбрасывают в специальный ящик в конце коридора. Если его нет, мусор складывают в специальный пакет и выбрасывают в положенном месте по прибытии.

Фиксировать внимание на том, как человек ест, не принято. Иногда можно предложить соседу разделить с вами трапезу. Вежливый отказ не должен вызывать обиду, но и настаивать не следует. В принципе попутчиков не принято угощать обедом, а им, даже если их пригласят разделить трапезу, следует отказаться. Но вот сладости к чаю предлагать принято.

Категорически не принято, сидя на своей полке, класть ноги на противоположную.

Признак дурного тона — принимать гостей в своем купе.

Не следует открывать окно без согласия всех попутчиков.

Играть в карты можно только с вашим спутником и ни в коем случае не принимать в компанию случайных попутчиков.

Не уходите в соседнее купе, даже если вас туда настойчиво приглашают, особенно надолго: поужинать, попеть под гитару или поиграть в карты. Помните о своем багаже и не создавайте условий для его исчезновения.

Подъезжая к месту назначения, вовремя приведите себя в порядок и соберите багаж так, чтобы не мешать другим.

Покидая купе, попрощайтесь с соседями и пожелайте им счастливого пути. Мужчина выходит из вагона перед женщиной, младший по возрасту — перед старшим, чтобы помочь им выйти из вагона.

В самолете

В день вылета не планируйте никаких дел и встреч. Рассчитайте время прибытия в аэропорт задолго до рейса, накинув 2–3 часа на непредвиденные обстоятельства. Помните, что лучше посидеть на чемоданах пару лишних часов, чем нервничать из-за опоздания на рейс.

Берите поменьше ручной клади — вам ведь самим с нею управляться.

В целях вашего душевного спокойствия лучше не вводить в заблуждение таможенников и досматривающих багаж ни насчет содержимого багажа, ни насчет провозимых ценностей и денег. Помните,

что вас проверяют специально натренированные психологи, у которых глаз наметан лучше всякого детектора лжи.

Ни в коем случае нельзя дерзить, иронизировать, требовать уважения прав вашей личности у таможенников и досматривающих багаж, даже если вы чувствуете себя абсолютно правым и невиновным. Ведь главное для вас — улететь, а они запросто могут вас задержать, и закон будет на их стороне. История показывает, что судиться с ними потом бесполезно, даже если подозрения в отношении вас оказались совершенно беспочвенными.

У каждого из нас есть свои человеческие права, но прямая обязанность таможенников и службы досмотра — подозревать всех и каждого.

Если вы сомневаетесь относительно того, стоит или нет декларировать какую-либо вещь, то лучше ее все же задекларировать — на этом погорели многие весьма солидные и уверенные в себе люди.

Входящего в салон авиалайнера встречает стюардесса или стюард, приветствуя на родном языке. Их также принято приветствовать (на вашем или на их языке). Взойдя на борт самолета, необходимо сразу занять свои места, чтобы не задерживать тех, кто идет следом.

Обращаться к помощи стюардесс можно, включив лампочку над головой и когда они следуют по салону.

Если вы летаете российскими авиалиниями, то, скорее всего, кормить вас не будут, не дадут даже взлетного леденца. Но даже если завтрак (обед) предусмотрен в рейсе, то спрашивать об этом не нужно — еду подают одновременно всем. То же самое касается и питья. Если с вами ребенок или вам стало нехорошо, можете в виде исключения попросить у стюардессы воды.

При взлете и посадке кресло возвращают в вертикальное положение, откидной столик складывают и обязательно пристегиваются ремнем безопасности.

Перед тем как откинуть кресло, убеждаются что резким движением не доставят неудобств сидящему сзади пассажиру. Не хлопают резко,

закрывая откидной столик. Не постукивают ногой или рукой по спинке кресла сидящего впереди пассажира.

Обычно достаточно одной фразы, чтобы понять, склонен попутчик к разговору или нет. Если беседа завязалась, обычно обсуждаются общие темы, и только при желании — кто вы, куда летите, чем занимаетесь и т. п. Если вам хочется избежать разговора, можно сделать вид, что вы заняты: чтением, разгадыванием кроссворда и т. п.

В полете неуместны черный юмор, замечания типа «Кажется, уже один мотор не работает...» или воспоминания об известных воздушных катастрофах.

Если возникла необходимость пройти в туалетную комнату, то идите в ту сторону, где проход не занят тележкой с едой или напитками. Постарайтесь там побыстрее управиться и не собирать очередь. Курение там вульгарно и небезопасно. Пусть умывальник и унитаз останутся такими же чистыми, как до вашего пребывания.

Если потянуло на алкогольные напитки, то знайте, что бесплатно их подают только пассажирам первого класса. В самолетах не принято чрезмерно потреблять спиртное, но уж если душа просит, то не стоит пить из рюмок. Для таких случаев придуманы специальные плоские фляжки, вмещающиеся в нагрудном кармане пиджака.

Использованный гигиенический пакет отдают стюардессе.

Магнитофон в лайнере слушают только через наушники.

Когда в самолете приглушают свет, то громко разговаривать нельзя, чтобы не беспокоить тех, кто спит.

Во время ночного полета мужчины снимают пиджаки и галстуки.

Удобнее путешествовать в трикотажной одежде, так как она не мнется. Да и об обуви стоит подумать — многочасовое сидение не должно слишком утомлять.

После приземления самолета не принято вскакивать и бежать к выходу, чтобы оказаться первым. Нужно дождаться полной остановки самолета и приглашения бортпроводника.

Багаж, который находится на верхней полке, следует снимать только после приземления и полной остановки самолета. Пока подадут

трап, у вас будет на это время. Направляясь к выходу, не перекрывайте проход другим пассажирам.

Уходя, поблагодарите провожающую вас стюардессу за приятный полет и попрощайтесь. Никому из персонала самолета «на чай» не дают.

На теплоходе

В морское (речное) путешествие берут с собой только самое нужное, поскольку это полностью обеспеченное всем необходимым средство передвижения.

В день отплытия теплохода много треволений, так что для прибытия в порт, посадки и размещения вещей в каюте удобнее надеть дорожную одежду. Дневная одежда на корабле та же, что и на любом морском курорте.

Соседу по каюте следует представиться. Впрочем, совместное путешествие не обязывает вас общаться, дружить или опекать друг друга.

В каюте не занимайте весь шкафчик — он рассчитан на двоих.

Умывшись, не забудьте привести в порядок раковину: после вас ею будет пользоваться ваш сосед. В каюте также должна поддерживаться идеальная чистота.

При самых первых признаках морской болезни нужно выйти в туалетную комнату — когда вас по-настоящему прихватит, бежать будет уже поздно. Если морская болезнь вас не отпускает, то переживать ее лучше в своей каюте.

В круизах ежедневно после обеда или вечером проводятся различные мероприятия (выступления и развлечения); для таких случаев необходимо иметь вечерние платья и костюмы. Пассажиров первого класса традиции обязывают появляться в ресторане к ужину в нарядной одежде.

Праздничный обед, воскресный вечер или вечер с капитаном требуют большой изысканности: мужчины в смокингах из легкой ткани, женщины в вечерних туалетах.

В круизе принято общаться с людьми, оказавшимися вашими соседями по столу, у бассейна и т. д. При встрече с ними на палубе

принято раскланиваться. Черные шуточки про «Титаник» — признак дурного тона.

При разговоре проявите свое уважение к кораблю и употребляйте морскую терминологию: корабли не плавают, а ходят, над палубой висят не лодки, а шлюпки, вы занимаете не номер, а каюту, ходите не по этажам, а по палубам, пользуетесь не лестницами, а трапами.

Первым лицом на судне является капитан Его слово — закон для всех. Распорядок дня для команды и пассажиров строго определен и неукоснительно соблюдается. Также следует подчиняться указаниям персонала при посадке, причаливании и т. д.

Офицеры и капитан могут сидеть за отдельными столиками, могут и вместе с пассажирами. Приглашение сесть за столик капитана — всегда большая честь, отказаться от нее можно только в исключительном случае.

В автобусе дальнего следования

Путешествие в комфортабельном автобусе с туалетом, кондиционером, холодильником, баром и т. п. очень приятно, так как можно ехать, не зная дорог, языка (в туристическом автобусе есть гид, говорящий на нескольких языках), беззаботно наслаждаясь пейзажем за окном.

В остальном на международных рейсах большинство правил поведения те же, что и в поездах.

Место в автобусе пассажир выбирает сам перед поездкой, и оно остается за ним до конца.

Если судьба свела вас с человеком, сидящим на соседнем кресле, это не значит, что вы должны докучать друг другу общением, приставать с расспросами. Но если все же ваш спутник надоедает вам и имеются свободные места, можно пересесть.

В рейсе не рекомендуется есть прямо в автобусе, лучше это сделать во время специальных остановок на стоянках, где предусмотрен буфет. Но переедать не следует, да и пить много тоже — может начаться морская болезнь.

Глава 16 ПРАВИЛА ПОСЕЩЕНИЯ ТЕАТРА

Театр — это праздник души, в том числе и для работающих в нем. Вместе с тем это неотъемлемая часть человеческой культуры. У всех народов есть традиции театральных представлений, которые выражаются в разных формах. Любовь к театру не означает просмотр всех псевдобродвейских мюзиклов, но если человек не может поддержать беседу о театральных событиях, его могут не понять в определенных кругах общества.

Если вы причастны к такому пласту человеческой культуры, как театр, то необходимо узнать правила поведения во время его посещения.

Раз театр — это праздник, то и одеваться в театр следует соответственно (пусть даже вы идете на спектакль в десятый раз, а билетеры, актеры и режиссер с вами давно знакомы). Форма одежды в театре всегда парадная. Если вы отправляетесь в театр вдвоем, то можно заранее согласовать стиль одежды (либо оба в элегантных, чуть консервативных нарядах, либо оба в чем-то стильном и ультрамодном; стилевой разницей). Для мужчин это обязательно темный костюм, светлая рубашка и галстук. Для женщин — вечернее платье.

Если поход в театр намечен на будний день и после работы заскочить домой и переодеться не получится, то на работу надо отправиться, сделав свой повседневный костюм более нарядным (например, за счет аксессуаров). Другой способ спасти положение — взять с собой на работу сумку с вечерним платьем и нарядными туфлями.

На вечернее представление, куда вам прислано специальное приглашение, дамы надевают вечерние туалеты, кавалеры — смокинги.

Помните, что дыхание у вас должно быть свежим (поэтому чеснока лучше не есть). Если непосредственно перед спектаклем у вас не было возможности почистить зубы, то можно пожевать мятную жвачку, но не забудьте ее удалить при подходе к театру (показаться в фойе или в зале жующим — признак плохого тона).

Назойливые запахи, будь то дорогой мужской одеколон или ультрамодный дезодорант, в общем зале театра отвлекают и потому не приветствуются. Женщина, идущая в театр, должна пользоваться любимыми духами в меру. Особенно крепкие ароматы в театре считаются вульгарными. Если ваш костюм долгое время томился в шкафу, то он, возможно, пропитался запахом нафталина, поэтому имеет смысл достать его заранее и проветрить.

«Театр начинается с вешалки»

В театр приходите заранее, вам ведь потребуется раздеться и сдать верхнюю одежду в гардероб.

Если вы пришли в театр дружной компанией, то один из джентльменов (взявший билеты в кассе), показав их билетеру, должен пропустить дам и своих друзей перед собой в вестибюль.

Если вам пообещали провести без билета или дать контрамарку, то вспомните закон Мерфи: «Если конфуз имеет один шанс из тысячи случиться, то он, как правило, случается».

Входя в вестибюль, мужчины снимают головные уборы.

Высокие дамские шляпки, как и чересчур высокие и пышные прически, — это пытка для сидящих сзади, поэтому не стоит их провоцировать на враждебное отношение. Шляпки имеет смысл снять, а волосы пригладить.

Кавалер помогает даме снять пальто или плащ, затем раздевается сам. Сдав верхнюю одежду в гардероб, номерки он оставляет у себя: кладет в карман, чтобы не уронить, нарушив тишину зрительного зала, и не потерять. Носить номерок на пальце, как кольцо, не принято.

Не забудьте окинуть себя взглядом у зеркала, а если потребуется что-то подправить, то приведите себя в порядок в туалетной комнате — заниматься этим в фойе или в зрительном зале не принято.

Перед началом спектакля можно прогуляться по фойе, ознакомиться по фотографиям с труппой театра, с его репертуаром, осмотреть выставки работ театральных художников.

В обязанности джентльмена входит предложить своей даме сладости и прохладительные напитки (до представления или в

антракте). В театре едят и пьют в буфете, а не в фойе. Курят лишь в местах, специально обозначенных для этого табличками.

Джентльмену следует предложить даме программку спектакля (концерта) и бинокль. Если он не приобрел столь ценные в зрительном зале предметы, он не должен мешать соседу просьбой одолжить их. Если вам не досталась программка, то не позволяйте себе интересоваться фамилиями актеров у соседней, просить программку у читающего ее человека, а если он вам ее дал, то, пробежав ее глазами, верните с благодарностью.

Как вести себя в зрительном зале

В зрительный зал джентльмен входит первым. Показав билеты билетеру, он пропускает даму, которая идет к своему ряду первой. Если служащий театра не провожает зрителей к местам, кавалер идет чуть впереди, показывая своей даме дорогу.

В Европе принято, чтобы дама располагалась в кресле, которое находится справа от кавалера. Поэтому проходить к своим местам в ряду следует с учетом этого правила. Однако могут быть и исключения: если место дамы расположено у прохода или ей неудобно по каким-то другим причинам на нем сидеть, тогда кавалер может предложить ей поменяться местами.

Когда в театр приходят две пары, то первым по ряду идет мужчина, за ним — женщины, замыкает шествие второй мужчина. Обычно женщины рассаживаются так, чтобы не сидеть рядом с мужьями.

Если театр посещает более многочисленное общество, то первым между рядами проходит мужчина, за ним — женщины и мужчины через одного, последним проходит также мужчина. Таким образом, женщины не рискуют оказаться рядом с незнакомыми людьми. Если вы пригласили друзей в театр, то о порядке рассадки можно договориться заранее. На места, расположенные рядом с проходом, садятся мужчины.

В книге «Хороший тон» (СПб., 1881) даются следующие рекомендации: «В ложах передние места предоставляются дамам. Когда ложа открыта, кавалер должен усадить дам на первые места, согласно их возрасту и положению в свете. Мужчина никогда не должен

допускать, чтобы дама, хотя бы и не знакомая ему, сидела в ложе позади него...

Если дамы входят в ложу, где мужчина занимает переднее место, то приличия требуют, чтобы он предложил свое место одной из них, если даже она ему не знакома. В случае отказа с ее стороны он должен настоятельно просить ее об этом. Если она отвечает отказом вторично, то, вероятно, она имеет на это свои причины и настаивать более не следует».

Эти правила соблюдаются и по сей день. Кстати, весьма распространена практика абонирования лож на сезон несколькими парами или отдельными театрами. Но, несмотря ни на что, мужчина обязан предложить даме свое место, если оно в первом ряду.

На чужое место не принято садиться, так как, во-первых, вы доставляете беспокойство тем людям, которые вынуждены будут выяснять с вами отношения; во-вторых, вам самому будет неловко, когда на виду у окружающих вас попросят освободить место.

Если же вы обнаружили, что ваши места заняты, предъявите свои билеты и учтиво попросите их освободить.

Если же произошла ошибка и на одно место были выписаны два билета, то обратитесь к билетеру или другому служащему театра, который обязан решить эту проблему.

В ложу можно войти, когда уже гаснет свет. Но в партере, амфитеатре, бельэтаже нужно занимать свои места не позже третьего звонка.

Если ваши места в середине ряда, то нужно сесть заранее, чтобы потом не беспокоить уже сидящих.

Если ваши места расположены с краю, то можно чуть-чуть задержаться, чтобы потом не вставать много раз, пропуская сидящих в середине.

Если все-таки вам приходится кого-либо беспокоить, то мужчина идет первым с учтивыми фразами типа «Извините, пожалуйста!».

В театрах США принято проходить вдоль ряда лицом к сцене, а в европейских — лицом к сидящим.

Если проход между рядами достаточно широк, то сидящему вставать не обязательно. Если же проход узкий, вежливость предписывает не создавать дополнительных трудностей для проходящего, а значит, нужно встать и пропустить его.

Кавалер помогает сесть даме, опуская сиденье кресла, затем садится сам. Опускать сиденье нужно бесшумно и, вставая, придерживать рукой, чтобы оно не ударило о спинку кресла.

Усаживаясь, дама может лишь слегка придержать свое платье. Поднимать его, как-нибудь заворачивать совершенно недопустимо. Желательно шить театральные туалеты из немнущихся тканей или смириться с тем, что после спектакля на платье будет несколько лишних складок.

Прийти вовремя в театр — это уважение к самому себе, к другим зрителям и к труду артистов. И если в XIX в. было модно опаздывать, чтобы обратить на себя внимание, то сегодня — это просто неприлично. Лишить себя удовольствия видеть начало спектакля — ваше право, но почему должны страдать те, для кого это важно, кто был вежлив и пришел вовремя, или ваши друзья, с которыми вы договорились о встрече у театра?

Если уж так случилось, что вы все-таки опоздали, то вы должны знать, что:

- не принято входить в зрительный зал до окончания первого акта (в Европе после начала первого акта в партер вообще никого не пускают);

- если вы все-таки вошли, то можно сесть только на крайние места, если они свободны. Можно просто стоять у входа в зал до конца акта, если при этом вы никому не мешаете;

- крайне важно при этом вести себя вежливо;

- совершенно недопустимо пробираться на свои места в середине действия;

- служащие театра обычно отправляют опоздавших на балкон, где сесть опять-таки можно только на свободные крайние места. (Мужчина пришел вовремя, сидит недалеко от входа, мест на балконе нет, а в

числе опоздавших есть дама; верх учтивости — уступить ей свое место. Но только если это не потревожит окружающих.)

В театре надо сидеть прямо, не разваливаться в кресле и помнить о тех, кто сидит за вашей спиной. Подлокотники кресел служат для того, чтобы опираться на них локтями. Помните, что ваши соседи справа и слева также имеют на них право. Привычка опираться на спинку переднего кресла руками или ногами считается манерой дурного тона. Нехорошо и некрасиво закидывать ногу на ногу или сидеть широко раздвинув ноги.

Увидев издали знакомого, верхом неприличия будет привлекать его внимание, размахивая руками и выкрикивая. Со знакомыми в зрительном зале принято обмениваться поклонами, а любезностями и впечатлениями можно обменяться в антракте.

Если вы увиделись в зале с весьма уважаемой персоной, то при поклоне надо привстать с места.

Обмен рукопожатиями производят в том случае, если между вами нет сидящих зрителей.

Если к вашей спутнице подходит знакомый, то она не обязана знакомить его с вами, однако мужчинам можно просто обменяться поклонами.

Если знакомый подходит к мужчине — спутнику девушки, то последний должен встать. Случайная встреча со знакомым не обязывает вас представлять его спутнице. Однако, если разговор выйдет за рамки простого приветствия, вам следует представить ей своего знакомого.

Не разглядывайте публику в бинокль. Он служит для того, чтобы следить за игрой актеров, а проявлять чрезмерное любопытство или заинтересованность кем-либо из публики считается неприличным.

Только полный невежа не отключит свой мобильный телефон до начала действия на сцене.

Не фотографируйте актеров, и уж тем более со вспышкой. Помните, что во многих залах это запрещено.

Тишина в зале — основное требование к зрителю. Перешептывание, шуршание программкой, фисташками и прочей едой,

свист и топание не достойны зрителя, даже если спектакль ему совершенно не нравится. Уход из зала во время действия — явный показатель низкой культуры зрителя.

Аплодисменты во время действия на сцене должны быть органичными. Отдельные хлопки, прозвучавшие в полной тишине зала, не радуют актера, а лишь сбивают его с роли.

Вступать в словесный контакт с артистом на сцене уместно лишь в эстрадных концертах во время выступления такого жанра, который подразумевает непосредственное общение с публикой.

Не обсуждайте поведение других зрителей, если они ведут себя неправильно. Вполне допустимо сделать им тихо замечание и тем самым призвать к порядку. Но помните, что это обязанность билетеров или других специально назначенных для этого лиц.

В антракте мужчина, будучи с дамой, просто обязан пригласить ее в буфет. Если же она против, то верх неприличия самому отправляться туда, оставив ее скучать в зале. Если же джентльмену все же необходимо выйти, то он, извинившись, старается не отлучаться надолго.

Буфет — место проведения времени в антрактах, но отнюдь не питейное заведение.

В антракте можно прогуляться по фойе. Если встречаете знакомых во время этой прогулки, то раскланяйтесь с ними.

Когда представление окончено

По окончании спектакля встаньте и стоя поаплодируйте актерам. Аплодисменты — это естественная благодарность зрителя за актерский труд.

Зрители могут попросить артиста исполнить понравившееся произведение «на бис». Так, принято исполнить вторично отдельные партии в балете, музыкальное произведение на эстраде, фрагмент классического произведения, но это не принято в драматических спектаклях. Выступления современных эстрадных певцов и музыкантов подразумевают значительную свободу действий зрителей, не

переходящую, однако, во вседозволенность. Но в любом случае изводить любимого исполнителя слишком долгими овациями не следует.

Цветы как акт зрительского восхищения преподносятся актерам, как правило, в конце спектакля. В такой букет допустимо вложить визитку, открытку или другое поздравление. Актер волен отвечать или не отвечать на этот знак внимания. Недопустимо на сцене при вручении букета просить автограф, стремиться поцеловать актера, изливать свои чувства.

Дождитесь, пока окончатся поклоны — эта священная часть любого театрального действия. Поспешное бегство в гардероб «за галошами» в момент, когда актеры выходят на поклоны, — верх неучтивости и провинциализма. Дождитесь, когда публика начнет движение к выходу, и лишь после этого отправляйтесь в гардероб.

Толчая в гардеробе — это естественно и неизбежно после популярного спектакля или выступления артиста. Остается лишь терпеть. Раз уж вы досидели до конца спектакля, то смиритесь с тем, что придется еще и отстоять несколько минут в очереди за своим пальто.

После представления джентльмен, провожая даму домой, может пригласить ее в кафе или ресторан, а дама вольна принять или отклонить предложение.

Концерт классической музыки

В настоящее время принято говорить «на концерте», классическое русское произнесение — «в концерте», но оно является устаревшей формой.

Человеку свойственно тянуться к вечным ценностям, поэтому увлечение эстрадной музыкой не может помешать пониманию классических произведений.

Поведение зрителя на концерте классической музыки не многим отличается от его поведения на спектакле, но при этом еще более недопустимо опоздание зрителя.

Если вы опоздали на оперный спектакль, то существует увертюра, после исполнения которой можно войти в зрительный зал.

Опоздав на симфонический концерт, подождите до начала следующей части произведения или тихо по стойте у входа в зал.

Недопустимо даже с многочисленными извинениями покидать свое место после того, как концерт начался.

Для посещения концерта классической музыки нужны некоторые знания. Многие произведения состоят из 3–4 частей, между которыми музыканты делают паузы, но слушатели аплодируют лишь по окончании всего произведения. Если вы не уверены, что уже можно аплодировать, не делайте этого. Сомневаетесь — не бисируйте! Не восторженны — не бравируйте! В любом случае лучше посмотреть на поведение соседей по залу (как правило, большая их часть — завсегдатаи) и не отличаться от них.

Не записывайте исполнение на магнитофон — многие охранники на это отрицательно реагируют! То же самое относится и к съемке на видеокамеру. Помните, что талант — это интеллектуальная собственность исполнителя и вы не имеете права ею пользоваться без его разрешения.

Глава 17 ЭТИКЕТ ПРИ ПОСЕЩЕНИИ УЧРЕЖДЕНИЙ

В лифте

Если у входа в лифт стоят мужчина и женщина, то она пользуется правом первой войти в кабину, а если стоят несколько человек, то первыми входят стоящие ближе к дверям.

Один из мужчин всегда остается у панели с кнопками; это даже обязательно, если он сопровождает женщину.

Если вам не дотянуться до панели, чтобы нажать нужную кнопку, попросите это сделать того, кто стоит ближе: «Будьте любезны, мне такой-то этаж!»

В лифте считается грубостью и неучтивостью разглядывать лица пассажиров, а тем более в упор.

В лифтах не снимают головных уборов, но если мужчина приветствует кого-либо, он может приподнять шляпу.

Воспитанный человек не будет мешать другим входящим и выходящим из лифта пассажирам, а посторонится и даст возможность войти и выйти желающим.

На лестнице

Если мужчина идет вверх по лестнице с дамой, то первой идет именно она, а он следует чуть позади.

Если мужчина с дамой идут вниз по лестнице, то первым идет он, а она — чуть позади.

Мужчина идет первым в том случае, если лестница узкая, темная или крутая.

Женщина, следуя по лестнице, должна предпочитать ту сторону, которая с перилами. Если же она встречается с мужчиной, то не обязана отходить от перил, даже если это противоречит правостороннему движению.

Вообще, мужчина должен уступить место у перил женщинам, старикам и детям.

Идя с вещами и загромождая лестницу, подумайте о тех, кому вы мешаете, остановитесь на лестничной площадке и позвольте им пройти.

Если вам уступили дорогу на лестнице, не поленитесь лишний раз выразить благодарность.

В дверях

Пропустить человека вперед — традиционный жест учтивости. Мужчина всегда пропускает впереди себя женщину, младший по возрасту — более старшего, подчиненный — начальника.

Если дверь массивная, на пружинах, то мужчина проходит первым, придерживает дверь и пропускает женщину. Верх неприличия — захлопнуть дверь у кого-нибудь перед носом.

Фраза «Нет, только после вас!» бессмысленна в общении между людьми примерно равного возраста или социального положения.

В узком пространстве

При встрече в узком коридоре с начальником или дамой воспитанный мужчина обязан остановиться или посторониться, пропуская идущих с легким поклоном или поздоровавшись.

Если мужчина встречается с сослуживцем, человеком, примерно равным ему по возрасту или социальному положению, то оба делают усилие, чтобы разойтись в узком пространстве, не задев друг друга.

Если вы торопитесь, то предупредительно обратитесь к неторопливо идущему впереди вас человеку со словами: «Разрешите пройти».

В тесном месте с оживленным потоком людей недопустимо останавливаться, чтобы перекинуться словечком с приятелем. Для этого следует избрать лестничную клетку или место для курения, где вы не будете мешать окружающим.

В торговом зале

«Покупатель и продавец! Будьте взаимно вежливы!» Этой сакраментальной фразой имело бы смысл сопровождать каждое открытие автоматических дверей в магазинах. Но, увы, сплошь и рядом мы сталкиваемся с неприкрытой враждебностью представителей двух лагерей — покупательского и торгового.

Покупателю следует помнить, что все магазины самообслуживания оснащены видеокамерами, с помощью которых за вами наблюдают специально обученные люди. Если чье-то поведение покажется им

подозрительным, то они подойдут и попросят человека предъявить содержимое карманов. Вы вправе отказаться это делать. Охрана магазина не имеет права применять против вас силу, но обязана вызвать в магазин представителя власти. Вот ему-то вы уже не можете отказать в праве досмотреть вас. В любом случае с охраной бессмысленно спорить или препираться, даже если она трижды неправа.

Продавец обязан быть приветливым и предлагать покупателям посмотреть тот или иной товар, рассказать о его достоинствах.

Покупатель, в свою очередь, обязан сохранять учтивость и либо принять предложения продавца, либо вежливо отклонить их.

Если при расплате в кассе супермаркета у вас обнаруживается нехватка наличных денег, то в этом нет ничего позорного (во всем виноваты цены).

Если итоговая сумма показалась вам завышенной, то отойдите в сторону и терпеливо сверьтесь с чеком. Все мы можем ошибиться, а машина — тем более.

Обращаться к продавцу нужно исключительно на «вы», недопустимо барское тыканье независимо от того, нравится вам местное обслуживание или нет. В русском обиходе всех продавцов моложе бальзаковского возраста принято звать «девушками», к пожилым женщинам можно обращаться просто на «вы».

Если так уж необходимо персонифицировать обращение, то посмотрите на униформу продавца: очень часто на ней приколот бейджик (табличка) с именем и фамилией.

Помните, что в магазине вы не обязаны ничего покупать, а можете ограничиться осмотром, но все же неразумно строить из себя привередливого покупателя, часами заниматься примерками и уйти, так ничего и не купив.

Чаевые сотрудникам супермаркетов давать не принято.

Глава 18 ЭТИКЕТ ЛЮБОВНЫХ ОТНОШЕНИЙ

Все жители нашей планеты рано или поздно познают чувство любви. Но множество прекрасных пар разрушилось или не состоялось лишь из-за того, что один из двух влюбленных не знал, как построить любовные отношения и как вести себя в этой новой ситуации.

Мужчине следует знать, что в глазах своей возлюбленной он должен выглядеть джентльменом, или комильфо (франц. *comme il faut* — дословный перевод «как надо», «человек что надо»). Если он сомневается, что его поступок расценят как джентльменский, или комильфо, то совершать его не следует.

Главное правило гласит: «Джентльмены так не поступают. — Почему? — Потому что джентльмены так не поступают!» Звучит смешно, но во взаимоотношениях мужчины и женщины иного кодекса поведения не существует. При этом, конечно, в Гвинее-Бисау может быть свой кодекс поведения, а во Франции свой, но среднеевропейские нормы общения молодых людей допускают одновременную раскрепощенность и соблюдение определенных условностей.

Некоторые правила поведения при общении мужчины и женщины нами уже давались в предыдущих главах, но повторить их, тем не менее, не мешает.

На улице мужчина, как правило, идет слева от дамы. Справа идут только военные, которые должны быть готовы отдать честь.

Сопровождающий даму мужчина не должен курить. Если курят оба, то им имеет смысл для этого остановиться.

Перед входом в помещение мужчина открывает для женщины дверь, а сам входит после нее.

Если мужчина и женщина отправляются куда-либо на такси, то мужчина, подойдя к машине, открывает правую заднюю дверцу. Первой садится женщина, мужчина садится рядом с ней.

Из автомашины мужчина выходит первым и помогает выйти женщине.

Если мужчина управляет машиной сам, то вначале он помогает женщине сесть на переднее сиденье, а потом сам садится за руль.

Спускаясь по лестнице, мужчина идет на одну-две ступеньки впереди женщины, а поднимаясь — на пару ступенек сзади, чтобы, если женщина оступится или поскользнется, он успел ее поддержать.

В гардеробе мужчина помогает женщине раздеться, а выходя, подает ей пальто.

Настоящий джентльмен всегда помогает даме любого возраста нести тяжелые вещи или уступает ей место в общественном транспорте. Но это правило не распространяется на меховую накидку или мантию, кроме случаев, когда дама плохо себя чувствует.

Воспитанный мужчина никогда не станет откровенничать по поводу своих отношений с девушкой или женщиной с другим человеком (это называется сплетней и унижает и рассказчика, и слушателя).

Воспитанный мужчина никогда не позволит себе войти в комнату впереди женщины, если только там не темно и ему не нужно включать свет, чтобы она могла войти.

Воспитанный мужчина никогда не станет сидеть в присутствии стоящей дамы или садиться без приглашения.

Не стоит начинать разговор с женщиной или кланяться ей, пока она вас не узнала. Хотя из этого правила есть исключения. Если мужчина желает обратить на себя внимание некоей знакомой, он может догнать ее и осторожно коснуться ее руки или негромко позвать ее по имени-отчеству (но ни в коем случае не по фамилии).

Воспитанный мужчина никогда не станет говорить с женщиной о ее возрасте, если он не три исполнил служебных обязанностей. Априори тут следуют правилу: женщине столько лет, на сколько она выглядит.

Никогда не следует прикасаться к женщине без ее желания, брать ее за руку, притрагиваться к ней во время разговора, толкать ее или брать за руку выше локтя, кроме случаев, когда вы помогаете ей войти в транспорт или выйти из него, а также перейти улицу. Если вы полагаете, что ваши чувства позволяют вам объятия и поцелуи, то в любом случае не стоит этого делать на улице и в присутствии незнакомых людей.

Даже если дама курит, мужчина не должен закуривать, не предложив сначала сигарету той, которую он сопровождает, и без ее разрешения, если она отказалась курить.

В поезде, в толпе у бара не курите, стоя слишком близко к женщине: дым может вызвать у нее отрицательную реакцию. Не курите трубку или сигару в тесном помещении, не спросив разрешения у присутствующих женщин, — ароматы, которые вам кажутся неземными, другим могут показаться омерзительными.

Мужчина не должен говорить за столом о неприятных вещах, затрагивать двусмысленные, обижающие других, и особенно дам, темы.

Джентльмены не опаздывают. Если мужчина встречается с дамой в условленном месте, опоздание на 5—10 минут допустимо, но... крайне нежелательно.

По правилам хорошего тона мужчина приходит на место свидания на несколько минут (но не секунд!) раньше. Его опоздание может поставить даму в неловкое положение; в случае непредвиденных обстоятельств нужно постараться сообщить ей об этом.

Женщина ожидает возлюбленного, пока позволяет сила ее чувства.

Женщина может опоздать на свидание на несколько минут: Но не стоит устраивать испытания возлюбленному на устойчивость и выдержку под дождем или в непогоду.

Женщина, которая готова ответить на чувства возлюбленного, на прогулках старается шагать с ним в ногу; каждый третий день бывает у парикмахера или наряжается во что-то новенькое; получив предложение погулять, не страшится плохой погоды.

Влюбленный мужчина никогда не забывает договориться о следующей встрече и не прощается первым. Если ваш друг ведет себя по-другому, то обольщаться на его счет не стоит.

Язык любовных жестов

Поговорка «Лучше раз увидеть, чем сто раз услышать» придумана не для красного словца. Ученые установили, что через речь человек воспринимает всего 7 % информации, 38 % — за счет интонации и речи, а 55 % — через мимику и жесты говорящего.

Язык нам дан, чтобы скрывать свои мысли, а язык движений, наоборот, чтобы разоблачать и выдавать тайные намерения — те, в которых мы не сознаемся даже самим себе.

Да, жесты вашего возлюбленного могут выдать его мысли и желания. Зная некоторые из них, вы сможете определить, нравитесь ему или нет.

Так, если он при виде вас поправляет галстук или воротничок, одергивает пиджак или джемпер, приглаживает быстрыми движениями ладони свои волосы, значит, перед вами потенциальный ухажер.

Безобидный жест (разворот ноги носком в вашу сторону и желание вести беседу на любую тему) подскажет, что именно вас он предпочитает всем остальным дамам, оказавшимся в данной компании.

Мужчину, желающего покрасоваться, а может быть, даже и обольстить женщину, выдаст следующее: при виде ее он держит руки на бедрах, а когда сидит — то вытягивает ноги так, чтобы выделялась область интимных органов.

О желании завязать с женщиной отнюдь не платонический роман поведает интимный взгляд, скользящий вниз от подбородка до груди и ниже, и глаза со слегка расширенными зрачками. С помощью жестов и взглядов женщина может свести с ума представителя сильной половины человечества. Для этого надо знать некоторые азы, которыми руководствуется тело, если его не угнетают разум, воспитание и привычки.

Так, встряхивание волосами говорит о том, что женщина хочет, чтобы на нее обратили внимание.

Если женщина как бы невзначай крутит браслет часов, подносит ко рту сигарету или задумчиво щупает свой пульс, то эти жесты говорят, что она нежная и ласковая в постели.

Когда женщина через слегка опущенные веки бросает искоса взгляд, а как только замечает, что на нее обратили внимание, быстро отводит глаза в сторону, это говорит о том, что мужчина нравится ей и она хочет его приворожить.

Брошенный взгляд из-под приподнятого плеча говорит о том, что женщина хочет близости и нежности.

Ярко накрашенные губы говорят о сексуальном возбуждении, сладострастии и темпераменте.

Слегка приоткрытый рот и губы, накрашенные блеском или изредка облизываемые, указывают на то, что женщина хочет обольстить мужчину.

Поглаживание предмета цилиндрической формы (сигареты, ножки бокала, карандаша пальца) довольно часто бывает неосознанным, но точно так же воспринимается как намек на возможные интимные ласки.

Поза сидя на стуле с крепко сжатыми коленями и скрещенными лодыжками говорит о том, что женщина эта — крепкий орешек и просто так не сдастся. Так что мужчине придется подбирать к ней ключик.

Если же одна нога подогнута под другую, а колено направлено на интересующего ее человека, это указывает на то, что женщина выбрала для себя мужчину и ей не нужны формальности для более тесного, чем просто беседа, общения.

О том, что женщина готова к сексуальному контакту, скажет поза, при которой одна нога закинута на другую и тесно прижата к ней. А медленное закидывание ноги на ногу перед глазами мужчины и такое же неторопливое возвращение ног в прежнюю позицию говорит о том, что женщина ждет домогательств с его стороны.

Очень сексуальное движение — проигрывание скинутой туфелькой — безотказно действует на мужчину и говорит, что женщина хочет свести его с ума.

Нежное поглаживание руками бедер поведает о том, что женщине хочется, чтобы к ее телу прикасались мужские руки.

Это только небольшой экскурс в мир жестов и мимики. На самом деле он очень разнообразен. Жесты соблазна весьма откровенны, но порой, используя их, не все готовы выполнить те молчаливые обещания, которые раздают. Так что не обольщайтесь — флирт есть флирт. Это всего лишь любовная игра, поэтому не относитесь к ней слишком уж всерьез.

Символы цветов

Поэты всегда воспевали прелесть цветов, являющихся символом короткой, но наполненной радостью, нежностью и красотой жизни.

Уродливых цветов не существует. Среди разной живности есть жабы, пауки, черные тараканы, вызывающие негативные эмоции, но разве какой-нибудь цветок рождает неприязнь? Каждый из них вызывает лишь симпатию своим ароматом и утонченностью. И к тому же цветок — это солнце и радость жизни. Цветы заставляют благоухать весну, украшают лето, помогают легче переносить осень, иногда даже бросают вызов зиме. Они делают природу и дом вечно очаровательными.

Афоризм по теме

Цветок является дочерью утра, обаянием весны, источником приятных ароматов, очарованием девушки, любовью поэта. Он исчезает быстро, подобно человеку, но нежно возвращает свои листья земле. Его аромат сохраняется в мыслях, которые надолго переживут сам запах. В старину цветок короновал кубок на торжестве и седые волосы мудреца. Ранние христиане покрывали им мучеников и алтари в подземельях. Сегодня в память о былых временах мы размещаем цветы в наших храмах. Мы приписываем наши привязанности их ярким краскам, надежду — их листьям, невинность — их белизне, целомудрие — их тонким оттенкам.

Шатобриан

Из цветов мы делаем букеты для прекрасных женщин, возлюбленных невест, нежных жен. Пришлите любимой цветок, и он все скажет за вас.

Цветы можно увидеть на балу и в храме. Ими мы украшаем мебель, балконы и алтари. Их лепестки мы посылаем в любовных письмах, засушиваем в книгах. На праздниках мы дарим их нашим родителям, друзьям, любимым. Их мы приносим на свадьбы, кладем на могилы, на священные и оскверненные места.

Цветы растут повсюду — в долинах, в лесу и на полях, на берегах рек и на склонах гор. Не существует равнины, которая не имела бы

своего собственного цветка, и прекрасный синий чертополох цветет даже в самой сухой песчаной дюне.

Цветы сопровождают нас в счастье и в горе. Они утешают больного, украшая его унылую комнату. Своей сладостью они заполняют будуар любимой женщины и логово холостяка. Они — наши друзья в любой ситуации. Они разговаривают.

Да, им дали язык. Если верить легенде, язык цветов был изобретен влюбленными — молодым арабом и дочерью паши. Именно Аксиана придумала способ общения со своим Мохаммедом при помощи цветов, над которыми она склонялась. Ею был рожден *Selam* — язык цветов. О дальнейшем развитии селамы, или говорящих букетов, можно прочесть в сочинениях старых авторов.

Туя + клевер + барвинок + розовая гвоздика — «Любовь всегда будет жить в моем сердце. Могу я надеяться? Моя дружба будет длиться вечно. Моя верность выдержит все испытания».

Тимьян + розмарин + бузина + белый жасмин + вьюнок + резеда + любой многолетний цветок — «Вы во мне вызываете трепет. Ваше присутствие разгоняет все мои неприятности. Вы утешаете меня в любом горе. Вы очень привлекательны, и я вами очарован. Ваши достоинства превосходят ваше обаяние. Моя дружба — на всю жизнь».

Незабудка + анютины глазки + белая гвоздика + вероника — «Не забывай меня, так как я думаю о тебе. Моя любовь огромна и чиста, и я отдаю тебе свое сердце».

Полынь + гортензия + бальзамин + хеления — «Боль, которую причиняют мне ваше безразличие и пренебрежение, заставляет меня плакать».

Хорошо составленный букетик цветов заменяет письмо, содержание которого недоступно непосвященному, а робкий человек, воспользовавшись букетом, избегает неудобства словесного выражения. Букетик — это послание более осторожное, никого не компрометирующее и не показывающее неуважение, и в то же время, чтобы отправить его, необходима порой огромная смелость. В

нижеприведенной таблице вы найдете перечень цветов и мыслей, которые передают с их помощью, а также слова, которые они заменяют.

Не все авторы в этом вопросе единодушны. Некоторые легендарные и легко объяснимые значения можно найти в разных источниках. Так, например, жимолость и плющ означают симпатию, жгучий чертополох — знак мести, многолетний цветок говорит о верности и т. д. Мы уточнили некоторые значения, чтобы они соответствовали символу растения. Во многих случаях мы нашли 2–3 хорошо известных значения.

Символика цвета

Традиционно цветам преподносимых цветов приписывают следующую символику:

Белые — невинность.

Желтые — разлука, измена.

Красные — страсть.

Розовые — любовь.

Синие, голубые — нежность, раздумье, печаль.

Фиолетовые — холодность.

Традиционный европейский язык цветов, трав, растений

А

Абрикос (цветок) — робкая любовь.

Азалия — ваша страсть хрупка и недолговечна. Бесплодные сожаления (прощальный подарок).

Акант — любовь к искусству. Также: ничто не сможет разлучить нас.

Акация — платоническая любовь. Также: вы — само изящество и элегантность.

Аконит — ваше пренебрежение убьет меня.

Амарант — постоянство (его название обозначает то, что не исчезает).

Амариллис — гордость, тщеславие. Вы слишком любите внимание.

Амброзия полынолистная — я скромн, но горд.

Анемон — разрыв. Уходите (напоминает о непостоянстве нимфы Анемоны).

Анжелика — вдохновение. Я в восторге. Ангел.

Анютины глазки — думайте обо мне, так как я думаю о вас.

Апельсин (цветок) — девственность. Я не буду грешить.

Аристолохус — вы — тиран! (Мощный сок и большие листья.)

Астра — утонченность. Также: вы действительно сказали мне правду?

Асфodelь — я сожалею о прошлом.

Ахилия — споры, ссоры.

Б

Базилик — я ненавижу вас. Также: я беден (базилик был эмблемой бедности).

Бальзамин — вы обидели меня. Вы холодны.

Барбарис — вы — плохая партия.

Барвинок — сладкие воспоминания.

Бегония — осторожно! Я капризна.

Безвременник — наше приятное время закончено. Давайте расстанемся (это — осенний цветок).

Белена — я не доверяю вам.

Белладонна — я приношу несчастья (фатальный подарок).

Бессмертник — ваш навсегда! (Цветок не вянет.)

Бирючина — я защищаюсь. Также: вы очень молоды.

Болиголов — вероломство, яд. Остерегайтесь предательства. И мы должны умереть! (В былые времена приговоренным к смерти позволяли совершить самоубийство, выпив яд, который делали из этого растения.)

Боярышник — сладкая надежда, робкая просьба. Вы — единственная королева.

В

Валериана — лицемерие, притворство (фатальный подарок).

Василек — утонченность, невинное обаяние, восхитительное сердце.

Вербейник — я не заинтересован.

Вербена — платоническая любовь.

Вероника — наши мысли находятся в согласии.

Вечерняя звезда (цветок) — это наши последние прекрасные дни (вечерняя звезда, вечер).

Виноградная лоза (дикая) — поэзия, воображение.

Виноградная лоза (листья) — вы опьяняете меня.

Воловик — ложь. Вы — воплощение лживости.

Вьюнок — вы — кокетка. Также: скромная настойчивость.

Г

Гардения — я тайно влюблен в вас.

Гвоздика (белая) — вы вдохновляете меня на чистые чувства.

Гвоздика (пестрая) — я должна подумать.

Гвоздика (красная) — вы вселяете в меня мирские чувства.

Гвоздика (розовая) — я отвечаю вам благосклонно.

Гвоздика («сладкий Вильям») — вы совершенны.

Гвоздика (фиолетовая) — вы внушаете мне антипатию.

Гелиотроп — опьянение любовью. Я очарован.

Гемерокаллис (желтый) — неверность.

Гемерокаллис (синий) — настойчивость.

Георгин — пустое изобилие (не имеет запаха). Много слов, но никаких чувств.

Герань (белая) — вы откровенны.

Герань (красная) — вы глупы. Также: я уважаю вас, но не люблю.

Герань (розовая) — вы несерьезны.

Гиацинт (белый) — благосклонность. Будь хорошим!

Гиацинт (синий) — у меня есть подозрения.

Гладиолусы — вы пронзают мое сердце (цветок с листьями в форме мечей).

Глициния — это только дружба, но взаимная.

Гортензия — вы красивы, но холодны (красивый цветок без запаха).

Д

Дигиталис — красота, но слишком неосторожная. Я боюсь вас (цветы подобны пальцам перчатки, наркотик).

Dipsacus — я нуждаюсь в вас (чертополох, цветы которого держат росу).

Дурман — ваше обаяние вводит в заблуждение. Дымянка аптечная — вы злы! (горький вкус).

Е

Ежевика — зависть, ревность, несправедливость.

Ель (веточка) — я боюсь страданий.

Ж

Жасмин (белый) — наша любовь будет такой сладкой!

Жасмин (желтый) — наша любовь будет страстной.

Жасмин (красный) — наша любовь будет опьянением, безумием.

Живокость — читайте в моем сердце. Жимолость — обязательство любви. Мы принадлежим друг другу.

Жонкилия — сильная симпатия. Желаю, я умираю от любви.

З

Земляника — вы восхитительны. Я хочу вас. Также: вы хорошая.

Зефир — вы нежны. Будьте добры. Золотая ветка — дружественный выговор. Золототысячник — наша любовь — совершенное счастье.

И

Иссоп — я устал от вас.

Истод — они клеветают на вас (или на меня).

К

Калина обыкновенная — клевета. Также: я люблю вас меньше.

Камелия — постоянство, я всегда буду любить вас.

Камнеломка — я в отчаянии.

Картофель (цветок) — я благодарю вас.

Кедр (красный) — мои родители недовольны.

Кипарис (могильное дерево) — наша любовь умерла. Сожаления и слезы.

Клевер — сомнение, неуверенность. У меня есть надежда?

Клевер (желтый) — я бы очень хотел сразу.

Клевер (красный) — вы действительно нравитесь мне!

Клевер (фиолетовый) — я остаюсь дома.

Колокольчик (зеркало Венеры) — вы очаровательны, но немного горды.

Коломбина — я безумно влюблен в вас (цветки в форме колокольчика напоминают шутовской жезл).

Колючка — ваш образ пронзил мое сердце.

Крапива — жестокость. Вы разбиваете мое сердце.

Кувшинка — неприветливость. Вы сделаны из льда.

Л

Лаванда — пылкая, но молчаливая любовь.

Лавр — я завоюю вас (венки славы).

Лавровая роза — это просто флирт.

Ландыш — возобновленное счастье. Давайте подружиться.

Лапчатка — прогулки под луной. Также: я люблю свою семью.

Латук (салат) — я разочарован.

Лен — простота, благодарность.

Лилия (белая) — чистота.

Лилия (тигровая) — гордость и богатство.

Липа — чего я хочу — супружескую любовь.

Лисохвост — вы недоброжелательны.

Лихнис — непреодолимая симпатия.

Лобелия — добрые мысли.

Лопух большой — вы мне наскучили.

Люпин — желание вернуться.

Лютик — осмеяние, не смейтесь надо мной. Также: злость.

М

Майоран — я успокою вас. Также: свободная любовь.

Мак (белый) — мое сердце спит.

Мак (маленький, признак сна) — отдых. Я очень спокоен.

Мак (черный) — я позабыл вас.

Мальва — нежная и чистая привязанность.

Мандрагора — увы! Я слишком беден.

Маргаритка — невиновность. Вы любите меня?

Маргаритка (китайская) — я буду бороться против судьбы.

Маргаритка (пасхальная) — давайте наслаждаться юностью.

Мимоза — изысканная утонченность.

Мирт — ответная любовь. Я тоже люблю вас.

Морозник — вы слишком умны (излечивал от безумия).

Мох — не более чем дружба.

Мушмула — будьте посмелее.

Мыльная трава — чувственная любовь.

Мята — сильная любовь.

Н

Настурция — пламя любви. Вы зажигаете его в моем сердце.

Нарцисс — вы обманываете меня. Также: самомнение, тщеславие.

Незабудка — не забывайте меня.

Никотин — препятствие преодолено.

Ноготки — беспокойство. Что с вами? (плохое предзнаменование).

О

Одуванчик — глупая ревность.

Оливковая ветка — мир, согласие. Протягиваю вам руку примирения.

Омела — я преодолею все. Я завоюю вас.

Орхидея — великолепие.

Очный цвет — признайтесь, что вы побеждены.

П

Падуб — позаботься обо мне!

Папоротник — вера и искренность. Верьте в меня.

Петуния — я в ярости. Также: в чем причина вашего гнева?

Пион — мне стыдно за то, что я сделал; стыдящийся того, что сделано.

Платан (веточка) — это ложь.

Платан (листья) — я ухожу на какое-то время.

Плющ — вечная дружба (или любовь). Я умираю там, где я остаюсь верным.

Подснежник — давайте надеяться на лучшие времена.

Подсолнечник (лист) — ложное достоинство, ложное богатство.

Также: мои глаза видят только вас.

Подсолнечник (цветок) — не доверяйте тому, что видите.

Полынь — страдание, разлука.

Примула — мы молоды. Давайте любить друг друга!

Р

Ракитник — вы разбили мое сердце.

Ревень — не падай духом.

Резеда — скрытая любовь. Также: я скромн.

Рожь — увы, я беден.

Рожь (дикая) — мне нравится моя независимость.

Роза — как вы для меня красивы. Как я люблю вас.

Роза (в бутонах) — красота.

Роза, полностью распустившаяся, — ранний брак.

Роза (альпийская) — я хочу работать, чтобы завоевать вас.

Роза (белая) — вы невинны и так очаровательны.

Роза (дикая) — я последую за вами куда угодно.

Роза (красная) — желание.

Роза (чайная) — наша любовь принесет хорошие плоды.

Розмарин — исключительная любовь.

Ромашка — я верен вам навсегда.

С

Самшит (вечнозеленый) — я никогда не меняюсь. Стоицизм в бедственной ситуации.

Сардоникс — я смеюсь над вами.

Сарсапарил — я предлагаю вам возмещение.

Сильвия — откройте свое сердце.

Сирень — вы опьяняете меня.

Сирень (белая) — первая мечта о любви.

Сирень (сиреневая) — вы все еще любите меня?

Скабиоза (цветок вдов) — вы покидаете меня. Также: я покидаю вас.

Сколопендриум — клевета.

Слива (цветы) — я напоминаю вам о ваших обещаниях.

Соломонова печать — тайна будет должным образом сохранена.

Спирея — мое желание сильно.

Стрелец — разрыв (это значение должно использоваться с большой осторожностью).

Т

Табак (цветок) — я хочу забыть.

Тамариск — рассчитывайте на мою защиту.

Терновник — как много препятствий в нашей любви!

Тимьян — видя вас, я волнуюсь.

Тимьян (дикий) — вы были беспечным. Вы слишком небрежны.

Тис — горе, несчастье (если дать ветку этого растения).

Тростник — я люблю музыку (флейта Пана).

Тубероза — я думаю о смерти.

Тюльпан — вы прекрасны!

Тюльпан (пестрый) — вам все удастся. Мы все сможем.

У

Укроп сладкий (ароматический) — как силен аромат любви!

Утёсник обыкновенный — мои мысли о вас (или ваши мысли обо мне) подобны золотым бабочкам.

Ф

Фиалка — скромность, простота, целомудрие.

Фиалка (двойная) — я возвращаю вам вашу любовь (или вашу дружбу).

Фиалка (пармская) — позвольте мне любить вас.

Фиговое дерево — я оправдаюсь.

Финик индийский — я осторожен. Также: будьте осторожны.

Флокс (белый) — предложение любви.

Флокс (синий) — иллюзия в любви.

Флокс (фиолетовый) — сладкие мечты.

Фуксия — вы полны внимания, но вы тратите впустую время.

Х

Хеления — слезы. Вы причиняете мне боль.

Цинния — позаботься обо мне.

Ч

Черника — признание обмана. Черноголовник — вы — моя единственная любовь.

Чернушка — обязательства любви.

Ш

Шалфей — я очень уважаю вас.

Шафран — я призываю вас к сдержанности.

Шиповник — поэзия, весна, начало любви. Вы очаровали меня. Вы будете любить меня?

Шток-роза (розовая) — красота.

Э

Эвкалипт — любовь к путешествиям.

Экспарцет (качающиеся цветы) — я сомневаюсь. Также: вы неправильно понимаете меня.

Ю

Юкка — до смерти.

Юлиан — вы сделали ошибку.

Я

Ярутка полевая — я утешу вас.

Традиционный восточный язык цветов

Россию с языком цветов познакомил Д. П. Ознобишин,^[6] когда в 1730-е гг. перевел с персидского «Селам, или Язык цветов», где более чем 400 цветам соответствовала какая-либо фраза. Вот несколько фрагментов из его перевода:

Астра — умеешь ли ты любить постоянно?

Боярышник — я в восторге, когда ты поешь!

Василек — будь прост, как он.

Гвоздика (полевая) — ты прекрасна.
Герань — мне тайно надо поговорить с тобой.
Гиацинт — число бутонов укажет тебе день встречи.
Картофель (цветок) — ты затмеваешь всех.
Ландыш — долго и тайно я любил тебя.
Мак — ты наводишь сон.
Маргаритка — я желаю тебе самого лучшего.
Пион — как ты догадлив!
Резеда — не твоя красота, а доброта пленила мое сердце.
Роза (лист) — нет!
Черемуха — как ты меня обрадовал!
Шиповник — можно ли тебе верить?

Предложение руки и сердца

Для такого важного в жизни влюбленных поступка в разных странах существуют свои обычаи и правила этикета. И наилучший выход — это поинтересоваться о них у пожилых и умудренных людей. А традиции бывают самыми неожиданными: если русскому юноше понравилась девушка из Танганьики, то ему придется пригнать ее родителям стадо из полусотни коров, а если девушке понравился араб, то она обязана принести в его семью приданое.

Мы намеренно не пишем, в каких именно выражениях должно предлагать возлюбленной свои руку и сердце и каким именно образом она должна дать понять своему избраннику, что пора оформить их отношения официально. Кто-то, готовясь сделать предложение, организует интимный ужин при свечах в подходящей обстановке, другой может сделать это и в перерыве между танцами на дискотеке. Желательно хорошо обдумать и этот шаг, и ответ на него.

В России, как правило, первым знаком о намерении оформить отношения служит визит мужчины в родительский дом возлюбленной. Там происходят смотрины будущего супруга, родители в легкой светской беседе составляют свое мнение о состоятельности (не только финансовой) жениха.

Разумеется, на этом экзамене жених, если действительно хочет произвести благоприятное впечатление на родителей своей будущей половины, должен держаться так, как написано в этой книге: быть предупредительным, вежливым, не беседовать на неприятные для присутствующих темы, избегать разговоров о политике, религии или катаклизмах...

Обычно встреча с родителями будущей супруги происходит в непринужденной атмосфере семейного обеда/ужина, за бокалом вина. Главное, чтобы предложение руки и сердца не стало неожиданностью для самой невесты (возможно, она планирует женитьбу не сейчас, а после окончания института, или службы жениха в армии, или иного срока).

Если родители живут в другом городе, то будущие супруги могут известить их письмом о своем намерении пожениться. Однако лучше найти возможность приехать к ним вдвоем, поскольку родители, как правило, тревожатся за будущее своих детей. Вот для рассеяния беспокойства и служат смотрины.

Глава 19 ЭТИКЕТ БРАКОСОЧЕТАНИЯ

Если на бракосочетание приглашается большое количество гостей, то уведомления следует разослать за 2–3 недели.

Подобные извещения могут быть двоякого характера: короткая информация о самом факте, его дате и месте или подробные данные с дополнительным приглашением прибыть на свадебный прием. Лиц пожилых и наиболее уважаемых хорошо пригласить лично.

Получившие приглашение либо приходят на церемонию, либо высылают поздравительную телеграмму уже на новую фамилию новобрачных.

Облик новобрачных

Облик невесты

В жизни каждого человека не так уж много торжественных церемоний, связанных с ним лично (присуждение ученой степени, получение награды либо поощрения по месту работы и др.). Среди них бракосочетание — не просто торжественная церемония, это таинство и праздник.

Некоторые девушки не допускают мысли о белом платье с фатой. Куда романтичнее им кажется свадьба в горном селении в платье, соответствующем такой экзотической обстановке. Иногда молодежь привлекает нетрадиционно обставленное бракосочетание (например, в кемпинге), которое тоже имеет право на существование. И коль молодые идут под венец прямо из палатки, они могут быть в джинсах и сабо.

Распространена и другая, довольно рациональная тенденция в выборе свадебного наряда — сшить его с таким расчетом, чтобы можно было надеть и после торжества, в обычной обстановке. Очень часто это даже не платье, а нарядный, но строгий костюм, который после удаления некоторых декоративных деталей подходит для деловых встреч. При таком подходе свадебное платье не занимает много места в гардеробе как совершенно ненужная, но очень красивая вещь (вроде бы и мешает, но рука не поднимается отдать).

Однако в последнее время все большее число невест предпочитают, чтобы праздник все-таки был нарядным. Каждая из них

мечтает быть самой красивой и очаровательной в день своей свадьбы, поэтому позволяет себе хотя бы раз в жизни побыть принцессой в прекрасном белом платье.

Сегодня открыто множество салонов, предлагающих на продажу огромный выбор свадебных платьев. Чтобы не заблудиться среди этого пышного великолепия, остановимся на последних тенденциях свадебной моды. Осенью 2005 г. в Париже в шикарном современном выставочном комплексе Salle Equinoxe проходила очередная международная выставка свадебной моды «Mode et Mariage». Свои новые коллекции представили около полусотни домов мод из Франции, Италии, США. Все было буквально пропитано атмосферой праздника и красоты, как на сказочном балу.

Благодаря выставке можно с уверенностью сказать, что свадебная мода нынешнего сезона — это разнообразие фасонов, моделей, цветов. Вы можете выбрать изысканную простоту или королевское великолепие с обилием декоративных деталей, длинное или короткое платье (\$ 200—1000), пышную юбку или повторяющий все изгибы тела облегающий силуэт, декольте, открывающее плечи, или строгое кружево, закрывающее шею.

Как всегда, хорош традиционный фасон: платье отрезное по талии, у горловины гладкое, лиф обтянутый, низ юбки расширенный (со сборками в поясе или клеш), рукав длинный. Красив наряд в деревенском стиле: платье из хлопка с отделкой оборками, зубцами, кружевами, декольте типа каре, на голове маленькая косынка, завязанная под подбородком.

Свадебное платье не обязательно должно быть классического белого цвета, оно может быть и цветным — светлых (кремового, бежевого, светло-пепельного, голубого, светло-зеленого) и темных (предпочтительнее синего) тонов. Модны также оттенки розового, бирюзового, сиреневого, цвета слоновой кости, шоколадной карамели.

Из материалов предпочтение отдается атласу, шелку, кружеву, шифону. Платье может быть и из тонкой шерсти, креп-жоржета (очень хорошо выглядит с защипами или в романтическом стиле), батиста с

вышивкой. По-прежнему остается актуальным так называемый дикий шелк с эффектом необработанной ткани (платье из него обойдется вам в \$ 900— 1200).

Кстати, французские модельеры предлагают в этом сезоне не только платья, но и свадебные костюмы для невесты. Это может быть, например, пышная длинная юбка и корсет (\$ 600— 1000).

Словом, сегодняшним невестам мода абсолютно ничего не диктует. Требование к свадебному наряду остается одно: девушка в день своей свадьбы должна быть необыкновенно хороша.

Сегодня выбор свадебных платьев настолько велик, что любая невеста может подобрать для себя нечто особенное в соответствии со своим вкусом, мечтами и пожеланиями. Если фигура будущей новобрачной несколько далека от идеальной (90–60–90), не стоит огорчаться. Остановите свой выбор на свадебном платье с корсетом (\$ 500—1000), и ваша талия будет казаться тоньше, а грудь — пышнее. Так что нужно лишь правильно подобрать платье, которое скроет недостатки фигуры (а у кого их нет!) и подчеркнет многочисленные достоинства.

Если по каким-то причинам жалко тратить деньги на наряд, призванный прослужить всего один вечер, но в то же время хочется выглядеть красиво, свадебное платье можно взять напрокат. Естественно, это будет стоить гораздо дешевле, а выбор в таких фирмах ничуть не хуже, чем в магазине.

При наличии хорошего портного, которым может быть ваша давняя подруга или просто соседка, а также фантазии и вкуса платье можно сшить. Ведь на самом деле главное — чтобы оно понравилось вам и вашему избраннику. Это ваш праздник! Кстати, по традиции ни невеста, ни ее мать, ни сестра, ни ее близкая подруга не могут сами шить свадебное платье. За них это должна сделать другая родственница невесты или даже соседка.

Однако надо учитывать, что свадебный наряд состоит не только из платья, но и из множества необходимых мелочей, которые удачно дополняют его и делают невесту неотразимой. Итак, несколько слов о свадебных аксессуарах, которые тоже стали необычайно популярны в

последнее время. К ним мода относится так же либерально, как и к самому свадебному платью

Фата невесты (\$ 30–70) может быть длинной или короткой, с вышивкой и без. Кстати, фату может заменить шляпа или просто эффектная прическа. Необходимый романтический ореол, женственность могут придать прическе искусственные и живые цветы, красивые заколки, ленты.

Но если кроме визита в ЗАГС планируется и венчание, надо учесть, что какой-то головной убор у невесты должен быть, так как по традиции православной церкви женщина должна находиться в храме с покрытой головой.

В этом сезоне необычайно популярной альтернативой традиционной фате стали шляпы. Фасоны — все что душе угодно: от крохотных «парижанок» с маленькой вуалью до роскошных шляп с большими полями (\$ 70—120).

Туфли — классические лодочки на шпильке (\$ 55) или стилизованные ботиночки (\$ 60–80).

Снова стали популярны перчатки. Они могут быть шелковые длинные (\$ 30) или совсем короткие из сетчатой ткани (\$ 10).

Добавьте сюда еще зонтики, сумочки (\$ 30–50), ажурные чулки и подвязки (в тон платью).

меховые болеро и палантины (\$ 110) — и в день вашей свадьбы вы будете неотразимы.

Традиционно считается, что прическа невесты в день свадьбы должна быть какой-то необыкновенной, сложной, оригинальной. Современная же мода рекомендует для свадьбы самые простые укладки. Если девушке идет естественная прическа (прямые короткие или длинные волосы), не следует ее менять. Тем, кто умеет сам делать укладку, не стоит обращаться к парикмахеру. Лучше всего сделать ту прическу, к которой невеста привыкла.

Пользоваться парикмахерской лучше накануне бракосочетания, сделать укладку и сильнее покрыть ее лаком. На следующий день лак в основном сойдет, и прическа будет выглядеть естественно.

С непривычной укладкой невеста будет чувствовать себя неловко, поэтому, если девушка во что бы то ни стало хочет быть на свадьбе с необычной или просто новой для нее прической, экспериментировать надо заранее, чтобы избежать лишних волнений перед торжеством. Уложите волосы и так и этак, посоветуйтесь с родными. Когда решите, что именно вам больше всего подходит, потренируйтесь самостоятельно, и тогда в день свадьбы вы ловко уложите волосы без спешки и волнений.

Косметика должна быть модной, но так же, как и прическа, привычной. Не следует в такой момент экспериментировать с новым косметическим гримом. К светлым тонам свадебного платья подойдут приглушенные, естественные тона, поэтому косметика не должна быть слишком яркой. Лучше не красить нижние ресницы (невеста может всплакнуть). Желательно пользоваться «несмываемой» губной помадой, ведь во время свадебного пира невесте предстоит много поцелуев, а подкрашивать каждый раз губы после очередного «Горько!» будет некогда.

Одним словом, при создании облика невесты надо учитывать главное — вычурность и экстравагантность ей не к лицу.

Облик жениха

Молодые не должны выглядеть так, будто они из разных пар. Длинное белое платье невесты обязывает жениха быть не менее нарядным.

В этом сезоне модно, чтобы жених был одет в свадебную тройку: смокинг или классический костюм и обязательно цветной жилет. Цветовая гамма — черный, благородный серый. Рубашка белая, под галстук или галстук-бабочку.

Сейчас остро модным считается специальный укороченный галстук. Он завязывается широким узлом и обычно прикрепляется к вороту рубашки заколкой для галстука.

Следует сказать несколько слов и об одежде других участников церемонии — приглашенных на свадьбу гостей и, конечно, свидетелей. Они не должны выглядеть наряднее молодых. Женщинам не следует

надевать белое платье (даже если невеста будет в цветном). На свадьбу не годится черное или очень темное платье. Это касается всех женщин, независимо от возраста. Неплохо, если свидетели одеты в том же стиле, что и молодые (как правило, это ровесники). Родители должны быть нарядными и в ЗАГСе.

Кольца

Еще в древние времена жених и невеста надевали друг другу на безымянный палец обручальное кольцо в знак утверждения брачного союза. Именно кольцу, то есть замкнутому кругу, люди приписывали чудесную силу, способную отогнать злых духов.

С тех пор наша жизнь сильно изменилась, но обручальные кольца как символ любви и верности, неременный атрибут свадебного торжества существуют и по сей день. Только вместо совсем простых тонких золотых колечек сегодняшним женихам и невестам предоставляется возможность выбора различных ювелирных изделий.

По традиции обручальные кольца покупает будущий муж. Иногда молодым дарят свои кольца родители. На кольцах можно выгравировать дату бракосочетания, имена или инициалы молодых. Возможен и другой вариант: на кольце жениха могут быть инициалы или имя невесты, а на кольце невесты — инициалы или имя жениха.

Моды как таковой на символ брачных уз не существует. Все зависит только от вкуса и пожеланий жениха и невесты. В последнее время у многих будущих молодоженов пользуются популярностью обручальные кольца из трехцветного золота: желтого, зеленого и красного, из матированного золота с алмазной гранью, из платины или белого золота с бриллиантами. Хотя есть и такие молодые пары, которые не желают отходить от вековых традиций и покупают классические обручальные кольца. А некоторые женихи выбирают для своих возлюбленных, кольцо не только для обручения, но и для помолвки. Оно может быть украшено небольшим цирконом, двумя соединенными шариками или сердечками.

В столичных ювелирных салонах представлены как отечественные, так и импортные обручальные кольца. По утверждению специалистов,

российское золото считается одним из лучших в мире. При изготовлении из него ювелирных украшений соблюдается обязательный пятиступенчатый контроль технологического процесса, начиная с исходного качества сырья и кончая определением в готовом изделии процентного содержания золота, серебра и других элементов.

Не стоит, прельстившись невысокой ценой, покупать турецкие кольца — турецкое золото хрупкое, непластичное и легко растрескивается, как при попытке растянуть кольцо, так и просто от механических нагрузок, а мастерские отказываются ремонтировать изделия из него из-за особенностей химического состава.

В большинстве ювелирных салонов существуют гибкие системы скидок для молодоженов (5—20 %), которые могут распространяться не только на обручальные кольца, но и на весь ассортимент. Так что ни одна пара влюбленных

не останется без обручальных колец ко дню свадьбы.

Чтобы обручальное кольцо прослужило вам как можно дольше и его еще можно было бы передать в качестве приданого вашей внучке, воспользуйтесь нашими полезными советами по уходу за ним, к тому же их совсем несложно выполнять.

- Как и любое другое ювелирное украшение, обручальное кольцо следует снимать во время выполнения домашней и вообще любой физической работы, чтобы на поверхности кольца не появились царапины.

- Следует снимать обручальное кольцо при употреблении косметических средств, особенно на основе ртути, так как кольцо может изменить свой цвет.

- Если на обручальном кольце появились темные пятна от соприкосновения с влажной кожей, протрите его замшей или фланелью.

- Сильно загрязненное кольцо следует промыть в мыльной воде, затем ополоснуть в чистой и протереть фланелью.

Пусть и через много лет вашей счастливой семейной жизни не потускневшие от времени обручальные кольца напомнят вам о дне свадьбы.

Церемония гражданского бракосочетания

Светский обряд бракосочетания имеет гораздо более короткую историю, чем церковный. И конечно, ныне, когда вновь разрешен церковный обряд, процедура гражданского бракосочетания проигрывает в своем внешнем проявлении. Однако эту процедуру не обойти, поскольку даже для совершения обряда в храме необходимо свидетельство ЗАГСа об официальной регистрации брака. Часто обе церемонии проходят в один день: молодые едут в церковь сразу из ЗАГСа.

Жених и невеста, сопровождаемые свидетелями, родственниками и друзьями, приезжают в ЗАГС за 10–15 минут до начала процедуры бракосочетания. Торжественная церемония начинается с выстраивания перед входом в ритуальный зал свадебного кортежа, который распорядитель приглашает в положенное время. В былые времена он был длинный и эффектный. Ныне кортеж если и есть, то очень немногочисленный: в первой паре невесту ведет ее отец, во второй — жениха ведет его мать, в третьей — мать невесты ведет отец жениха, потом идут свидетели, затем члены обеих семей, приглашенные гости (не приглашенные к кортежу не присоединяются). После бракосочетания кортеж провожает молодоженов в другом порядке: молодая жена — со своим свекром, молодой муж — с тещей, остальные в том же порядке. Мужчины всегда подают женщинам левую руку.

По традиции семья и друзья жениха находятся во время бракосочетания с правой стороны зала, а семья и друзья невесты — с левой. Часто родители молодых становятся справа и слева от жениха и невесты, а позади них располагаются свидетели и другие приглашенные. Подобные церемонии во время бракосочетания в ЗАГСе теперь очень редки. Мы привели их как любопытную подробность. Ныне, как правило, женщины идут с правой стороны от мужчин, а невесту берет под руку жених. Иногда новобрачные держатся за руки — это выглядит очень мило.

Процессия замедляет шаг у огромных створчатых дверей, которые медленно открываются и все входят в ритуальный зал. Жених и невеста становятся в центре зала. Здесь их ожидают ведущие ритуал.

Молодым не стоит волноваться по поводу церемонии бракосочетания, так как их поведение в это время регламентируется. От жениха и невесты требуется лишь сказать «да» достаточно ясно и без промедления (но не раньше, чем будет задан вопрос).

Обручальные кольца во время бракосочетания находятся у жениха. В соответствующий момент он надевает кольцо на палец невесты, затем она на палец жениха. Существует и другой вариант, когда кольца на подносе подает молодоженам сотрудник ЗАГСа или сам ведущий. Супруги обмениваются кольцами и целуются. В старые времена обручальное кольцо носила только жена. Это было не случайно, так как кольцо расценивалось как символ власти, в том числе власти мужчины над женщиной. Теперь, как правило, его носят оба супруга (в России — на правой руке). Если кто-либо из супругов считает это ненужным, не любит украшений или кольцо мешает ему в работе, не следует обижаться, ведь это всего-навсего символ связи.

После обмена кольцами ведущий вручает молодоженам свидетельство о браке.

На бракосочетание молодые могут пригласить музыкальный ансамбль, который оживит церемонию (необходимо согласовать это с ЗАГСом).

После процедуры бракосочетания молодые принимают поздравления. Первым берет слово официальное лицо, которое проводило бракосочетание. Многочисленные гости приносят поздравления в зале ожидания. Супруги должны без удивления принимать добрые пожелания даже от незнакомых людей: это могут быть гости другой семьи, которых не обязательно представлять в этот торжественный момент.

После приема поздравлений молодые выходят вместе и по традиции направляются к фотографу. Этот визит имеет определенный смысл дать возможность родителям закончить дома последние

приготовления к свадьбе и встретить прибывших на торжество гостей. Не все новобрачные стремятся получить классический снимок «голова к голове», сделанный в профессиональном ателье. Иногда памятные фото делают друзья-фотолюбители, однако эти снимки часто не удаются.

Иногда, чтобы дать родителям возможность закончить приготовления к встрече новобрачных, молодые отправляются на автомобильную прогулку по городу и возлагают цветы к памятным местам в той местности, где они проживают. До недавнего времени в Москве такими местами были Красная площадь и Могила Неизвестного Солдата. Сейчас паломничества новобрачных переместились на Поклонную гору, хотя почти в каждом районе столицы есть свои места возложения цветов. Петербуржцы, как правило, возлагают цветы к бронзовому Медному всаднику. Да и в любом городе наверняка есть хорошо известное жителям место (обычно памятник, который является своеобразной визитной карточкой данной местности), куда принято ездить после регистрации в ЗАГСе.

Церковные церемонии

Афоризм по теме

Брак есть таинство, в котором при свободном перед священником и Церковью обещании женихом и невестой взаимной их супружеской верности благословляется их супружеский союз, во образ духовного союза Христа с Церковью, и испрашивается им благодать чистого единодушия для благословенного рождения и христианского воспитания детей.

Православный катехизис

С древности христианская церковь рассматривает брак как таинство, преображающее человека. В ранней церкви к нему относились с благоговением независимо от того, сопутствовали ли ему церковные обряды. Лишь со временем появились и вошли в традицию церковные церемонии: обручение и венчание.

Обручение

Таинство брака принимается всего раз в жизни. По церковным канонам до обрядов обручения и венчания жених и невеста

причащаются на литургии (натошак). И действительно, грех не поститься жениху и невесте в день бракосочетания. Законным временем для брака считаются часы тотчас после обедни.

Направляясь в церковь к обручению и венчанию, нужно взять с собой иконы Спасителя и Пресвятой Богородицы, белое полотенце, кольца и венчальные свечи. Перед отъездом в церковь шафер жениха вручает невесте от его имени букет цветов, который должен быть: для девицы-невесты — из померанцевых цветов и мирта, а для вдовы (или второбрачной) — из белых роз и ландышей. При входе в церковь, по обычаю, икону несет мальчик 5–8 лет, который идет впереди невесты.

При церемонии могут присутствовать в качестве зрителей все желающие — родственники, гости, но обязательно должны быть свидетели со стороны жениха и невесты, без которых обряд не может быть совершен. В церкви родственники и знакомые со стороны жениха становятся справа (то есть за женихом), а со стороны невесты — слева (то есть за невестой). Выходить из церкви до окончания церемонии считается крайне неприличным.

Церемония совершается священником (очень редко архиереем), причем принято, чтобы он был из белого (немонашествующего) духовенства.

Обручение означает скрепление пред Богом и Церковью взаимных обещаний вступающих в брак. Обручение — это христианская форма естественного брака. Обручению предшествует благословение родителей и духовного отца. Видимым знаком утверждения этого союза в мире, любви и единомыслии является вручение жениху и невесте колец с молитвой священника о Небесном благословении их обручения. В древности обручение жениха и невесты совершалось их родителями и родственниками. Соизволение родителей признавалось не менее важным, чем согласие жениха и невесты. А так как христиане кроме родителей по плоти имели духовного отца в лице епископа или иерея, то вскоре вошло в благочестивый обычай заручиться еще и их благословением.

С древности чин обручения (подготовительная часть службы венчания) совершается в притворе, где и служба оглашения перед крещением, потому что это лишь подготовительный шаг к тому, чтобы двое соединились в одно целое и вступили в полноту церковную. Жених и невеста становятся рядом друг с другом; священник приносит из алтаря освященные кольца, которыми они обмениваются три раза, как бы три раза говоря: «Да, я всерьез это делаю, это не мгновенное движение души, это продуманное действие...» И священник произносит: «Обручается раб Божий (раба Божия) рабе Божией (рабу Божию) такой-то во имя Отца, и Сына, и Святого Духа».

В древности многие люди не умели писать, а только могли удостоверить письмо или документ печатью; и решающую роль играло то кольцо, на котором была личная печать. Документ, запечатленный этим кольцом, был неоспорим. Вот это кольцо и упоминается в службе обручения. Когда человек давал кольцо другому, это означало, что он ему доверяет безоговорочно все — свою жизнь, свою честь, свое имущество.

И вот, когда венчающиеся обмениваются кольцами (именно обмениваются, потому что каждый из них сначала надевает кольцо и затем три раза его передает своему супругу, прежде чем оставить на своей руке), они как бы говорят друг другу: «Я тебе доверяю безусловно, я тебе доверяю во всем, я себя доверяю тебе...» И конечно, не может быть такого обмена кольцами между людьми, которые совершают только условный брак или брак без намерения строить общую жизнь от начала и до последнего дня. Кольца несут в себе и еще один символический смысл. Вручением колец, принесенных от святого престола, жениху и невесте священник выражает веру Церкви в непрерывность их союза, даруемого им благодатью Божией. Кольца надеваются на персты правых рук, знаменуя тем свободную волю жениха и невесты, восприимлющую обет верности, трудовой деятельности, молитвы и благословения.

Потом священник выносит свечи для жениха и невесты. Горящие свечи новобрачных символизируют духовное торжество, славу

целомудренного девства и свет благодати, нисходящие на них. Свет — источник Божией святости. Пламень свечей озаряет начало новой жизни, в которую вступают двое, чтобы стать одним существом, одной плотью. Затем священник совершает каждение жениха и невесты, то есть отдает им то же самое почитание, какое отдается в богослужении иконе или священнику (который представляет собой образно икону Христа), потому что Церковь видит в них живой образ Божий, и этому образу воздается честь в виде каждения.

Далее священник возглашает: «Благословен Бог наш...» Как не благодарить Бога за то, что в мире, где так много розни, напряжения, взаимного отрицания, вражды, непонимания, два человека полюбили друг друга, друг в друге увидели взаимно вечную красоту и решили превзойти, превозмочь все, что может их разделять, решили стать одним целым, одной личностью в двух лицах?! Как не благодарить Бога за то, что на земле совершается такое чудо, которое Таинственно говорит нам о том, что рознь пришла к концу и единство осуществлено?!

Затем Церковь молится о мире, который может быть послан только с небес; молится о спасении жениха и невесты; молится о мире во всем мире, о храме, где совершается богослужение, и о всех, которые с верой, благоговением, страхом Божиим, то есть с трепетным сердцем, пришли в него. Церковь молится о женихе и невесте — о том, чтобы им даны были совершенная любовь, любовь мирная, и помощь от Бога, потому что жизнь, полная невзгод и испытаний, будет стремиться разорвать хрупкое, еще не созревшее единство, которое между ними образовалось. Церковь молится и о том, чтобы им сохранить единомыслие, чтобы у них были одни желания, одно сердце, одна направленность и чтобы им была дана твердая вера — вера друг в друга, вера в Бога, вера в возможную победу, в преодоление всех трудностей, возникших между ними или вокруг них. Молится Церковь о том, чтобы им были даны в результате этого непорочная, целомудренная жизнь и честный брак.

Этим завершается первый шаг соединения жениха и невесты. Теперь они стоят со свечами и с кольцами.

Венчание

Венчание — богослужение, во время которого совершается таинство брака, благословляется и освящается. Это один из самых красивых обрядов в православии. Привыкшие к легкости и необязательности сегодняшних отношений, многие и не задумываются, какую ответственность берут на себя, идя к венцу. Не зря на Руси говорили: «Повенчает поп, развенчает Бог».

При венчании существуют свои формальности, которые надо учитывать. Во-первых, о своем желании венчаться надо сообщить в храм заранее, не позднее чем за 3 дня до церемонии. Во-вторых, перед обрядом необходимо исповедаться в назначенное священником время.

Чтобы записаться на венчание, при первом церковном браке надо запастись следующими документами:

- паспорта жениха и невесты;
- свидетельства о крещении;
- свидетельство о браке (по предварительной договоренности его можно предъявить перед самым венчанием, а не заранее, как другие документы).

При вступлении во второй церковный брак кроме вышеперечисленных документов понадобятся:

- свидетельство о вдовстве или разводе;
- разрешение правящего архиерея для вступления во второй брак.

Выбирая день для венчания, надо учитывать, что обряд не совершается:

- накануне среды, пятницы и воскресенья в течение всего года (то есть во вторник, четверг и субботу);
- в двенадцатые, храмовые и великие праздники;
- в период постов Великого, Петрова, Успенского, Рождественского;
- в период Святков (7—20 января);
- в период Сырной седмицы (Масленицы);
- начиная с недели мясопустной и в неделю сыропустную;
- в период Пасхальной (светлой) седмицы;

- в день (и накануне) памяти Усекновения главы Иоанна Предтечи.

Всем известно, что в церковный брак без препятствий вступают лица православного вероисповедания. Но, вопреки расхожему мнению, православная церковь разрешает также браки православных с католиками или протестантами (правда, только при получении положительной резолюции на их прошение от правящего архиерея). Но такой брак считается неполным: являясь одним телом-церковью между собой, такие супруги не могут соединиться в главном таинстве Церкви — причастии, так как они принадлежат к разным телам-церквям.

По канону Церкви брак не может быть заключен между близкими кровными родственниками, между родственниками по супругу (между сводными братом и сестрой, между детьми и родителями; сын и отец или братья не могут брать в жены девушек, которые являются сестрами, а сестры или мать и дочь не могут выйти замуж за братьев); между духовными родственниками (крестником и восприемником, восприемниками и родителями крестника, между восприемниками).

Жених по церковным канонам не должен быть моложе 14, а невеста — 12 лет.

Итак, после обручения жених и невеста стоят посередине храма, перед аналоем с крестом и Евангелием, на разостланном на полу белом полотенце (символ единства и радости нераздельного жительства в супружестве). По окончании слова иерей вопрошает сначала жениха: «Имеешь ли, имярек, произволение благое и непринужденное и крепкую мысль взять себе жену сию?»

Этот вопрос задается жениху для того, чтобы он понял свою ответственность за создание семьи. Те же вопросы задаются иереем и невесте. От нее также требуется осмысленное и ответственное отношение к избраннику, ведь ей предстоит быть помощницей мужу, взяв на себя обязанности единомыслия и послушания. Невеста понимает, что она принимает на себя попечение о семье и несет одинаковую с мужем ответственность. Вопросы и ответы эти нужны еще и для того, чтобы Церковь стала свидетелем добровольности вступления

в совместный брак супругов и чтобы никто не мог потом заподозрить, что венчание совершено по принуждению.

В самый торжественный момент венчания на молодых людей возлагаются венцы — знаки чистоты и верности (вот почему грешно поступают те, кто сближается и живет вместе до венчания).

В древности люди надевали венцы из цветов во всякий праздник. Постепенно венец превратился в элемент церковного обряда. В греческой церкви до сих пор при венчании надевают венцы из живых цветов. Благодаря венцам этот обряд приобрел два других значения.

Общество в Древней Руси состояло как бы из союза не зависимых друг от друга семей. Они были свободны выбирать свою судьбу, каждая семья имела свой голос и свои права. По тогдашним представлениям, пока человек не был женат, он являлся членом своей семьи и был во всем подвластен старшему — отцу ли, деду ли. Когда же человек вступал в брак, он становился хозяином своей жизни. В день, когда совершалось венчание, устанавливалась, с точки зрения древних, новая единица — суверенная, свободная, полноправная. Происходило в полном смысле «венчание на царство». Потому в день венчания на Руси, когда невеста и жених надевали венцы, величали их князем и княгиней.

Но есть и другое значение венцов. Как бы люди друг друга ни любили, они живут в семье, полной проблем. Жизнь требует терпения, стойкости, а единство — любви, мужества, а порой и подвига. Чтобы выдержать испытание жизни во всей ее сложности — а сложнее, чем осуществление совершенной любви, ничего нет, — жених и невеста венчаются в вечности венцами мученичества. Как правило, мученичество воспринимается как страдание, но мученик в первую очередь — это тот, кто свидетельствует перед всем миром о неких ценностях, в данном случае о любви, правде, истине, красоте, и кто ни перед чем не останавливается ради того, чтобы донести это свидетельство до тех, кто в нем нуждается.

Далее уже увенчанные жених и невеста слушают два чтения. Первое чтение — из последней главы «Послания к Ефессянам» святого апостола Павла, в котором говорится не о владычестве мужа и

подчиненности жены, как часто толкуют этот фрагмент Священного Писания, а о такой взаимной любви, которая является жертвенной героической любовью мужа и на которую жена должна ответить такой же жертвенной любовью. Другое чтение — из «Евангелия от Иоанна».

По прочтении апостольского послания при торжественном пении священник трижды обводит молодых вокруг аналоя. Это означает, что они должны нерушимо пройти рядом весь жизненный путь.

После чтения Евангелия, как и в литургии, начинается короткая ектения (ряд молитв), в которой приносятся Богу прошения о новобрачных. Это естественно вытекает из всякого чтения Евангелия, где говорится о том, что нам заповедана взаимная любовь. А взаимная любовь всегда выражается для верующего в горячей, сердечной молитве о тех, кого он любит. С другой стороны, смысл молитвы заключается в том, чтобы сделать жизнь новобрачных достойной и всячески поддержать все благородное, что в них есть. И вот эта ектения, в частности, заканчивается молитвой Господней «Отче наш». Брак рассматривается Церковью как начало Царства Божия, а эта молитва является по преимуществу молитвой Царства Божия.

По ее окончании молодым подносят чашу с вином, которую они испивают в три приема. Общая чаша означает общую судьбу с общими радостями, бедами и скорбями. Это воспоминание о том периоде, когда бракосочетание совершалось во время литургии, и эта чаша — то, что осталось от древнего обычая жениху и невесте причащаться вместе. С тех пор чин развился.

Так как православие допускает до венчания и верующих инославных, которые не могут вместе с православными причаститься от одной чаши, эта чаша как бы издали символизирует их приобщенность.

С другой стороны, эта чаша представляет собой человеческую судьбу. «Пить чашу до дна» — значит разделить судьбу с близким человеком до самой глубины приобщенности. Жених с невестой так именно и приобщаются этой чаши, которая перед тем коротко благословляется священником.

Затем они с надетыми венцами обходят три раза вокруг аналоя, на котором лежит Евангелие, вслед за священником, несущим крест и держащим их за скрестившиеся руки. С одной стороны, Евангелие — Слово Божие, проповедуемое нам Христом, а с другой — оно икона, потому что Христос есть Слово Божие и Он должен быть в центре того шествия, которое представляет собой человеческая жизнь.

Число «три» и в Ветхом Завете, и в Новом означает полноту времени. В начале венчания три раза ставится вопрос: «Хочешь ли ты?..» Первый раз человек может быть застигнут врасплох, второй раз он может ответить неуверенно, а в третий раз должен говорить с совершенной уверенностью. В три приема испивается чаша с вином. Так же три раза жениха и невесту ведут вокруг аналоя.

Когда жених и невеста после шествия встают на свои места, с них с краткой молитвой снимаются венцы. Жениху предписывается ходить в мире и совершать в правде заповеди Божии, невесте — радоваться о своем муже и жить достойно по тем же заповедям. И затем читаются две короткие молитвы.

В самом конце чина венчания приносится молитва Божией Матери, Деве Богородице, Которая так возлюбила мир, что Своего Сына свободно отпустила на жизнь ради людей и на смерть крестную, мучительную ради спасения человечества. Она все может понять в Своей чистоте и святости: и безбрачного, и женатого — всю тайну человеческой природы с ее борением и неизмеримой красотой. На этом заканчивается церемония венчания.

В древности по закону Церкви новобрачные жили первую неделю как брат и сестра, носили церковные венцы, что способствовало более глубокому осмыслению любви и брака. Ведь телесное единство двух любящих друг друга людей знаменует не начало, а полноту взаимных отношений. И лишь когда новобрачные проникнутся друг к другу сердцем, умом, духом, это может вырасти в телесное соединение, которое тогда становится таинством.

Надо сказать, что Церковь рассматривает первый брак, по выражению святителя Григория Богослова, как закон, а второй — как

снисхождение к человеческой немощи. Следовательно, второй брак с точки зрения Церкви менее почетен, что отразилось и на его укороченном обряде венчания.

Существует чин и для тех, которые прожили много лет без венчания. Он тоже несколько отличается от начального: больше звучат покаянные слова.

Задумываясь над вопросом, стоит ли венчаться в церкви или ограничиться только регистрацией брака в ЗАГСе, надо помнить, что Церковь относится к разводам резко отрицательно. Разрешение на развод может дать только епископ, к которому приходят лишь тогда, когда исчерпаны все попытки сохранить семью, мужа и жену, обвенчанных, но решившихся на развод. Поэтому венчание нельзя рассматривать только как красивый обряд. Оно устанавливает определенные моральные требования, которые надо соблюдать в течение всей совместной жизни.

Православные свадебные традиции

После совершения всех торжественных обрядов (в ЗАГСе или храме) наступает самая веселая часть бракосочетания — свадьба. В памяти народной она запечатлена своим широким размахом по части плясок, яств и питья при соблюдении традиционных устоев.

На Руси издавна особое значение придавалось порогу: на него ни в коем случае не разрешалось ни садиться, ни вставать. До сих пор через порог не здороваются и не прощаются, считается невежливым даже разговаривать через него. Согласно обычаю, молодая жена, входя после венчания в дом мужа, не должна касаться порога, поэтому ее и вносит молодой супруг на руках.

Если на свадьбе будут посаженные отец и мать (они заменяют жениху и невесте их родителей), то после венчания они должны встретить молодых у входа в дом иконой (держит посаженный отец) и хлебом-солью (предлагает посаженная мать). По правилам посаженный отец должен быть женат, а посаженная мать — замужем.

Шафер — главный распорядитель на свадьбе. Их может быть несколько (как со стороны жениха, так и со стороны невесты), и они должны быть непременно холосты.

Главная обязанность шаферов во время венчания — держать венцы над головами жениха и невесты. Это бывает довольно трудно — держать венец поднятой вверх рукой в продолжение немалого времени. Поэтому шаферы могут чередоваться между собой. Кроме того, шафер вместе с близкой подругой невесты до обручения обходят гостей для сбора денег, которые затем жертвуются храму на богоугодные дела.

Тосты и пожелания, которые произносятся на свадьбе в семьях верующих, конечно, должны быть в первую очередь духовного содержания. Тут вспоминают о назначении христианского брака, о том, что такое любовь в понимании Церкви, об обязанностях мужа и жены, согласно Евангелию, о том, как построить семью — домашнюю церковь, и т. д. Свадьба церковных людей проходит с соблюдением требований благопристойности и меры.

Порядок свадебного застолья

Стол должен быть накрыт белой скатертью, под которую желательно положить сукно или фланель. Хорошо у каждого прибора поставить небольшие букетики цветов.

Если на дворе осень, свадебный стол можно украсить разноцветными листьями. Надо подумать о подсобном столе, который должен стоять в стороне.

Тарелки расставляют на расстоянии 60 см. Нож кладут с правой стороны острым лезвием к тарелке, вилку — с левой, ложку — с правой за ножом, ложечку — впереди тарелки поперек других приборов. За обычной вилкой лежит вилка для рыбы (если она предусмотрена меню), между ножом и ложкой — нож для рыбы. Бокалы ставят за ложечкой впереди тарелки. Салфетку кладут с левой стороны за вилкой или на тарелку. На большие тарелки для горячих блюд ставят маленькие для закусок, которые затем убирают.

Тарелку и столовый прибор после рыбы надо заменить, если будут подаваться не рыбные блюда.

Если первое из подаваемых блюд не рыба, тарелки и столовые приборы можно оставить.

Если меняют только тарелки, то необходимо сказать: «Дорогие гости, будьте добры ножи и вилки оставить».

Тарелку у гостя забирают с левой стороны, чистую ставят с правой.

Блюдо (если с ним обходят стол) подают с левой стороны.

Нежелательно собирать тарелки, складывая, их стопкой на столе. Это надо делать на подносе (который держат в руке, а не кладут на стол), а еще лучше на подсобном столе или на кухне.

Во время свадебного застолья в России принято кричать «Горько!» и произносить тосты. Один тост является основным. По традиции его провозглашает отец жениха и старейшина его семьи. Отвечает ему обычно после перерыва отец невесты. Слушая тост, молодые благодарят только улыбками и кивком головы (разумеется, не перебивая произносящего тост).

Чтобы налить вино, не поднимают рюмки, а наклоняют бутылку.

Молодым позволительно в конце свадьбы уйти незаметно, не прощаясь (отголоски старого обычая символического или действительного похищения невесты из родительского дома). Теперь молодые редко пользуются этой привилегией.

В некоторых странах в конце приема молодая пара с бокалом шампанского подходит к каждому гостю по очереди.

Раньше молодые часто прямо со свадьбы отправлялись в путешествие, сейчас этот обычай можно увидеть лишь в голливудских фильмах.

Годовщины свадьбы

Существует традиция отмечать и дарить определенные подарки на различные годовщины свадьбы, особенно когда отмечаются юбилейные даты. В наше время этому не все следуют.

1 год — **ситцевая (марлевая, ватная) свадьба**. Молодожены в этот день дарят друг другу ситцевые платочки. Подарки: из ситца, хлопка, шелка, нейлона.

2 года — **бумажная свадьба**. Подарки: из бумаги, пластмассы, также мебель.

3 года — дарят изделия из кожи или любого кожзаменителя.

4 года — подарки: из льна, натурального или синтетического шелка.

5 лет — **деревянная свадьба**. Юбилей уже основательный. Дарят деревянные изделия — шкатулки, подсвечники.

6 лет — дарят изделия из чугуна.

7 лет — **медная (шерстяная) свадьба**. Медь — ценный материал, но до благородного металла ей еще далеко. Супруги обмениваются медными монетами в залог будущего счастья. Им дарят изделия из шерсти, кованой меди или латуни, медную бижутерию.

8 лет — **жестяная свадьба**. В центре внимания — сверкающая жестяная кухонная утварь. Среди подарков — изделия из бронзы или электроприборы.

9 лет — **фарфоровая свадьба**. Дарят изделия из фаянса, фарфора, стекла или хрусталя.

10 лет — **розовая (оловянная) свадьба**. В гости приглашают тех, кто был на бракосочетании. Дарят изделия из олова или алюминия. Муж преподносит жене красивый букет алых роз.

11 лет — **железная свадьба**. Дарят изделия из стали.

12 лет — **никелевая (фарфоровая) свадьба**. Дарят изделия из фарфора.

13 лет — **кружевная свадьба**. Дарят изделия из кружев или тонкой шерсти.

14 лет — **костяная свадьба**. Дарят изделия из слоновой кости или агата.

15 лет — **хрустальная (стеклянная) свадьба**. Дарят изделия из хрусталя или стекла.

20 лет — **фарфоровая свадьба**. Дарят изделия из фарфора или что-то из мебели.

25 лет — **серебряная свадьба**. По традиции дарят серебряные предметы. К подобному торжеству можно подарить и другие вещи:

собрание сочинений классиков, уютный торшер. Будет кстати шампанское или другое хорошее вино, так же как и хорошие конфеты.

30 лет — **жемчужная свадьба**. Дарят изделия с жемчугом.

35 лет — **коралловая свадьба**. Дарят изделия с кораллами или нефритом.

40 лет — **рубиновая свадьба**. Дарят изделия с рубинами или гранатами.

45 лет — **сапфировая свадьба**. Дарят изделия с сапфирами или с турмалином.

50 лет — **золотая свадьба**. Дарят изделия из золота.

55 лет — **изумрудная свадьба**. Дарят изделия с изумрудами или бирюзой.

60 лет — дарят изделия с бриллиантами или из золота.

75 лет — **бриллиантовая свадьба**. Дарят изделия с бриллиантами или из золота.

Глава 20 СЕМЕЙНЫЙ ЭТИКЕТ

В XIX в. считалось, что муж должен быть главой, а жена — душой дома. Но чтобы этот принцип действовал и в настоящее время, необходимо знать и соблюдать основные правила семейного этикета, причем не только женам, но и их мужьям, детям, а также уважаемым старшим членам семьи: теще, тестю, свекру и свекрови.

1. Уважать привычки и вкусы не только своей половины, но и окружающих вас людей.

2. Не выпячивать свое «я» и не проявлять пренебрежения по отношению к своим близким.

3. Не осуждать своих друзей и знакомых.

4. Соблюдать тайну переписки. Это касается не только супругов. Родители также не должны читать письма детей без их согласия. Если же письмо получено от родственников или от общих знакомых, то необходимо об этом сообщить всем членам семьи.

5. Не рыться в карманах, сумочке, портфеле своих близких.

6. Не забывать после еды сказать «спасибо», а если вам необходимо встать из-за стола раньше других, то спросить разрешения.

7. Постучать в закрытую дверь комнаты, в которой находится тот, к кому вам нужно обратиться.

Невестка и свекровь

Там, где молодые живут с родителями мужа, опасность конфликтов всегда больше. Молодая хозяйка привносит в дом иной способ ведения домашнего хозяйства, что не нравится свекрови. Новобрачная еще не все умеет, часто ошибается и, естественно, весьма болезненно воспринимает замечания опытной хозяйки. В подобной ситуации мужу следует не становиться в позу третейского судьи (самим своим положением мужа и сына он не годится для такой роли), а всегда защищать жену, даже в тех случаях, когда он видит, что права его мать, а не жена. Муж должен поддержать в жене ее веру в себя, помочь ей преодолеть временные трудности и внушить чувство спокойствия и удовлетворения.

Никакой сын, даже самый самостоятельный, не бывает абсолютно независим от матери. Он никогда не скажет ей прямо то, что обидит ее или воспримется ею как предпочтение молодой жене. Но если он безусловно встает на сторону жены, ему необходимо, оставшись наедине с матерью, объяснить ей мотивы своего поведения.

Но разумное поведение мужа — еще не гарантия решения всех возможных проблем. Успех дела зависит во многом от невестки, которая, к сожалению, бывает часто несправедлива к матери мужа. Она воспринимает свекровь как злую и сварливую женщину, даже если это не соответствует истине, тогда как свекровь прежде всего опытный и мудрый человек.

Конечно, бывают свекрови и строгие, и ревнивые, и нетерпеливые, и излишне нервные. Как и все люди, они устают, бывают раздражительными, требуют внимания к себе, хотя, как многие в пожилом возрасте, не отличаются особой гибкостью в поведении.

Если молодая жена станет требовать, чтобы свекровь приспособилась к ней, потому что у нее есть своя гордость, она не только ничего не добьется, но и проявит непростительную глупость. Мудрая невестка должна сама приспособиться к свекрови, стать ее союзницей, иногда даже против мужа. Путь к сердцу свекрови — умение считаться с ее инстинктом материнства. Невестка должна стать для нее дочерью более внимательной и послушной, чем в отношении собственной матери.

Каждая свекровь любит поучать и советовать, поэтому правильно поступает та невестка, которая, не дожидаясь очередного урока, сама приходит к свекрови за советом, просит научить тому или иному и дает ей понять, что высоко ценит воспитанность своего мужа. Любая мать гордится тем, что ей удалось вырастить воспитанных детей, а матери сыновей — особенно. Невестка может сказать так свекрови даже в том случае, если считает, что мать изнежила своего сына.

Однажды и невестка станет матерью, у нее может родиться сын, и сына своего она изнежит точно так же, как тысячи матерей до нее и после нее. А потом пролетит время, сын женится, и вот некто, кто знает

ее сына всего-то без год-неделю, заявит невестке, превратившейся в свекровь, что она излишне изнежила своего сына. Будет ли ей приятно услышать такое?

Необходимо учиться мудрости, основанной на снисходительности. Жена может приступить к «перевоспитанию» мужа лишь тогда, когда свекровь будет полностью на ее стороне, когда уже мать будет требовать от сына, чтобы тот во всем слушался свою жену.

Невестка не должна видеть в матери мужа свою соперницу: такой бой проигран заранее и лишен всякого смысла. Любовь сына к матери и любовь мужа к жене — это абсолютно разные вещи. Ревность двух женщин — невестки и свекрови — не приносит ничего иного, кроме горького чувства растерянности и несправедливости. Здесь обязана уступить невестка только потому, что жизнь матери мужа идет к завершению, а в процессе старения и оскудения интересов ее любовь к сыну может вспыхнуть с новой силой. Особенно угнетающе действует на мать мысль, что ее «мальчиком» завладела чужая женщина и она навсегда теряет его. Молодая жена должна убедить свекровь, что не собирается лишать ее сына, что, наоборот, она приобрела еще и дочь и скоро получит внуков, которые продолжат ее род.

Трудности, возникающие в совместной жизни двух семей, легче решаются, когда с родителями беседуют не невестка или зять, а собственные сын и дочь. Своих детей родители поймут быстрее, им скорее пойдут навстречу и охотнее простят то, чего никогда не простят невестке или зятю.

С другой стороны, и родители должны ясно понимать, что они не вправе вмешиваться в частную жизнь молодоженов, что такое вмешательство не устраивало и их, когда они были молоды и им хотелось побыть наедине друг с другом, о чем-то помечтать, провести время без чужого внимания.

Если уж возникла новая семья, то сплоченность должна стать первым и основным условием ее существования. Сплоченность как внутри молодой семьи, так и в отношениях с родителями. Не следует ради спокойствия одной из сторон ни игнорировать другую сторону, ни

отрицать право родителей на участие в жизни молодых и решении их проблем. Во всем необходимо соблюдать чувство меры.

У родителей, особенно если они на пенсии, есть то, чего хронически не хватает молодым: время. Бабушки и дедушки могут уделять внукам и внучкам гораздо больше времени, чем молодые мать и отец. В семьях, где родители воспитывают своих детей в строгости, мягкость бабушки и дедушки не повредит, и потому не следует ее опасаться.

Однако когда молодые перекалывают всю ответственность за воспитание своих детей на бабушку и дедушку, причем бабушка ведет одновременно еще и домашнее хозяйство; они переоценивают силы пожилых людей. Требования, предъявляемые к ним, уже не соответствуют их возрасту, быстрее возникает чувство усталости, а усталость, в свою очередь, приводит к частой смене настроения, сварливости, и в итоге в доме возникает напряженная атмосфера взаимного недовольства, которая становится невыносимой как для молодых, так и для пожилых. То, что родители делали вначале с радостью, становится теперь для них непосильным бременем, от которого они хотят, но не могут избавиться. Не допускайте такой угнетающей обстановки. Мы еще и еще раз готовы повторить, что конфликты легче предотвратить, чем позднее попытаться склеить то, что уже безнадежно разбито.

Правила для жен

Искусство быть невесткой

Несколько важных правил, которые следует соблюдать, общаясь с «маменькиным сынком». Ваш муж уже достаточно взрослый мальчик, чтобы самому разобраться со своей мамой.

Если при вас заварилась перебранка между мужем и свекровью, боже вас упаси вмешиваться и занимать чью-либо сторону. Лучше спокойно покиньте поле брани и займитесь чем-нибудь более полезным и интересным.

Не думайте, что мужу обязательно надо сто раз напоминать о том, что и как сказать его маме. Скорее всего, он и сам все понимает. Для

большинства мужчин их отношения с матерью — закрытая тема. Как правило, джентльмены в глубине души обожают свою мать. Поэтому мудрая жена либо молчит, либо отзывается о свекрови, сохраняя уважительный тон. Если вы живете со свекровью, как на «передовой», и на вашем «фронте» перемен не предвидится, лучше снимите вместе с супругом отдельную квартиру или комнату. Почаще вспоминайте, что именно эта «мегера» воспитала вашего любимого человека. Балуйте свекровь сюрпризами, подарками и своим вниманием. И не ревнуйте к ней мужа. Поверьте, она вам не соперница!

Никогда не говорите супругу: «Ты — как твоя мать» или «Скажи, наконец, своей матери, чтобы она...» и т. д. Этими высказываниями вы как будто ставите мужа по другую сторону «баррикады».

Искусство быть женой

Что надо делать:

- почаще готовить то, что любит муж;
- всегда слушать советы своего мужа (вас же никто не обязывает им следовать);
- иногда делать ему комплименты;
- в обществе всегда выслушивать его с большим вниманием, что бы он ни говорил (даже если это анекдот «с бородой»);
- принимать у себя гостей, приятных вам обоим.

Что не надо делать:

- пренебрегать его советами в выборе вашего наряда;
- наводить самовольно порядок в его личных вещах;
- давать без разрешения кому бы то ни было вещи, которые ваш муж считает своей собственностью (например, кассеты, диски, книги);
- критиковать свою вторую половину и делать ему замечания при посторонних
(особенно при друзьях) и в присутствии детей;
- ставить своего мужа перед выбором; или я, или твои друзья — мужчины не переносят ультиматумов в принципе (у вас ведь есть друзья);

- вспоминать о прекрасных качествах своего бывшего мужа, если это ваш второй брак; еще лучше вообще воздержитесь от воспоминаний о своей прежней семейной жизни.

Что не стоит говорить:

Ну вот, как всегда, ты сегодня занят!

Я тут торчу уже полчаса!

Мог бы тогда вообще не приезжать!

У меня и на работе хватает идиотов — тут еще ты со своими дурацкими шутками!

Если ты сейчас же не снимешь этот галстук, я с тобой никуда не пойду!

Почему я должна все время готовить ужин?

Работа, работа... а я уже ничего не значу, да? Мы уже тысячу лет нигде не были вдвоем!

А лучше сказать так:

Жалко, что ты сегодня работаешь допоздна... Может, сходим в кино в субботу?

Ничего, я сама только что пришла... Но если ты угостишь меня «Маргаритой», то оправдаешься окончательно.

У меня был ужасный день. Давай ты сваришь кофе, а я тебе пожалею на жизнь, можно?

Этот галстук, конечно, ничего, но не для этого случая, тебе не кажется?

Давай я приготовлю ужин сегодня, а ты завтра. Договорились?

Я заказала на выходные номер в пансионате. Поехали? Только ты отключишь свой мобильник!

Правила для мужей

Если он — предмет нападок тещи

«Недавно я женился и перешел жить к жене. Моя теща, как сейчас принято говорить, деловая женщина, деятельная пятидесятилетняя дама. Я перед женитьбой уже приготовился к тому, что главой всей семьи будет она. Однако она заявила, что теперь, мол, в доме есть мужчина

(она вырастила дочку без отца) и он-то и будет всем руководить и за все отвечать...

Я слегка оторопел, но бразды правления принял. Но позже оказалось, что спокойной жизни мне не будет. Теща постоянно дергает меня по мелочам, словно специально делая так, чтобы я наломал дров, а если возникает какая-то серьезная проблема, предоставляет мне решать ее одному, а потом долго говорит, где и в чем я просчитался. Чего же она хочет от меня на самом деле? Сил больше нет так жить!»

Что и говорить, эта теща выбрала оригинальную политику. Она с достаточной вероятностью предполагает, что мужчина со временем все равно будет претендовать на главенство в семье, особенно если он в этой семье единственный. И разумнее всего с самого начала показать ему, что роль главы семьи не так уж легка и что именно он с этой ролью и не справляется... Иными словами, постоянное дерганье и сваливание на «формального лидера» всех важных и неважных проблем (чтобы его окончательно запутать и заставить наделать больше ошибок) не что иное, как средство отбить у зятя всякие поползновения на руководящий пост в семье.

Причем теща, скорее всего, будет заниматься таким «низведением» зятя постоянно, чтобы не забывал своего места. Но если замученный дочкин муж махнет на кресло главы семьи рукой и скажет, чтобы теща сама управляла семейной жизнью, «если она такая умная», теща эту формальную власть у него не возьмет. Потому что в этой ситуации ее стремление — довести молодую семью до развода. Мол, смотри, дочка, какой рохля у тебя муж, а еще мужчиной называется! Кстати, выставить зятя в дурацком виде перед его женой — тоже один из моментов такого «низведения».

Как быть бедному зятю? Вариантов на самом деле немного. Либо оставить эту «веселую семейку», либо разделить сферы влияния: теща сама по себе, молодые сами по себе. И каждый распоряжается своей частью семейного быта (если условия позволяют, можно и вообще разъехаться).

А вот какой вариант из двух зятю выбрать, зависит только от его взаимоотношений с супругой. Если их на самом деле мало что связывает и жена при разделе сфер влияния пожелает «отойти» к матери, лучше развестись, пока не поздно. Если же супруга пожелает остаться на стороне мужа, тогда есть достаточно перспектив счастливой семейной жизни. Но в собственной семье, а не в тещиной.

Если он — предмет внимания сестры жены

«Мне 26 лет, моей супруге 21. Мы недавно создали семью и живем у родителей жены. Все бы ничего, но в последнее время я стал замечать, что мне самым натуральным образом строит глазки младшая сестра жены, семнадцатилетняя девчонка. То в распахнутом халатике из ванной выскочит, то влетит без стука в комнату, где я переодеваюсь, то как бы случайно заденет меня на кухне... Это не считая всяких ужимок, улыбок и подмигиваний. Причем чаще всего она создает такие ситуации, когда в доме кто-то есть и нас могут увидеть. И я просто в растерянности. С одной стороны, я же мужчина и не могу спокойно смотреть, как женщина меня хочет. А с другой стороны, я же некоторым образом ее родственник... Как мне с ней обращаться, чтобы не наделать глупостей?»

Действительно, ваша главная задача в этой ситуации — не наделать глупостей. Поддавшись на провокации вашей юной родственницы, вы запросто можете оказаться в дураках... потому что хочет она совершенно не вас. По крайней мере, это не главная ее задача. Откровенно намекая на возможную близость, она хочет посоревноваться с собственной сестрой. Точнее, это соперничество наверняка продолжается уже лет десять, если не больше. Но сейчас условия изменились: у сестрички появился муж. И если раньше сестры хвастались друг перед другом, у кого красивее платье или больше пятерок, то теперь они — молодые женщины. А по обывательской женской логике, к кому из двух дам мужчина тянется, та, мол, и лучше. Поэтому девушка, затащив вас в постель, тем самым желает заявить: вот, мол, сестреночка, даже твой благоверный не устоял перед моими прелестями, потому что я все-таки лучше тебя! За это говорит и тот факт, что младшей сестричке обязательно требуются зрители (точнее,

свидетели): ведь кто-то должен увидеть, как вы ее «предпочли», иначе смысла нет никакого! Учтите и то, что в такой ситуации она непременно выставит инициатором близости вас — ей нужно продемонстрировать, что именно вы ее захотели, а не она вас соблазнила. Это принципиально! И если вы позволите себя спровоцировать, как мужчине вам потом сложно будет доказать обратное.

И еще один момент. Сестричка младшая, а значит, наверняка всю жизнь имела право без спроса пользоваться вещами старшей сестры.

Во многих наших семьях так принято: младшей надо уступить. А теперь, ведомая таким чувством вседозволенности, она захотела взять у сестры ее супруга — поиграть на время...

Как быть вам? Лучшая тактика — смотреть на провокации этой девочки с легким пренебрежением старшего, воспринимая ее как особь, не имеющую пола. Разумеется, это поначалу будет трудно, особенно если девушка привлекательная. Но вы представьте, в какую лужу она хочет вас посадить, и тогда будет легче реагировать на все ее «авансы» только ироничной улыбкой взрослого человека или отмахиваться от нее, как от надоедливого ребенка. Самолюбивой девушке такая игра быстро надоест.

Если он — третейский судья между собственной мамой и женой

«Я недавно привел в дом жену. Мы живем вместе с моими родителями, и мама постоянно недовольна невесткой: что она ни сделает — все не так. Причем даже если сделано по маминому указанию и рекомендованным ею способом... Начнет переделывать — опять не так... И в итоге они обе со всеми своими размолвками обращаются ко мне. А меня уже начинают напрягать эти постоянные мелкие ссоры между ними, и я не знаю, на чью сторону мне встать. Как быть?»

Скажу сразу: не пытайтесь решить спор мамы и жены с точки зрения логики, потому что именно ее в их размолвках нет — одни эмоции. А вот откуда эти эмоции возникают, давайте разберемся.

Вероятно, ваша мама воспринимает невестку на уровне бессознательного разделения на своих и чужих: вот это наша семья, наша родня, а она — чужая, пришлая и, значит, в чем-то враждебная

нам... Это совершенно нелогическое заключение. И вовсе не значит, что ваша жена спровоцировала такое к себе отношение! И то, что ваша жена никак не может угодить свекрови, вполне естественно: между нами говоря, ваша мама стремится не научить невестку каким-то бытовым тонкостям, а запугать, заморочить ей голову: «Ты ничего не умеешь! Разве ты можешь считаться членом нашей семьи? Видишь, сынок, какую ты взял в жены неумеху!» (Еще и поэтому именно мама так часто призывает вас на роль третейского судьи.)

И еще один момент: в больших семьях главенство предоставлялось старшему до тех пор, пока он не становился совсем немощным и не коротал свои дни на печке. Тогда у руля вставал человек из следующего поколения. А теперь посмотрите на ситуацию глазами вашей мамы: на кухне оказались две хозяйки, и что же — ей пора на печку лезть? Нет, она еще не старая, она еще поруководит! А невестка, которая «ничего не умеет», пусть знает свое место...

Но как же быть вам? Учтите сразу: демонстративно уступить маме и убраться вместе с женой от всех бытовых дел, «пока не попросят», чревато. Мама тут же сменит тактику и будет «пилить» вас обоих, что вы ее не любите, все на нее взвалили... Если позволяют финансы или условия, снимайте квартиру или разъезжайтесь. Но даже если никакой возможности разделить физически нет, не отчаивайтесь. В подобных случаях иногда бывает достаточно научиться дистанцироваться от такой мамы психологически, тогда не обязательно будет делить квартиру. Персональную методику вам и вашей жене подскажет специалист-психолог на индивидуальной консультации.

Если он — маменькин сынок

«Я вырос без отца, поэтому очень привязан к своей маме. Недавно я женился, и, разумеется, мы стали жить у меня: я просто не смог оставить маму одну. Но потом я пожалел, что сразу не решился жить отдельно... Дело в том, что мама стала очень странно себя вести. В частности, она без всякого стука каждое утро приходит в мою комнату, где я, естественно, сплю с женой, и будит меня: „Вставай, сыночек, лапочка. Я тебе завтрак приготовила..." Я лежу в постели с женщиной, а

она меня будит, как маленького! И неудобно, и раздражает, и интимная жизнь вся наперекосяк (мне почему-то больше нравится секс утром, да и жене тоже, а какой в подобной ситуации может быть секс?). Причем мама и слышать не хочет, чтобы я врезал в дверь своей комнаты замок или хоть какую-нибудь задвижку: мол, это моя квартира и я не позволю делать из нее коммуналку! Пробовал я с ней поговорить, она неизменно в ответ: „Но я не могу по-другому, ты же мой сыночек, я тебя люблю и о тебе забочусь...” Но до моей женитьбы она ничего подобного не делала! Как быть?»

Вся проблема в том, что вы действительно ПРИВЯЗАНЫ к своей матери. Точнее, она вас к себе привязала...

Вероятнее всего, ваша мама осталась одинокой, пожертвовав личной жизнью «ради ребенка». Часто так поступают женщины, которым сложно найти общий язык с потенциальными партнерами, установить взаимопонимание, достичь семейного счастья... Поэтому они заменяют супружескую жизнь воспитанием ребенка.

И, как правило, это становится смыслом их существования вообще.

Но время идет, и ребенок растет, становится взрослым... Однако мама все продолжает его воспитывать. Ведь если это — смысл жизни, значит, как только ребенок станет взрослым, закончилась и жизнь?! Такого итога мамы не хотят. Поэтому их главная мечта, точнее, главная задача, чтобы их ребенок всегда оставался маленьким! Именно поэтому ваша мама так вас унижает: ставит вас в зависимое положение и хочет, чтобы вы сами чувствовали себя ребенком.

Она будит вас точно так же, как когда-то поднимала из детской постельки, причем ей только на руку, что в этот момент вы, взрослый мужчина, лежите голенький, беспомощный и беззащитный... И неправильно было бы считать, что ваша мама сознательно мешает вашей сексуальной жизни как таковой: да, очень многие полагают, что, мол, матери ревнуют сыновей к невесткам... Вовсе нет! Более того, мама вполне может позволить своему сыночку спать с женщинами, как в детстве она позволяла ему спать с плюшевыми зайчиками и мишками, потому что ребенку одному в комнате страшно... Жена сына для такой

мамы — это просто игрушка ее мальчика. Да и его семейную жизнь она воспринимает как игру: позабавится ребенок, а потом ему надоест, он и разведется, ничего страшного... А то, что она не оказывала такой «заботы» до женитьбы, тоже объяснимо: в то время у нее не было надобности вас унижать, ставить на место — тогда вы, скорее всего, и так были послушным и принадлежащим только ей сыном... А теперь вы женаты, и жена вполне может заявить вам, что вы уже взрослый. Так мама напомнит, что вы еще маленький! А также заодно убедит в этом и вашу жену, еще и поэтому она проявляет «заботу» о вас на глазах вашей супруги.

Что касается дальнейших ваших действий, то не пора ли, как говорится, мужчиною стать? Начните с малого — врежьте в дверь своей комнаты замок. Да, это будет размолвка с матерью, да, ей будет достаточно больно, но учтите, что ваша женитьба тоже была для нее достаточно болезненной. А дальше надо выработать стратегию уже индивидуально, причем начать с ваших взаимоотношений с матерью. Вообще в этой ситуации нужен грамотный психоаналитик, чтобы разобраться во всех нюансах и выработать тактику, которая, никого не травмируя, примирит всех участников конфликта.

Несколько советов для обоих супругов

Возможно, некоторые из них помогут вам правильно себя повести в тех или иных конфликтных ситуациях, которые время от времени возникают между мужчиной и женщиной.

- Если ваши отношения зашли в тупик, то лучше всего вам на время расстаться. Отдохните друг от друга, например сходите в гости к своей подруге или проведите вечер в компании. Иногда такого расставания вполне достаточно, чтобы наладить отношения.

- Иногда возникают ситуации, при которых в ваших же интересах лучше всего не знать подробностей, которые, врезавшись в память, будут мучить бессонницей. Например, вы узнали про измену вашего мужа (жены), но простили его (ее) и решили попытаться начать все сначала. Старайтесь больше никогда не вспоминать об этом эпизоде, так как каждое новое обсуждение будет отравлять вам жизнь. Будьте

терпимее, особенно когда вы раздражены, так как в минуты усталости можно наговорить такого, за что потом будет стыдно. Поэтому постарайтесь держать себя в руках и следить за своим красноречием.

Помните, что не только грубое слово, но и простое неловкое замечание, а также назойливость могут свести на нет все благие намерения.

Старайтесь не забывать, что у каждого в душе могут быть свои маленькие секреты, к которым нет доступа никому. Семейная жизнь без ссор не бывает. Если обстоятельства сложились так, что вы решили — это конец, то начинайте ссору с наступления, не давая своему противнику раскрыть рта и выплескивая на него всю свою злость. Можете все это завершить битьем посуды, если не жалко сервиза. Если же вы решили дать своей половине еще один шанс, то лучше всего не вспоминать старых обид и обязательно дать возможность выговориться. Говорите, не повышая тона, конкретно о случившемся, так как разбираете вы только последний конфликт, а не всю прошедшую жизнь. Будьте предельно справедливы, так как от этого зависит вся ваша дальнейшая жизнь. И если вы видите, что человек мучается угрызениями совести, но не может сделать первый шаг, тогда его придется сделать вам, закончив ссору перемирием. Ни в коем случае не затягивайте свои размолвки на недели. Помните, что мир в семье зависит от женщины, от ее такта, от того, как она умеет регулировать отношения и прощать.

Глава 21 ЭТИКЕТ ВРУЧЕНИЯ ПОДАРКОВ

Подарки дарят родным и знакомым по самым разным случаям — ко дню рождения, на именины, в день получения диплома или защиты диссертации, к свадьбе, на Новый год. Подарок должен быть выражением хорошего отношения к человеку, а в праздники — символом неподдельно искренних отношений между людьми, а не средством успокоения совести. Умение дарить подарки предвосхищает умение любить человека.

Ценность подарка определяется не его денежной стоимостью! Возможно, что он придется очень кстати, но если форма его вручения покажется оскорбительной, то человек может и отказаться от него. Вручение ценного подарка является не проявлением человеческой близости, а символом материального достатка, и это привилегия не только зажиточных людей, подношение продиктовано другим чувством, а не желанием доставить другому человеку радость.

Если ваш знакомый не устраивает специального праздничного вечера, но при подобных обстоятельствах сам дарит какой-либо подарок, следует позаботиться о том, чтобы не остаться в долгу.

Если с именинником вас связывает давняя дружба, бывает полезным оговорить с ним будущий подарок, особенно если вы намерены купить что-нибудь для хозяйства. Но делается это всегда в форме предложения: предпочитает ли, к примеру, ваша знакомая скатерть или кофемолку? Но если она предпочитает кофточку, купите кофточку.

Нелишне соблюдать осторожность с подарками юмористического характера.

Принимая подарок, необходимо в присутствии подарившего его развернуть, похвалить и выразить благодарность. Цветы нужно сразу поставить в воду. Очень невежливо отложить подарок, не взглянув на него. Этот предмет не следует не только критиковать, но даже намеком обнаруживать недовольство им.

В случае, если вы получаете, как вам кажется, слишком дорогой подарок, иногда приходится сказать: «Спасибо, но мне бы не следовало

его принимать. Видно, теперь уже ничего не поделаешь, но поверьте, что такая дорогая вещь меня больше смутила, чем обрадовала». Возврат подарка (почтой) грозит прекращением знакомства.

Хорошо, если тот, кто получил подарок, постарается использовать его сейчас же в присутствии подарившего.

Не обязательно специально благодарить за полученные по почте письменные поздравления, можно это сделать при очередной встрече устно. За присланные цветы следует обязательно поблагодарить по телефону или письменно.

Женский праздник 8 Марта иногда бывает омрачен семейным конфликтом. Дома ждет жена, а муж в это время поздравляет сотрудниц на работе. Мой совет: тот, кто в женский день запаздывает домой, должен явиться обязательно с цветами или флаконом духов.

Предметы, рекомендуемые для подарка

Самый популярный подарок — цветы (срезанные или в корзине). Они всегда радуют и всегда кстати. Однако не всякий раз можно ограничиться только красивым букетом. Особенно если в свое время вы получили от сегодняшнего именинника вместе с цветами еще какой-либо подарок.

Уместный подарок женщине — косметика и парфюмерия (духи, оригинальный крем, пудреница, душистая соль для ванны, косметическая сумка). Их, как правило, всегда не хватает или хватает ненадолго, а если духи не подходят по запаху, их всегда можно подарить сестре или подруге. Но угадать цвет губной помады мужчинам не дано, поэтому лучше покупать ее, когда известно, какую косметику употребляет дама.

Навеки усвойте программную фразу Мэрилин Монро «Лучшие друзья девушек — это бриллианты!» и дарите девушкам еще и ювелирные изделия (натуральные и искусственные: ожерелья, клипсы, браслеты, броши, кольца). Учтите при этом, что искусственные украшения должны быть самыми модными. А золото и платина вкупе с блестящими камешками способны растопить любое, даже самое черствое женское сердце и настроить на лучший лад по отношению к дарителю.

Мужчины также обожают всякие безделушки, поэтому им вполне уместно дарить дорогую выпивку в хрустальных графинах, коллекционное оружие, письменные наборы фирмы «Паркер» с золотым пером или фирмы «Эрих Краузе» с золотым пером ручной работы, усыпанные россыпью мелких бриллиантов.

Дарить животных (щенок, котенок, золотая рыбка, сиамская кошка), даже самых симпатичных, лучше после совета с именинником.

Подарки официальные: художественно оформленное издание, хорошее вино, хрусталь, конфеты в коробке.

Родным людям можно дарить предметы гардероба: сумка, шарф, домашние туфли, мужская рубашка, перчатки, носки, ремень, чулки, солнечные очки, отрез на платье, косынка.

Подарки гастрономические: торт, чай хорошего сорта, кофе, какао, шоколад, апельсины, варенье собственного изготовления.

Можно подарить, курящему 10–20 пачек сигарет того сорта, который он всегда курит, или тех, которые нравятся имениннику, но сам он их редко покупает из-за цены; также хороши будут зажигалка, красивая пепельница, для любителя — коробка сигар.

Зарубежному гостю подарите художественные изделия русских мастеров, отечественные напитки, альбом с национальными произведениями искусства, пластинки или музыкальные диски.

Хороши подарки для хозяйства, если вы подметили отсутствие их у своих друзей: дорожный уют, ночничок, чайник со свистком, скатерть с салфетками.

Хорошим подарком могут быть: альбом для марок или диапозитивов, бумажник или кошелек (с одной монеткой внутри), гербовая бумага для писем, барометр, компас, ремешок для часов, ваза для цветов, мелочи для автомашины, диванная подушка, что-нибудь из спортивного или туристского инвентаря, если известно, что именинника могут заинтересовать такие вещи.

Самый нужный подарок — деньги. Правда, откровенная практичность чаще всего лишает подарок привлекательности, и все же в отношениях между родственниками это допустимо.

Деньги на русскую свадьбу — традиционный жест. А дарить деньги присутствующему лицу, начальнику или влиятельному человеку — поступок дурного тона, который можно истолковать как взятку.

Дарственные надписи на книгах делаются в тех случаях, если выбор книги имеет определенный смысл, который можно выразить в надписи. Писать надо на той странице, которая находится слева от титульного листа.

Человеку, у которого есть все, можно дарить вещи, которые всегда приятны: мужчине — хорошие алкогольные напитки, женщине — сладости.

Предметы, которые дарить не следует

Для подарка не годятся предметы, которые ассоциируются с болезнью, аптечные принадлежности и лекарства, а также предметы гигиены.

Белье можно дарить только членам семьи, в крайнем случае такие подарки делают друг другу близкие приятельницы.

Юноше следует хорошо подумать, прежде чем купить своей девушке что-либо из предметов гардероба, особенно если она живет в семье.

Не советуем женщинам дарить мужчинам галстуки — в таких случаях редко удастся угодить.

Не всегда кстати преподносить картину, репродукцию, особенно если точно не известна степень пристрастия человека к такого рода вещам. Полбеда, если, однажды явившись с подобным подарком, гость больше не появится в этом доме — именинник может с чистой совестью запереть его в кладовку, но если этот человек постоянный посетитель дома — воспитанный хозяин вынужден повесить картину, которая, возможно, ему вовсе не нравится.

«Оригинальные» подарки типа оловянной лампы, которая обычно у нового хозяина находит успокоение на чердаке, или ярмарочных гипсовых фигурок можно дарить только любителям-коллекционерам. Во всех остальных случаях такой подарок только занимает пространство.

Наиболее вредный подарок женщине — кухонные инструменты, посуда или даже бытовые электроприборы: излишне напоминать ей о ее уделе.

Не рекомендуется также дарить предметы, которые имелись у вас дома, даже абсолютно новые. Ведь если такая вещь не пригодилась вам, она может оказаться бесполезной и для других. Из вещей, бывших в употреблении, для подарка годятся только те, что имеют антикварную ценность, и ювелирные изделия. Сумку или зонт, которыми вы пользовались, лучше отдать близкому человеку без предложения, если он в этом нуждается. В день рождения следует дарить пусть самую скромную, но новую вещь.

Стоит помнить, что отдельные предметы в качестве подарка иногда связываются с некоторыми предрассудками: носовые платки якобы располагают к слезам и ссоре, гвоздики не приносят счастья в любви... Люди обладают разной степенью впечатлительности, и отдельным лицам такие подарки могут не принести удовольствия. Однако чего бы вам это ни стоило, любой подарок принимайте с улыбкой.

По старинной русской примете не принято дарить ни ножей, ни ножниц, ни булавок; если все же принимаешь от кого-нибудь железный предмет, то нужно либо уколоть слегка того, кто его дарит, либо заплатить за него какую-нибудь мелкую монетку.

Верной приметой к ссоре считается, если люди по незнанию обменяются друг с другом на память какими-нибудь металлическими вещами. Пути их разойдутся.

Следует и к нечаянным подаркам-находкам относиться осторожно: «Если найдешь на дороге нож, не поднимай его, иначе от него и погибнешь», «Если обронил денежку — подними, а то и остальные потеряешь. Если нашел денежку на пути — не поднимай, а то и свои так же быстро спустишь».

Подарки в день помолвки и свадьбы

Подарок на свадьбу должен быть в меру дорогим и, что очень важно для молодых, хотя бы немного полезным. Если друзья по работе или учебе хотят сделать подарок в складчину, они могут спросить у

молодых, что им желательнее — вещь или деньги. Молодая пара, зная о приготовлениях друзей, может заранее сказать о своих предпочтениях.

Ценные вещи, деньги, сберегательную книжку с вкладом обычно дарят родители или близкие родственники (группа родственников). Перед покупкой дорогого подарка им следовало бы посвятить молодых в свои планы. Но молодым не следует называть вещь дороже или намного дешевле той, которую предполагают купить родственники.

Если вы избрали деньги в качестве подарка, сумма должна быть значительной. Если же ваш бюджет этого не позволяет, приобретите недорогую вещь. Деньги передают молодым в белом незаклеенном конверте без надписи, по возможности в новых крупных купюрах, сопровождая словами: «На новый жизненный путь». Несколько красивее и не менее практично выглядит сберегательная книжка.

Деньги — неподходящий подарок к свадьбе, если вы приглашены к людям старше вас, особенно если их материальное благополучие очевидно; не годится дарить деньги также в случае краткого и поверхностного знакомства с виновниками торжества.

Случается, что подарок оказался непрактичным или хлопотным (негде поставить кресло-качалку). Не показывайте своего недовольства.

Эта вещь может оказаться нужной очередным молодоженам среди ваших знакомых и счастливо вас покинет.

Труднее с подарком, который вам не нравится (картина, вышитая салфетка, лампа), но его необходимо поместить в квартире, ибо не исключено, что к вам зайдет человек, который его преподнес. Что ж, пусть некоторое время эта вещь побудет на виду, а потом с ней может что-нибудь случиться: разобьется, запачкается, обгорит и... исчезнет, к огорчению, но без обиды для подарившего.

Подарки вручают в разное время: перед бракосочетанием, на свадьбе и даже спустя некоторое время после нее (но об этом надо предварительно сказать молодым). За подарок, врученный лично, благодарят сразу, за полученный по почте — в течение 8 дней (можно и по телефону). В любом случае благодарят оба молодожена, а если один — то от имени обоих.

Если подарок (что допускается) является предметом личного пользования невесты (модный меховой шарф) или жениха (роскошная курительная трубка), то второй из супругов должен сказать подарившему: «Какой прекрасный шарф получила моя жена», «Мой муж очень обрадовался трубке».

Еще у нас принято вручать подарки молодым после произнесенного тоста в их честь. Делается это обычно через час-полтора после начала свадебного вечера.

Являться на свадебное торжество без подарка не принято. Издавна повелось дарить молодым предметы хозяйственного обихода: традиционный кофейный сервиз, покрывало на диван, столик для телевизора, электромиксер, кофеварку. Но даже свадебные подарки не должны быть слишком дорогими.

Подарки объемные, требующие специальной доставки, высылаются накануне торжества; небольшой подарок приносят с собой.

Подарки по знакам зодиака

Особенности подбора подарка для Овна

Люди, рожденные под знаком Овна, фееричны, импульсивны и активны, поэтому будет хорош любой подарок, который экономит их время или дает им возможность заниматься атлетическим хобби. Эти люди склонны быть крайне игривыми, поэтому попробуйте подарить забавный подарок, например контактную игру, руководство по пилотированию, подарочный сертификат для игры в мини-гольф. Помните о том, что Овны «контролируют» голову (мозг) и лицо (мимику). Поэтому любая вещь, которая связана с этими частями тела, будет приемлема. Не дарите им слишком практичных подарков. Наиболее приемлемы дары, которые вызывают у этих людей желание заняться новым хобби или используют их физическую энергию.

Удачным подарком могут быть: лыжи, дорогой одноразовый предмет, фотоаппарат или видеокамера для подводной съемки, солнцезащитные очки, бритвенный набор, кофеварка, билеты на спортивное событие, каминные принадлежности, видеокассета или книга для нового хобби, CD-плеер, книга для записей, игра-головоломка.

Особенности подбора подарка для Тельца

Когда вы выбираете, что подарить человеку, рожденному под знаком Тельца, то ключом к вашему решению послужит слово «роскошь». Он контролирует Дом денег и собственность. Поэтому вы не ошибетесь, если в подарок преподнесете ему деньги или прекрасный кожаный чемодан.

Тельцы интуитивно чувствуют гармонию, им доставляют удовольствие красивые вещи. Развлеките Тельца посещением театра, подарите ему предмет искусства, ювелирное изделие или цветы. Телец «контролирует шею» и горло. Поэтому ювелирные изделия или предметы одежды (ожерелье, серьги, шарф, галстук), которые прикасаются к этим частям тела, будут наилучшим подарком.

Телец — это физический знак. Поэтому огромным успехом у них будут пользоваться предметы, предназначенные для массажа или других способов ухода за телом.

Удачным подарком могут быть: лосьон после бритья, конфеты, массажер, бритвенный набор, шампанское, приглашение в ресторан с изысканной кухней, стереосистема, кожаный жакет, бутылка прекрасного вина, растение, садовые инструменты. Но помните одно правило: нет такой вещи, которая была бы слишком подходящей для Тельца.

Особенности подбора подарка для Близнецов

Близнецы познают мир с помощью интеллекта, поэтому подарите им то, что стимулирует их воображение, например книгу, видеокассету или подписку на журнал. Замечали ли вы когда-нибудь, что Близнецы постоянно болтают по телефону или общаются, с друзьями? Близнецы контролируют Дом общения, поэтому вы поможете человеку с этим знаком, подарив ему телефон, адресную книгу, калькулятор. Помните о том, что Близнецы «контролируют» ключицы, предплечье, руки и легкие. Поэтому перчатки, рубашки голубого и желтого цвета, кольца или часы тоже могут стать хорошими подарками.

Удачным подарком могут быть: подарочный сертификат в букинистический магазин, таймер, кольца, ожерелье, браслет, часы, блуза, красивая ручка, словарь, компьютерная программа, билеты на

серию лекций, руководство по пилотированию или полету на воздушном шаре.

Особенности подбора подарка для Рака

Рак «контролирует» домашний очаг. Учитывая это, вы легко сможете подобрать подарок. Тапочки, фотоальбом, поваренная книга или любой другой предмет, который можно использовать в доме, будут приняты с огромным удовольствием. Для Рака важна семья. Как насчет программы, которая помогла бы усовершенствовать в будущем его семейное древо?

Рак — знак воды, который говорит о том, что эти люди очень эмоциональны. Ключ к их радости — это какой-нибудь сентиментальный подарок. Рак будет глубоко тронут, если вы в знак своей дружбы преподнесете что-нибудь нужное для дома.

Рак «контролирует» желудок, поэтому этот знак ассоциируется с едой. Будет вполне приемлемо подарить ему что-нибудь для приготовления пищи — какое-либо руководство или корзину, наполненную уникальными продуктами.

Удачным подарком могут быть: тренировочный костюм, конфеты, книги, корзина для пикника, фотоальбом, словарь или журнал, гриль, руководство по созданию семейной жизни, подарочный сертификат в салон или в продовольственный магазин, путевка в санаторий-профилакторий, аквариум с тропической рыбкой.

Особенности подбора подарка для Льва

Лев любит что-нибудь создавать и творить. Подарите то, что стимулирует его артистичность и творчество или подстегивает его любовь к грандиозным и изящным развлечениям. Прекрасными подарками могут быть билеты в оперу, красивые ювелирные изделия или предметы одежды в красных, фиолетовых или золотистых тонах.

Он также крайне экстравагантен, драматичен и имеет утонченный вкус. Подарите ему изящное изделие из хрусталя, огромный экзотический букет цветов или новую золотую салфетницу для обеденного стола.

Лев любит играть в азартные игры, поэтому он с удовольствием примет лотерейный билет или же отправится с вами в казино.

Лев — это король (королева) всех знаков зодиака, поэтому и подарок приподносите ему соответственный.

Удачным подарком могут быть: швейцарские часы или армейский нож, масляные краски, шампанское, красивая одежда, классический кожаный чемодан, абонемент в театр, произведение искусства, приглашение в ресторан с изысканной кухней, элегантные запонки для манжет, бутылка прекрасного вина.

Особенности подбора подарка для Девы

Девы любят простоту и элегантность, поэтому, что бы вы ей ни дарили, сделайте это элегантно. Девы трудолюбивы, аккуратны, очень организованны. Попробуйте подарить Деве что-нибудь, что поможет ей оставаться такой, например карманный компьютер или классический кожаный чемодан.

Деве также понравится подарок в виде широкого галстука или длинного шарфа. Так как Девы — хорошие бизнесмены и знают толк в деловом костюме, они с удовольствием носят хороший галстук.

Девы «контролируют» Дом здоровья. Они получают удовольствие от физической активности. Поэтому Дева могла бы заинтересоваться членством в гимнастическом зале или в туристическом клубе, а также абонементом на полный массаж тела.

И наконец, люди, рожденные под этим знаком, любят домашних животных. Поэтому, если у вас хватает смелости, подарите Деве рыбок или щенка, конечно, если за ними согласны ухаживать, или пригласите этого человека в местный зоопарк.

Удачным подарком могут быть: бритва, путевка в санаторий или на курорт, дорожная сумка, брелок, домашний любимец, велотренажер, словарь или журнал, календарь в кожаном переплете, руководство по игре в теннис, растение, бутылка прекрасного вина, персональный компьютер, калькулятор.

Особенности подбора подарка для Весов

Весы «контролируют» Дом компаньонства. Это говорит о том, что они тяготеют к обществу и другими интересуются больше, чем собой. Подарите вашим Весам что-то, что будет напоминать о вашей дружбе. Это могут быть альбом для фотографий вашей группы, маленький телефонный или адресный справочник, который Весы могут взять с собой куда угодно. Кроме того, вы можете подарить книгу с интересной биографией какой-либо известной личности, чтобы удовлетворить их огромный интерес к жизни других людей.

Не забудьте, что Весы чувственные и, как и Тельцы, очень ценят красивые вещи. Поэтому вы не ошибетесь, если подарите духи, цветы или произведение искусства.

И наконец, Весы любят выглядеть лучше всех. Поэтому вы удовлетворите их желания, подарив продукцию по уходу за волосами и кожей лица.

Удачным подарком могут быть: абонемент на массаж, путевка в санаторий или на курорт, конфеты, книги или подписка на журнал, элегантная одежда, дорожная сумка, картина, изящная рама для картины, красивая ручка, бритвенный набор, биография известной личности, занимательная игра.

Особенности подбора подарка для Скорпиона

Никто так не любит хороший секрет и таинственность, как Скорпион. Поэтому все, от романов Агаты Кристи до бинокля или телескопа, будет идеальным подарком. Вашему Скорпиону доставят удовольствие компьютерные игры «Цивилизация» или «Сим Сити».

Другими подарками, которые удовлетворяют его интерес к соревнованию и игре, могут быть спортивный инвентарь, акции или облигации.

Хотя Скорпион может захотеть выиграть у вас, не забывайте, что он — знак воды. Поэтому будут приемлемы подарки от всего сердца или те, что особенно их балуют (ювелирное изделие или одеколон).

Скорпион — знак сексуальный. Поэтому, если это ваш партнер, не стесняйтесь подарить ему что-нибудь более интимное.

Удачным подарком могут быть: лосьон после бритья, свечи, словарь, магические книги, книги о всевозможных открытиях и достижениях, прогноз астролога, книги по астрономии, книги о приспособлениях, которыми пользуются международные шпионы, волейбольная сетка, маленькое парусное судно, инвентарь для занятия греблей на байдарке, шелковые мужские трусы на резинке, аквариум с тропической рыбкой.

Особенности подбора подарка для Стрельца

Стрельцы — это знак философии и религии. Люди, рожденные под этим знаком, — это полиглоты и ученые. Если вы хотите получить благодарность от вашего возлюбленного Стрельца, то подарите ему что-нибудь интеллектуальное. Например, «Тибетскую книгу жизни и смерти» или подписку на международный географический журнал.

Стрельцы слишком импульсивны. Удивите их, подарив билеты на поезд, чтобы вдвоем отправиться в путешествие, долгое или кратковременное. Они упакут свои вещи и будут готовы ехать в любое время.

Удачным подарком могут быть: лотерейный билет, альпинистские ботинки, удобный рюкзак, телескоп, бинокль, глобус или атлас, сборник анекдотов, карикатур или афоризмов, билеты в комедийный клуб, воздушный змей, книга или подписка на журнал, воздушный шар, контрамарки на серию лекций по спиритизму, руководство по пилотированию, путешествие на большой игрушечной рыбацкой лодке.

Особенности подбора подарка для Козерога

Люди, рожденные под этим знаком, амбициозны, дисциплинированы, решительны, непреклонны в достижении своих целей. Они также практичны и реалистичны. Поэтому любой подарок, который поможет им в их карьере, работе или в личных финансовых операциях, подойдет больше всего. Как насчет подарка бизнес-карты, финансовой или вычислительной компьютерной программы, красивого кожаного кошелька или элегантных настенных часов?

Если вы чувствуете, что ваш Козерог слишком серьезный и организованный, то вы можете пойти другим путем. Побалуйте его

роскошным лосьоном или пеной для ванны. Козерога также привлекает соревнование один на один, поэтому попробуйте подарить ему снаряжение для игры в гольф или теннис.

Удачным подарком могут быть: лосьон после бритья, классический кожаный чемодан, красивая дорожная сумка, бутылка шампанского, теннисная ракетка, персональный компьютер, прекрасный деловой костюм или галстук, бутылка хорошего вина, билеты в театр, членский билет в ночной клуб, абонемент на занятия бальными танцами.

Особенности подбора подарка для Водолея

Те, кто рожден под знаком Водолея, большие фантазеры и мечтатели, но тем не менее они имеют отношение к прогрессу, технологиям и к чему-то радикальному. Подарком для них могут быть технологические безделушки (для начала подойдет конструктор). Они также любят учиться, поэтому книги или что-то еще, чем они интересуются, могут стать очень хорошим подарком (как построить модель самолета, как начать собственную революцию).

Ключом к подбору подарка для Водолея служит новизна. Попробуйте подарить руководство по подводному плаванию, урокам йоги или сбору китайских трав.

Если вы чувствуете себя более консервативным, чем ваш возлюбленный Водолей, то помните, что этот знак «контролирует» лодыжки. Поэтому будет целесообразно подарить ему носки, сандалии или ножной браслет. Удачным подарком могут быть: музыкальные диски, книги или подписка на журнал, руководство по подводному плаванию, красивая ручка, свечи, безделушки, научные книги или фантастические, абонемент на занятие сёрфингом, парашютным спортом или йогой, неординарная одежда, билеты на авангардный фильм, телефонный аппарат или таймер.

Особенности подбора подарка для Рыб

Рыбы интересуются всем, чего нет в действительности, их сферы — это иллюзии и фантастика, драма и эмоции, искусство и духовность. Самым лучшим подарком для тех, кто родился под этим знаком, может

стать то, что подпитывает их интересы: набор масляных красок, билеты в театр или поэтические сборники.

В свое свободное время Рыбы могут облегчать эмоциональный стресс с помощью упражнений. Они получают особенное удовольствие от видов спорта, которые непосредственно связаны с водой, — плавание или парусный спорт. Поэтому будут оценены новый купальник, занятия парусным спортом или морское путешествие. Тема воды вообще хороша, поэтому вы можете подарить ароматизированное масло для ванны или плавающие свечи.

Не забудьте, что Рыбы «контролируют» ступни. Поэтому побалуйте Рыб, подарив им тапочки, туфли, носки, а также подарив им педикюр или массаж ног.

Удачным подарком могут быть: лосьон после бритья, билеты в кинотеатр, музыкальные диски, музыкальный инструмент, прекрасное вино, минеральные воды, абонемент на массаж, художественный фильм или видеофильм, толкователь снов, аквариум с тропической рыбкой, кофейный столик, собрание сочинений Шекспира, художественная книга.

Глава 22 ЭТИКЕТ ТРАУРА

Никто не умирает прежде своего часа. То время, что останется после вас, не более ваше, чем то, что протекало до вашего рождения; и ваше дело тут сторона.

Мишель де Монтень

Наша жизнь, к сожалению, состоит не только из праздников, но и из печальных событий. В период траура особенно важно придерживаться правил хорошего тона, которые только подчеркнут уважение к чувствам людей, переживших потерю близких.

Оповещение о кончине и соболезнования

Если умирает один из членов семьи, всем родным, друзьям и хорошим знакомым немедленно дают об этом знать телеграммой, телефонным звонком или в письменном виде. Получивший известие должен по возможности лично принять участие в похоронах.

Если известие о смерти хорошего знакомого или родственника, с которым вы состояли в близких отношениях, застанет вас в другом городе, то следует немедленно послать родственникам покойного письмо или телеграмму с выражением соболезнования.

Соболезнование можно выразить также и устно, но ни в коем случае не по телефону.

Вопрос, как выразить соболезнование — участвовать в похоронах или нанести визит родственникам умершего, — зависит от близости ваших отношений с покойным и его семьей. Если вы не состоите в близких отношениях с семьей покойного, то достаточно на кладбище в знак соболезнования пожать родственникам руки.

Традиционные правила этикета предписывают родственникам умершего ответить на полученное соболезнование. Но не всегда следует ждать ответа от человека, только что пережившего горе. Понятно, что на подобное молчание не нужно обижаться. В крайнем случае на отправленное соболезнование вы можете получить краткий ответ: «Искренне благодарю за слова сочувствия. Мне важно было узнать, что в тяжелую минуту вы поделили со мной горе».

Похороны

У каждого народа сложились свои традиции похорон. По древним обычаям умершего оплакивают и совершают ритуальный обряд в зависимости от того, к какому вероисповеданию принадлежал умерший.

Принято, чтобы родственники и близкие умершего посылали венок на гроб покойного, причем на лентах венка иногда пишут о тех или иных качествах и добродетелях усопшего.

Общепринято являться на похороны во всем черном: мужчины — в костюмной паре, женщины — в платьях (длиной миди). В одежде желательно наличие карманов для носового платка, салфеток, денег и лекарств. На похоронах исключены большие сумки, отделка одежды в романтическом стиле, прозрачная одежда, декольте и длина мини. Не полагается поверх светлого платья надевать темное пальто. Отсутствие украшений у женщин на похоронах — признак хорошего тона.

В процессе траурной церемонии надо соблюдать полную тишину и приличия. Самые близкие родственники идут за гробом усопшего, а уже за ними все остальные.

Когда панихида окончена, к могиле кладут цветы. Среди них хризантемы — символ скорби и печали. Букеты состоят из четного количества цветов.

Из истории этикета.

Дурные приметы по-русски

До сих пор в России сохранилось отношение к зеркалу как к предмету опасному, требующему осторожного обращения. Опасность зеркала обусловлена тем, что оно удваивает предметы и при этом переворачивает их, меняя правое на левое; создает особый мир, который осмысливается человеком как потусторонний, мир смерти или сверхъестественных существ. Считается, что враждебные человеку силы могут воспользоваться зеркалом как своеобразной дверью, чтобы ворваться в его жизнь.

Разбитое зеркало повсеместно считается предзнаменованием смерти.

Когда в доме покойник, зеркало обязательно завешивают или поворачивают его к стене. В крестьянском быту этот обычай объясняли

тем, что покойник или сама смерть могут увидеть себя в зеркале — и в доме может появиться еще один покойник. В других местах считали, что если умерший увидит себя в зеркале, то он будет возвращаться после кончины в свой дом или даже станет вампиром.

В традициях разных славянских народов не разрешалось смотреть в зеркало ночью. В Рязанской губернии, например, верили, что тот, кто посмотрится на ночь в зеркало, накличет на себя смерть. Запрещалось подносить к зеркалу ребенка в возрасте до одного года, иначе он долго не начнет говорить или будет заикаться.

Поминки

Для поминальной трапезы сервируется стол, который в определенной степени соответствует давно устоявшимся традициям. На нем обязательно присутствуют кутья (рисовое или пшеничное блюдо с изюмом и орехами, остатки которого впоследствии не выбрасывают, а отдают птицам) и постные блины, которые подают присутствующим в самом начале трапезы.

Чисто русской традицией является присутствие на столе стакана с водкой, накрытого кусочком черного хлеба, которые как бы принадлежат усопшему.

Вообще, поминальный стол отличается скромностью блюд и строгостью оформления.

К сожалению, поговорка «Хоронили тещу — порвали два баяна» придумана не в Америке. Порой попадаются люди, для которых поминальный стол — лишь повод выпить. Недаром в народе печально шутят: «Веселее русской свадьбы могут быть лишь русские похороны».

Для того чтобы не испортить память об этом скорбном дне, трапезу не стоит затягивать. Целесообразно не проводить поминки дома, а снимать для этой цели специальные помещения, где время, как правило, регламентировано, а соседи со двора не зайдут.

Визит соболезнования

Визит соболезнования следует нанести в течение двух недель, но не в первые дни после похорон. В этом случае при разговоре уместны выражения типа: «Когда случается такое горе, трудно найти слова

утешения...», «Позвольте мне принести вам мои глубокие соболезнования...», «Меня глубоко потрясло известие о смерти...» и т. п.

Собираясь нанести визит родственникам усопшего, следует надеть темное платье или костюм и ни в коем случае не обсуждать какие-либо другие вопросы, не связанные со смертью. Бестактно и неприлично говорить на отвлеченные темы, вспоминать веселые истории, случаи из жизни, обсуждать служебные проблемы.

Вопиющей бестактностью считаются рассуждения типа: «А вот когда умерла моя бабушка, то я...» Любые аналогии в таких ситуациях выглядят кощунственно.

Запомните правило, перешедшее к нам из древности: «О мертвых либо не говорить ничего, либо говорить только хорошее».

Однако, если спустя продолжительное время вам придется посетить дом усопшего, говорите с его родственниками на отвлеченные темы, своей беседой постарайтесь развлечь их и увести от печальных мыслей о перенесенном горе, чтобы облегчить им возвращение в русло повседневной жизни. Очень дурным тоном считается превращать повторный визит в дом покойного в повторное выражение соболезнования.

Срок траура

В русской традиции срок траура зависит от степени родства с умершим. Самый глубокий и длительный траур приходится на долю вдовы. Принято, что вдова его соблюдает в течение года: носит траурное платье, не надевает драгоценностей, не посещает увеселительные места. Вступить в брак вдова может не раньше, чем кончится траур.

Вдовец носит траур полгода. По прошествии этого срока он может жениться, и никто не должен его осуждать.

Траур по отцу или матери продолжается год, по бабушке и дедушке — шесть месяцев, а по дяде или тете — три месяца.

Однако заметим, что в современном обществе указанные сроки траура соблюдаются все реже.

Примечания

1

Джованни делла Каза (Casa, 1503–1556), итальянский священник и писатель, уроженец Тосканы. В 1544 г. папа Павел III назначил его архиепископом Беневентским и нунцием в Венеции. Здесь он ожесточенно преследовал протестантов и в 1549 г. издал индекс запрещенных книг. При папе Павле IV был государственным секретарем. Из сочинений Казы наибольшей известностью пользуется «*Il Galateo, overo de'costume*».

2

Эсквайр (англ. Esquire, сокр. Esq. — щитоносец) — почетный титул в Англии. Первоначально его носил обширный класс низшего дворянства — джентри, которые не были пэрами или рыцарями, но пользовались правом иметь свой герб. Лица низших классов получали этот титул только посредством королевских грамот. Титул передавался по наследству. Ныне его получают: 1) все государственные должностные лица, начиная с мирового судьи; 2) лица, имеющие степень доктора; 3) лица, имеющие звание барристера (поверенного при высших судах). Из вежливости титул дается всем лицам, образованным и принадлежащим к хорошему обществу, но он становится излишним для лиц, обладающих каким-либо другим титулом. Сокращенная форма — «сквайр» означает: в Англии — помещика, в Северной Америке — мирового судью.

3

Баронет (англ. Baronet, сокр. Bar., Bart. и Bt.) — дворянский титул в Англии, составляющий переходную ступень между низшим (Gentry) и высшим (Nobility) дворянством. Звание баронета было введено в 1611 г. эдиктом короля Якова I, желавшего создать наследственное низшее дворянство, которое благодаря своему титулу стояло бы выше джентри, но в то же время не имело бы важных привилегий высшей аристократии (наследственного права заседаний в высшей палате парламента)

4

Петр Петрей де Ерлезунда (1577–1622), шведский дипломат и историк. В 1605–1611 гг. трижды побывал в Московском княжестве, после чего начал писать труд по истории Руси (доведя его до 1617 г.), о своеобразии быта и нравов русского народа. Опубликован в 1620 г. в Лейпциге, переведен в Москве в 1867 г.

5

Книга написана в первой половине XIX в.

6

Ознобишин Дмитрий Петрович (1804–1877), поэт, дворянин. Был членом литературного общества, основанного еще В. Жуковским. Служил на Московском почтамте в качестве цензора французских газет, потом был членом симбирского по крестьянским делам присутствия, где составил руководство для пользования «Положением 19 февраля 1861 г.». Лучшие его стихотворения опубликованы в журнале «Отечественные записки» в 1839–1844 гг.