

Казанский инновационный университет имени В. Г. Тимирязова

Серия «Сокровищница Татарстана»

*Посвящается Году национальных культур  
и традиций в Республике Татарстан*

# НАРОДЫ ПОВОЛЖЬЯ В РЕСПУБЛИКЕ ТАТАРСТАН: ТРАДИЦИОННЫЕ ПРАЗДНИКИ И НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ

УДК [392.8:394.2](=470.4)(470.41)  
ББК 63.52(235.4)-425-73(2Рос.Тат)  
Н30

*Печатается по решению редакционного совета Казанского инновационного  
университета имени В. Г. Тимирязова*

*Рецензенты:*

*А. Н. Яныкина*, кандидат философских наук, доцент кафедры музеологии, культурологии  
и искусствоведения, Казанский государственный институт культуры;  
*Н. В. Рычкова*, кандидат исторических наук, доцент кафедры менеджмента  
и предпринимательской деятельности, Казанский национальный исследовательский  
технологический университет (КНИТУ – КХТИ)

*Редакционная коллегия:*

*А. В. Тимирязова* (председатель),  
*Г. Я. Дарчинова, Л. И. Тукаева, О. Д. Агапов, Н. Р. Мазитова, Н. В. Мясникова*

*Авторы:*

Введение, главы 1–3, Заключение, Приложение 2, 3 – *Е. Л. Яковлева*;  
Глава 4 – *Е. Л. Яковлева, Е. В. Фролова*;  
Глава 5 – *Е. Л. Матвеева, Л. Ф. Родникова*;  
Приложение 1 – *Ф. И. Бибарс*; Методология к приложению – *Е. Л. Яковлева*;  
Приложение 4 – *Е. В. Фролова*

Фото-, видеосъемка: *А. С. Власова, К. И. Хайдарова*

**Н30 Народы Поволжья в Республике Татарстан: традиционные праздники и национальная кухня** / Е. Л. Яковлева, Е. В. Фролова, Е. Л. Матвеева [и др.] ; предисл. А. В. Тимирязовой. – Казань: Изд-во «Познание» Казанского инновационного университета, 2023. – 236 с. (Серия «Сокровищница Татарстана»)

**ISBN 978-5-8399-0776-8**

В книге представлен обзор традиционных праздников и национальной кухни народов Поволжья, проживающих на территории Республики Татарстан. Авторы описывают национальные праздники, осуществляют сравнительную характеристику кухонь, приводят этикетные правила и рецепты блюд народов Поволжья, живущих в РТ. Для организации мероприятий, связанных с демонстрацией национальной специфики, предлагаются сценарий интерактивного музея татарского национального костюма и методология его проведения.

Рассчитана на всех интересующихся национальной (праздничной и гастрономической) культурой, профессионалов в области организации культурно-массовых мероприятий и рестораторов, а также в качестве дополнительного материала для учащихся общеобразовательных школ, средних специальных учебных заведений (ссузов) и вузов.

УДК [392.8:394.2](=470.4)(470.41)  
ББК 63.52(235.4)-425-73(2Рос.Тат)

*В книге использованы фото- и видеоматериалы из архива Казанского инновационного университета, Е. Л. Яковлевой, Г. Я. Дарчиновой, Г. А. Тарасовой, Отдела культуры Аксубаевского муниципального района Республики Татарстан, Дома Дружбы народов Татарстана*

ISBN 978-5-8399-0776-8

© Яковлева Е. Л., Фролова Е. В., Матвеева Е. Л., Родникова Л. Ф., Бибарс Ф. И., 2023  
© Казанский инновационный университет имени В. Г. Тимирязова, 2023

# ОГЛАВЛЕНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ ИЗДАТЕЛЯ К КНИГЕ.....	4
<b>ВВЕДЕНИЕ.</b> МНОГОЦВЕТЬЕ КУЛЬТУР РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН.....	5
<b>Глава 1.</b> ВСЕЛЕННАЯ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ .....	6
<b>Глава 2.</b> О ПРАЗДНИЧНОЙ СТИХИИ.....	10
<b>Глава 3.</b> В КРУЖЕНИИ ПРАЗДНИЧНЫХ ХОРОВОДОВ .....	21
Весенне-летний хоровод .....	21
Осенне-зимние посиделки.....	65
Религиозные праздники .....	72
Семейные праздники .....	76
<b>Глава 4.</b> СРАВНИТЕЛЬНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА НАЦИОНАЛЬНЫХ КУХОНЬ НАРОДОВ ПОВОЛЖЬЯ, ЖИВУЩИХ В РЕСПУБЛИКЕ ТАТАРСТАН.....	83
Особенности пищевой культуры народов Республики Татарстан.....	109
Пословицы и поговорки о еде народов Поволжья, проживающих в Республике Татарстан .....	124
Этикетные правила праздничного застолья .....	137
<b>Глава 5.</b> РЕЦЕПТЫ БЛЮД НАРОДОВ ПОВОЛЖЬЯ, ПРОЖИВАЮЩИХ В ТАТАРСТАНЕ .....	139
Татарская кухня .....	140
Русская кухня .....	148
Чувашская кухня .....	154
Удмуртская кухня .....	159
Мордовская кухня.....	166
Марийская кухня.....	172
Башкирская кухня.....	178
<b>ЗАКЛЮЧЕНИЕ</b> .....	184
<b>Приложение 1.</b> СЦЕНАРИЙ ИНТЕРАКТИВНОЙ ТУРИСТИЧЕСКОЙ ПЛОЩАДКИ «МЕЛЬНИЦА» В «ТУГАН АВЫЛЫМ» .....	186
Методические рекомендации для проведения интерактива, посвященного национальной культуре .....	198
<b>Приложение 2.</b> ОСОБЕННОСТИ НАЦИОНАЛЬНОГО КОСТЮМА НАРОДОВ ПОВОЛЖЬЯ, ЖИВУЩИХ В РЕСПУБЛИКЕ ТАТАРСТАН .....	202
<b>Приложение 3.</b> ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ РАЗГОВОРНИКИ НАРОДОВ ПОВОЛЖЬЯ.....	218
<b>Приложение 4.</b> ОПРОСНИК.....	230
<b>БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК</b> .....	232
<b>БЛАГОДАРНОСТИ</b> .....	234



## Предисловие издателя к книге

Для многих представителей народов Поволжья – татар и чувашей, марийцев, мордвы, удмуртов, башкир – территория Республики Татарстан испокон веков была родным домом. На древней земле Татарстана они сумели не забыть свои национальные корни и сохранить самобытность. Обычаи и традиции этих народов, пришедшие из глубины веков, органично вплетаются в канву культурного многообразия республики, где всегда дорожили вековыми традициями добрососедства и взаимного уважения.

И какой бы национальный праздник ни отмечался в республике – Сабантуй или Масленица, Семьк или Валда Шинясь, – мы всегда рядом: почитая свои традиции, так же бережно относимся к традициям других народов. Это обогащает и дарит радость общения с людьми, с которыми нас связала великая река Волга.

Ну а каждый национальный праздник – это еще и уникальная возможность увидеть богатство кулинарных традиций, потому что кухня, как и фольклор, обряды, музыка, танцы, – тоже выражение души народа.

Книга «Народы Поволжья в Республике Татарстан: традиционные праздники и национальная кухня» вобрала в себя все самое лучшее, интересное из многообразия культурного наследия поволжских народов – историю проведения праздников, культуру гостеприимства. В ней красочно описываются обрядовые традиции, фольклор, гастрономическая культура и, конечно, даны рецепты приготовления национальных блюд. Это издание – еще один убедительный аргумент единства и сплоченности наших народов. Хочу поблагодарить за прекрасную идею издания книги президента Ассоциации рестораторов и отельеров Республики Татарстан Зуфара Фадиповича Гаязова.

Очень важно сохранить и нести дальше национальные традиции и обычаи, чтобы они питали новые поколения. Так воспитывается уважение к духовным и культурным ценностям своего народа. Надеемся, что наша книга поможет в этом.

**Тимирясова Асия Витальевна,**  
ректор Казанского инновационного  
университета имени В. Г. Тимирясова

## Введение

# МНОГОЦВЕТЬЕ КУЛЬТУР РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН

Республика Татарстан имеет интересную судьбу и историю, в которой переплелись сложный этно- и культурогенез, обусловленные множественным этническим и конфессиональным составом населения. На территории Республики Татарстан проживает множество народов, и среди них татары (53,6 %), русские (40,4 %), чувашы (2,3 %), удмурты (0,5 %), марийцы (0,4 %), мордва (0,3 %), башкиры (0,3 %) [39] и др. (В книге рассматриваются семь народов республики, преобладающих по численности согласно переписи населения 2020 года). Все они относятся к разным этническим группам: к тюркской (татары, чувашы, башкиры), восточнославянской (русские) и финно-угорской (удмурты, мордва, марийцы). Необходимо отметить, что «национальный состав населения Татарстана не всегда был стабильным и развивался поступательно: в разные демографические отрезки развития народонаселения численность одних этносов увеличивалась, других, наоборот, уменьшалась» [39]. Тем не менее преобладающими в республике оказываются этнические группы татар и русских.

У каждого народа, населяющего Республику Татарстан, свои собственные история, культура и уклад жизни, обусловленные мировидением, этническими особенностями, конфессиональной принадлежностью, ценностными доминантами и пр. Но при этом «любая национальная культура имеет не только свое представление о мире, свое видение мира, но и определенные духовные скрепы, столпы, которые конституируют ту или иную культурную идентичность» [6]. В качестве подобных духовных скреп можно назвать уникальные национальные традиции и колоритные национальные праздники, самобытный фольклор и древнейшие сказания, специфическую гастрономическую культуру и неповторимую вкусовую палитру блюд.

Каждый народ, проживающий на территории РТ, бережно сохраняет свою самобытность и обычаи. Официальными хранителями традиции и культуры различных народов в Татарстане являются дома дружбы народов. Они «оказывают государственную поддержку общественным национально-культурным организациям по сохранению и развитию самобытных культур, традиций и обычаев народов Татарстана» [39]. Функционирование домов дружбы народов способствует сближению представителей разных национальностей, их взаимодействию и толерантному отношению друг к другу, направлено на поддержание межнационального мира и согласия на территории РТ, а также «возрождение, сохранение и развитие языков, обычаев, традиций, обрядов, календарных национальных праздников, восстановление уникальных особенностей культурно-исторической среды обитания местных народов» [39]. Раис Республики Татарстан Р. Н. Минниханов, объявляя 2023-й год Годом национальных культур и традиций в Татарстане, подчеркнул, что уважительный диалог между представителями всех народов большой татарстанской семьи, забота о сохранении и развитии языков, культуры, традиций – это бесценное достояние Татарстана, которое необходимо беречь, выдвигая в качестве ценностного ориентира межнациональный и межрелигиозный мир и согласие [24].

# ГЛАВА 1



## ВСЕЛЕННАЯ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ

Составным элементом национальной традиции и культуры, национального образа мира является **национальная кухня**. Ее можно определить как «систему коллективных представлений о пищевых привычках нации, включающую в себя блюда, которые считаются репрезентативными для данной культуры» [11. С. 15]. Национальная кухня состоит из множества «взаимосвязанных между собой компонентов: коллективные представления и вкусовые предпочтения, обусловленные средой обитания, культурой и религиозными требованиями, перечень блюд (повседневных, праздничных, детских, взрослых и пр.), животноводческая продукция, характерная для региона, выращиваемые в пространстве нахождения этноса сельскохозяйственные и плодовые культуры, способы их обработки, технологии приготовления, кухонная утварь, этикетные правила» [57].

Как известно, еда является основой жизни, поддерживая организм и состояние человека в нормальном рабочем режиме. «Потребность в пище считалась насущной и смыслообразующей, способствуя жизнедеятельности человека и его взаимодействию с окружающим миром (природой и социумом)» [60]. Неслучайно татары считают, что «мельница сильна водой, а человек – едой», «без денег прожить можно, без хлеба – нет», «натошак и песня не поется», «беда бедой, а еда едой», «не поешь толком – будешь волком», поэтому «нельзя быть выше еды» [38. С. 221, 216, 217]. Русские подчеркивают: «Соловья баснями не кормят». А удмурты думают, что «от хлеба брюхо не бегают», «захочешь есть – и через Каму переплывешь». Башкиры замечают, что «если хлеба ни куска, так и в тереме тоска», «без денег проживу, а без хлеба не проживу», «вода сама не подойдет, подойдет жажда». Приведенные примеры из народной мудрости подчеркивают значимость еды в жизни человека.

Традиционное национальное питание связывает человека с его этносом, историей и культурой, обеспечивая преемственность в рецептуре и сохранение характерных блюд. Как справедливо замечает А. В. Павловская, в эпоху массовых миграций «национальная еда нередко остается единственной связующей нитью с исторической родиной и не дает



почувствовать себя безродным и лишенным корней» [21]. В этом раскрывается еще одна ценность национальной кухни.

Подчеркнем, посредством национальной кухни и национальных рецептов можно реконструировать образ народа, его картину мира, отношение к жизни, географическую среду обитания, психологические характеристики, особенности уклада жизни. Неслучайно гастрономические практики народа вписываются в гачевскую схему **Космо-Психо-Логоса**. Она концентрирует в себе национальный образ мира, Материю и Дух, Труд и Культуру, «тип местной природы, характер человека и национальный ум», которые «находятся во взаимном соответствии и дополнительности» [4. С. 4]. Через труд на определенной природной территории, воплощающей Мат(ь)ерию, Народ (= супруг Природы + родины) «разгадывает зов и завет Природы и создает Культуру, которая есть чадородие их семейной жизни» [4. С. 9]. В приведенной цитате завуалированно указывается на преобразовательно-созидательную функцию деятельности этноса, благодаря которой рождаются культура и ее элементы, в том числе национальная кухня, скрепляющая воедино материальные и духовные составляющие территории и уклада жизни народа.

Все компоненты Космо-Психо-Логоса в виде национального тела, духа и души образуют Целое – культуру. У каждого народа собственный вариант Целого, являющегося частью Единого как Абсолютного Бытия. Данный вариант как нечто специфическое, уникальное проявляется в пище народа. Отметим, несмотря на особенности кухни каждой нации, мы обнаруживаем в гастрономической культуре народов мира общие черты, приводящие нас к Единому. Данный факт указывает на единство мира и единство национальных культур, демонстрируя принцип: в едином – многое, а многое – в едином.

Целое Космо-Психо-Логоса предстает в мыслеобразе, совмещающем в себе рассудочное и образное мышление. Национальный мыслеобраз демонстрируется в том числе в кухне народа. В еде происходит единение Материи и Духа, Природы и Культуры. «Приготавливаясь в Космосе (в лоне природного ландшафта, из соответствующих ему ингредиентов), еда оказывается микрокосмосом, связанным с бытием личности (ее Психея демонстрируется в психологии готовящего еду и вкушающих ее)», а «Логос явлен в рационализации процесса приготовления блюда на основе рецепта и попытках рефлексии над съеденным вкушающих» [57]. Подчеркнем, рецепт блюда, наиболее ярко воплощающий мыслеобраз, позволяет проявиться кухонным метаморфозам: «(Воображаемое) блюдо, фиксированное в записи, посредством навыков, вдохновения, ингредиентов, посуды, специальных манипуляций и технологий приготовления приобретает телесность, к которой можно приобщиться в процессе вкушения» [57] и испытать колоссальную палитру ощущений и впечатлений.

Наглядными культурными составляющими, позволяющими продемонстрировать уникальный вариант Целого, с точки зрения гачевской триады являются **национальные праздники** и **национальная кухня**. Так, Космос национального праздника связан с природным ландшафтом и разворачивается в содержании праздника, сюжетной линии его развития, смысловой осознанности взаимосвязанных ритуально-обрядовых действий участников; Психея праздника заключается в энергии события, психологическом настрое



участвующих в нем людей, подчиняющихся сценарию развития; Логос праздника связан с календарной датой, последовательностью празднования, соответствием ситуации всех действий участников, а также приготовленных по рецепту блюд.

Анализ деталей Космо-Психо-Логоса по отношению к национальной кухне позволяет нам обратить внимание на следующие моменты. Космос еды связывает людей с Природой, которую олицетворяют определенный географический ландшафт и соответствующие ему климатические условия. «Именно национальная кухня оказывается одним из мощных показателей прилаженности этноса к природной среде, демонстрируя его уклад жизни и хозяйственную деятельность, религиозные верования и культуру» [57].

Природная среда Республики Татарстан обусловлена спецификой территории между лесным севером и степным югом, между двумя крупнейшими реками – Волгой и Камой. Регион отличается богатством природы. Неслучайно в основе национальных кухонь народов Поволжья, проживающих в РТ, мы встречаем разнообразные «дары природы, характерные для Среднего Поволжья и Приуралья. Регион был богат лесами (лиственными и хвойными), плодородными почвами и речными просторами (Волги, Свияги, Камы, Вятки, Белой и др.), которые стали источниками продуктов питания» [59].

Умеренно-континентальный климат (с умеренно холодной зимой и теплым летом), свойства почв и растений повлияли не только на специфику деятельности населения, но и на сезонные особенности его питания. Среди неблагоприятных условий региона можно назвать метели, гололед, засуху и град, но они относятся к явлениям не столь частым.

С древнейших времен характерными занятиями людей, живущих в регионе, считались земледелие (выращивали рожь, овес, полбу, ячмень, пшеницу, просо, гречиху, горох, чечевицу), животноводство (разводили лошадей, баранов, коров, коз), птицеводство (держали кур, гусей, индеек и уток), охота и рыболовство, а также бортничество, впоследствии ставшее основой пчеловодства. «Добывание продуктов питания для приготовления пищи, занятие сельским хозяйством/охотой/рыболовством считались значимым делом», а «в прошлые века детей с малых лет приобщали к различным работам по добыванию продуктов питания» [60].

Для Республики Татарстан характерна сезонность питания. Связанная с климатическими условиями, она проявлялась в следующем. В весенне-летний период местное население пополняло свои продовольственные запасы «сборами кореньев, растений (липового цвета, зеленой крапивы, щавеля, молодого борщевика, дикого лука, душицы, мяты) и ягод (малины и земляники)» [59]. В этот период в рационе преобладали молочные и овощные блюда. Осенний забой скота и запасы мяса позволяли в осенне-зимний период народам Поволжья, проживающим на территории республики, питаться более калорийными и сытными блюдами с добавлением продукции животноводства и птицеводства. В целом в рационе питания семьи (раньше он зависел от достатка) мы встречаем продукты животноводства, рыболовства, охоты, растениеводства, огородничества и садоводства.

Единый Космос в виде территории и ее природной среды обусловил одинаковую деятельность народов, живущих в регионе. Раньше большая часть населения занималась



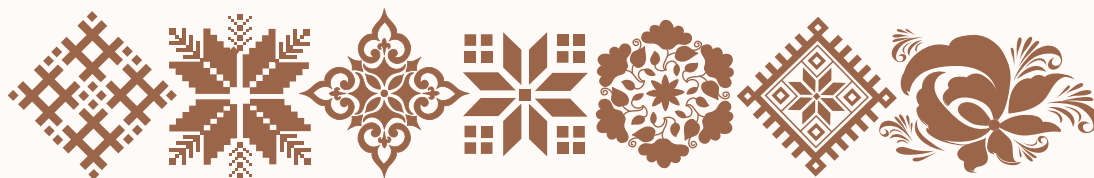
земледелием и животноводством. До сих пор зерновые продукты и мясо составляют основу питания жителей Республики Татарстан, принадлежащих разным национальностям. При этом мясо считается особо ценным продуктом. В прошлые времена его количество зависело от забоя животных в определенное время года (осенне-зимний период).

Единый Космос в виде природного ландшафта и климатических особенностей, создающих условия для идентичного ведения хозяйства, одинакового ассортимента выращиваемых сельскохозяйственных культур и разводимых животных/птиц, способствует сходству в рецептах разных народов, проживающих на территории Татарстана. Некоторые их блюда, несмотря на различные названия и нередко технологию приготовления, имеют одинаковую рецептурную основу. Более того, близость проживания различных народов способствовала заимствованию либо взаимопроникновению национальных традиций друг в друга. Национальная кухня не является исключением в этом ряду. Как заметил В. В. Похлебкин, «татарская кухня, оказавшая огромное влияние на национальные кухни многих народов Поволжья, сама по себе аналогична по композиции и названиям большинству блюд узбекской кухни», «башкирская же кухня очень близка к татарской и в то же время содержит некоторые элементы казахской кухни», а кухня мордвы, чувашей и марийцев «в течение многих веков складывалась под воздействием русской и отчасти татарской кухни» [27. С. 315, 316].

Как мы считаем, особую роль в процессе взаимопроникновения и взаимовлияния гастрономических традиций сыграл общий Космос – природные условия региона. В Республике Татарстан традиционное питание народов Поволжья складывалось на основе скотоводческо-кочевнического и оседло-земледельческого культурно-хозяйственных типов, а также собирательства, охоты и рыболовства. Одновременно процесс взаимовлияния не стирает уникальности национальных гастрономических традиций. «Существует взаимопроникновение национальных кухонь», которое «не исключает их самобытности, так как каждый народ придает любым кушаньям, в том числе созданным представителями другой национальности, свой особый вкус» [18. С. 3].



# ГЛАВА 2



## О ПРАЗДНИЧНОЙ СТИХИИ

Наиболее ярко самобытность национальных кухонь народов Республики Татарстан проявляется **в праздничном и обрядовом меню**. Дело в том, что рецепты обрядовых и праздничных блюд меньше всего изменяются, сохраняя национальный колорит. Более того, в праздничной и обрядовой кухне самобытность народа проявляется через само действие и его смысл, понимание магических свойств пищи и сакральности ее вкушения во время празднования определенного события.

Сама «праздничная культура народов Татарстана складывалась по-разному», а ее представители демонстрируют «готовые формы народных праздников», стремясь «сохранить их в неизменном виде» [31. С. 136]. Необходимо отметить, что у народов республики в праздничной культуре довольно много схожего, что обусловлено общностью природно-географической и социально-экономической сред, сельскохозяйственной деятельности, религиозных традиций (ислам – у татар и башкир, православие – у русских, чувашей, мордвы, марийцев, удмуртов и татар-кряшен), а также интенсивным межэтническим взаимодействием и взаимообменом.

Праздник – довольно «важная первичная форма человеческой культуры» [3. С. 11], «временной отрезок, обладающий особой связью со сферой сакрального, предполагающий максимальную причастность к этой сфере всех участвующих» [43. С. 329].

Праздничная культура народа пересекается с *обрядовой*. Обрядность есть «система определенных обычаев, обрядов и праздников в социальной и культурной жизни человека» [46. С. 5], «целью и смыслом которых является выражение... некоей идеи, чувства, действия либо замена непосредственного воздействия на предмет воображаемым (символическим) воздействием» [41. С. 6], что стабилизирует функционирование общества и выполняет воспитательную функцию.

Праздничный обряд есть значимый элемент традиционной культуры, состоящий из совокупности символических действий. Они концентрируют в себе жизнь народа, его картину мира и миропонимание, включая мифологию, фольклор, древнейшие



верования, религиозные представления. Обряд связан с переходностью в иное, обновленное состояние, что влечет за собой его торжественность и выражение праздничного воодушевления у присутствующих. Обряд связан с символическими манипуляциями, посвященными определенному событию. Еще М. Забылин подчеркивал, что «чествовать предметы своего благоговения праздниками сродно человеку, для которого верование включает в себе протекшее и будущее, божество и мир духовный, природу и его самого» [30. С. 69]. Подчеркнем, сегодня символическое значение обрядов либо полностью утрачено, либо значительно трансформировано.

Праздничная обрядность традиционна по своему характеру. О ней можно говорить как о культурном тексте. Он включает «элементы, принадлежащие к разным кодам: акциональному (последовательность определенных ритуальных действий), реальному (действия с предметами в обряде), вербальному (словесные формулировки), персонажному (исполнители обрядовых действий), темпоральному (временная приуроченность действий), локативному (пространственному), музыкальному и изобразительному» [42. С. 167].

В нашем исследовании мы акцентируем внимание на атрибутивном, вербальном, темпоральном и локативном кодах, связанных с праздниками и праздничной трапезой. В описании мы не только упоминаем время проведения праздника и ареал его распространения на территории Республики Татарстан, но и перечисляем некоторые особенности праздника и праздничной обрядности, дошедшие до нас их смысловые единицы, особенности блюд и напитков.

\*\*\*

Космос национальных праздников заключается в следующем. В древние времена праздник и связанные с ним обряды сакрализировались. Считалось, что благодаря им происходит структурирование окружающего мира из хаоса в порядок, а жизнь приобретает гармоническую целостность. Согласимся с исследователем А. К. Салминым, подчеркнувшим, что праздник и праздничная обрядовость представляют собой «действие, призванное устранить создавшийся хаос (на уровне макро-, мезо-, микромира) с целью возврата к благу, созданному в правремя, восстановления и обновления прежнего культурного обустройства» [32. С. 16]. Праздники и праздничная обрядность как многоаспектные явления, демонстрирующие национальный образ мира, способствуют сохранению и воспроизведению традиций, их преемственности в бытии общества и освоению молодым поколением, коммуникации, интеграции коллектива, социализации личности, а также играют психотерапевтическую роль.

Во время праздника осуществляется гармонизация жизни: мироустройство символически от хаоса переходит к порядку, что помогает утвердить существование в обновленных ритмах. Праздник способствует метафорическому перерождению и возобновлению жизни. В нем конструируется идеальная модель мироздания или социального обустройства. Данный процесс сопровождается многообразной палитрой впечатлений, чувств и эмоций. Радость, воодушевление и изобилие праздника олицетворяют сферу сакрального и желание приобщиться к нему еще раз.



Периодически повторяясь, праздники поддерживают постоянство мира и свидетельствуют о его стабильности. Сопровождаясь приподнятым настроением и радостным воодушевлением, праздники и связанные с ними обряды воплощают торжественную сакральность, даже мистичность, и дух свободы. Они олицетворяют своеобразную перезагрузку и отдых от трудовых будней, позволяя переключить внимание и расслабиться посредством обрядовых символических действий, национальных песен, танцев, игр, состязаний и богатого застолья. Вспомним, само слово «праздник» связано со словом «праздный», то есть свободный от работы, отдыхающий.

В празднике пересекаются сакральная и мирская сферы, разнообразные практики народа (среди них коллективные и индивидуальные, религиозные и светские, трудовые и магические), его система ценностей и мировоззренческих представлений (в том числе мифологических, религиозных, социокультурных). Праздник «является универсальной и важнейшей чертой цивилизации», это «период непосредственного контакта сакральной и мирской сторон существования человека», «в то же время особенности праздников отражают различия между цивилизациями» [52. С. 7].

Национальный праздник помогает раскрыть универсальное и уникальное в культуре народа. Объединяя людей в большую семью, он является показателем национальной идентичности (Психеи), кодируя в своем содержании этническую неповторимость, своеобразие, прилаженность народа к территории, любовь к жизни и Родине.

Изначально праздник коллективен, что обусловлено спецификой миропонимания, жизнеустройства, сменой времен года, охотой и сельскохозяйственными работами. Как заметил К. Жигульский, «праздник и празднования... всегда требуют присутствия, участия других людей, являются совместным действием, общим переживанием» [7. С. 21].

В коллективных праздниках демонстрировалась циклическая модель времени. Данная модель была связана «с биокосмической цикличностью и мифологическим мировоззрением», а «содержательной основой циклических праздников было приобщение к сакральному первовремени, первотворению и перводействиям» [61]. Вечное возвращение к началу имело логическое обоснование. Оно давало возможность человеку при возвращении назад, в первовремя, «исправлять «испорченный» в течение определенного отрезка календарь народа» [32. С. 401], тем самым замыкая цикл развития.

Многие праздники у всех народов мира, в том числе проживающих на территории Татарстана, связаны с религией. Религиозное мировоззрение, концентрирующееся вокруг идеи (христианского/мусульманского) Бога и его миротворения, способствовало появлению линейной модели времени. В ней время приобретает историческое измерение. «В XVIII–XIX вв. линейную модель времени дополнили светские праздники, в которых особое место стало иметь не коллективное, а личное измерение» [61]. Вследствие этого происходит раздвоение праздничной культуры с выделением «личного, индивидуалистического начала, ранее ей не свойственного, и в то же время утратой всенародной праздничности, распадом целостной чувственности» [14. С. 103]. Праздник трансформируется из открытости в сокрытость – в сферу семьи,



пространство домашнего быта. Тем не менее в культуре каждого народа сохраняются коллективные праздники с характерной для них торжественно-праздничной стихией. Национальные праздники, отмечаемые в современности разными народами Татарстана (татарами, русскими, чувашами, удмуртами, мордвой, марийцами, башкирами), обладают коллективным характером и консолидирующим значением, объединяя все население республики.

Каждый праздник имеет собственный регламент. Он касается и праздничной трапезы. Нередко существуют строгий перечень блюд, порядок их подачи, ограничения в еде, которые учитываются людьми, чтящими обычаи. Праздник организовывается по образцу, согласно устоявшейся традиции, но при этом он каждый раз нов, неповторимо разыгрываясь людьми. В этом обнаруживается характерная для праздника амбивалентность.

Праздник не только структурирует общество, но и ломает его устройство. Значимое место в подобном разрушении занимает смеховое начало. Оно воплощает не только Космос, но и Психею. Дело в том, что смеховое начало каждого народа самобытно и уникально, обладая национальным колоритом. Временный выход в утопический мир (М. Бахтин) в период праздничных гуляний, сопровождаемый переворачиванием иерархий, позволяет освободиться от существующих норм и прикоснуться к Иному. Праздничный смех не только ритуален и серьезен, но и позволяет выразить позитивные эмоции и передать радость. Он дает возможность установить контакты в социальном, в том числе с Другим, инородным. Смех снимает напряжение и объединяет противостоящие между собой стороны. Он помогает выстроить диалог между прошлым и настоящим, традиционным и современным, своим и чужим. И в этом заключается его важная функция в многонациональном сообществе.

Праздничная культура эстетична. Как заметил А. И. Мазаев, «в сфере праздника зарождается эстетическое сознание с его умением ценить красивое и культивировать воображение, а также ряд других способностей, в том числе способность радоваться и смеяться, которые объективируют себя поначалу в синкретических действиях, где танец, музыка, драматическая игра, спортивное состязание и т. п. спаяны друг с другом и еще не претендуют на самостоятельное значение – в качестве видов искусства» [14. С. 74]. Национальная красота и ее понимание наглядно демонстрируются в празднике, в том числе в национальных костюмах, ритуалах, ремеслах, фольклоре, смехе, хороводах и играх, нарядно накрытом столе.

Логосом праздничной культуры можно назвать календарь. Именно благодаря ему упорядочивается и структурируется вся праздничная культура народов Поволжья, живущих на территории Республики Татарстан.

Календарь является четко фиксированной системой исчисления и точно указывает на дату праздника. «Счет времени, одно из величайших достижений человеческой культуры, – календарь – везде в своих истоках выступает как форма упорядочения, закрепления, заблаговременного исчисления праздничных дней и периодов» [7. С. 58]. Календарь связан с рациональным подходом к природным ритмам и времени,



благодаря чему появилось четкое членение времен года, периодов в жизни общества и человека. Еще М. М. Бахтин справедливо подчеркнул: «...празднества на всех этапах своего исторического развития были связаны с крупными, переломными моментами в жизни природы, общества и человека» [3. С. 12]. И эти переломные моменты фиксируются в календаре истории.

Календарь, структурируя время, указывал на ежегодную повторяемость праздничных событий, подчеркивая их вечное возвращение (Ф. Ницше). Именно из череды праздников выстраивался календарный год, по окончании которого цикл вновь повторялся. Заметим, число праздничных дней в прошлые времена было значительно больше, чем в современности. Праздничным днем считалось и воскресенье: в последний день недели рекомендовалось отдыхать. Русские считают: «Жизнь без праздника, что еда без хлеба». Связь праздника с вкушением подчеркивали татары: «В праздничный день сорок оладий – копейка».

Праздничная культура народов Татарстана связана с календарем. Первоначально он был народным, обязанным своим происхождением различным хозяйственным работам, которые люди выполняли в определенное время года. В народном календаре фиксировались данные о циклических изменениях, происходящих в природе в разное время года. Также в народном календаре содержались сведения о праздниках и обрядах, обусловленных сезонными переменами. Праздничные даты в народном календаре формировались «на основе из года в год повторяющихся разновидностей крестьянского труда, в зависимости от того, когда и как они выполнялись» [2. С. 50–51].

Необходимо подчеркнуть, что праздничный календарь народов нашей республики, во-первых, является во многом схожим для всех народов Поволжья, во-вторых, комбинированным. Он совмещает в себе солнечный и лунный циклы, учитывая движение Солнца и Луны. На эти виды календаря накладывается и земледельческий календарь, связанный с хозяйственной деятельностью. У народов Поволжья мы встречаем не только деление на времена года (зима, весна, лето и осень), но и выделение полугодий – весенне-летнего и осенне-зимнего.

Солнце, выполняя функцию эталона смены светлого и темного времени суток, делило год на периоды (весенний, летний, осенний, зимний), что позволяло определять дни сезонного солнцестояния и равноденствия. По солнечному календарю осуществлялась разнообразная деятельность людей – сельскохозяйственная, скотоводческая, охотничья, рыболовная. Знание поведенческих особенностей животных (их миграции, весенней и осенней линьки, зимней спячки, брачного периода и др.) позволяло осуществлять удачную деятельность, связанную с охотой и рыболовством. Подстраивая свою деятельность под смену времен года и формируя в соответствии с этим свой рацион питания, население буквально оседляло время (Г. Гачев). Осознавая сезонность продуктов питания, люди научились запасаться ими впрок и рационально подходить к меню.

Луна и ее фазы также задавали ритм жизни. Как справедливо заметил М. Элиаде, «фазы луны показали человеку время в конкретном смысле», потому что луна «прибывает, убывает и исчезает, она – тело, подвластное всеобщему закону становления,



рождения и смерти» [51. С. 154, 155]. «Благодаря фазам луны время считалось живым, а лунный календарь был довольно точным способом отсчета времени» [61]. Сама луна считалась «источником живой реальности», «основой всего плодородия и периодического возрождения» [51. С. 165]. Отметим, благодаря наблюдательности и чуткому следованию ритмам природы люди в древности установили взаимосвязь между луной, дождем и жизнью растений.

Приведем интересный факт. В XI–XIII веках в Поволжье в связи с распространением ислама и арабской письменности начали использовать два типа летоисчисления – солнечное/персидское и лунное/арабское. Каждый из видов летоисчисления обладал особым смыслом. Солнечный календарь регулировал мирские дела, а лунный – религиозные даты. Только в XIX веке татары Среднего Поволжья и Приуралья заимствуют христианское летоисчисление, согласно которому годовой цикл стал начинаться 1 января.

Говоря о праздничной культуре народов Республики Татарстан, отметим следующие моменты. Мусульманские праздники устанавливаются согласно датам лунного календаря. Православные праздники «определяются по юлианскому календарю (по старому стилю), дата пасхальных дней – по лунному» [39. С. 270].

Пытаясь понять Космо-Психо-Логос праздника, обратимся к прежним временам, когда «праздничный стол был символом прорыва в сферу сакрального среди мерного течения повседневных забот, благодаря чему осуществлялся переход в иное качественное состояние и/или новый отсчет времени» [62].

Огромное количество праздников изначально было связано с сельскохозяйственной деятельностью населения и земледельческим календарем, а их праздничная обрядность была направлена на плодородность почвы, всхожесть семян и богатый урожай. В древности занятие земледелием представляло таинство рождения новой, растительной жизни. «Земледельческий труд, связанный с Матерью-Землей, одновременно трактовался как благотворный, высвобождающий силы растительности и управляющий плодородием, а если шире – жизнью, и опасный, проникающий в мир мертвых и будоражающий ведомство смерти» [62]. Подобное неслучайно. В понимании людей прошлых эпох земледелец, работая с землей, обращается к силе мертвых. Для того чтобы приступить к сельскохозяйственным работам, необходимы разрешение и поддержка со стороны умерших, захороненных в земле. Так появились ритуалы, цель которых – «установить благоприятные отношения между человеком и этими силами, а также обеспечить их циклическое возрождение» [51. С. 310]. В основе ритуала лежало жертвоприношение как кормление мертвых и сверхъестественных сил: люди пытались «искупить вину», принося в жертву первые плоды земли, чтобы примириться с «силами» и получить разрешение на то, чтобы и дальше пользоваться ими безнаказанно» [51. С. 319]. В итоге жертвоприношение и празднество совпали: «Каждое жертвоприношение составляет в то же время праздник, и ни один праздник не праздновался без жертвоприношения», а «праздничное жертвоприношение было делом радостного возвышения над собственным интересом, подчеркиванием общности между собой и божеством» [47. С. 324].



Роль жертвоприношения во время праздника грандиозна. Оно символически помогает осуществить создание космоса: в праздничной обрядности благодаря жертвоприношению воспроизводился акт творения мироздания, в котором зародилась жизнь людей. В каждом праздничном ритуале изгонялось враждебное/негативное и призывалось лучшее/позитивное. Благодаря ритуальным действиям в людях поддерживалась надежда на урожайный год, здоровье и благополучие. Смена времен года и занятие земледелием сформировали у народа понимание, что «смерть представляется не более чем временной модификацией модели бытия; зима – это уже не конец, ибо за ней следует тотальное обновление природы, демонстрирующей новые, безграничные формы жизни; по сути, ничто не умирает – все лишь переходит в состояние первичной материи и отдыхает в ожидании следующей весны» [51. С. 306–307]. Сельскохозяйственные работы и земледелие демонстрировали людям не только ритмичность природы и обусловленные ею процессы в мироздании и жизни общества, но и идею вечного возвращения.

Процесс жертвоприношения постоянно совершенствовался. Постепенно жертва как ритуальное подношение в праздничной обрядности претерпела трансформации, «появилось представление о том, что еду различным божественным силам и мертвым можно заменить символическим (запахом/паром/эссенцией), а саму праздничную трапезу разделить между живущими» [62].

Пир, концентрирующий в себе праздничную эмоциональность, жизненную энергию, радушие народа и его гастрономическую культуру, играл роль *рая*. В трактовке М. Элиаде праздничная трапеза есть своеобразная *ностальгия по раю*, воплощающая желание личности «пребывать всегда и без усилий в середине мироздания, в Центре реальности, в сердце сакрального», преодолевая «человеческое предопределение» и возвращая «себе судьбу богов» [51. С. 349]. Подобная трактовка праздничного пира объясняет воодушевленно-приподнятое настроение людей, верящих в преодоление хаоса посредством свершения праздничной обрядности.

Особую роль в празднике играет гость как Другой, пришедший со стороны. Неслучайно застолье «концентрируется вокруг Другого/гостя, оказывающегося центральной его фигурой. Гость, на которого переносят символизм силы, заключенной в урожае, и образ мертвеца/Другого, амбивалентен: он одновременно жертва, вступающая на незнакомую территорию, и принимающий жертвоприношение. Гость своим присутствием вызывает страх, но при этом придает загадочную торжественность совершаемому... Другой/гость для хозяев оказывается одновременно чужим/неизвестным/таинственным и родственным/знакомым/близким. Амбивалентность переживания Другого/гостя близка пониманию *сакрального*» [62]. Гость как Другой символизирует жертву. Разделение с гостем трапезы позволяет понять и принять его уникальность. В этом заключается своеобразный *обряд включения* (терминология А. ван Генеппа), то есть превращения Другого/гостя в Своего. В совместном поедании пищи рождаются благоприятные пространства и снимается напряжение: «...неоспоримо определенное уважение по отношению друг к другу среди тех, кто ест вместе. Оно выражается прежде всего в том, что они делят пищу. Лежащее на общем блюде принадлежит им всем. Каждый берет часть себе, каждый видит, что и другие



взяли. Все стараются быть справедливыми, никто не берет слишком много. Самая сильная связь между едоками возникает, когда они едят от одного – одного животного, одного тела, которое они знали живым и единым, или от одного каравай хлеба» [10. С. 241]. Таков изначальный смысл жертвоприношения и связанного с ним праздника, концентрирующий в себе национальный Космо-Психо-Логос. При этом каждый его элемент (земледелие, жертвоприношение, Гость, хозяева) одновременно заключает в себе Космос, Психею и Логос.

Проблема классификации праздников довольно затруднительна из-за многообразия и невозможности выбрать в них единое основание. «Многие праздники были связаны с временем года (весной, летом, осенью, зимой), сельскохозяйственными работами (подготовкой к севу, весенними полевыми работами, выгоном скота на пастбища, сенокосом, жатвой, уборкой урожая и пр.), семейно-бытовыми датами, отмечающими важные этапы жизненного цикла (рождение, свадьба, строительство дома, похороны и др.) и религиозными событиями. При этом праздники различались по количеству участников (объединяли всю округу/деревню или семью), по возрасту (детские, молодежные, для взрослых) и по половому составу (мужские, женские, смешанные). Еще одним существенным элементом классификации праздников было само угощение. Оно могло готовиться как хозяевами, так и целой общиной. Нередко, согласно этикету, гости также приносили на стол угощение. Праздники различались и по месту их проведения (в частном доме или на открытом воздухе)» [61]. В представленной книге мы выделяем некоторые значимые праздники весенне-летнего и осенне-зимнего циклов, обусловленные сельскохозяйственной деятельностью народов Поволжья, живущих на территории современной Республики Татарстан, религиозные праздники ислама и православия, семейные праздники.

**Национальная праздничная кухня** поволжских народов, проживающих в Татарстане, изначально была связана с временами года, особенностями хозяйственной деятельности, вероисповеданием, а также значимыми датами в жизни человека. Сохранившиеся с прошлых эпох традиционные праздники связаны как с циклической, так и с линейной моделью времени. Внешний ритм праздников подчиняется календарю, поддерживая стабильность мироздания посредством периодичности, а внутренний ритм обусловлен сценарием развития праздника, последовательностью праздничной обрядности, где кульминацией действия чаще всего бывает торжественная трапеза – *застолье/за столом*.

Как мы отметили, большинство праздников народов РТ (татар, русских, чувашей, удмуртов, мордвы, марийцев, башкир) включают в себя в качестве обязательного элемента **праздничное застолье**. «Праздничный стол находится на вершине пирамиды способов и ритуалов утоления голода, жажды. Он метафоричен как по отношению к Празднику, так и к процессу еды не только в ее узком смысле, но и к застолью как социализированному способу насыщения желудка» [13].

Застолье считается неотъемлемым элементом праздника, показателем национального радушия и гостеприимства. Сам «праздничный стол олицетворяет поэтическое творчество народа, выражаемое в еде» [61]. Он отличается от повседневной трапезы. На праздничный стол выставляют самые изысканные, сытные и вкусные блюда национальной



кухни народа. Стол красиво декорируется фруктами, цветами, растительностью, религиозными атрибутами и пр. За праздничным столом царит атмосфера приподнятости, торжественности, одухотворенности и оптимизма.

Данная традиция идет издревле, восходя к древнейшим культам. Корни многих праздников уходят в язычество, во времена до принятия христианства и ислама. Дело в том, что «появление культов было связано с умилованием духов и приношением им даров, в том числе в виде еды. Сам ритуальный жест в виде подношений еды был обусловлен потребностью делиться с миром и задобрить неизвестные силы природы. Источником поклонения духам и их кормления были разнообразные человеческие страхи, в том числе перед силами природы, неудачами, голодом, а также всем таинственным и неизвестным» [61]. Праздничное вкушение олицетворяло приобщение к силам мироздания и обладало сакральным смыслом. Согласимся с позицией Г. Гачева, утверждавшего, что каждый праздник *космичен* и содержит в своем основании миф как *духовное сказание о себе*, поэтому и «сопровождающая его еда, блюдо есть миф во плоти: когда едят, смысл мифа поглощают, внимают, усваивают» [4. С. 62]. В каждом блюде из национальной кухни скрывается *ген нации*, аккумулирующий в себе «весь комплекс опытов, восприятий (= яств), понятий (= взятий) вещества из мира» [4. С. 63]. Праздничная пища и каждое блюдо изначально обладали собственной историей, связанной с хозяйственной практикой людей и их мировидением. К сожалению, не сохранились истинные истории, раскрывающие смысл гастрономической культуры народа и ее отдельных блюд. Сегодня национальные праздники с принятием пищи донесли до нас трансформированную традицию, где потеряны многие значения и идеи мифа еды, как потерян и сам миф. Сейчас доподлинно известно, что праздники, сопровождаемые обрядами и вкушением, были «залогом хорошего урожая или успешного брака, защищали здоровье детей и благополучие семьи» [39. С. 261].

Многие празднично-обрядовые практики рассматриваемых нами народов РТ были связаны с землей и земледелием, а в их основании лежал культ земли. Подобное не случайно. Земля – богатство народа. Она дарит людям свои плоды и поддерживает их жизнедеятельность. Об этом говорит и метафора *земля-кормилица*. Огромнейшее количество продуктов питания имеют растительное происхождение. К их числу отнесем различные травы, ягоды, зерновые, овощи. При этом животноводство и птицеводство, разведение животных и птиц во многом зависело от земли, выращиваемого на ней корма.

Уважительное отношение к земле проявляется в поклонах ей. Люди, засевая поле, обрабатывая землю или собирая урожай, постоянно кланялись земле – *поклонялись ей*. Сама посевная страда, связанная с посевом зерен, посадкой саженцев или клубней, олицетворяла жертвоприношение земле. Более того, некоторые праздники, связанные с сельскохозяйственными работами, включали в себя ритуал *кормления земли*. Он сопровождался подношением земле не только продуктов питания (зерен, яиц), но и конкретных блюд (чаще всего каш). Люди боялись неурожая, сулившего голод в осенне-зимний период. Неслучайно накрытый стол, в том числе в поле, символизирует сытую жизнь, снимая (нередко бессознательное) психологическое



напряжение в оппозиции *голод – изобилие*. Опосредованно уважительное отношение к земле-кормилице проявлялось и в вышивках орнаментов-узорov народов Республики Татарстан: например, «пашня – это вышивание линий по земле», межи и борозды – «разнонаправленные фигуры и разные цвета» зелени, коричневой гречи, черных паров, солнечных подсолнухов, складывающихся в «разные фактуры и высоту “ниток”-стеблей», «то высокие, пушистые с ворсом», «то приземистые в простой горошек» [4. С. 57].

Традиционный национальный праздник подразумевает коллективность, что указывает на *гостеприимство* людей. Все народы, проживающие на территории Татарстана, – татары, русские, чувашы, удмурты, мордва, марийцы, башкиры и др. – гостеприимны. Идея гостеприимства обнаруживает себя в древности. Взаимоотношения между людьми/родами/племенами поддерживались (раз)делением пищи, которая высоко ценилась из-за трудностей ее добывания, приготовления и хранения. В процессе коллективной трапезы как магической практики происходили колоссальные изменения, когда *своим* становился *чужой*, *сытым – голодный*, *добрым – злой*. Исследователь А. Павловская подчеркивает, что «еда устанавливает дружбу между едоками, а иногда лишь краткое перемирие, но всегда сама по себе является символическим актом мира и единства». Неслучайно «убийство во время пира является одним из самых больших грехов в истории человечества» [22]. У всех народов традиция кормления гостя оказывается обязательной. Она направлена на мирное сосуществование, благоденствие и изобилие для всех присутствующих на трапезе.

Предлагаемый в нашей книге обзор включает в себя сезонные праздники, праздники, связанные с коллективными работами, религиозным календарем, семейной жизнью [37. С. 4]. Специфика праздничного стола характеризуется исходя из исторических этнографических и культурологических материалов, охватывающих период с XIX века по настоящее время.

Обратим внимание на несколько важных моментов. Каждый праздник имеет множество вариантов проведения. Нередко его вариативность обусловлена территорией (местом проведения) и семейной традицией. Помимо этого, у многих праздников нет четко фиксированных дат. К их числу можно отнести сезонные, зависящие от наблюдений за природой, смены времен года и погодных условий. «Смена времен года испокон веков означала для людей, и особенно для сельских жителей, последовательность сельскохозяйственных работ» («подготовка к севу, весенние полевые работы, уборка урожая, выгон скота на пастбище и т. п.») [46. С. 20]. В зависимости от начала или окончания подобных работ и назначалась дата праздника.

Коснемся еще одного важного аспекта, связанного с взаимовлияниями в гастрономической культуре. Как замечает В. В. Похлебкин, «современный кулинарный репертуар таких народов, как мордва, марийцы, удмурты... если подходить к нему с чисто этнографической, научной точки зрения, содержит крайне мало национального, ибо в своем нынешнем виде искажен многочисленными перекрестными влияниями или прямыми заимствованиями из кухонь соседних народов – русской, татарской, чувашской, башкирской... которая через

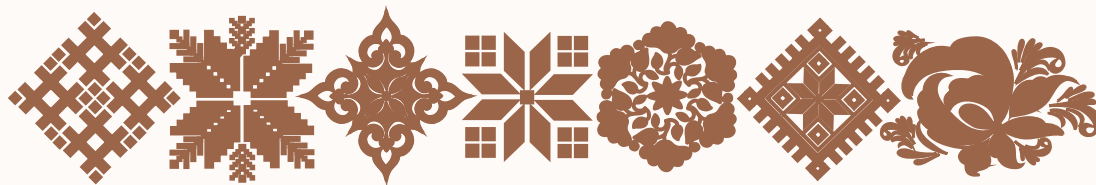


общественное питание оказывает серьезное «давление» на национальные кухни целого ряда народов нашей страны» [27. С. 268–269]. Несмотря на данный факт, у каждого из народов Поволжья, живущих в РТ, сохранились (с малыми изменениями) традиционные рецепты (как правило, ритуальные или праздничные), пережившие века.

Как мы уже писали, на территории Республики Татарстан проживает множество народов, активно взаимодействующих друг с другом. Благодаря рационально внедряемой культурной политике в регионе сложилась толерантная среда, что наиболее ярко проявляется в праздничной культуре. Как подчеркивает Рустам Минниханов, **«Республика Татарстан должна быть примером толерантного отношения ко всем народам, проживающим на ее территории»**. Только при уважительном и бережном отношении можно укрепить межнациональные связи, развивать сотрудничество, формировать патриотизм и четкое представление о своей национальной идентичности, сохранить этнокультурное многообразие и культурную самобытность всех народов, проживающих не только на территории республики, но и в других российских регионах, передав их потомкам.



# ГЛАВА 3



## В КРУЖЕНИИ ПРАЗДНИЧНЫХ ХОРОВОДОВ

### Весенне-летний хоровод

Наш обзор праздников начнем с весенне-летнего календарного цикла. Мы считаем, что календарную праздничную культуру логично начать с весны, когда происходит обновление в бытии природы, людей, животных и растений, начинается зарождение новой жизни, когда явно ощущается повторяемость годового цикла, связанного с сельскохозяйственными работами. Обратим внимание, что в прежние времена во многих странах Востока начало года совпадало с весной. У тюркских народов Навруз/Науруз (в переводе – «новый день, новое солнце») приходится на 21 марта, отмечаясь в качестве нового сельскохозяйственного года. У славян рубеж Масленицы и Великого поста считался новым творением мира. У чувашей в рукописях XVIII–XIX веков исчисление года идет от весны до весны. У удмуртов новый год, связанный с весенним периодом, отмечался обрядом первой борозды/Акашка/Ака-яшка/Гырыны потон/Геры поттон. В этот день удмурты выезжали на пашню и осуществляли символическое кормление земли, в том числе крашеными яйцами. К празднику готовили пресные лепешки/žазег син («гусиный глаз») и кашу с гусиным мясом, которое заготовили еще с осени (акашка žазег жук).

Отметим, что у всех народов Поволжья, живущих в Республике Татарстан, весенне-летний и осенне-зимний периоды четко разделялись. Они понимались как самостоятельные единицы времени, различные между собой, в том числе по укладу жизни, осуществляемой сельскохозяйственной деятельности и по типу проведения праздников. Весенне-летние праздники и обряды проводились на воздухе, на природе, сопровождаясь не только играми и песнями, но и *хороводами*. Последние связаны с кругом, символика которого передает идею бесконечности, законченности, единства и порядка. Осенне-зимние праздники перемещались в помещения – дома или бани. В них в качестве развлечений выступали игры, песни



и рассказывание историй. Каждый период был завершенным и целостным. Вспомним русское выражение «сколько лет, сколько зим», подчеркивающее самостоятельность каждого сезона.

Весной происходит возрождение времени и жизнь создается заново (М. Элиаде). На данный факт обращали внимание и философы. Как справедливо заметил Г. В. Ф. Гегель, в самой природе заложена бесконечная повторяемость, а повторение придает событиям реальность.

Цикл труда земледельца начинается с весны. Неслучайно в прошлом календарь всех народов Поволжья, живущих в Республике Татарстан, был привязан к земле и имел аграрный характер<sup>1</sup>.

Среди популярных национальных праздников весенне-летнего цикла на территории Татарстана можно назвать «у татар и башкир – Сабантуй, у русских – Каравон, у удмуртов – Гырон Быдтон, у чувашей – Уяв, у мордвы – Балтай, у марийцев – Семьк, у русских – Ивана Купалы, у татар-кряшен – Питрау» [39. С. 261]. Рассмотрим особенности национальной праздничной культуры различных народов, регулярно отмечаемых на территории РТ, и ее гастрономический аспект.

Весенний обрядовый цикл начинается у русских с **МАСЛЕНИЦЫ** (у чувашей – **ЏАВАРНИ** как праздник пробуждения природы, у марийцев – **ЎЯРНЯ**, у удмуртов – **ВОЙ ДЫР**, у кряшен – **МАЙ БЭЙРӘМЕ**, или **МАЙ ЧАБУ** (масленичный бег коней)). Праздник проводит символическую границу между зимой и весной, Мясоедом и воздержанием. Раньше он длился две недели, но позже его сократили до одной недели, у удмуртов проводят с четверга до воскресенья.

Существует версия, что Масленица связана с древним земледельческим культом: «Устраивая ее, крестьяне просили у Бога хорошего урожая» [34. С. 49]. Праздник проводится целую неделю перед Великим постом, включая в себя поминовение умерших, гостевание (хождение в гости), масленичные развлечения и проводы Масленицы. Каждый день масленичной недели имеет собственное название: понедельник – встреча Масленицы и изготовление чучела Морены-зимы, вторник – заигрыши, сопровождаемые народными представлениями и гуляньями, среда – лакомка с чаепитием с блинами, четверг – разгул с проведением кулачных боев, пятница – тещины вечерки, для которых характерно угощение зятя, суббота – золовкины посиделки, где к молодым невесткам на угощение приходили родственники, воскресенье – проводы с ритуалами прощания, поклонения умершим и сжигания чучела Морены, символизирующего прощание с зимой.

Сама масленичная неделя делится на два периода: узкая Масленица (понедельник, вторник, среда), связанная с хозяйственной деятельностью, и широкая Масленица (четверг, пятница, суббота и воскресенье) с характерными для нее гуляньями. Символом праздника считается чучело Морены-зимы. Праздник сопровождается катанием на санях и санках, гуляньями и забавами. В период празднования Масленицы обнаруживается элемент народной карнавальной культуры, связанный с ряженьем и смехом. Кряшены не только катались на лошадях, подводы которых красиво украшали вышитыми полотенцами и лентами,

<sup>1</sup> Исключение составляют башкиры. Они включены в число народов РТ по численности; относятся к народам Южного Урала.



но и «запрягали корову, большого хряка или выезжали на этих животных верхом, чем вызывали взрывы смеха, шуток» [46. С. 111]. Масленичное веселье не обходится без песен:

А мы Масленицу повстречали,  
Сыром гору набивали.  
Маслом гору поливали,  
На широк двор зазывали  
Да блинами заедали [17. С. 32].

В последний день принято сжигать чучело – соломенную бабу, олицетворяющую богиню Морену-зиму. Обряд сжигания чучела символизирует *похороны зимы*, связанного с ней холода, голода и невзгод. Неслучайно в костер люди кидают ненужные и испорченные вещи, хлам, пытаясь очиститься от негативного. Чтобы чучело хорошо горело, его делают из соломы, наряжая в тряпье и старую одежду. Перед обрядом сожжения чучело проносят по всему населенному пункту в сопровождении похоронной процессии ряженных с веселыми песнями и смехом. Пепел, оставшийся после сжигания чучела, становился удобрением полей, чтобы собрать богатый урожай. Сам «смысл праздника заключается во встрече весны, подготовке к севу и намерении прожить год удачно» [32. С. 34].

Каждый день Масленицы связан с застольем. В эту неделю ходят в гости и принимают гостей, а угощение обязательно включает в себя блины, олицетворяющие Солнце. Именно они занимают особое место на праздничном столе в Масленицу, символически зазывая солнце, чтобы оно скорее взошло на небе. Блины пекут из разных видов муки (гречишной, гороховой, пшеничной, пшенной, просяной). Изыском считаются блины с маслом и медом, а также с икрой.



Масленица // Официальный сайт Дома Дружбы народов Татарстана.  
URL: <https://addnt.ru/photo>



Интересна история слова «блин», которое представляет собой вариант искаженного слова «млин», происходящего от глагола «молоть», то есть млин – мучное изделие из на-меленного зерна. Блины считаются древнейшим изделием из муки, появившимся раньше хлеба. Необходимо подчеркнуть, что блинная трапеза относится к числу праздничных, а не повседневных. Блины – неперенный атрибут застолья. Они появляются на столе во время важнейших дат в жизни человека (день рождения, свадьба, похороны и пр.). При выпекании блинов главными символами считаются печь/плита и огонь. «Печь “соединяла” две противостоящие силы: “чужое”, то есть сырое тесто, несъедобное, превращалось в “свое” – в привычную, готовую пищу. “Свое” – это мир живых, “чужое” – мир предков» [17. С. 28].

Во время Масленицы, помимо блинов, на столе стоят баранки, мед и напитки из него.

У чувашей блины символизируют диск луны. Помимо них, чувашские хозяйки пекут лепешки из пресного теста, готовят яйца, кашу и рыбу. Исследователи считают, что сакральная часть Масленицы/Ѓаварни у чувашей «адресуется родственникам, находящимся в ином мире» [32. С. 35]. Неслучайно блины специально выпекают и для умерших.

Во время *хорошей недели/Ѓярня* (так называют Масленицу мари) атрибутами марийского стола считают блины, творожник и пироги. Во время Масленицы мари любят кататься с гор, припевая звукоподражательные шуточные песни. Пение обладало магическим характером. Марийцы считают, что оно способствует богатому урожаю:

Сегодня здесь Масленица,  
Веселая неделя с запахом весны.  
Четверть блина стала хозяйкой,  
Приходи ты, дружок, попробовать!  
Солнце светит, улыбаясь,  
И снег тает застенчиво.  
Наступил сегодня хороший праздник,  
Приходите в гости, родственники.  
Украсить нашу деревенскую улицу,  
Огласить звуками колокольчиков  
Прискакал черногривый  
Большой сильный жеребец.  
Посреди саней Гаврила,  
Играя на гармонии,  
Затянув марийскую мелодию,  
Украшает наш праздник.  
Вот проехали, обтянутые рогожей,  
С наряженной лошадью.  
Кучер был усатый,  
Песню пел на всю улицу.  
Прекрасный праздник Масленицы  
Продлится теперь неделю.  
Неделю плясать-петь  
Пришла к нам Масленица [23. С. 47].



Традиционным праздником встречи весны и весеннего равноденствия по солнечному календарю у тюркских народов является **НАВРУЗ/НАУРУЗ** (в переводе с персидского языка – «новый день, новое солнце»). Он олицетворяет окончание зимы, пробуждение природы и благоденствие. Праздник отмечается в дни весеннего равноденствия (21–23 марта). Известно, что «татары повсеместно отмечали Навруз вплоть до XIX века», «в Республике Татарстан традиция празднования Навруза возродилась в конце 1980-х – начале 1990-х гг.» [39. С. 265]. Праздник сопровождается народными гуляньями, обходом домов с благопожеланиями и угощениями. Раньше подростки и шакирды медресе, собирая для себя и учителей подарки, благодарили за подношения пожеланиями:

Мы к вам с Наурузом,  
От вас же – угощения,  
Живите до ста лет,  
Пусть будет к осени хороший приплод,  
Да благославен Науруз [2. С. 53].

Во время Навруза «в ритуальном праздновании у мусульман значительное место отводится символическому поеданию зерновых блюд – каш или зерна самого по себе, натурального» [25]. Как правило, зерна пшеницы, ржи и чечевицы проращивают заранее. Они символизируют урожайность года. Считается, что в печи в этот день необходимо что-то приготовить, например, испечь оладьи – коймак. Это сулит сытость и благополучие в текущем году.



Науруз // Официальный сайт Дома Дружбы народов Татарстана.  
URL: <https://addnt.ru/photo>



У чувашей на дни весеннего равноденствия «приходился многодневный праздник жертвоприношения солнцу, богу и умершим предкам Манкун (совпавший затем с православной Пасхой)» [49. С. 84]. Недельное празднование сопровождалось обрядами изгнания зимы, злых духов и болезней с помощью рябиновых прутьев. Участников обряда, как правило молодежь, в каждом доме угощали пивом, сыром и яйцами. Этнографы считают, что данный обряд исчез в конце XIX века.



Следующие праздники из нашего весенне-летнего хоровода имеют республиканское значение, что подчеркивает их важность для региона. Необходимо отметить, что подобным статусом обладают не все праздники календарного года.



Хоровод республиканских праздников народов Поволжья по всей Республике Татарстан начинается с **КАРАВОНА** – одного из популярных традиционных праздников русского народа. Как справедливо заметил Раис Республики Татарстан Р. Минниханов, **«Каравон – это яркая звезда народной культуры, озаряющая нас лучами исконной духовности, подлинной соборности и живительного творчества»**. Он считается первым в череде летних национальных праздников, буквально начиная и расширяя хоровод народов Поволжья, живущих на территории Республики Татарстан. Вслед за ним



Каравон-2022







идут марийский, чувашский, татарский, удмуртский, мордовский традиционные праздники, широко отмечаемые в республике.

Начиная с XVI века праздник проводится **в селе Никольское Лаишевского района** Республики Татарстан в первый выходной после Николиного дня (конец мая). Он отмечается не только как престольный праздник святого Николая-чудотворца, связанный с перенесением мощей заступника села, но и как праздник окончания посевных работ. После церковной службы праздник отмечается в домашнем кругу. Среди традиционных блюд праздничного стола можно назвать уху из речной рыбы, блины, кулебяки рыбные/мясные, пироги с щавелем, пироги с зеленым луком и яйцами. Как правило, пекут их из дрожжевого теста. К празднику готовят квас, добавляя в него сушеные ягоды.

По окончании семейного застолья все жители села выходят на улицу, где начинается массовое гулянье. Во время него люди угощают друг друга национальными блюдами, играют, поют, водят хороводы. Самым эффектным считается каравон – хоровод, сопровождаемый песнями и каравонным, *утиным, шагом*. Подчеркнем, в каравон все его участники играют. Держась за мизинцы, утиным шагом участвующие в хороводе то увеличивают, то уменьшают круг, медленно вращаясь *по солнцу*. Именно этот особый хоровод и дал название празднику.

Считается, что от игры в каравон зависят будущий урожай и даже судьба девушки. Для того чтобы урожай уродился богатым, а молодые девушки удачно вышли замуж, существовала примета: в праздник Николы все молодые девушки должны были три дня играть в каравон. Только в этом случае желания сбывались.

В современности Каравон превратился во Всероссийский фестиваль русского фольклора (в 2022 году он отметил свое 30-летие), где хоровые коллективы поют под аккомпанемент народных инструментов (гармоней, аккордеонов, баянов) различные виды народных песен и частушки. В праздничных гуляньях сегодня принимают участие не только творческие коллективы Республики Татарстан, но и фольклорные коллективы из Удмуртии, Башкирии, Нижегородской, Саратовской, Самарской и Ульяновской областей. Во время праздника проходят мастер-классы по народным художественным промыслам, по изготовлению и производству кованых изделий из металла, театрализованные представления по мотивам русских народных праздников. Помимо них, в программе гуляний – ярмарка предметов декоративно-прикладного искусства, традиционные народные игры, боевые искусства.

Рустам Минниханов подчеркивает значимость праздника Каравон, благодаря которому сохраняются уникальные многовековые традиции: **«Зародившись в стародавние времена и гармонично вписавшись в православную традицию, русский праздник Каравон глубоко укоренился на живописной Лаишевской земле, богатой своими природными красотами и незаурядными талантами»**. Об этом свидетельствует проводимый на «Русском подворье» фестиваль-конкурс резчиков по дереву «Резное совершенство», где участники соревнуются в скоростной резьбе по дереву, изготовлении скульптур, ложкарном мастерстве и лозоплетении.



Значимым праздником марийцев и удмуртов признается **СЕМЫК** (у русских и крышен – **СЕМИК**, или **СИМЕК**, у чувашей – **СИМЕК/ЏИМЁК**). Название происходит от слова *семь*, то есть седьмая неделя от Пасхи или *Кугече* (Великий день – праздник весны) у марийцев. Он отмечается накануне Троицы, начиная с седьмой среды/четверга после Пасхи. Как правило, праздник отмечают несколько дней, вплоть до Троицы. Праздник имеет языческие корни. Дело в том, что марийцы до современных дней сохранили язычество в качестве своей изначальной веры. У других народов элементы язычества органично переплелись с христианством.



**СЕМЫК** – один из любимейших праздников **марийцев**, олицетворяющий начало летнего цикла. Он одновременно связан с торжеством жизни, радостью народа по поводу прихода лета и уважительным отношением к предкам, выражаемым в просьбах о благословении на удачу и хорошем урожае. Поминование предков делает Семык для марийцев составной частью праздничного комплекса Кон пайрем (Поминования умерших), корни которого уходят в финно-угорское язычество.

Своими обрядами, связанными с культом предков, сельскохозяйственной деятельностью, земледелием и семейно-брачными отношениями, народными играми, состязаниями и праздничным застольем, он демонстрирует память о древней культуре. Праздник направлен на семейное благополучие людей, упрочение хозяйства, сплочение сельского коллектива и единение людей.

Подготовка к празднику начинается в начале недели – в понедельник и вторник. В эти дни марийцы убираются в доме и во дворе, избавляются от старых вещей, в том числе путем сожжения.

Говоря, что завтра Семик,  
Вычистила ли ты серебряный самовар?  
Глаза твои карие, волосы русые,  
Родилась, что ли, накануне Семика? [23. С. 56].

В среду начинается праздник: это родительский день. С утра топится баня, чтобы, согласно народным представлениям, в ней помылись души умерших, которых временно отпустил проводить живых владыка загробного мира Киямат. Хозяин дома или кто-нибудь из старших обращается к умершим родственникам, приглашая их в баню: «Дедушка, отец, братья, в честь вашего праздника затопили баню. Все, кто пришел к нам, идемте мыться в баню» [9. С. 96].

Для умерших предков готовится еда, выставляемая на отдельном столике. Среди угощений для душ умерших обязательными являются блюда из яиц, блины, масло, творог, пироги с разнообразной начинкой. Во время трапезы на поминальном столе стоят в блюде с зерном горящие свечи.



К празднику забивается небольшая живность, например, петух, выступающий в качестве жертвенного подношения владыке загробного мира с целью отпущения на праздник душ умерших:

Думала, принесу мясо барана,  
Поле-то большое, не смогла его поймать.  
Думала, принесу мясо гуся,  
Луг-то большой, не смогла его поймать.  
Думала, принесу мясо утки,  
Берег-то крут, не смогла ее поймать.  
Принесла петуха с тридцатью шестью перьями,  
Хоть и невелик, считайте за большого [23. С. 57].

Из петуха или барана готовят суп. Баранья голова на праздничном столе считалась чем-то священным: «...все сидевшие за столом пробовали мясо бараньей головы, принимая из рук хозяина дома, и просили хороший приплод домашнего скота» [9. С. 96]. Обязательными атрибутами стола являются вареные яйца, ватрушки (пöремеч), пироги (паренге (шылан) когыльо), подкогыльо с творогом, блины, мед, квас и пиво. Также желательными на праздничном столе были и молочные продукты: творог, масло, топленое молоко или сливки. Выставляя блюда на стол для гостей, хозяйка просит хорошего урожая.

«Провожая после застолья уважаемых предков, домочадцы дружно выходили во двор все вместе, неся в руках посуду с “жертвенным” угощением для предков» [9. С. 97]. Во время прощания у душ умерших просят благословения на целый год. После этого «поминальная еда и напиток выливаются в определенном месте во дворе» как своеобразное прощание с душами покойных до следующего обряда поминовения [9. С. 97].

Ночь со среды на четверг у марийцев связана с выходом нечистых сил. Жители деревни, закрывая на засов свои дома, уходят в луга, разжигая костры, производя шумы, играя и веселясь. Обычно в эту ночь из веток делают колеса и, поджигая их, скатывают с гор. «Для молодежи было характерно устраивать в эту ночь различные веселые проделки: парни могли завалить бревнами ворота; забравшись на крышу дома или бани, заткнуть дымоход; опрокинуть в бане котлы с водой» [9. С. 95].

Четверг считается банным днем, обладающим очистительной и лечебной силой. Согласно регламенту праздника, каждый мари обязательно должен окатить себя водой, которая настаивалась на цветах и травах, а также попариться веником, в котором собрано сорок одно растение. В четверг накрывается праздничный стол, и праздничные угощения несутся на кладбища, где у умерших просят удачу и благоденствие для живущих.

В четверг осуществляется коллективное моление. В каждой деревне для молений есть свои священные рощи – *кўсото*. Марийцы места молений держат в чистоте. Дело в том, что, согласно древним представлениям, для мари модель мира представляет собой дерево, соединяющее космос, мир людей и подземный мир. В священных рощах запрещается рубить даже высохшее дерево. После того как оно упадет, марийцы несут его на руках в определенное место, чтобы оно, сгнивая, ушло в землю к богам.



Возглавляет моление жрец – *карт*. Он зажигает свечи и руководит ритуалом. Молящиеся, встав на колени и глядя в небо, «просят, чтобы переход от весны к лету был хорошим» «прежде всего для природы – для леса, для воды (люди воспринимаются как часть природы)» [50]. Также в Семык просят у природы солнца и дождя для хорошего урожая, поддержки благополучия людей.

Как было отмечено ранее, сегодня праздник знаменует начало лета, связан с поминовением умерших родственников и обращением к ним об удаче в делах, ограждении от болезней. В качестве жертвенных животных у мариЙцев популярны лошади, быки, овцы, гуси, утки. Именно в священной роще осуществляется приготовление жертвенного обеда. Как правило, это каша из разных круп, готовящихся в большом котле. Сам процесс приготовления пищи сопровождается игрой девушек на музыкальных инструментах (раньше это были гусли).

С пятницы, называемой лопка Семык (широкий Семык), устраиваются массовые гулянья: люди ходят друг к другу в гости, играют, поют и танцуют, устраивают конкурсы. В субботу праздничное застолье заканчивается, а в воскресенье православные мари отмечают Троицу. В прошлые времена в праздничные дни люди не работали на земле, женщины не белили холсты, не красили нитки, не стирали белье.

Семык-2022







Подобный праздник летнего поминовения усопших есть и у **чувашей – СИМЕК/ЏИМЁК**. Согласно представлениям чувашей, это день символического кормления духов предков, и угощаются на этом празднике в первую очередь умершие. Неслучайно первый блин, выпеченный утром, кладут на порог дома, предлагая его усопшим. Блины также клали в этот день и на могилы умерших.

Праздник начинается с четверга, а особо почитается пятница. К празднику убирают дома, окна украшают зелеными ветками. Чувашаи считают, что на ветках души предков могут посидеть и отдохнуть.

Помимо угощения духов предков, данный праздник у чувашей олицетворяет цветение природы. Неслучайно женщины и девушки собирают с раннего утра в лесу травы семи видов. Согласно поверьям, они считаются лечебными, сохраняя свои свойства в течение года. Собранные травы не только сушат, но и заваривают, а отвар пьют, моются им в бане.

К числу обязательных блюд на праздничном столе в этот день относят сваренные вкрутую яйца, блинчики с медом, пироги (с начинкой из яиц и капусты), зеленый лук и пиво. В жертву божествам приносят барана, лошадь или жеребенка. К концу вечера подается каша с бараниной, где кусок мяса считается самым богатым угощением. Для кормления предков в дверной части дома ставят скамейки со всеми видами приготовленных блюд, а также еду относят и оставляют на кладбищах.



У **удмуртов** празднуется свой вариант праздника **СЕМЫК**. Ночные гулянья удмуртской молодежи на Семык сопровождались пением и свистом. Они имеют сакральное значение, выступая в роли заклинательной силы и ответа на звуки природы. Сам человеческий голос наделялся магической силой, способной воздействовать на природу, землю и небо. Поющая и свистящая молодежь, выходящая с факелами из леса, выполняла роль духов и потусторонних сил:

Спите ли, наши друзья?

Бодрствуете ли (букв. сидите), наши друзья?

Если спите, пусть мы вам во сне приснимся,

Если бодрствуете (сидите), то вспомните о нас [19. С. 105].





Местом проведения праздника Семык в Татарстане являются в большей части марийские деревни и села Агрызского, Актанышского, Арского, Балтасинского, Елабужского, Кукморского, Менделеевского, Мензелинского и Муслюмовского районов республики.

В 2022 году Семык проводился в **селе Кадряково Агрызского района** Республики Татарстан. Но единого места проведения праздника нет. Он проводится на территориях компактного проживания марийцев по всему Татарстану. Обычно на марийский праздник съезжаются фольклорные коллективы не только Республики Татарстан, но и гости из Марий Эл, Башкортостана, Удмуртии, Кировской и Свердловской областей, Алтайского края. На различных площадках праздника можно увидеть изделия декоративно-прикладного искусства мари, мастер-классы, в том числе по марийской вышивке, гончарному делу, плетению из ивовых прутьев, а также приготовлению марийских блинов. Марийские девушки соревнуются в красоте и своих талантах, а юноши – в мужской силе. Открывая праздник, Ирек Шарипов подчеркнул: **«Пусть каждый из наших народов сохранит свой язык, добрые традиции. Пусть это продолжается на века. Давайте вместе работать над тем, чтобы так оно и случилось!»**



К числу главных религиозных праздников христиан относится **ТРОИЦА**.

Она проводится на 50-й день после Пасхи. Праздник отмечается в честь сошествия Святого Духа, указавшего на троиственность Бога: Бога Отца, Бога Сына, Бога Святого Духа. Но праздник имеет и аграрное значение, связанное с нацеленностью на будущий урожай. Троица олицетворяет завершение весны и начало лета. В этот день собирают лечебные травы, пекут караваи и пироги, устраивают гулянья, водят хороводы. С размахом праздник отмечают в русских, марийских, мордовских, чувашских и кряшенских деревнях Республики Татарстан.



Во время праздника обнаруживают себя и языческие традиции. Они связаны с молениями, посвященными медведю – хозяину леса, который считался тотемным животным (в мордовских селах Тетюшского района РТ). В древности обряд носил ритуально-магический характер, нацеленный на ограждение от нечистой силы. Сегодня его значение потерялось, и он превратился в веселое действо. Медведя наряжают в кленовые пучки-веники и угощают около каждого дома. В засушливую погоду процессию поливают водой, чтобы таким символическим способом вызвать дождь.

Татары-кряшены в троицкие дни (с четверга по воскресенье), читая православные молитвы на татарском языке, совершают обряды у березы, вызывая дождь. В четверг «в середине дня идут в лес вместе с “березовой тетушкой” (кайын жингәсе) – пожилой женщиной, постоянной отправительницей этого обряда – пометить две березы



со стороны ржаного поля. Но главное в этом походе – ритуальное "кормление" одной из берез. "Кормление" производит "березовая тетушка": она закапывает под березу яйцо, хлеб-соль и поливает это родниковой водой» [8. С. 637]. В воскресенье вокруг кормленной березы водят хороводы и вновь просят о дожде. «Затем спиливают пару берез, наряжают их платками, говоря пожелания. Задача этого дня – принести спиленные деревья из леса в деревню, а затем пронести их через деревню к реке и сбросить в воду» [8. С. 637]. Во время шествия люди обливают друг друга водой из родника, хлещут березовыми ветками, желая здоровья. В заключение обряда «они снимают с деревьев платки и сбрасывают их в реку, а также березовые ветки, при этом говорят пожелания (дождя, мира во всем мире, здоровья и благополучия), а также молятся по-православному» [8. С. 637].

Для поминовения усопших в троицкий период (обычно в четверг) на кладбище крашены приносят хлеб, яйца, соль, куриную голову и потрошки, убирают могилы.

В Троице встречаются отголоски древнего культа растительности. Обратим внимание на традицию в этот день сбора трав, дикорастущих растений и ягод всеми народами РТ. Их делили на съедобные, пряно-вкусовые и напиточные. Жители республики собирали зверобой, душицу, мяту, клевер, хмель, стебли и соцветия иван-чая, листья березы, липы, земляники, вишни, смородины, малины, липовый цвет, плоды шиповника и лесной яблони. Все они выступали в роли натуральных ароматизаторов, красителей и усилителей вкуса для национальных блюд.



В первое воскресенье после Троицы мордва-эрзя отмечает традиционный праздник **БАЛТАЙ**. Родиной праздника в Республике Татарстан называют **село Мордовская Кармалка Лениногорского района** Республики Татарстан.

Его истоки уходят в древность и связаны с обращением к богу Шкай с просьбой о хорошем урожае и удаче, а также с обрядами в честь медведя как предка людей (тотемного животного) и хозяина леса. По одной из версий, название праздника происходит от имени жреца – деда-отшельника Балтая, который в 1902 году ради забавы жителей села нарядился в кленовые ветви, пройдя как медведь по всем домам. Традиция обряжаться в медведя сохранилась до наших дней, и выбор медвежьей семьи является почетным. Медведей выбирают на *балтайской поляне* с помощью игры (собрание с закрытыми глазами большего количества лыковых шариков). Выбранных из победителей медведя, медведицу и медвежонка наряжают в одежду из кленовых веток (медвежью шубу), а из листьев папоротника и цветов делают головной убор.





После этого вокруг медвежьей семьи водят хороводы:

У опушки эрзянский парень лес рубит,  
На краю леса эрзянский молодец дрова колет.  
Ни вперед эрзянский парень не посмотрит,  
Ни назад эрзянский парень не оглянется.  
Без ветра вершины берез гнутся,  
Без ветерка травы клонятся... [Народная песня].

После хоровода и благодарения медведей за дары леса все возвращаются с песнями в село. У каждого дома в качестве задабривания медведей стоят столы, накрытые праздничной едой. Среди блюд на столе медвежьей лапы (мясные котлеты), прякат (пирог из кислого теста с начинкой из каши, картофеля, капусты и зеленого лука), пышные блины из пшеничной муки суронь пачалксетъ. Богато накрытый стол символизирует счастье и хороший урожай. Семья медведей желает добра каждому дому.

Окончание праздника проходит у колодца в центре села. Здесь совершается обряд раздевания медвежьей семьи. Каждый участник действия желает выхватить при раздевании зверя кленовую веточку из его одежды: она – символ счастья и победы над животным. Этими веточками участники дотрагиваются друг до друга с пожеланиями счастья, урожая и медвежьей силы. Считается, что от количества взмахов веточками зависит и количество счастья. Дети во время обряда раздевания медведей набирают в колодце воды и обливают ею всех присутствующих, что олицетворяет дождь.

Праздник сопровождается выступлением фольклорных коллективов Республики Татарстан, народными играми, конкурсами, выставкой произведений декоративно-прикладного искусства и предметов из мордовского быта, мастер-классами по плетению венков из кленовых веток и изготовлению из бумаги элементов мордовского национального костюма. В своей речи руководитель исполкома Совета Ассамблеи народов Республики Татарстан Константин Яковлев подчеркнул, что **«мы живем в самой счастливой республике в России, так как у нас все народы как единое (одно) целое»**. Данная идея прозвучала и в речи Председателя Государственного Совета Республики Татарстан Фариды Мухаметшина: **«Тысячелетняя история нашего государства убеждает, что многоцветие культур и этноса – это уникальное богатство, обладающее громадным созидательным потенциалом»**.





После завершения всех весенних полевых работ **татары и башкиры** отмечают **САБАНТУЙ**. Считается, что это уникальный древний праздник плуга (и его свадьбы), праздник труда, весеннего сева и яровых. Сабантуй прославляет природу, солнце и мир. Это праздник радушия, гостеприимства и удали, к которому готовятся целый год. Раис Татарстана Рустам Минниханов справедливо подчеркивает: **«Сабантуй – наш самый любимый праздник, мы каждый год его ждем. В Татарстане он проходит в селах, районных центрах, городах. В нашей стране его празднуют почти в 70 регионах. Сабантуй проходит и за границей»**. Его эмблемой, выбранной в 2004 году, является домотканое полотенце с красным орнаментом на фоне голубого неба.



Праздник имеет множество этапов и растянут по времени. Более того, в каждой местности существуют свои варианты празднования.

По мнению многих исследователей, к подготовительному этапу празднования относится коллективное угощение детей, или обряд **Карга боткасы («Грачиная каша»)**. Он «повсеместно проводился как детская забава» и являлся «обязательной составной частью праздника Сабантуй» – «знаком начала подготовки к празднику» [46. С. 25]. В определенный день дети собирали по домам яйца, масло, крупу, молоко, приговаривая:

Грач кричит: кар, кар,  
Скоро моя свадьба.  
Неси крупу, яйца,  
Молоко и масло,  
Неси, неси, неси!

или

Грачу нужно черное,  
А нам – масло белое.  
Тетушка, дай яйцо,  
Можно еще и крупы [2. С. 54].

Из собранных продуктов готовили «грачиную кашу». Корни обряда уходят в языческую эпоху. Татары верят, что грачи приносят на крыльях весну, пробуждая природу и землю. Неслучайно, проводя обряд, рассыпают зерно по полям для грачей. Сегодня обряд Грачиная каша не проводится.



За неделю до Сабантуя начинают **СБОР ПОДАРКОВ** (в прежние времена – **СБОР ПЛАТКОВ/ПОЛОТЕНЕЦ**), предназначенных для участников и батыров (победителей) соревнований. Обряд дарения пришел на смену жертвоприношению. Его символическое значение связано с плодородием земли, плодovitостью скота, потребностью в продолжении рода.



Раньше к празднику девушки специально ткали и вышивали для батыров платки и полотенца, что дало название обряду. Они привязывались к шесту в качестве ценных подарков участникам состязаний.

Обряд сбора подарков проходит весело, шумно, в приподнятом настроении. Считается, что подарки должны собирать молодые люди репродуктивного возраста, это связывает обряд с культом плодородия. Обязательным атрибутом является шест, украшенный платками и полотенцами. Символическое значение шеста также указывает на культ плодородия. Молодой человек, танцующий во время обряда сбора подарков, ударял шестом о землю, олицетворяющую женское начало. Данный жест выступал в качестве аналога процесса оплодотворения. Люди верили, что подобные символические действия будут способствовать богатому урожаю.

Перед проведением обряда наряжают повозки и украшают полотенцами лошадей. Нарядная повозка, сопровождаемая зазывалами на Сабантуй, одетыми в национальные костюмы, движется по всему населенному пункту. Сбор подарков сопровождается песнями:

Вот ступени-то дома этого,  
Да из дерева-то, из бадьяна,  
А хозяева-то дома этого –  
Все да птенцы соловья.  
Вот пришли-то мы-то к вам,  
Дали вы нам полотенца,  
Да и дали вы нам полотенца.  
Шелка-то на пять золотников,  
Да и шелка-то на пять золотников,  
А позументов-то на десять золотников [2. С. 55–56].

Гармонисты и баянисты играют народные песни, сопровождающие их поют и танцуют. Шумная и радостная процессия подходит к каждому дому, поздравляя хозяев с праздником и зазывая на Сабантуй. Около каждого дома с большой радостью ждут повозку. Каждый хозяин или хозяйка выносит к празднику подарки от своей семьи, за что получает трижды благодарность: «Спасибо!» В прошлые времена, если в доме у хозяина были дочери, то от каждой в качестве подарка выносили вышивку. Нередко девушка сама дарила понравившемуся парню или парням из процессии свое рукоделие. По вышивке определяли трудолюбие, мастерство и умения девушки как будущей хозяйки. К празднику готовились всю зиму, заранее вышивая полотенца, тюбетейки, кисеты, кошельки, рукавицы.

В некоторых населенных пунктах хозяйки выносили к Сабантую 1–3 яйца. Как правило, их собирали в ведро. Яйца были либо крашенными в луковой шелухе или отваре из березовых листьев, либо сырыми. Известно, что сырые яйца перед поединком пили силачи. Часть яиц продавалась, чтобы купить для Сабантуя необходимые вещи и подарки, другая часть использовалась на празднике для шуточных состязаний.



Сегодня в Казани разработаны три маршрута, связанные со сбором подарков: от Казанского кремля, площади Свободы и Театра оперы и балета имени М. Джалиля и национального комплекса «Туган авылым» («Родная деревня»). Повозки движутся к Татарскому драматическому театру имени Г. Камала, наполняясь подарками от администрации города, предпринимателей и меценатов. Инициатором возрождения традиции сбора подарков к Сабантую стала Ассоциация рестораторов и отельеров города Казани и РТ.

Сбор подарков на Сабантуй-2022





Несмотря на то, что **САБАНТУЙ** – это татарский национальный праздник, активное участие в нем принимают люди разных национальностей и вероисповеданий. Как жители Республики Татарстан, так и гости из других регионов с удовольствием подчиняются ритму праздника, принимая в нем участие.

Во время Сабантуя в древности осуществлялись различные ритуалы, связанные с землей и направленные на ее плодovitость. Например, хлебоборы, прокладывая первую борозду, сеяли зерна с добавлением яиц. Сегодня ситуация изменилась, и мы оказались свидетелями того, что «осталось от древнейших представлений, древнейшего общественного уклада тюрко-татар» [50].

Сабантуй является татарским праздником, который впоследствии обнаруживается и в культурной традиции башкир. Праздник башкирам «был привнесен, и он стал традицией у тех татар, которыми Екатерина II населила эти территории» [50].

Первые упоминания о Сабантуе встречаются на татарской земле на памятнике 1292 года. Его нашли в селе Иске Салман Алькеевского района в июле 1979 года.

В переводе с татарского «сабан туге» означает праздник плуга. У праздника не было точной даты: все было связано с погодными условиями и сельскохозяйственными работами, зависящими от них. Но если раньше праздник отмечался в мае (сабан), перед началом посевных работ, то сейчас он проводится в июне, после окончания весенне-полевых работ.

Праздник проводится на майдане. В прошлые времена майдан был расположен рядом с паровым полем, чтобы в будущем обеспечить ему плодородие.

У татар и башкир праздник сопровождается различными состязаниями: конными скачками, соревнованиями в беге, борьбой на полотенцах – куреш, лазанием на гладкий столб, перетягиванием каната, бегом в мешках, боем мешками и пр. В них ранее усматривался военный смысл, который постепенно исчез.

Зрелищной частью Сабантуя являются конные скачки. Они проходят вкруговую, что имитирует перемещение по небосводу солнца. Круговое движение также обладает охранительным характером. В древности, окружая территорию, люди верили, что сделали ее безопасной, защищенной. Зрители обычно подбадривают всадников криками.

Культ коня у татар и башкир относится к числу древнетюркских истоков. Конь был не только боевой единицей, но и основной силой в хозяйственной деятельности. Каждый мужчина должен был уметь управлять конем, поэтому мальчиков с детства учили сидеть в седле и ездить на животном. Виртуозное владение лошастью выступало в качестве составной части обряда инициации, а на Сабантуе можно было продемонстрировать ловкость наездника. Даже последнего пришедшего к финишу на состязаниях коня татары одаривали, называя метафорически конем надежды. В народной татарской мудрости зафиксировалась значимость коня, демонстрируемая в том числе и в праздничной культуре. Так, татары говорят: «Ат булса майдан табыла, ат булмаса майдан ябыла» («Когда конь есть, майдан найдется, коня нет – майдан закрывается») или «Сабан туге атлыныкы, туй – тунлыныкы» («Сабантуй тому, у кого конь, свадьба тому, у кого шуба») [64. С. 87].

Борьба куреш заключается в том, чтобы с помощью кушака или полотенца, перекинутого через пояс, уложить противника на лопатки. Самым напряженным моментом



становится борьба двух победителей в предварительных схватках. Этот вид состязаний отсылает к глубокой древности, когда, согласно мифологическим представлениям, божились Добро и Зло, Новое и Старое, Жизнь и Смерть. В результате победы позитивных сил в мире восстанавливался порядок.

Борьба проходит в разных возрастных категориях. В соревнованиях принимают участие дети, юноши и взрослые мужчины. Победитель в борьбе куреш получает самое красивое полотенце и барана, в чем усматривается связь с прототюрками, жившими на Алтае, и их религией – тенгрианством. В данной вере почитались гора и горный баран, близкие к божеству. Считается, когда победитель поднимает барана на плечи, он становится тождественным/близким Богу.

Захватывает на Сабантуе и одиночное соревнование – восхождение на гладкий раскачивающийся шест, высота которого достигает 15 метров. Столб символизирует опору мира, по которой можно добраться до неба. Вершина шеста увешана подарками, достаемыми тому, кто доберется до них.

Фольклорист Ф. Завгарова указывает, что между татарским и башкирским Сабантуями «единственная разница была связана с территориями»: «в Заказанье лошадей было мало, потому что там суглинистая почва, неурожаи, содержать лошадь было сложно», а у башкир были «большие территории, было много лошадей, поэтому самым главным состязанием были скачки», «это было очень большое, главное зрелище и состязание Сабантуя» [50]. У татар скачки не были такими масштабными, как у башкир. Более того, у башкир обнаруживается особый вид скачек – серый волк. Состязание проходило следующим образом. «Башкиры собирались верхами в известное место, и один из них вез зарезанного козла. По данному знаку башкир с козлом на седле пускался вскачь, а остальные старались догнать его и отнять козла. Если кому-нибудь удавалось схватить козла, скажем, за ногу, то он, стараясь перетащить козла к себе на седло, отрывал ему ногу и продолжал скакать. Тогда башкиры разделялись на две партии: одна гонялась за козлом, другая за ногой; так продолжалось до тех пор, пока козел не был растерзан на клочки» [29. С. 238].

Предпочтения татар в состязаниях, проводимых на Сабантуе, менялись. Так, «в до-революционный период, особенно в XIX веке и в конце его... очень большое внимание уделяется скачкам», «в начале XX века Сабантуй шел в Казани три дня» из-за состязания борцов, и «за три дня у победителя казанского Сабантуя 1910 г. было 123 соперника» [50].

Главными действующими лицами Сабантуя являются мужчины: большинство состязаний устраивается именно для них. Сегодня на Сабантуе соревнуются между собой мужчины с мужчинами, женщины с женщинами. Только для детей допускаются смешанные по полу соревнования. В древности допускались смешанные состязания среди разных возрастов. Так, в XII веке Шамгун-Саина, дочь эмира Волжской Булгарии, одержала победу над своим мужем-батыром, сломав ему ребра.

Параллельно с состязаниями идут концерты, где выступают различные фольклорные (хоровые, танцевальные) коллективы, певцы, музыканты и приглашенные артисты, демонстрируя свое мастерство. На площадках праздника, свободных от соревнований, готовится праздничная еда. Во время Сабантуя можно отведать блюда татарской/



башкирской национальных кухонь. У башкир «обязательным было приготовление коллективного угощения: в больших котлах отваривали мясо, готовили конские колбасы, бешбармак и др.» [46. С. 53].

После состязаний в домах татар и башкир также накрывается праздничный стол. На татарском столе можно встретить такие блюда, как токмач (суп с домашней лапшой), отварное мясо с картофелем, эчпочмак, бэлеш, губадия и чак-чак. Башкирская трапеза включает в себя бешбармак, казы, блюда из барана, бэлеш, губадия и чак-чак.

Вечером праздник продолжается для молодежи. Она устраивает вечерние игрища с пением и плясками.



Сабантуй в Казани (в Дербышках) – 2022









Сабантуй отмечают и **кряшены**. У них обряды, связанные с Сабантуем (в их варианте – **ШЫЙЛЫК-САБАНТУЙ**), были «приурочены к дням весенних праздников христианского календаря – Вербному воскресенью (коллективное угощение кашей из сборных продуктов) и Пасхе (сбор крашенных яиц, сбор подарков и устройство состязаний)». У кряшен в отличие от татар вплоть до середины XX века сохранялась не только праздничная часть Сабантуя, связанная с состязаниями, гуляньями и угощениями, но и более архаичная – ритуально-обрядовая, сопровождающаяся ритуально-символической вспашкой земли с ее засеиванием яйцами, а также жертвоприношениями и молениями о будущем урожае. При этом Шыйлык кряшены считали религиозным праздником старшего поколения, а Сабантуй – светским праздником молодежи. Но оба события входили в единый обрядово-праздничный комплекс, дополняя друг друга.

Обратим внимание на слово «шыйлык». До сих пор неясна его этимология, но исследователи сходятся на том, что слово связано с праздничным (свадебным) столом, где угощения приготовлены для всех. Семантический акцент на свадьбе не случаен: сам праздник имеет значение свадебного ритуала (туй). В нем пересекаются земля, олицетворяющая женское начало, и сабан, символизирующий мужское начало и помогающий оплодотворить землю с помощью крашенных яиц.

За день до праздника Шыйлык молодежь совершала обряд серэн, собирая подарки для участников состязаний – бистэр (вышитые полотенца) и крашенные яйца по числу малолетних детей в доме. Далее на поляне, получив по крашеному яйцу, проводился обряд очищения огнем: все участники прыгали через костер. Общественные моления в честь праздника проводились в полдень: участники молились о благополучии и богатом урожае, держа в руках зерно яровых. После молений в котле старики готовили кашу из творага, яиц, сметаны и меда.

Далее отправлялись в поле, предварительно обсыпав лошадь мукой. Около дороги каждый хозяин вспахивал полосу земли и засеивал ее зернами и крашеными яйцами. После этого семья, совершив жертвоприношение земле в виде краюшки хлеба и крашеного яйца, садилась на землю и осуществляла трапезу из продуктов и блюд, принесенных из дома. Далее все спешили ко второй части праздника – Сабантую. Отметим, праздник обладал общекряшенским характером и был связан с культом плодородия, уходящим своими корнями в глубокую древность.





Заметим, у **чувашей**, живущих рядом с татарами, был праздник **АКАТУЙ** (от ака + туй = сев/тяжелый плуг + свадьба) – праздник выхода на весенний сев, праздник плуга, праздник весенней пашни и окончания весенних полевых работ, аналогичный Сабантую. Этот праздник был связан «с представлением древних чувашей о бракосочетании плуга (мужского начала) с землей (женским началом)» [49. С. 84]. В прежние времена этот праздник имел религиозно-магический характер: в рамках его празднования обязательным было коллективное моление о будущем урожае. Впоследствии, «с крещением чувашей, он превратился в общинный праздник с конными скачками, борьбой, весенним увеселением» [49. С. 84]. Если ранее он проводился в течение недели, то позже сократился до одного дня. Обычно Акатуй начинается с молений в поле о благополучии урожая хлеба. К празднику «в каждом доме пекли лепешки и юсманы, варили яйца, кашу» [32. С. 36]. В честь матери-земли совершали жертвоприношение в виде барана или гуся, а в борозду закладывали яйца и лепешки (другой вариант – зарывали в землю яйца). Это играло роль символического жертвоприношения земле. Чуваше считали, что яйцо «заключает в себе жизненную энергию, способность к перерождению, семя творения» [32. С. 473]. Далее по традиции шли состязания: сначала детей, потом – парней и мужчин. После соревнований в физической силе начиналось награждение победителей вышитыми платками, головными повязками *сурпанами*, полотенцами, яйцами. Праздник сопровождался песнями и танцами. Считается, что «последние традиционные *Акатуи* относятся к концу XIX века» [32. С. 37].



У **марийцев** перед началом сева яровых проводился **АГАВАЙРЕМ** (в Татарстане не празднуется, отмечают в основном в Марий Эл). В назначенный день марийцы «готовят пиво, мед, вино», женщины «пекут блины, ватрушки, варят пельмени из творога и красят яйца», затем «проводится моление, во время которого немного пива и еды бросают в огонь», прося о благополучии, и все заканчивается угощением [44. С. 51–52].



У **удмуртов** встречаем подобный праздник **ГЕРЫ ПОТТОН** (Акашка/Ака-яшка/Гырыны потон/Геры поттон) (в Муслюмовском районе – **ГЫРОН БЫДТОН**). Он связан с угощением и молодежными игрищами.



Завершение весенне-полевых работ и начало летней страды у **чувашей** отмечается традиционным праздником **УЯВ**, проводимым в день летнего солнцестояния. Корни праздника уходят в языческие времена. В переводе с чувашского глагол «уяма»/«уяв» означает «блюсти», то есть соблюдать обрядовую жизнь и традиции хоровода, а позже так стали называть праздники. Считалось, что в период уява земля беременна, поэтому налагался запрет на проведение всевозможных сельскохозяйственных работ.



Уявы были дневными и ночными. Последние характерны для молодежи, устраивающей хороводы и игры в основном по пятницам на улице, лужках или недалеко от места, где проводится обряд инициирования дождя [32. С. 31]. Обычно хороводы двигались то в одну, то в другую сторону, а затем разорванный круг принимал змеевидную форму.

Праздник длился нечетное число дней/недель (3, 5 или 7). Как правило, старейшина для дневного Уява устанавливал два (пятница, воскресенье) или три (среда, пятница, воскресенье) дня в определенные сроки. В древности он начинался после Николы летнего и завершался на Петров день.

В качестве места для проведения праздника выбирается родник, опушка у леса или роща на востоке от селения. Во время праздничных обрядов чувашаи обращаются к силам природы с просьбой о дожде и богатом урожае, что служит поводом к единению и общению людей. Праздник начинается с моления об урожае и благополучии, здоровье людей и сохранности скота. Совершая моление о благополучии, чувашаи произносят следующий молитвослов:

Когда посеем семь видов злаков,  
Пусть стебель будет с камыш,  
Колос – как палочник (рогоз),  
Зерна – словно горох.  
Когда жатва настанет,  
Пусть снопы будут куча к куче,  
Копна к копне,  
Скирда к скирде.  
Когда разделим семь видов урожая,  
Пусть одна часть останется,  
Чтоб озябшего,  
Голодного гостя накормить.  
Другая часть пусть будет для торговли.  
Для продавца пусть будет красная цена  
И сносная для покупателя.  
Одна часть пусть будет для угощения,  
Чтоб созвать родню в гости.  
Другая часть пусть будет в закромах.  
Пусть закрома будут полными,  
Чтоб с лихвой хватило до нового урожая.  
Когда выпустим скотину на луг,



Пусть корм будет сытным,  
Вода для питья будет прозрачной.  
Место для отдыха – сухим,  
За овцой пусть бегают ягненок,  
За коровой – теленок.  
От шаткого моста,  
От топкого болота убереги, Боже.  
От голодного волка,  
От голодного медведя убереги, Боже.  
От урагана, холодного дождя,  
От саранчи убереги, Боже [9. С. 261].

Во время праздника совершается жертвоприношение в виде крупного рогатого скота, лошадей и птицы. Каждый вид мяса варился в отдельном котле. С ним в котлах варили кашу из пшеничной крупы. Начало обряда Чукмеле, связанного с благодарением за новый урожай, заключается в наполнении миски кашей, в середину которой кладут масло и сверху покрывают непочатым хлебом [9. С. 442]. Потом кашу с куском мяса и серединкой лепешки давали отведать Богу, бросая ложками на восток, а затем оставшуюся часть поедали все участники ритуала. К числу обязательных компонентов ритуала относились и лепешки.

В этот период существовали запреты на работы, связанные с землей, ношение темной одежды, уборку и стирку, зажигание огня, горячую пищу (ее готовили заранее и ели без подогревания). Праздник сопровождался играми, хороводами и песнями, открывая период молодежных гуляний.

Завершался Уяв молением о дожде – сумар чук, когда все участники купались в воде или обливали друг друга водой. Обязательно нужно было проводить Уяв, выходя на восточную окраину села с песнями:

В садах желтые цветы,  
Как пройти, не увязнув?  
Подобный желтым цветам Уяв  
Как же проводить?  
или  
Почему овцы блеют?  
Ай, кукри-макри излучина реки.  
Наверное, стадо возвращается?  
Ай, кукри-макри излучина реки.  
Девушки поют грустно.  
Ай, кукри-макри излучина реки.  
Наверное, Уяв завершается?  
Ай, кукри-макри излучина реки [9. С. 221, 222].

Сегодня чувашский праздник ассоциируется с Сабантуем. Многие его элементы (жертвоприношение, запреты) исчезли. Праздник сопровождается не только чувашскими обрядами (в том числе молением о благополучии и урожае (Учук), благодарением



за урожай (Чукмеле), наречением имени при рождении ребенка, проводами в армию (салтак ачи асатна кун), посиделками (улах), свадебным обрядом (туй), помощью в строительстве дома (ниме)), но и конкурсами чувашского танца и гармонистов, театрализованными музыкальными представлениями, мастер-классами народных промыслов, дегустацией национальных чувашских блюд и напитков, бегами рысистых лошадей, водными состязаниями, хороводами и пр.

Праздник Уяв был возрожден в 1996 году в деревне **Нижняя Кондрата Чистопольского района** Татарстана. Сегодня он кочует по республике. Уяв проводится в Аксубаевском, Алексеевском, Нурлатском, Чистопольском районах РТ. В 2022 году проходил в **селе Сиктерме-Хузангаево Аксубаевского района**.

Уяв-2022









Летнему солнцестоянию у **русских, мари́йцев, удмуртов, мордвы и кряшен** посвящен **ПРАЗДНИК ИВАНА КУПАЛЫ**, приходящийся на 24 июня (7 июля) и совпадающий с Рождеством Иоанна Предтечи – праздником христиан. Заметим, праздник славянские и финно-угорские народы отмечают по католическому календарю, а не в день астрономической даты солнцестояния. Обычно в период с 20 по 23 июня солнце не меняет своего положения, что и дало название дням – солнцестояние. На 22 июня приходится самый долгий световой день и короткая ночь. В эти дни почитали чудодейственную силу солнца, богов плодородия, обращались к ним с просьбой об урожае, защите близких людей и здоровье.

Все купальские обряды связаны с растительностью, водой и огнем. Именно вода и огонь являются главными символами Купалы: «корни глаголов "купать" (быть в воде) и "кипеть" (от огня) соединились в имени славянского божества – Купала», а «огонь и вода – это как брат и сестра, обладающие именами Иван и Марья», поэтому «праздничным цветком считается иван-да-марья; у него два цветка, окрашенные в синий и желтый цвет, – цветок Купалы» [17. С. 61].

Считается, что собранные накануне праздника в ночь травы (иван-да-марья, клевер, зверобой, полынь и пр.) обладают особой магической силой. В этот период считается целебной и вода. Неслучайно в ней устраиваются купания, обливают ею прохожих, пьют из источников. Принято собирать ивановскую росу, умываться ею или пить, а также ходить по ней босиком. Ивановский костер символизировал *сожжение ведьмы*, и через него прыгала молодежь. Дымом от костра обходили поля, дома и скот, пепел рассыпали в поле, а огнем от него зажигали домашний очаг.

Праздник сопровождается веселыми играми, прыжками через костер, хороводами и купальскими песнями:

– Купалочка, Купала,  
Где ты зиму зимовала?  
– Зимовала я в овраге,  
Под осиновой корягой.  
– Купалочка, Купала,  
Где ты лето летовала?  
– Летовала я в лесочке,  
Под малиновым кусточком.  
Как солнце заиграло,  
Пошла я за Ивана.

или

В день Ивана Купала  
Чего только не бывало!  
И народные гулянья,  
И различные гаданья.  
В день Иванов чудеса:



Дружат пламя и вода,  
Травы тело исцеляют,  
Ночью нечисть вся гуляет.  
Папоротник вдруг цветет –  
Счастлив, кто его найдет.  
А тебе желаю я  
Сил набраться у костра,  
Пусть венок в реке плывет  
И в любви тебе везет!

Кряшены на Ивана Купалу готовят блюдо из барана – баран на Иванов день (Иванау тәкәсеннән тәбә). Из легких, печени, сердца и почек зарезанного барана с добавлением лука перекручивают фарш. К нему добавляют рис, яйца, по вкусу соль и перец. На нутряной жир, выложенный на сковородку, кладут начинку, заворачивают ее и выпекают в печи около полутора часов.

В целом купальские обряды олицетворяли плодородие и носили охранительный характер. Самыми популярными местами празднования сегодня являются Казань, Набережные Челны, Нижнекамск.

В 2022 году **праздник ИВАНА КУПАЛЫ** проводился в **Зеленодольске** на территории парка «Авангард». Языческие времена воссоздались не только благодаря фольклорным коллективам, выставкам народного творчества, но и благодаря купальским обрядам гаданий, мастер-классам по плетению венков и браслетов, изготовлению кукол-оберегов, вождению хороводов и прыжкам через купальский костер, производя впечатление на всех присутствующих. В своем обращении к участникам праздника глава Зеленодольского района Михаил Афанасьев подчеркнул, что «Иван Купала – это праздник, который объединяет, подвигает нас к любви, толерантности и дружбе. Хоровод, который мы сегодня провели вокруг городского озера, очень символичен! Это наша сила, и это наша страна!» Заместитель Премьер-министра РТ Роман Шайхутдинов от лица Раиса Республики Татарстан Рустама Минниханова и Правительства Татарстана подчеркнул: **«Способность народов жить вместе и отмечать праздники разных национальных культур – огромное достояние Татарстана: это межкультурное и межконфессиональное общение, культурное проникновение».**



Официальный сайт Дома Дружбы народов Татарстана.  
URL: <https://addnt.ru/photo>



Мордовский праздник, посвященный летнему солнцестоянию, называется **ВАЛДА ШИНЯСЬ/СВЕТЛЫЙ ДЕНЬ**. Традиционно он отмечается начиная с 2014 года в **с. Кильдюшево Тетюшского района** Республики Татарстан, где проживает мордва-мокша. Праздник проходит в центре села, а его участники выражают уважение и почтение солнцу за его жизненные блага посредством поклонов, прося о продлении солнечного покровительства в будущем. К солнцу обращаются с просьбой о хорошем урожае и приплоде скота, плодородии и изобилии. Неслучайно главным символом празднований является солнце, изображение которого встречается повсюду.

После этого начинается фестиваль мордовской культуры, в котором принимают участие фольклорные коллективы Республики Татарстан, а также республик Мордовия, Чувашия, Краснодарского края, Оренбургской, Ульяновской, Самарской областей РФ. На празднике работают различные тематические площадки: на музыкальной зава-линке «Играй, гармонь мордовская» фольклорные коллективы вовлекают в хороводы песнями, частушками, скоморошьими прибаутками; на площадках «Гостевая поляна» и «Мордовское подворье», знакомясь с укладом крестьянской жизни, гости дегустируют блюда из мордовской национальной кухни (например, рыбу горячего копчения и уху); на площадке «Тюштянская ярмарка» продают изделия народного промысла; на игровой площадке можно поучаствовать в национальных спортивных состязаниях: в поднятии бревна, толкании бревна на дальность, перетягивании палки, бое на бревне мешками.

Целебной воды, покровителем которой является богиня Велява, можно попить у святого источника Кереметь. Данный обряд неслучаен. Согласно мифологическим представлениям мордвы, первоосновой мироздания является вода, в которой нахо-дился зародыш мира.

Еще один обряд – завязывание ленточек на березу, олицетворяющую дерево же-ланий, – также уходит корнями в древность. В мифологии мордвы существовал образ мирового дерева, роль которого играли береза, клен или осина. Мировое дерево сво-ими корнями, уходящими в подземный мир, было связано с миром умерших, его ствол символизировал земной мир, а крона – мир небесных покровителей.

Особое место в праздновании занимает обряд ряжения в медведя/медведей. Согласно поверьям, ряженные олицетворяют потусторонний мир, а зелень выступает в роли чудодейственного символа, обеспечивающего урожайность и плодovitость домашней птицы и скота. Выбранных на роль животного – тотема мордвы наряжают кленовыми листьями и водят по селу. «Медведя» угощают едой и обливают водой. После обхода села «медведя» у реки раздевают, выбрасывая в воду ветки с пожела-ниями очищения от негативного и плохого.



Валда Шинясь-2022







**Удмурты** в качестве моления о будущем урожае после весенне-летних полевых работ проводят праздник **ГЫРОН БЫДТОН** (Акашка/Ака-яшка/Гырыны потон/Геры поттон). Праздник близок по духу русскому Каравону, татарскому Сабантуню, чувашскому Уяву и др.



В переводе с удмуртского название праздника означает окончание пахоты. Истоки праздника уходят в древность и связаны с молением богам Инмара (небо), Кылдысина (творец земли), Куазь (погода). Их просили о богатом урожае, удаче и счастье. Раньше праздник начинался выходом к земле, в которой выкапывали ямку и клали подношение богу Кылдысину в виде яйца (обычного или крашеного)/скорлупы и ватрушки.

Сейчас этот праздник приходится на последние дни летнего солнцестояния, посвящен окончанию весенних полевых работ, воспитывая в участниках бережное отношение к труду. Как подчеркнул в своей речи к празднику Председатель Государственного Совета Республики Татарстан Ф. Мухаметшин, **«кто славно поработал на полях во благо будущего урожая, тот может широко и душевно отдохнуть в кругу родственников и друзей»**.

Праздник проводится на лугу в период цветения. Удмурты верят, что их бог Вось в этот период живет на лугах, возвращаясь в храм только в Петров день. Именно по этой причине праздничные гулянья и коллективные моления о погоде, дожде и хорошем урожае совершаются на лугу. Заметим, к коллективному молению удмуртов присоединяются русские, татары и мордва, живущие по соседству.

Чтение молитв-заклинаний сопровождается жертвоприношением. В качестве жертвоприношения выступает ритуальная каша вöсь жук. Она готовится на говяжьем бульоне с добавлением различных круп прошлогоднего урожая. Обычно часть пищи крепят на ветки деревьев, другую бросают в огонь, а третьей угощают всех присутствующих, что символизирует взаимопонимание и дружбу между народами. Во время праздника Гырон Быдтон гостям и участникам предлагают не только обрядовую кашу, но и другие блюда из удмуртской кухни: табань (лепешки из кислого теста), блины, перепечи из печи, воздушное печенье в форме лодки кокро мульы. В качестве напитка подают чай, настоящий на травах.

Праздник сопровождается народными песнями, спортивными соревнованиями, национальными играми, театрализованными представлениями. В качестве сюжетной основы спектаклей избирается удмуртский фольклор. Так, музыкально-театрализованная композиция 2022 года основывалась на теме колыбели «Улон кёкы» («Колыбель жизни»), в которой убаюкивают младенцев: в ней показан путь молодого зерна в сравнении с этапами жизни человека (рождение, взросление, свадьба, переход в другой мир), а «в основных картинах представления зритель увидел богов стихий, мифических существ языческого пантеона удмуртского народа “Шунды мумы” (“Мать Солнце”), “Ву мурт” (Бог воды), “Тёл пери” (Бог ветра), “Музьем мумы” (“Мать Земля”).

Молодежь во время праздника, выбирая жениха и невесту, устраивает символическую свадьбу с хороводами и песнями. На свадьбе все угощаются ягодами.



Праздник Гырон Быдтон был возрожден на республиканском уровне в 1998 году. Он проводится в удмуртских деревнях и селах Агрызского, Бавлинского, Балтасинского, Елабужского, Кукморского, Мамадышского и Менделеевского районов РТ. Праздник имеет кочующий формат: его проводят то в одном, то в другом районе компактного проживания удмуртов в Татарстане. В 2022 году праздник проходил в **деревне Кит Бавлинского района РТ**.



Гырон Быдтон – 2022







У **татар-кряшен, чувашей и удмуртов** существует традиция отмечать праздник **ПИТРАУ** памяти апостолов Петра и Павла. В празднике есть языческие истоки, на что указывают его другие названия: «Праздник любви», «Ночной сабантуй». Как на Джиен, у татар-кряшен происходит сватовство, как на Сабантуе – состязания в борьбе, конные скачки, перетягивание каната и пр. Этот праздник указывал на календарную границу года, после которой начинался поворот к осени. Во время праздника природу и солнце просят о богатом урожае.

Перед праздником кряшены собирают в лесах травы и цветы, вяжут из них веники, делают целебные настои и отвары. Считалось, что в Питрау у растений заканчиваются целебные свойства. В ночь на Петров день обязательно разводят костры: они отгоняют нечистую силу. Вокруг костров водят хороводы, устраивают состязания (конные скачки, лазание на шест, борьба, бег, перетягивание каната и пр.), играют в игры. Все ожидают восход солнца.

Кряшены накануне Питрау готовят жертвенную кашу корман. В честь природы татары-кряшены в жертву приносят черного барана. Из него варят мясной суп. Помимо этого, на праздничном столе, который обустраивают на траве, обязательным блюдом является калжа – отварное баранье мясо, нарезанное кусками и поданное с картошкой. Пекут хозяйки к празднику дурычмак (открытые пироги с картошкой) и сладкие пирожки с собранными ягодами (земляникой и полевой клубникой).

Кряшены отмечают праздник на поляне Тырлау в **селе Зюри Мамадышского района** Республики Татарстан. Сюда съезжаются кряшены со всей республики.

Через неделю после Петрова дня кряшены проводят праздник корбан боткасы (жертвенная каша). В нем проявляется религиозный синкретизм, в котором высвечиваются черты языческих и христианских верований. Во время праздника молятся о хорошей погоде для будущего урожая. Воду к каше приносят из священного родника. Приготовленная каша посвящена иконе св. Николая Чудотворца (Николай-бабай). По завершении обряда в родник кидают яйцо и монету. Место проведения обряда – село Кряш-Серда Пестречинского района Республики Татарстан.



**Чуваши** в **ПИТРАВ** варят из баранины бульон, которым угощают родственников и соседей, пекут круглые лепешки из пресного теста пашалу (название Петрова дня у чувашей), а завершается трапеза кашей. Удмурты на Петров день жертвуют бычка или ягнят, уток, гусей. После отваривания мяса в котле принято устраивать общественную трапезу.







Августовские три недели православные называют **СПАСОВКАМИ**. Как правило, отмечают три Спаса: Медовый 1 (14) августа, Яблочный 6 (19) августа, Ореховый или Хлебный/Ржаной 16 (29) августа.

**МЕДОВЫЙ СПАС** связан с освящением меда нового сбора и приготовлением медового/медяного кваса. Медовый напиток был символом веры и заступничества. В этот день всех угощают медом и выпечкой с медом. Обычно к празднику готовят постные блины, пряники, коржики, пекут пироги с кашей, медом и маком. Считается, что с этого дня пчелы не носят медовую взятку с цветов. Принято к этому дню собирать мак, используя его для выпечки или в лечебных целях. Неслучайно Медовый Спас называли еще и Маковеем. Также Медовый Спас называют Спасом на воде. В этот день принято было освящать новые колодцы, устраивать купания в водоемах, в том числе домашнего скота, с просьбой о здоровье. У русских существует народная примета: «На первый Спас свяжи колодцы, купай в реке лошадей, защиывай горох, готовь гумна, паши под озимь».



Второй Спас совпадает с празднованием Преображения Господня. «Согласно Евангелию, когда Иисус Христос молился на горе со своими учениками, лицо его преобразилось, засияло, одежда сделалась белой, блистающей»: «Преображением Иисус явил свою божественную сущность, а устами Господа был назван Сыном Божиим» [34. С. 46]. Праздник Преображения приурочивается к земледельческому празднику сбора урожая. Он совпадает с торжеством лета и поспеванием его плодов. **ЯБЛОЧНЫЙ СПАС** считается особой сезонной меткой – переходом от лета к осени. С этого дня, собирая урожай, люди начинают осуществлять зимние заготовки, а природа преображается к новому этапу – осени.

В Яблочный Спас освящают имеющийся урожай (ржи, ячменя, гороха, картофеля, огурцов, яблок, груш, сливы и др.). На Яблочный Спас готовят яблочный квас, пекут пироги и пирожки с яблоками, варят яблочное варенье. Народная мудрость гласит: «На второй Спас и нищий яблочко съест». Удмурты на Яблочный Спас ходят друг к другу в гости, угощаясь ягодами и пивом.

В Татарстане на республиканском уровне Яблочный Спас широко отмечают с 2016 года в **селе Красновидово Камско-Устьинского района** на берегу Волги. С незапамятных времен село славится своими яблоневыми садами и ароматным медом. В мае 1767 года великолепный вид села с цветущими белыми садами поразил Екатерину Великую, которая при объезде своих владений на галере «Тверь» воскликнула: «Какой красный вид!» Именно характеристика императрицы и легла в название села – Красновидово, которое первоначально именовали Захарьино (в честь первого поселенца), потом – Старым Зимовьем (из-за зимовки в селе рыбаков), а позже – Ильинским (по имени святого Ильи-порока, чей храм стоял в селе).

На Яблочный Спас в Красновидово съезжается много людей со всей республики. Здесь проходит фольклорный фестиваль. Особую роль во время празднования играет сельский музей, посвященный Максиму Горькому. В Красновидово писатель гостил у своего знакомого Михаила Ромаса в 1888 году в течение полугода. Значительно позже



в «Моих университетах» А. М. Горький напишет про Красновидово: «Яблони цветут, село окутано розоватыми сугробами и горьким запахом, он проникает всюду». Заметим, еще раньше в записках путешествия из Сибири А. Н. Радищев о селе оставил следующие заметки: «Плыли до села архиерейского (до Красновидова) в 20 верстах и, не доехав одного немного, остановились за противною погодою. Я сходил в село, в котором много садов с яблоками. Есть сад архиерейский. Нашли еще яблочко, которые очень свежи».

На территории музея, а также на живописном утесе Венец проходит фольклорный праздник. На утесе разворачивается ярмарка мастеров, проводят мастер-классы, выступают фольклорные коллективы. Здесь можно понаблюдать за соревнованиями и командными боями. В музее проводятся экскурсии, а в его саду можно наблюдать за костюмированным пикником, на котором варят яблочное варенье, принять участие в мастер-классах по вязанию и плетению, попробовать сорта разных яблок и выпить чаю с мятой из самовара на углях.

Третий Спас называют **ОРЕХОВЫМ, ХЛЕБНЫМ** или **ХОЛЩОВЫМ**, то есть Спасом на полотне. «Это церковный праздник, посвященный образу Спасителя, который запечатлелся (отпечатался) на полотне (на полотенце, или, как в древности его называли, убрусе). Этим убрусом Христос отер свое лицо, на полотне и запечатлелся Его Образ Нерукотворный», который «имел чудодейственную, исцеляющую силу» [17. С. 73]. На третий Спас принято ходить в лес и собирать орехи, которые обычно поспевали к этому дню. Неслучайно третий Спас называют Ореховым. Хозяйки из перемычек грецкого ореха готовят целебную настойку. Из зерен нового урожая в этот день пекут хлеб и пироги. Именно их и орехи подают к столу. Стол последнего летнего праздника должен быть щедрым. Русские считают: «Коль хорош третий Спас – зимой будет квас».



Официальный сайт Дома Дружбы народов Татарстана. URL: <https://addnt.ru/photo>



## Осенне-зимние посиделки

В осенний период у народов Поволжья Республики Татарстан приняты **ОБЫЧАИ ВЗАИМОПОМОЩИ**. Они носят универсальный характер, потому что народы во все времена обращались к взаимовыручке. Как правило, коллективная помощь оказывается в трудоемких работах по ведению домашнего хозяйства, разделяясь на мужскую (заготовка древесины, строительство дома, установка печи), женскую (валяние войлока и сукна, шерстотрепание, щипка гусей, уборка дома), общую, включающую даже детей (косьба, вывоз навоза). После работ обязательным было праздничное угощение, к которому все надевали праздничную одежду. Коллективные работы воспринимались как праздник: их осуществляли в приподнятом настроении. Неслучайно башкиры по поводу коллективных работ говорят: «Когда люди вместе, настроение у них всегда приподнятое» («Күмәк кешенең күңеле күтәренке»).



Особую роль в обычаях взаимопомощи играет молодежь, которая после выполнения всего объема работ устраивала посиделки и игрища. Работы по коллективной помощи сопровождались народными песнями [2. С. 62].



У татар и башкир к числу излюбленных обычаев взаимопомощи относилась **КОЛЛЕКТИВНАЯ ОБРАБОТКА ГУСЕЙ (КАЗ ӨМӘСЕ (у татар) / КАЗ ӨМӘН (у башкир))**. Эти народы разводили довольно много гусей, и на их обработку к соседям с удовольствием шли и взрослые женщины, и девушки. Во время работ происходило не только общение, но и представлялась возможность показать свое мастерство, что сулило удачное замужество. Сама работа воспринималась как праздник, сопровождаясь шутками, смехом, пением песен. Благодаря обычаю татары и башкиры заготавливали впрок гусиное мясо





и гусиное перо, из которого делали подушки и перины, домашние веники из гусиного крыла, перья для письма, кисточки для смазывания маслом выпечки и сковороды. Всех участников работ по взаимопомощи угощали супом из свежей гусятины, бэлишом, блинами с ароматным чаем [35. С. 47–53].

У **русских** выделяют три вида **ПОМОЧИ**, или **ТОЛОКИ**: благотворительную (всем миром помогают вдовам, старикам, больным, погорельцам), в обработку (соседи по сговору помогают друг другу по очереди), одноразовую (при условии, когда в один день необходимо завершить определенную работу). Помощь русские оказывали в строительстве избы, переносе дома, починке крыши, рубке и солении капусты, прядении шерсти и льна, мытье и уборке дома и пр. Во время праздничного застолья после работ на столе могло стоять 12 блюд как символический дар каждому месяцу года. Русские считали, что год должен быть задобрен и накормлен, чтобы в доме хозяев было благополучие. После ужина присутствующие пели песни и играли:

У милого будет помочь,  
Хоть дождит, да пойду жать,  
Ненадолго прикинусь,  
Как он будет уважать<sup>1</sup>.

У **чувашей** обряд бескорыстной взаимопомощи называется **НИМЕ**. Он осуществляется на уровне общины, рода или соседства. Коллективный труд взаимопомощи используется при покосе, возведении дома, переносе строения на другое место, заготовке дров на зиму и пр. «В нима чуваша не делились на богатых и бедных», «в работе были все равны» [32. С. 76]. Перед работами устроитель помочей объезжал деревню с полотенцем, повязанным через плечо, и древком, на которое был нацеплен вышитый платок. По окончании работ всех участников угощали едой.

У **удмуртов** в **ВЕМЕ** как безвозмездную помощь сородичам/односельчанам включались все, от старшего поколения до младшего. В коллективной помощи осуществлялась передача жизненного опыта. Младшие участники выполняли небольшую посильную работу, усваивая навыки по ведению хозяйства. Удмуртская молодежь на помочах работала наравне со взрослыми, желая показать всем приобретенные умения и сноровку. Самыми распространенными общественными работами у удмуртских женщин были прядильные помочи (черсон-веме), мытье пряжи (шорт миськон), валяние сукна (урдэг легон), шитье полога (ын вурон) и др.

Подобные обряды взаимопомощи существовали и у **мордвы, марийцев (ВЎМА, МЎМА)**.



<sup>1</sup> Значение некоторых слов: дождит – «идет дождь», ненадолго – «ненадолго».



В осенне-зимние месяцы у народов Поволжья, живущих в Республике Татарстан, распространены молодежные/девичьи/женские **ПОСИДЕЛКИ**.

У **русских ПОСИДЕЛКИ** начинаются с Покрова (14 октября). Освободившись от сельскохозяйственных работ, молодежь устраивала посиделки с пением, танцами, играми, выбирая себе пару.



У **чувашей ЛАРМА** относится к межсельским обрядам, позволяя молодежи из соседних или дальних деревень знакомиться друг с другом. Обычно матери юношей подстраивали подобные знакомства их сыновей с девушками. Приглашенные в гости девушки во время посиделок заготавливали себе приданое, прядя нитки, вышивая или осуществляя пошив одежды. Трудовая деятельность сопровождалась играми, пением частушек, рассказыванием историй и сказок.

Еще одной разновидностью посиделок у **чувашской молодежи** был **УЛАХ**, носивший увеселительный характер и сопровождавшийся общением, пением, играми, гаданиями. Еда приносилась с собой или готовилась на месте. Чаще всего это была каша, «иногда специально резали гуся или утку, пекли блины и варили яйца» [32. С. 71].

С середины октября посиделки устраивала **марийская молодежь** (например, Девичий праздник – **ЎДЫРСИЙ, ЎДЫРПУРА, ЎДЫРЙЎЫШ**). В них совершеннолетние девушки состязались в рукоделии, умении вести хозяйство, а также красиво петь и танцевать. В своих песнях девушки нередко рассказывали, как они готовили блюда к праздничному столу:

В плюске желудя пиво поставили,  
Стручком гороха пиво переливали,  
В дягиле то пиво квасили,  
В серебряном ковше пиво взбивали.  
То пиво получилось, словно мел,  
Пена его поднялась, словно подушка.  
Братья, невестки,  
Приходите отведать пиво! [23. С. 61].

Пройдя подобные испытания, девушка становилась потенциальной невестой.

Подобные осенне-зимние посиделки встречаем и у **мордвы – АШТЕМЕ** (буквально сидение, ожидание). Мордовские девушки отправлялись на несколько недель/месяцев к родственникам (по материнской линии), где готовили себе приданое (шили одежду, пряли, вышивали). Обычно девушки объединялись в группы по пять-шесть человек. Работали они либо в отдельном доме, либо в бане. С собой девушки к родственникам привозили хлеб и пироги: их количество совпадало с количеством недель гостевания. В благодарность девушки помогали вести хозяйство своим родственникам. Нередко вечером в гости приходили молодые люди с гармошкой, развлекая песнями, танцами и играми. Высокой оценкой девушки, живущей в гостях, был сговор



по поводу свадьбы между ее родителями и родителями молодого парня, которому она приглянулась.

Встречаются посиделки и у **удмуртов**. Их зимние молодежные посиделки, приуроченные к зимним Святкам, – **ВОЖОДЫР** (время духов) – сопровождалась песнями, плясками, играми и состязаниями в смекалке/остроумии. Удмуртская молодежь устраивала посиделки в банях. Особо выделяют посиделки в новом, незастроенном или заброшенном доме. Они сопровождалась переодеваниями, плясками, играми и гаданиями.



День зимнего солнцестояния – **НАРДУГАН** у **татар** (особенно **кряшен** и **мишарей**) и **башкир, мари, удмуртов, НАРГАВЫН** у **чувашей, НАРДВАН/НАРДАВА** у мордвы – олицетворяет противостояние Света и Тьмы, Нового и Старого, заканчиваясь победой солнца. Одна из версий слова переводится как пробуждение солнца, где нар (в переводе с монгольского) – «пламя, солнце, огонь», а дуган/туган (в переводе с тюркского) – «рожденный». В его праздновании существуют параллели со святами у русских, удмуртов и мордвы. Праздник связан с переодеваниями, предсказаниями будущей жизни и урожая на год, гаданиями, играми, плясками, песнями-пожеланиями:

Нардуган мой солнечный,  
Нардуган мой лучезарный,  
Кто поет в Нардуган,  
Пусть будет счастлив в любви.

или

Нардуган, Нардуган,  
Нардуган, хозяйка,  
Пусть будет он благословен,  
С добрым вас приплодом.  
Пусть скачут жеребята,  
Пусть уродится хороший урожай,  
Пусть будет сытным, как яйцо,  
Нардуган, Нардуган [2. С. 52].





Зимний период и зимние праздники с точки зрения погоднo-климатических условий направлены на привлечение изобилия, богатства и умножения благ. К числу любимых светских праздников относится **НОВЫЙ ГОД**. Его сейчас празднуют все народы РТ (**татары, русские, чуваши, удмурты, мордва, марийцы, башкиры**) в одно и то же время – в ночь с 31 декабря на 1 января. Но в прошлые времена праздник приходился у всех народов на разное время. Удмурты праздновали Новый год весной. Башкиры стали праздновать его начиная с 20–30-х годов XX века.



Татары Поволжья и Урала долгое время не отмечали Новый год. Считается, что «вплоть до XIX века татары продолжали отмечать Новый год по древнему обычаю в марте, в день весеннего равноденствия» [46. С. 108].

Празднование Нового года выступает символом благополучия в наступающем периоде. Неслучайно на новогодний праздник стараются приготовить много блюд и хорошо наесться, что символизирует сытый год и обеспеченную жизнь.

Татары в этот день «обязательно что-нибудь пекли, с пожеланием, чтобы год был сытым, чтоб мороз не смог дом выстудить, т. е. чтоб было благополучие» [46. С. 110]:

Пусть Новый год для вас  
Будет благополучным,  
Урожай хорошим –  
Каждый колос в пять вершков,  
Пусть ваша корова  
Будет молочной,  
А лошадь сильной [46. С. 109, 110].

Среди обязательных блюд новогоднего стола у русских можно назвать холодец, таусень (кишки, начиненные рисовой кашей и запеченные в печи, сверху залитые взбитыми яйцами).

Чуваши готовят новогоднюю кашу (преимущественно гороховую), колбасу шэрттан, замачивают и жарят горох, пекут новогодние лепешки, малинки и пироги. Горох у них символизирует умножение богатств, рождение детей, урожайность посевов, появление приплода скота, а также крепость здоровья/духа. Неслучайно чуваше обсыпали горохом молодых женщин и девушек с целью рождения у них детей, а их пожелание всем звучит как «Будьте крепки, как жареный горох!».

На Новый год чуваше устраивают гадания на кольцах. Ведро с водой, принесенной с реки, накрывают вышитым полотенцем, исполняя песню:

Пестрая кукушка в черном лесу,  
Под пение пестрой кукушки  
Все хлеба колышутся.  
Оттого, что хлеба колышутся,  
В деревне стар и млад ликует [9. С. 219].



Далее все присутствующие кидают в ведро кольца. Исполняя песни-гадания, достают кольцо, к хозяину которого и обращено символическое пожелание. Заметим, гадания на кольцах встречаются и у кряшен, мишарей.

Марийцы на Новый год обязательно пекли картофель в печи, «иначе в будущее лето не будет удачного урожая» [9. С. 219]. Излюбленной праздничной выпечкой марийцев стали трехслойные блины из ржаной и ячменной муки, пўкш (шарики из пресного теста, испеченные в печи и политые медом/маслом), ўяча (небольшие шарики или колобки из дрожжевого теста, обжаренные в масле). Всем в день праздника марийцы желают богатого урожая, достатка, приплода скота, птицы.

Мордва в первый день Нового года старалась выставить на праздничный стол много сытной еды, которая должна была иметь положительное воздействие на последующий период. Среди обязательных блюд мордовской кухни назовем хлеб, каши, холодец, свиную голову, мясо с капустой и пироги.



Солнечный календарь у **русских, удмуртов, кряшен, мари и мордвы** связан **СО СВЯТКАМИ**, начинающимися после Рождества Христова. Праздник сопровождался обрядами переодевания и колядования, включающими в себя песни-пожелания благополучия и процветания на весь год, а также песни-гадания. В этот период разрешались гадания: люди пытались узнать будущее, повлиять на благополучие собственной семьи и урожайность года. Значимыми гадания (на жениха)

были для девушек, мечтающих выйти замуж. Распространенным способом гадания у многих народов можно назвать бросание валенка: «Девушка в один из вечеров бросала, стоя спиной к воротам, валенок на улицу, а затем выходила и смотрела на него – в какую сторону смотрит носок валенка, там и живет жених» [9. С. 140].

У славян Святки начинаются с Коляды. Это древнее языческое божество представляли в виде солнца-младенца. В образе Коляды символически представляли «рождение нового времени», а само божество называли учредителем календаря как круга времени [17. С. 10]. Маленькие мальчики у русских, войдя в дом, разбрасывали зерно с пожеланием, «чтобы хлебушек в доме водился и родился». В качестве дара за пожелание благополучия выступали блины, пироги, ватрушки, сладости, печенье в виде животных:

Сею, сею. Посеваю,  
С Новым годом поздравляю!  
На Новый год, на ново счастье  
Уродись, пшеничка, горох, чечевичка!  
На поле снопами. На столе пирогами!  
С Новым годом, с новым счастьем,  
Хозяин да хозяйюшка! [17. С. 17].



Как правило, во время Святков люди переодеваются в вывороченные шубы и одежду, ходят по домам с шутками и танцами. Хозяевам желают достатка и здоровья. У мордвы угощение колядующих сопровождается припевами:

Коляда, коляда!  
На полке пирожок.  
Глазок видит,  
Рука не достает [9. С. 137].



Марийский праздник Шарык йол // Официальный сайт Дома Дружбы народов Татарстана.  
URL: <https://addnt.ru/photo>



## Религиозные праздники

Религиозные праздники относятся к числу значимых для личности, демонстрируя ее конфессиональную принадлежность. Благодаря им укрепляется вера в Бога, формируется система ценностей, поддерживается солидарность со всеми верующими. Заметим, религиозные праздники народов Поволжья, проживающих на территории Республики Татарстан, пересекаются с семейной праздничной обрядовостью и этнической идентичностью. Р. К. Уразманова справедливо замечает, что у современных казанских татар обнаруживается «тесное переплетение обрядов этнического происхождения с исламскими обрядами, распространенными во всем мусульманском мире» [46]. В Татарстане ежегодно проводится Республиканский ифтар (разговение, вечерний прием пищи) как завершение Рамазана. Для нуждающихся в эти дни устраиваются бесплатные угощения обедом. Сейчас традиционно готовят закуску (десерт) из сухофруктов, таких как финики, курага, изюм, а также из орехов и фруктов. Из баранины готовят супы, плов и др.



### Мусульманские праздники

Праздник разговения в честь окончания тридцатидневного поста у мусульман в месяц Рамазан называется **УРАЗА-БАЙРАМ**. Отметим, «во время поста татары могут есть все желаемые блюда» (в том числе мясо и молоко), но «в течение месяца в светлое время суток мусульмане не едят и не пьют» [35. С. 57, 58]. Во время поста трапеза свершается только после вечерней молитвы в темное время суток.

Ураза-байрам включает в себя утренний торжественный намаз в мечети, раздачу милостыни нуждающимся и праздничную трапезу, где особое место занимают сласти. Этот «день начинается праздничным семейным завтраком, для которого мусульманские хозяйки пекут кислые блины, перемячи, пироги» [35. С. 57, 58].



Ураза-байрам в Казани на улице Каюма Насыри



Мусульманский праздник жертвоприношения **КУРБАН-БАЙРАМ** относится к числу главных в исламе. Он отмечается через 70 дней после поста Рамазан в честь пророка Ибрагима, выдержавшего испытание, связанное с жертвоприношением сына. Праздник демонстрирует милосердие Аллаха и напоминает верующим о преданности человека Богу. Праздник начинается после хаджа – паломничества в Мекку. Обычно он длится три-четыре дня. Начало празднования приходится на раннее утро. В мечети слушается проповедь и читается коллективная молитва. После нее совершается основной обряд – закалывание животного, специально откормленного к празднику, и его разделывание. В качестве жертвенных животных предпочтение отдается барану или корове. Считается, что «обряд жертвоприношения должен выполнить любой мусульманин, имеющий средства на приобретение жертвенного животного» [39. С. 271].

В этот праздник не должно быть голодных. Главные блюда застолья – мясные. После религиозного ритуала «первым делом вкушают свежеприготовленную печенку», которая «готовится очень быстро» [35. С. 59]. На праздничном столе выставляются в этот день «мясные блюда, пироги, блины», «к чаю подают мед, варенье и сухофрукты» [35. С. 59]. Мясо делится на три части: одну отдают нуждающимся, из второй части готовят праздничные блюда, которыми угощают родственников/соседей/друзей – всех людей, в том числе немусульман. Третья часть остается у хозяина. Есть даже обряд или традиция в этот день буквально «разносить, выпускать запах сковороды», связанный с приготовлением блинов.



### Христианские праздники

Самым значимым праздником православного календаря можно назвать **ПАСХУ**. Это праздник Воскресения Христова, который символизирует обновление, очищение души и помыслов. На территории Республики Татарстан «в религиозную повседневность местных финно-угорских (мари, мордвы, удмуртов) и тюркских (чувашей, крещеных татар) народов Пасха широко вошла во 2-й половине XVII – XVIII веке – в период массовой христианизации населения бывшего Казанского ханства» [39. С. 271–272]. Дата Пасхи устанавливается по лунно-солнечному календарю и является подвижной. Пасхе предшествует Великий пост, длящийся почти семь недель (48 дней). Период строгого воздержания завершается церковной службой, после которой предполагается праздничная трапеза. На Пасху снимаются все пищевые запреты, в том числе мясные.

Обязательными атрибутами праздничного стола являются крашеные или писаные яйца (крашенки или писанки), кулич и пасха. Идея к праздничному пасхальному столу красить яйца, символизирующие воскресение Христа, связана со следующей легендой: «Одна из учениц Христа, святая Мария Магдалина, с проповедью веры пришла в Рим и, попав



к императору Тиверию, стала рассказывать ему о Воскресении Христовом. В те времена было принято, посещая императора, приносить ему что-либо в дар; святая Мария была бедна и принесла в дар правителю обычное куриное яйцо. Выслушав ее, император не поверил святой и сказал: «Как может кто-то воскреснуть из мертвых? Это так же невозможно, как если бы это яйцо вдруг стало красным». И тут же на глазах императора свершилось чудо: яйцо само по себе сменило цвет на красный, как бы свидетельствуя этим искренность Воскресения Христова» [33. С. 62]. Традиционный цвет окрашивания яиц – красный: это «цвет пламенности, огня (как карающего, так и очищающего), а в огне в чувственных образах выявляются “божественные энергии”. Это цвет “животворного тепла”, а следовательно горячий, кричащий – символ жизни. Но он же и цвет крови, прежде всего крови Христа, а значит, по богословской аргументации, знак истинности его воплощения и грядущего спасения рода человеческого» [33. С. 82]. Но сейчас православные красят яйца в разные цвета, а нередко изображают на них иконы, храмы, жанровые сцены, пейзажи и орнамент. Объясняется данный факт спутанностью «с языческой славянской символикой, что так и осталось неразделимо в силу темноты, необразованности и косности широких масс» [33. С. 85]. Как правило, яйца красят, используя отвары луковой шелухи, листьев березы, свекольного сока, сушеных ягод бузины и др. Вкушение освященных яиц на Пасху символизирует здоровье.

Кулич, выпеченный из сдобного дрожжевого теста, есть «видимое выражение того, что пострадавший за человечество Спаситель сделался хлебом жизни» [5. С. 95]. Куличи делают круглой формы и высокими. Круглая форма символизирует связь с Богом, а высота кулича – Голгофу как место его казни. Помимо этого, существует иная трактовка. «По преданиям, саван Иисуса Христа, похороненного по иудейским обычаям, был круглой формы», чем «объясняется традиционная круглая форма кулича», а «высоким кулич должен быть потому, что в весеннее время Пасхи все в природе оживает и тянется вверх» [34. С. 37]. Особый вкус куличу придают ванилин, цедра лимона, изюм, цукаты, орехи, шафран и кардамон. Выбор тех или иных добавок зависит от вкуса хозяйки. Обычно верх кулича покрывают глазурью, посыпая цукатами или измельченным орехом. Считается, «если кулич выходит ладный, красивый, высокий, хорошо пропеченный, то весь год в семье будет все хорошо, а если верхушка кулича трескалась или он не пропекался, жди несчастья, беды» [17. С. 41–42].

Существует множество рецептов приготовления творожной пасхи. Но ее главный компонент – протертый творог. К нему добавляют яйца, сливочное масло, сметану/сливки и сахар, а также цукаты, орехи, изюм или сироп от варенья. Пасху делают сырой или заварной, проваривая ее, что обеспечивает ей более длительную сохранность. Обычно творожной пасхе придают форму четырехгранной пирамиды, что символизирует горную возвышенность в Иерусалиме – Голгофу, где распяли Иисуса Христа.

Крещеные марийцы на Пасху, помимо традиционных крашенных яиц, кулича и пасхи, готовят куриный/гусиный бульон, блины, пироги с мясом (например, с рисом и гусятиной) и пирожки с начинкой из круп (чаще всего пшена).

Трапеза сопровождается пасхальными песнями, которые пела молодежь [23. С. 53].



**РОЖДЕСТВО ХРИСТОВО**, отмечаемое православными (русскими, чувашами, марийцами, удмуртами, мордвой, кряшенами) 7 января (по старому стилю – 25 декабря), относится к числу не только религиозных, но и семейных праздников. Праздник проникнут идеей согласия. Ему предшествует 40-дневный пост. Канун Рождества – сочельник – сопровождается употреблением сочива. В основе блюда – продукты, обладающие высокой пищевой ценностью: пшеница/рис, мак, грецкие орехи и мед. Раньше сочнями называли лепешки, испеченные на конопляном масле.

Началом праздника считается первая вечерняя звезда на небе. Именно ее появление служит сигналом к началу молитвы и следующей за ней трапезе. Среди обязательных блюд на рождественском столе можно назвать кутью (кашу из цельных зерен пшеницы, ячменя, реже риса с добавлением меда, орехов, сухофруктов, ягод, мака), оладьи/блины с медом, постные пироги с различной начинкой (кашей, рыбой, картофелем, грибами), пресные пирожки с ягодами/сочни, птица (гусь/курица/утка), рыба и взвар.

Особо остановимся на кутье и взваре. В старину кутью «варили из обдирной пшеницы, реже – ячменя» («зерна толкли в ступе так, чтобы они не раздроблялись, а только сдиралась с них шелуха»), «позднее кутью стали делать и из риса. Сначала кутью готовили с медом или медовой сытой – разведенным медом. Потом в кутью стали добавлять маковое “молоко” (запаренный и растертый мак), изюм, измельченные орехи, сахарный сироп» [34. С. 43]. Блюдо имело символическое значение: зерна олицетворяли воскресающую жизнь и вечность Природы, мед – здоровье и благополучие, мак – достаток в семье. Русские гадали по кутье: «...если она вылезала из горшка или горшок треснул в печи – жди беды; если горшок полон, а кутья покраснела – жди удачи и счастья» [17. С. 18].

Взвар готовят из сушеных ягод и фруктов, которые варят на воде с добавлением меда/сахара. По консистенции взвар гуще компота. Иногда в него добавляют и рис.

Сочетание в праздничном меню кутьи и взвара неслучайно. «Кутью едят при поминовении умерших», «взвар – при рождении ребенка», а «сочетание этих блюд как бы соединяло воспоминание о рождении и смерти Иисуса Христа» [34. С. 43].

На мордовском столе в Рождество встречаем много пирогов, мясных и молочных блюд. Принято готовить к рождественскому столу блюдо из птицы (утки, гуся или курицы), потому что птица выступает в качестве символа жизни, а ее поедание олицетворяет продление жизни.

У мордвы есть ряд примет, связывающих Рождество с будущим урожаем: «На Рождество иней – к урожаю на хлеб, метель – пчелы будут хорошо роиться», «Если Рождественская ночь звездная, то хорошо уродится горох», «Если в первый день Рождества ветрено – будет урожай на орехи». Подобные приметы можно найти и у русских: «Если на Рождество стоит ясная погода – крестьяне ожидают хороший урожай», «Если в Сочельник небо ясное, звездное, то будет крупный приплод скота, а ягоды и грибы уродятся обильно», «Если в Рождество поднялась метель, это к радости земледельцев: будет много зерна», «Если до Рождества стояли морозы, а на него грянула оттепель, урожай овощей будет скудным».



## Семейные праздники

Семейные праздники – это торжественные мероприятия, связанные со знаковыми календарными событиями в семье. Они влияют на изменение статуса или уклада жизни семьи. Как правило, к празднику готовятся всей семьей, что укрепляет родственные связи, создает благоприятную и доверительную атмосферу.

Значимым семейным праздником является **СВАДЬБА**, олицетворяющая рождение новой семьи. Семья высоко ценится народами Поволжья, живущими на территории Республики Татарстан, а вступление в брак считается необходимым условием продолжения рода. Вступление в брак раньше носило преимущественно религиозный характер: у мусульман совершался **НИКАХ**, а у православных – **ВЕНЧАНИЕ**. В настоящее время свадебный обряд может иметь и религиозный, и светский характер.

Раньше большинство свадеб происходило по договоренности во время сватовства, но бывали случаи самовольного ухода девушки в дом мужа или путем умыкания/похищения невесты (с ее согласия и без согласия). Сам свадебный обряд состоял из нескольких циклов: предсвадебных обрядов, обрядов во время свадьбы и послесвадебных обрядов. Каждый этап сопровождался песнями.

Так, при **татарском** обряде продажи сундука с приданым невесты сидящая на нем родственница пела жениху:

Для красавицы нашей,  
Уходящей в дом жениха,  
Нужно выполнить старинный обряд –  
Купить сундук с приданым [9. С. 24].

Мать жениха, встречая молодых, выносит под ноги невесты подушку. Символизм данного ритуала заключается в том, чтобы невеста была мягкой и нежной, ходя по дому неслышно и соблюдая покой и тишину. В доме жениха татарскую невесту встречают также с медом и маслом, считая, что таким будет и счастье молодых, а речь невесты будет сладкой. Далее происходит обмен платками между невесткой и свекровью с их повязыванием, а также одаривание невесткой новых родственников.

Во время свадьбы пелось много песен разных жанров (причитания невесты, застольные, благодарности и др.). Приведем пример песни прославления молодых у татар:

Один – жемчуг, другая – коралл,  
Будьте вы рядом, яр-яр.  
Один попугай, другая – соловей,  
Соединяйтесь на века, яр-яр.  
До скончания веков  
Не разлучайтесь, яр-яр [2. С. 82–83].

Никах





На татарском свадебном столе мы встречаем суп-лапшу, отварное мясо (баранину, говядину, конину) с картофелем, пару жареных гусей, плов, пироги, бэлиш, губадию с нечетным количеством слоев (от трех до девяти) и др. Свадебное чаепитие не обходится без блинов, пирогов со сладкой начинкой, меда с маслом и чак-чака или баурсака, который выносят на большом подносе.

Обратим внимание на обязательный атрибут татарского свадебного стола – чак-чак. Его маленькие мучные кусочки, облитые медом, олицетворяют зерно. «Согласно свадебному ритуалу чак-чак в дом жениха приносит невеста, что является неслучайным. Именно молодая женщина, входя в новую семью, дарит родственникам обещание продолжить род, тем самым вуалированно заявляя о своей плодовитости. Сам чак-чак по татарскому обычаю невеста заворачивает в тонкий лист сухой фруктовой пастилы, что также оказывается символичным. Данный жест демонстрирует бережное отношение к семени и будущему ребенку как продолжателю рода, которого женщина обязуется любить и оберегать от невзгод (пастила символизирует сладкую жизнь), окружая заботой и теплом» [53].

У **кряшен** встречаем разновидность чак-чака – шишара. Шарики из сдобного пресного теста скрепляют не только растопленным медом, но и с добавлением толченой черемухи или конопляных семян. На кряшенскую свадьбу каждый гость приносит с собой к столу угощение. Традиционными на свадебном столе кряшен считаются пироги с рыбной начинкой. На блюде удлиненной формы кряшены подают гусятину. Как правило, на кряшенской свадьбе «масло вместе с хлебом и медом выносили при встрече новобрачных в доме жениха, и молодожены должны были их отведать» [8. С. 726].

**Башкиры** свадьбы предпочитали играть в летний период. В качестве свата в дом невесты ехал или отец, или уважаемый родственник. После согласия на брак договаривались о калыме (в него входили деньги, постельные принадлежности, предметы одежды, скот), приданом и расходах на свадьбу. Невеста заранее для будущих родственников и жениха готовила подарки. Религиозный обряд проводился в доме невесты, а сама свадьба проходила сначала в доме родителей невесты, а потом – у родственников жениха.

У **башкир**, как и **татар**, благословляют молодых, давая им по ложечке меда с маслом. Обычно после молитвы мулла подает молодоженам чашу, наполненную кумысом или сладким шербетом, приготовленным из меда. При пожелании благополучия молодым всех обрызгивают этими напитками. Еще одной традицией башкир считается выпивание кумыса молодоженами и их родителями из одной большой чаши. Дело в том, что молоко и молочные продукты у башкир считались символом достатка, сытой и благодатной жизни. Выпитый из одной большой чаши по очереди кумыс олицетворяет единение двух родов. На столе обязательными считаются бешбармак, пироги с разными начинками, чай. Приобщение к дому мужа заканчивалось походом к водному источнику. Молодая женщина, бросив в источник монету, зачерпывала ведро воды.

У **русских** существует обычай перед праздничным застольем обвести невесту с женихом/отцом (три раза) вокруг стола. Дело в том, что стол трактовался как сакральное пространство, а обход вокруг стола – как знак вхождения в его пространство. В свадебных



обрядов русских обязательно присутствует круглый хлеб – каравай, олицетворяющий семью, продолжение рода, безбедность, судьбу. Входя в новый дом, молодые откусывали хлеб. По тому, кто откусит большой кусок, судили, кто в доме верховодить будет. Среди традиционных свадебных блюд у русских был курник (символ девичества невесты), замешенный на сливках с пшеничной/полбяной мукой, с начинкой из курятины. Заканчивалась свадебная церемония чаепитием, сопровождаемым неторопливыми беседами.

**Чуваши** молодых встречают хлебом-солью и пивом, на свадебном столе обязательно стоят блюдо с гусем, а также хлеб, мед, творог, сыр, символизирующие начало семейной жизни как нового этапа жизни. «Во дворе свекра молодых угощают сначала белым хлебом, а потом – коровьим маслом», что символизирует «жизнь как в масле», «без трения в семейных отношениях» [32. С. 475]. Пивом чуваши благословляют вступающих в брак. Родители и молодые «выпивают один большой ковш пива пополам» [32. С. 486], что олицетворяет их родственные отношения. Особо обратим внимание на манипуляции с хлебом во время свадьбы. Младший дружка выкладывает из сумы полхлеба на стол, а со стола берет целый. Смысл действия состоит в следующем: «свадьба прибавляет к одной половине вторую и создает целое – семью» [32. С. 442]. Традиционным праздничным и свадебным блюдом чувашей является шурпе. Он готовится на мясном бульоне из свежего мяса (головы, ног, хвоста, субпродуктов) заколотого животного (чаще – барана) с добавлением картофеля, круп и овощей либо представляет собой уху (пула шурпи). Невеста у чувашей готовит к столу суп салма яшки, основной компонент которого салма из полбяной или пшеничной муки, сваренная в молоке: «Ее поставили на стол перед свекром, принесли несколько длинных деревянных рогулек, наподобие вилок и этими рогульками вынимали из чашки салму и ели все с таким благоговением, как небесную амброзию (это знак, что молодая вышла замуж девицей благополучно, а в противном случае свекор велит салму бросить собакам)» [48]. В ожидании салмы родственники поют:

Если встанешь раньше воробья,  
Приготовишь салму и пустишь –  
То ты наш человек.

или

Сноха свата – приличная сноха,  
Пусть угостит нас пивом,  
Сноха свата – приличная сноха,  
Пусть угостит нас салмой [32. С. 447].

Приготовленная салма показывает не только умение молодой жены вести хозяйство, но и выступает символом укрепления родственных уз. Помимо этого, на каждом праздничном столе у чувашей стоят орехи, являющиеся символом плодovitости. Мордовские сваты в дом невесты брали хлеб здоровья. Его же клали вместе с приданым невесты на дно большой кадушки при отправлении в дом жениха. Принято было при вхождении в дом обсыпать хмелем молодых.



**Мордовские** хозяйки к свадебному пиру готовили достаточно большое количество обрядовых блюд. На мордовском свадебном столе обязательными являются жареное мясо с луком (щеням), селянка, студень, пельмени, мед, курник, пирог лукш – лувонь кши. Последний печет мать жениха и отправляет вместе со свадебным поездом в качестве угощения родственникам невесты. Он представляет собой многослойный пирог из кислого ржаного теста или пшеничной муки. В пироге 7–12 слоев, включающих начинку из пшенной каши, творога, отварной курицы, яиц или яичницы, изюма. Верхняя часть пирога украшается фигурками из пресного теста в виде птиц и звездочек, а также цветными лентами, нитями и бисером. Свадебный пирог, символизирующий мироздание и три его мира (подземный, земной и небесный), вручают невесте с пожеланием добра и умножения семьи: «Сколько слоев – столько чтоб сыновей было!» Остальные пироги продолговатой формы. Как правило, их начинка представляет собой пшенную кашу или творог.

Еще к свадьбе пекли пирог «груди молодухи». Начинку к нему делали из творога. Этот пирог пекся к молению, проходившему в доме жениха. Участники церемонии просили бога Нишке, чтобы молодуха родила семерых сыновей и семь дочерей и у нее было много молока.

В семье мужа молодуху звали не по имени, а специальными словами: «мазай (от «маза» – красивая) – жена старшего брата по отношению к младшим его братьям и сестрам, тязай (значение забыто) – жена второго брата, вяжай (от «вяжа» – малая) – жена третьего брата, павай (от «павазу» – счастливая) – жена четвертого брата, тятай (значение забыто) – жена пятого»<sup>1</sup>.

**Марийцы** заключали брак по родительскому договору без согласия молодых. За невесту родители жениха давали выкуп. Сама невеста входила в дом жениха с приданым из скота и имущества, которое привозили в липовых кадушках на повозках. До дня свадьбы родители невесты и жениха заготавливают продукты, варят пиво и мед. Невеста вместе с подругами начинает делать подарки будущим родственникам.

Марийцы встречают жениха с невестой хлебом с солью. Невеста, на которую надели головной убор, одаривает новых родственников платками, вышитыми полотенцами, платьями и рубашками, демонстрируя свое мастерство и состоятельность. Во время свадебного пира невеста сидит на подушке, что символизирует мягкость ее новой жизни, без невзгод и тяжестей.

К свадебному застолью марийцы готовят хлеб (кинде, тичмаш кинде), блины, суп/бульон (из баранины, гусяного или куриного мяса), пироги (с мясом, рыбой), вареники с творогом, ватрушки с начинкой из творога или картофельного пюре, пӓлыш (круглый закрытый пирог с начинкой из мяса с крупой), туара (творожную лепешку), салмамуно (яичную запеканку из яиц, взбитых с маслом и испеченных на сковороде в духовой печи),

<sup>1</sup> Жуковская Н. Л., Мокшин Н. Ф. От Карелии до Урала: Рассказы о народах России: Книга для чтения по курсам «История родного края», «Народоведение». – Москва: Флинта: Наука, 1998. – С. 173.



шокта (кровяную колбасу с крупой и кусочками сала), ўяча (колобки из дрожжевого теста). Во время свадьбы марийцы в доме жениха преподносят молодым блины и квас/пиво. При делении гуся молодым обычно дают крылья.

К числу особых блюд относятся клецки (лашка), приготовленные невестой из теста с добавлением крови домашних животных и птицы. Каждый гость должен вкусить блюдо и отблагодарить за него. Обязательным элементом свадьбы считалась игра на гусях невестой. Да и сам свадебный пир сопровождается игрой на музыкальных инструментах, песнями и плясками.

Интересно понимание свадьбы у **удмуртов**. У них есть понятие «три свадьбы удмурта»: первая – рождение – свадьба с жизнью, вторая – непосредственная свадьба с человеком, третья – похороны – свадьба со смертью. Большая часть удмуртских браков заключалась по сватовству. Нередко многочисленные свадебные обычаи растягивались у удмуртов на целый год. Например, сватались удмурты несколько раз, так как сразу согласие давать было не принято. Когда удмурт женил сына, то семейному родовому духу воршуду, которого олицетворял короб со шкурками белки, засушенной рыбой, перьями рябчика и тетерева, в жертву приносил барана. Удмурт обращался к духу с просьбой о покровительстве нового члена семьи – снохи: «Принимай ее к себе, дай ей счастье, жизнь во всем довольстве, дай ей счастья такого, чтобы враги ее не портили. Пусть согласно живет со всей семьей, чтобы гостеприимная, добрая была, чтобы один кусок ела вдвоем»<sup>1</sup>. Ввиду того, что невеста считалась в новом доме рабочей силой, родители ей дарили косу, грабли и прялку. Данные атрибуты женских домашних работ украшали монетами и лентами, что олицетворяло богатство и счастье в новом доме. Уходя из дома родителей в новую семью, девушка сочиняла на память о себе песню.

Вторая свадьба проводится в два этапа – пир в доме невесты и пир в доме жениха. К застолью удмурты режут уток или гусей, пекут блины, рыбные пироги, лепешки-табани и шаньги, варят кашу с маслом и освящают ее. Родители невесты, давая свое согласие на свадьбу, накрывают стол, где обязательными атрибутами становятся каравай, соль в солонке и масло, символизирующие новую семью и жизнь как по маслу. Помимо этого, на столе стоят пироги, вкушение которых символизирует брачное родство. Существует интересный свадебный обряд – чумер сиен. Необычная начинка (апельсиновая корочка, свекла и другие кусочки еды) заворачивается в шарики из пресного теста, которые отвариваются, как пельмени, и съедаются гостями, что олицетворяет пожелание счастья молодым.



<sup>1</sup> Там же. – С. 173.



Целью создания семьи является продолжение рода. Неслучайно **РОЖДЕНИЕ РЕБЕНКА** относится к числу значимых событий для всех народов нашей республики. Во всех пожеланиях благополучия мы встречаем метафору «дети – счастье семьи». Особо значимы первые обряды, связанные с жизнью ребенка. Они несут мощное символическое значение, связанное с программированием жизни новорожденного. Помимо вербальных пожеланий и вещественных подарков, внимание в них уделяется и специально приготовленным блюдам.

**Татары** в честь рождения ребенка устраивают обряд угощения – бәбәй чәе, или бәбәй ашы. Все приходящие в дом к роженице несут подарки новорожденному ребенку. Татары в этот день варят кашу на молоке или мясном бульоне. Обязательным считается бал-май – блюдо из масла и меда, олицетворяющее сладкую жизнь, а также альба – татарское лакомство из муки, топленого масла, воды с сахаром. К числу обрядовых блюд относится и сухой творог, смешанный с маслом, что символизирует пожелание здоровья и богатства новорожденному. Помимо этого, на столе обязательными продуктами считаются круглый хлеб и каша.

**Башкиры** в честь новорожденного устраивают бешик-той. На него мать роженицы приносит баурсак и катламу. Башкиры считают, что запах жареного баурсака одновременно оказывается пищей для духов предков и отпугивает злых духов.

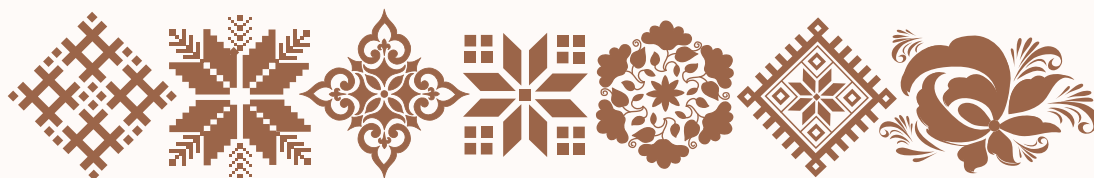
У **чувашей** с рождением ребенка связано много обрядов, где важную роль играют продукты питания. Например, над головой новорожденного отрывают голову курице и разбивают яйцо, принося жертвоприношение злым духам и отгоняя их. Во время именная-наречения чуваша подают на стол домашний сырок (творог), кашу, мед, масло и хлеб, символизирующие начало благополучной жизни. После молений о хорошем будущем для ребенка гости, «отщипывая понемногу от своих кусочков сыра и хлеба, бросают в четыре угла дома» как «пожелание новорожденному увидеть весь свет» [32. С. 124]. Гости приносят подарки, в том числе пироги, что олицетворяет будущую счастливую жизнь ребенка без нужды.

**Мордва**, желая ребенку обеспеченной жизни, раньше клала в люльку пресные лепешки – сукоро – или семена подсолнечника. Повивальной бабке пекся пирог с пшенной кашей и маком. К столу мордовские хозяйки готовят жареное мясо с луком (щеням), пшенную кашу (символ счастливой и богатой жизни новорожденного), пекут блины (из ржаной, пшеничной, гороховой и пшенной муки) и пироги с овощной (картофель, капуста, лук, морковь) и фруктово-ягодной начинкой.

**Удмурты** в день рождения ребенка устраивают моление с караваем хлеба и маслом – вöй вöсян. На столе обязательными продуктами считаются каравай хлеба (тыр нянь), яичная лепешка (курегпуз табань), каша на мясном бульоне (жук), горшок с маслом (вöй). В семье молятся за новорожденного, желая ему счастья, достатка и здоровья.



## ГЛАВА 4



### СРАВНИТЕЛЬНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА НАЦИОНАЛЬНЫХ КУХОНЬ НАРОДОВ ПОВОЛЖЬЯ, ЖИВУЩИХ В РЕСПУБЛИКЕ ТАТАРСТАН

Несмотря на уникальность национальных кухонь народов Поволжья, проживающих в Республике Татарстан, тем не менее можно в их особенном выделить и единое. Для всех народов республики характерны одинаковый перечень продуктов питания, схожая рецептура, идентичные технологии приготовления блюд. Распространенными являются варка, выпекание (раньше – в печи), томление, тушение, жарение. Среди общих блюд и продуктов питания народов Поволжья можно выделить следующий перечень.

Одним из значимых продуктов, связанных с земледелием, был **ХЛЕБ**. Он играл важную роль и в повседневной, и в праздничной трапезе у всех народов, выступая в качестве ключевого символа национальной кухни и священного продукта. Нередко именно хлеб выступал в качестве основного продукта в праздничной обрядовости, играя роль жертвенного дара. Так, у всех народов Поволжья непчатый каравай был важным атрибутом праздничного и обрядового стола. К хлебу обращались как к кормильцу. Подобное не случайно. Хлеб и зерно олицетворяли жизнь, богатство и достаток. Хлебосольство у всех народов свидетельствовало о щедрости этноса и его благополучии. Хозяйка, которая пекла вкусный хлеб, считалась домовитой и умелой. Бережное отношение к хлебу прививалось с детства.



Хлеб выпекали из разных видов муки (ржаной, полбяной, овсяной, пшеничной), с дрожжами и без них. Нередко в периоды неурожая при выпекании в хлеб добавляли растительность (кору дуба, крапиву, лебеду) или овощи (морковь, свеклу, картофель).

Появление хлеба на столе служит сигналом начала трапезы у **татар**. В путь татары брали в качестве основного продукта питания хлеб: он «в дороге не в тягость» [38. С. 218].



**Русские** «в деревне обычно съедали от полкило до килограмма черного ржаного хлеба», а «белый хлеб, пшеничный, фактически не был распространен в России до начала XX века» [27. С. 22]. С белым хлебом русские любили пить чай. У них «хлебом и солью встречали гостя, молодых по возвращении из церкви после венчания; везли хлеб вместе с приданым невесты; угощали им друг друга в различных обрядовых ситуациях, оставляли как жертву в поле, в лесу, в других местах» [36. С. 14].

**Мордва** с хлебом и солью встречала гостей, сватала невесту и даже гадала, предсказывая судьбу. Распространенным считался ржаной хлеб из кислого теста на закваске. Как правило, мордовские хозяйки заквашивали его в ночь, а пекли на кирпичках или капустных листах. Хлеб готовили без соли: ее добавляли во время трапезы. Излюбленными у мордовского народа были и сдобные лепешки из пресного (с добавлением молока, масла и сахарного песка) или кислого теста.

**Марийцы** с хлебом «заходили в новый дом, шли свататься, совершали свадебные обряды, брали в дорогу (кусоч хлеба для удачи и оберега), использовали в похоронно-поминальных обрядах, гаданиях и т. д.» [1. С. 495].

**Удмурты** с хлебом, солью и маслом встречали молодоженов.

«Богатство **чуваши** состоит в хлебе, пчелах и скоте», а «любимая их пища – обыкновенный хлеб и хлеб из яшкарды (ячменная мука)» [48]. Чувашские сваты приходят в дом невесты с караваем. Его кладут на дно кадушки, а сверху складывают приданое невесты. К священнодействию – выпечке хлеба – чувашаи допускали женщину только после рождения ребенка.

Уважительное отношение к хлебу как довольно сытному продукту питания встречаем в народной мудрости. **Татары** говорят: «Кто умело пашет, тот ест хлеб», «После труда и ржаной хлеб сладкий», «У кого ржаного хлеба вдоволь, тот не голоден», «Хлеб с солью – пряник», а «Еда без хлеба и соли – это половина еды» [38. С. 218]. **Русские** вторят: «Без соли не вкусно, без хлеба не сытно». **Чуваши** подчеркивают: «Хлеб и соль взаимны». **Удмурты** говорят: «Хлеб с неба не падает», «Игрой хлеба не заработаешь», «Какая мука, таков и хлеб», а «Мягкий хлеб все любят». **Башкиры** считают: «Хлеб бросать – труд не уважать», «Хлебом не шутят», «Без куса хлеба везде тоска», а «Будет хлеб, будет и обед». **Мордва** учит: «Хлеба нет – жизни нет», «Желудок не наполнишь словами, а наполнишь хлебом и солью». Из небольшого перечня народной мудрости видно, что хлеб напрямую связан с трудом, состоянием сытости человека и его нравственным обликом. По тому, как люди добывают хлеб, относятся к земледелию и собранному урожаю, можно судить об их национальной картине мира и чертах характера. Хлеб оказывается символическим средоточием Космо-Психо-Логоса народа.



Особое место в традиционной культуре народов Республики Татарстан занимают **КАШИ**. «Первоначально доминирование каш в рационе было продиктовано условиями жизни предков, занимающихся тяжелым физическим трудом, испытывающих трудности добывания продуктов питания и имеющих довольно низкий уровень благосостояния» [53. С. 57–67]. Более того, каши было просты в приготовлении.



Оседлое земледелие способствовало выращиванию в регионе овса, ржи, полбы, проса, пшеницы, гречихи, гороха, чечевицы. Из переработанных зерновых и бобовых культур получали крупу и муку, что и легло в основу питания для приготовления каш и хлеба.

В течение долгого промежутка времени каши главенствовали на кухонном столе. В народе их называли праматерью хлеба. Они насыщают организм человека на длительное время, питая его всем необходимым. Согласимся с В. В. Похлебкиным, подчеркнувшим, что «каши создаются из зерна, где в концентрированном виде присутствуют все жизненные элементы, все жизненные соки» [27. С. 40]. Множественность зерен в кашах символизирует долголетие, богатство и плодovitость. Зерно как плод хлебных злаков было ценным: из него готовили муку и крупы. Во многих сельскохозяйственных обрядах каши выполняли магическую функцию стимулятора плодородия. Так, татары, чуваш и марийцы в случае засухи варили ритуальную кашу для вызывания дождя. В рамках семьи ритуальная каша укрепляла родственные узы.

У всех народов Поволжья, живших на территории современного Татарстана, каша была непременным атрибутом праздников и различных обрядов, в том числе свадебных и поминальных. Ее обязательно готовили духам при закладке и строительстве дома, молении о будущем урожае, с просьбой о благополучии и здоровье. Такие каши готовили в большом котле для всех участников праздника либо на особом пространстве (поляне, лужайке, овраге, поле, у источника воды), когда собирались все жители местности, либо в доме, когда праздник имел семейный характер. Довольно часто крупа для праздничной или ритуальной каши засыпалась в мясной бульон или молоко, а не воду. Отваренное мясо, перед тем как засыпать крупу, вынималось. К такой каше при подаче добавлялось масло или бульон в качестве подливки. Обращает на себя внимание тот факт, что у всех народов Поволжья, живущих в Республике Татарстан, лунка для масла в каше делалась посередине, что буквально оживляло блюдо [32. С. 448]. Праздники с ритуальной кашей отличались особой приподнятостью настроения и торжественностью.

Необходимо признать, «каша универсальна: ее едят утром/днем/вечером в будни и праздники» взрослые и дети [53. С. 57–67]. Раньше каши относили к разряду обрядовых, поминальных и праздничных блюд. «Позднее каша стала постоянно употребляться при всяких коллективных работах, особенно во время взаимной выручки при жатве, когда действовали сообща, артелью. Поэтому артель нередко стали называть “кашей”» [27. С. 51]. Ее символизм связан со множественностью: «Огромное количество зерен, сваренных в казане, наделяли блюдо значениями приумножения достатка, богатства, цельности хозяйства и плодovitости» [53. С. 57–67]. Зерно в древнейших пластах культуры народов Поволжья наделено сакральным смыслом, оно олицетворяет победу над смертью. Зерно считали даром Бога, способным после похорон в земле воскреснуть. «Итогом воскрешения зерна является урожай, что тоже олицетворяет чудо, посредством которого наполняются амбары и люди имеют пищу в суровую зиму» [53. С. 57–67]. Но чудо связано и с возделыванием человеком земли – земледелием.

Каши готовят на воде, мясном бульоне или молоке из гороха, гречки, манки, пшена, риса, чечевицы, полбы, перловки, ржи (черная каша) и пр. Из каждого вида зерна



можно было сделать несколько видов круп (от целых до разной степени дроблености). Каши различаются по консистенции: жиденькие (кашицы), вязкие (размазни) и рассыпчатые. Их консистенция зависит от количества жидкости (бульона, молока или воды). Хорошей добавкой к любой каше считается масло (все виды животного, сливочное, топленое, подсолнечное, конопляное, ореховое, маковое). Об этом говорит и **русская** пословица: «Кашу маслом не испортишь». Необходимо признать, «каша великолепно сочетается с любыми продуктами – мясом животных/птиц, рыбой, салом/жиром, яйцами, молочной продукцией (молоком, сливками, творогом, сметаной, маслом и сырами), пряностями и специями (черным/красным перцем, петрушкой, сельдереем, пастернаком, чесноком, мускатным орехом, ванилью, корицей, цедрой и пр.), овощами, фруктами/сухофруктами, ягодами, вареньем/медом, используемыми в качестве добавок» [53. С. 57–67]. Любые добавки к каше усиливают ее полезные, питательные и вкусовые свойства. В. В. Похлебкин подчеркивал, что «каша, не сдобренная, как положено, маслом, салом или другими улучшающими вкус добавками, не заправленная луком, чесноком, укропом или тмином, вызывающими сокоотделение в кишечнике, не вкусна и бесполезна» [26. С. 41–42]. **Татарская** мудрость с иронией поучает: «Была бы крупа, сварил бы кашу, но масла нет», а «из одного пшена кашу не сваришь» [38. С. 68].

Сладкий колорит кашам придают сахар, варенье, мед, ягоды, фрукты и сухофрукты. «Из пряностей в каши идут черный и красный перец, петрушка, сельдерей, пастернак, чеснок, корица, бадьян, цедра, мускатный орех, ваниль» [27. С. 52]. Мордовские хозяйки добавляют в каши и лесные травы.

**Татары и крымцы** готовили боламык, представляющий собой жидкую болтушку из муки, заваруху, мучную кашицу. Обычно хозяйки заваривали кипятком обжаренную в масле муку или варили ее на воде, постоянно помешивая. Считается, что это одно из древних блюд, на основе которого впоследствии появились заправочные супы (умач, чумар, салма, токмач).

Интересным блюдом в кухне **татар, башкир и крымцев** можно назвать талкан. Его готовят «из пшеницы, ржи, ячменя или турецкой пшеницы (турецкая пшеница – кукуруза. – Прим. ред.), которую они толкут, а потом едят в сухом виде или сваренной в молоке» [12]. Нередко предварительно зерна жарят или калят на масле на сковороде, затем растирают их на зернотерках. Полученную муку талкан едят, разводят в подсоленной воде или варят в молоке. Талкан добавляют в каши, едят со сметаной или маслом, подают к чаю с медом.

**Башкиры** смешивают с маслом/сметаной мелко истолченную и поджаренную ячменную/полбенную крупу, предварительно разведя ее в горячей воде.

Лакомством **татар**, в том числе и **крымцев**, является альба. Блюдо готовят из муки, обжаренной на масле с добавлением сиропа из воды с сахаром.

**Крымцы** в период летних полевых работ отдавали предпочтение крутой или жидкой каше (ботка). Ее готовили «из пшена, полбы и других продуктов. Кашу ели с молоком, катыком, айраном, маслом, растопленным салом. Особенно хорошей приправой к каше считалась приготовленная из конопляных семян эмульсия (конопляное молоко) – сүк, киндер сүге, аналогичная топ мордвы и коноплянному маслу чувашей» [8. С. 728].



В **марийской** кухне встречаем болтушку (пуламык, лапаш). Это блюдо готовят на простокваше/пахте из толокна из овсяной/ячменной/пшеничной муки. К числу ритуальных каш марийцы относят жидкую кашу из муки (немыр). Во время праздников ее готовят на мясном бульоне, добавляя в блюдо жир и кусочки мяса. У марийцев каша пшенная с гусятиной (тар пучымыш комбо шыл дене) входит в число блюд праздничного меню, а поминальной кашей считается гороховая каша и рисовая каша с изюмом. В марийской кухне к числу национальных блюд также относятся каша с мясом и тыквенная каша.

«**Мордва и марийцы**... предпочитают пшено, хотя перловка, полба и рожь (черная каша) также долгое время считались основным сырьем для приготовления кашниц – сильно разваренных каш, разжиженных затем водой, маслом или горячим молоком, с добавлением лесных трав и лука или черемши» [27. С. 270–271]. Более того, финно-угры крутыми кашами (пшенной, полбяной или перловой) фаршировали бараньи или свиные кишки, обжаривая их в сале.

В **мордовской** культуре каши также занимают значимое место. Их готовят на молоке и воде из ржаной и пшеничной муки, а также из муки с добавлением крахмала. Популярным кашеобразным блюдом считается крахмалонь шынявкст: «Картофельный крахмал разводят в молоке. Добавляют яйцо, сахар, соль, перемешивают и выпекают на сковороде в виде тонких блинов. Охлажденные блины нарезают кубиками. Кладут в чугунок и заливают молоком. Добавляют немного сливочного масла и ставят в печь» [9. С. 165].

**Чуваши** едят каши с добавлением творога, сыра или овощей.

В **русской** крестьянской кухне встречаем лакомство из муки – кулагу с калиной, обладающую сладковато-кисловатым вкусом. Это старинное блюдо готовится на основе технологии брожения. Оно представляет собой мучную кашу из ржаного солода и ржаной муки. Обычно солод разводят кипятком, настаивая в течение часа, затем добавляют в него большое количество ржаной муки и замешивают тесто. После остывания теста его заквашивают хлебной ржаной коркой и после брожения, закрыв и замазав крышку тестом, на ночь ставят в теплую протопленную печь. Калину в кулагу добавляют либо утром, либо перед отправкой в печь. После печи кулага готова к употреблению, считается лакомством. Ели ее нечасто и только в постные дни. Ввиду того, что кулага готовится на основе брожения при слабом нагревании без доступа воздуха, она представляет собой блюдо, обогащенное витаминами и ферментами. Неслучайно кулагу использовали при лечении простудных, сердечных, почечных и даже нервных болезней. Разновидностью кулаг является саломата. Ее готовят из разных видов муки (ржаной, гречневой, пшеничной, овсяной), добавляя масло или сало.

Особой любовью у народов Республики Татарстан пользуется разнообразная **МОЛОЧНАЯ** (молоко, сливки, сливочное масло, сыворотка) и **КИСЛОМОЛОЧНАЯ** (катык, айран, кумыс, ряженка, сюзьма, каймак, сметана, творог, простокваша, сыр) **ПРОДУКЦИЯ**. Заметим, кисломолочная продукция предназначена для более длительного хранения, чем просто молочная продукция.





**Мордва, чувашы, русские, татары, башкиры и кряшены** употребляют и коровье, и козье молоко. Его пьют в сыром виде, с чаем, используют для приготовления супов и каш, мучных изделий. **Мордовские** хозяйки «из коровьего молока первого надоя после отела готовили топо<sup>1</sup>: молоко долго варили в печи в чугунах», полученную массу «подавали на стол вместе с кипяченым молоком и картофельным пирогом» [9. С. 166].

В большом количестве народы Республики Татарстан используют кислое молоко. **Татары, башкиры и кряшены** готовят кисломолочную продукцию путем квашения цельного или обезжиренного молока. Значимость молока в жизни человека отразилась в татарской мудрости. Татары считают, что «молоко и катык – отрада для сердца», «у кого есть молоко, тот лижет сметану» [38. С. 219].

С незапамятных времен **татары и башкиры** готовят разнообразные кисломолочные продукты: катык (сквашенное молоко), айран (напиток на основе катыка), сюзюм (отцеженный подсолненный катык), каймак (сметану), корт (красный творог). Так, **татары, кряшены и башкиры** смешивают катык с водой, получая напиток айран. Им утоляют жажду в летнее время. У **чувашей** встречаем напиток уйран, приготовленный из кислого молока и воды в равных порциях. **Удмурты** из кислого молока делают напиток арьян.

**Мордва** готовит кисломолочную продукцию из топленого молока, используя в качестве закваски простоквашу или сметану. Из молока мордовские хозяйки делают творог, сыр и масло. В их рецептуре находим приготовление кислого молока (шапама лофца): «Молоко ставили в печь, топили, затем заквашивали» [38. С. 219]. Приготовленное кислое молоко предпочитали есть с хлебом, кашей или картофелем. Его подавали к блинам или заправляли им окрошку. Из кислого молока у мордовского народа встречаем напиток ирьян, в который добавляли соль. Чтобы сохранить кислое молоко, мордовские хозяйки делают прессованную массу – кольягат. Из нее готовят напиток сузма, разбавляя кольягат молоком или водой.

Излюбленным напитком многих народов Поволжья, живущих в Татарстане, является катык. Его готовят путем заквашивания старым катыком или кислым хлебом кипяченого снятого молока. «Наряду с этим способом в некоторых деревнях **кряшен** северной части Заказанья катык приготавливался заквашиванием цельного или снятого молока без кипячения, что было аналогично способу приготовления кислого молока марийцами и коми» [8. С. 726]. Катык мог выступать в качестве отдельного блюда. Помимо этого, **татары, кряшены, башкиры, русские и мордва** катыком, а также простоквашей или сметаной заправляют супы, мясные и овощные блюда.

Излюбленным целебным и бодрящим напитком **башкир** является кумыс. Он относится к числу традиционных скотоводческих напитков, известных всем кочевым тюркским народам. Его получают на основе заквашивания кобыльего молока (бейә һөтө). Чтобы молоко начало бродить, в него добавляют закваску (кур) из катыка, разведенного водой,

---

<sup>1</sup> Творог.



молоком или пахтой. Пропустив через сито, полученную смесь заливают в сосуд и постепенно дополняют ее кобыльим молоком. Хозяйки постоянно взбалтывают смесь, а появившаяся пена есть признак его готовности. Обычно в жаркую погоду кумыс бродит быстро (1–3 дня), а в холодную процесс идет дольше (10–14 дней). Башкиры различают кумыс средней крепости (выдержан в течение двух суток) и крепкий (выстоян больше двух суток). **Башкиры** предпочитают держать кумыс в деревянной посуде. Считается, что он является источником позитивного настроения. Неслучайно башкирская мудрость гласит: «Когда есть кумыс, есть и веселье».

**Марийцы** используют молочные продукты, приготавливая шörвал, туара, молочные супы, творожные шарики в молоке, напитки из творога. Их праздничным блюдом считается квашеное кипяченое молоко с неснятыми сливками (шörвал, шörвалан шör). На зиму мари сушили сырники (туара, тара), представляющие собой круглые булочки. Их готовили из подсоленного творога, топленого масла с добавлением сырых яиц, выдержав в печи. Сырники были обязательным блюдом во время семейных обрядов.

**Кряшены** «сметану (каймак) получали двумя способами. Первый способ был менее распространен, как, впрочем, и у казанских татар; цельное молоко отстаивали в кадушках или в глиняной посуде. Верхний сгустившийся слой собирали. При втором способе, как и у других народов Поволжья (**казанских татар, башкир, марийцев**), свежее молоко кипятили с добавлением сливок (сөт өсте) и отстаивали в погребе. Собранный густой слой, называемый «кайнаган каймак», подавался на стол в том же виде или с молоком. Оба вида сметаны использовались для получения масла. Сыворожка (айран), оставшаяся после сбивания масла, употреблялась в пищу» [8. С. 725]. **Чуваши** национальным лакомством считают сметану с накрошенным в нее зеленым луком.

Из молока все народы Республики Татарстан делают творог. **Татары и кряшены** творог (сөзмә, эремчек) готовят с помощью выпаривания из кислого молока влаги. Так, «из кипяченого молока татары заквашивали катык, в который нередко клали свеклу. Корт готовили из домашнего творога или молока с добавлением катыка путем уваривания/томления в казане, в результате чего вся влага выпаривалась. Данное свойство красного творога зафиксировано в его названии: древнетюркское слово *qurut* переводится как высушенный творог» [59].

**Кряшены** к творогу добавляют соль, свежие яйца, пахтанье и сливочное масло. «У западноказахских кряшен из творога путем удаления сыворотки приготавливали еще один вид молочного изделия – чыгыт. Для удаления сыворотки творог в специальном мешке (эремчек капчыгы) клали под пресс. Затем масса творога смешивалась с сырыми яйцами, сливочным маслом, солью. Его завертывали в ткань или скатывали в колобки и сушили на поду печи. Сушеный чыгыт как непортящийся продукт брали в дорогу. Подобное изделие в Поволжье делалось у чувашей (таварак чакат)» [8. С. 726].

**Русские и кряшены** употребляют творог в сыром виде, а также в качестве начинки к пирогам и пирожкам. Чуваши предпочитают «сырунги, сделанные из творога», а «для питья готовится сквашенное, как укус, молоко, которое они мешают с водой и пьют вместо квасу» [48].



В **башкирской** кухне встречаем кушанье из творога (эжекей), хорошо отжатого, высушенного и смешанного с медом. Подавая блюдо к чаю, его приправляли свежим молоком. К чаю подавалось лакомство из хорошо отжатого творога, смешанного с медом (һөзмә).

Из молока делают сыры, хранившиеся длительное время. Согласно мордовской рецептуре, обычно молоко кипятили до полного выпаривания сыворотки, получалась пористая масса сыра. Или творог с молоком уваривали до вязкой однородной массы, сдабривая яйцом и маслом.

Молоко служит основой и для приготовления масла. В национальных кухнях народов РТ маслом (сливочным, топленым) и жиром животного происхождения (в том числе говяжьим, бараньим, конским, свиным, птичьим) сдабривают первые и вторые блюда, а также выпечку. Это придает кушанью насыщенный вкус, калорийность и сытность. Используемое для длительного хранения сало хозяйками обычно перетапливается.

У **кряшен** масло считается лакомством: его подают гостям к чаю. Кряшены «большой частью сливочное масло перетапливали в топленое масло, добавляя соль. Оставшийся осадок (турта) клали в тесто, использовали как приправу к супам, болтушке и т. д.» [8. С. 726].

В национальной кухне **татар, кряшен, мордвы** используется молозиво. Как правило, **кряшены** «молозиво нескольких доек варили в котле или в горшках, ставили в печь. Получалось густое кушанье вроде яичницы. С молозивом варили кашу (угыз боткасы) или пекли блины (угыз коймагы) из полбяной или овсяной муки. В Восточном Закамье с молозива снимали сливки и сбивали масло, с которым варили кашу. Перед едой ее давали домашним животным с молением об их здоровье и приплоде» [8. С. 726]. Считается, что использование блюд из молозива, которые относятся к разряду обрядовой пищи, – древняя скотоводческая традиция.

## МЯСО, МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ ЖИВОТНОВОДСТВА И ПТИЦЕВОДСТВА



относятся к числу ценных и сытных продуктов питания. Мясо использовали в праздничной обрядности в качестве дара и жертвоприношения Богу/силам природы.

Особую заботу, особенно в прошлые времена, составляло хранение мяса: зимой его замораживали, в остальное время года коптили, сушили или солили в кадках, разделав на куски. Таким образом народы Поволжья, проживавшие в Республике Татарстан, пытались сохранить как можно дольше столь ценный продукт питания.

Как правило, **татары, русские, чуваш** и другие народы республики мясо варят, тушат, жарят или запекают. В повседневной жизни мясо раньше готовили в чугушке или небольшом котле, а в праздничный день – в большом котле. Более того, праздничное мясо всегда должно быть полностью съеденным.

Мясо используют в первых и вторых блюдах, в закусках и выпечке. Подают мясо как отдельное блюдо, вместе с кашами или отварными/пареными овощами, варят из него



супы, добавляют в качестве начинки в пироги. **Татары** и **башкиры**, следуя древним традициям, любят есть куски отварного мяса, запивая их бульоном.

**Кряшены** употребляют мясо в отварном, жареном и сушеном виде. Их традиционным блюдом считается жаркое с картофелем и луком.

В национальных кухнях народов Татарстана «можно выделить три основные разновидности мясных вторых блюд: отварное мясо крупным куском, приготовляемое в супах и кашицах, а затем используемое как второе блюдо или как закуска в холодном виде; блюда из субпродуктов»; «блюда из целого животного (птицы) или из части его (ноги), или из крупного куска мяса (огузок, кострец), зажариваемые в духовой печи на противне, так называемое жаркое» [27. С. 39].

Праздничный стол связан с мясным изобилием. Блюда из баранины, говядины, телятины, свинины, цыплят, кур, гусей или уток обязательны на праздничном столе народов нашей республики. Отметим мясные табу: **татары** и **башкиры** не признают свинину, а **удмурты** – конину. **Марийцы** предпочтение отдают гусяному мясу, готовя из него супы, пироги и каши (из риса или пшена). У **мордовского** народа национальным мясом считают зайчатину. Мордва зайчатину запекает, вялит, сушит, коптит. Традиционно зайчатину готовят с картофелем и капустой, различными крупами и овощами. Потроха зайчатины перекручивают в качестве начинки для пельменей и пирогов. Но при этом **мордва**, как и **марийцы**, употребляют в пищу говядину, свинину и реже баранину. Как правило, мясо закалывали в период наступления морозов. Из заколотой свинины готовят жареное мясо с луком, залитое яйцами (шнянвкст). Для приготовления студня используют свиную голову и ноги. Свиное брюхо, туго скручивая, солят и ставят в печь. Готовое блюдо режут на кусочки. Сало мордва солит или коптит.

**Мордвины** предпочитают отваривать или томить мясо. Еще одним их интересным национальным блюдом считается «медвежья лапа» (овтонь лапат). В прежние времена парни к свадебному столу приносили медвежью лапу, доказывая свою ловкость и хозяйственность. Сегодня вместо медвежатины мордовские хозяйки делают фарш из телячьей печени (предварительно вымоченной в молоке), говядины, свинины и обжаренного лука с чесноком, формируя из него крупные котлеты. Их обмазывают яйцом и запекают/обжаривают. В качестве когтей на тарелку с котлетой кладут сухарики. Гарниром к блюду чаще всего выступают запеченная в мундире картошка и малосольные огурцы. Заметим, некоторые мордовские блюда готовятся на сочетании не только различных видов мяса животных, но и использовании мяса животных, птиц и рыбы.

В рецептуре **татар** и **башкир** можно найти птицу, фаршированную яйцами (с молоком), крупами/картофелем или яблоками. Самое известное блюдо – тутырган тавык (фаршированная курица): ее «осторожно ошипывали, чтобы не порвать кожу. Через отверстие на шее отделяли кожу от мяса и в образовавшееся пространство вливали смесь яиц, взбитых с молоком, в которую добавлялось сливочное масло. Затем курицу варили в котле с небольшим количеством воды. Перед тем как подать на стол, курицу разрубали пополам, а каждую половину еще на четыре части, затем укладывали на блюдо» [40. С. 325].



К числу праздничных блюд у **татар, башкир, чувашей** можно отнести запеченную тушку птицы (гуся, утки или курицы).

Лакомством **татар** считается каклаган каз (вяленый гусь). Оно относится к пережиткам кочевой культуры и считается ритуальным блюдом. Гусь как священная птица у татар олицетворяет возрождение, сытую жизнь, гостеприимство, счастье, хозяйственную деятельность и взаимопомощь. Образ гуся встречается и в татарской мифологии. Согласно ей, птица (гусыня) по просьбе бога с морского дна достала твердь, ставшую основой земли. Интересный факт: в тюркских преданиях Умай как покровительницу женской судьбы и материнства представляли в виде гусыни с человеческим лицом или женщины, обладающей гусиными крыльями.

Технология приготовления вяленого гуся остается древнейшей. Татарские хозяйки обработанного гуся снаружи и изнутри натирают солью и заворачивают в пергаментную бумагу, перевязывая бечевкой, чтобы не допустить доступа воздуха. На 3–4 месяца тушку гуся подвешивают в сарае или чердаке, а затем употребляют в пищу, как в сыром, так и вареном виде. Татары считают, что вяленого гуся можно хранить 2–3 года: чем дольше срок хранения, тем вкуснее его мясо.

Благодаря влиянию татарской традиции в национальной кухне **чувашей**, помимо говядины и баранины, стала использоваться и конина.

У народов Поволжья, живущих в Республике Татарстан, в национальных кухнях обнаруживаются великолепные блюда с мясными субпродуктами (выменем, желудком, легкими, мозгами, языком, печенью, почками, рубцом, сердцем, кишками животных). У хорошей хозяйки ничего не пропадает. Так, у **марийцев** обнаруживается множество рецептов с субпродуктами: в том числе из свиной и куриной печени, а также отварная колбаса из бараньих/говяжьих/свиных кишок/говяжьего желудка (шырдан), начиненная мясopодуктами (говяжьими, свиными, бараными) с овсяной крупой. Ливер у **мордвы** идет в начинку для пельменей и пирогов, а нутряной жир они солят или перетапливают, добавляя потом в первые блюда или жаря на нем продукты. Из свиных, говяжьих, бараньих ног и головы, как и **русские**, они любят готовить холодец. В него нередко **мари** добавляют и крупы (ячневую или пшеничную). **Удмурты**, вводя в бульон кровь, готовят в нем колбаски – начиненные фаршем кишки (виртырем). **Кряшены** любят готовить жареные в сале куски сердца, легких, печени, почек с луком (үпкә-бавыр тәбәсе). «Перед обжариванием на сковороду клали брюшное сало, сверху – куски внутренностей и, покрыв второй половиной сала, ставили на угли. Иногда добавляли смешанную с молоком ржаную муку, яйца» [8. С. 723]. **Башкиры** и **татары** деликатесом считают отварной язык.

Древнее происхождение в **чувашской** национальной кухне имеет рубец (шартан), начиненный мясом, относящийся к числу деликатесных блюд. Его готовят к праздникам, начиняя рубленным мясом, крупой и кровью желудок овцы или барана. Процесс приготовления шартана представляет собой своеобразное консервирование мяса путем его высушивания в горячей печи. Промыв бараний желудок, его начиняют жирным мясом, нарезанным на мелкие кусочки и подсоленным. Помимо этого, в качестве мясной начинки используют говяжьи или бараньи печень, сердце, легкие и мясо, к которым добавляют



крупы и специи. Далее, предварительно зашив, запекают желудок несколько раз (в течение трех-четырех дней) на сковороде в печи до хрустящей полусухой корочки, что позволяет приготовленному продукту храниться долгое время. Приготовление блюда занимает достаточное количество времени. Считая его питательным и вкусным, чуваши готовят шартан только к большим праздникам. Это блюдо относится к числу мясных лакомств, о чем говорят и чувашские пословицы: «Чувашский гостинец – жирный шартан» или «Любимая еда чувашей весной – борщевик, осенью – шартан». Шартан подается как самостоятельное блюдо, а также нередко, особенно летом, в качестве добавки: его кусочки кладут в суп.

В **мордовской** кухне в день закалывания животного готовят селянку. Для блюда используют субпродукты (печень, сердце, легкие), добавляют немного мяса и картофеля. Блюдо готовят в печи. Помимо этого, потроха, например, очищенные и промытые кишки варят, начиняют картофелем/пшенной кашей, жарят. Свиные внутренности, в том числе кишки, печень, желудок, почки, легкие, сердце, с добавлением лука и чеснока служат начинкой для мясных пирожков (сърьгавозень прякат). Для них замешивают пельменное тесто и отваривают, как пельмени. Пирожки к столу нередко подают с бульоном. К числу национальных блюд мордовской кухни относится каша в кишках (валонь сюлот): «Толстый кишечник свиньи тщательно обрабатывали, разрезали на куски по 10–20 см, заполняли вареным пшеном и завязывали по краям», затем в чугушке готовили в печи [9. С. 166].

В **русской, мордовской** кухне и у **кряшен** встречаем рецепты холодца или студня из головы и ног животных.

Помимо домашнего животноводства, мясо в домашнем хозяйстве появлялось благодаря охоте. **Марийцы** вносили разнообразие в свое меню благодаря запеченной зайчатине, тушеной или жареной медвежатине/лосятине, шашлыку из лосятин.

Все народы Поволжья, проживающие в Татарстане, готовят копченые и вареные колбасы. Как правило, вареные колбасы имеют начинку из мяса и крупы, мяса и крови (у **татар** – тутырма, у **башкир** – тултырма, **кряшен** – тутырма, сукта, тутырмыш, **мордвы** – волнонь-сюло, волосюлот, **марийцев** – сокта, **чувашей** – сутту, хас и тултармаш). Например, **кряшены** тутырылган үпкә-бавыр готовят следующим образом: «Промытое легкое раздували и через бронхиальные трубки начиняли сырыми яйцами с молоком и накрошенной печенью. Легкое варили в котле в мясном бульоне» [9. С. 725].

В **татарских** и **башкирских** традиционных рецептах находим вареную домашнюю колбасу (тутырму/тултырму). Ее делают «из кишок крупного и мелкого рогатого скота (предпочтение отдается говяжьим кишкам), которые наполняются перекрученным мясом или ливером, приготовленным из печени, сердца, легких с добавлением крупы (рисовой/пшенной/гречневой или овсяной), репчатого лука, яиц, молока/бульона» [59]. Приготовленный полуфабрикат отваривают.

Уникальным блюдом **чувашской** кухни является вареная колбаса – тултармаш, тулдармыш, сутту или хас. Ее готовят из мяса и субпродуктов. Хорошо очищенная и промытая кишка наполняется мелко рубленным мясом, кусочками сала и крупой, а также нередко кровью. Завязав концы кишок нитками, колбасу сначала варят в кипящей воде, затем



запекают на сковороде в печи. Заметим, кровь крупных животных чуваша довольно часто используют в национальных блюдах, в том числе супах и кашах. Ее употребление символизирует укрепление родственных отношений. Колбасу подают к мясному бульону в горячем виде. Еще одним видом домашней колбасы можно назвать юн тултармаш. В качестве начинки чувашские хозяйки и здесь используют сало, кровь и крупу.

**Марийцы** колбасу с оболочкой из кишок (сокта/шокта) начиняют «крупой, мелкорубленным мясом и жиром»: ею «лакомились при забое скота, а также запасались на зиму», «отваривали в бульоне, подавали в качестве второго блюда» [15. С. 187]. Под влиянием татарской кухни марийцы заготавливают колбасу из солонины (каж), заправляя ее в конские кишки. Из крови заколотых животных мари делают кровяную колбасу.

Деликатесом **татарской** и **башкирской** кухни, доставшимся им из кочевой культуры, можно назвать сыровяленную конскую колбасу – казылык у татар, казы у башкир. Это продукт длительного хранения. Технология его приготовления заключалась в следующей последовательности: «выскобленную кишку плотно начиняли нарезанными солеными полосками брюшины, жира и сала лошади, завязав концы», далее два-три месяца шло «дозревание/вяление продукта в холодном месте (например, на чердаке дома)» [59]. Готовый казылык употребляют не только вместе с хлебом в сыром виде, но и используют как мясную основу для супа, а также готовят вместе с ним вторые блюда.

У **кряшен** «жирными кусками свежего брюшного мяса набивались колбасы шырдан, шылтан. Способ приготовления этого изделия аналогичен способу приготовления казылык казанских татар, казы – башкир, мишарей, казы, шужык – казахов, шартан – чувашей» [8. С. 725]. Помимо этого, кряшены сушили засоленное мясо в печи. Такой деликатес назывался в Западном Предкамье каклаган ит, а в Восточном Закамье – куырдак.

**Кряшены** используют при приготовлении колбас и отдельных блюд кровь. Например, жареная кровь – кан тэбэсе. Кряшены «во время закола скота кровь собирали в посуду, процеживали через сито и приправляли солью. В одних случаях кровь жарили, приправив ее мукой и кусочками сала, что было близко с пидеф вер или пидьеф верша **мордвы**, в других – в кровь добавляли свежее молоко, сало, кусочки печени, легких. Это кушанье аналогично вёр чунга **марийцев**. Распространено было также кан тэбэсе, напоминающее юн **чувашей**. Для этого **кряшены** клали на сковороду слой брюшного жира, наливали кровь, сверху накрывали вторым слоем жира и, закрыв сковородой, помещали в печь» [8. С. 724]. Заметим, кровь животных в различные блюда добавляют **марийцы**, **удмурты**, **чуваша**. Возможно, появление в национальной кухне блюд из крови было связано с языческими временами, когда специально выпускали кровь жертвенных животных и приносили ее языческим богам. На данный факт указывает и календарь. У **кряшен** существует день выпуска крови (кан чыгару көн), или день крови (кан көн). Он приходится на среду, «в этот день проводилось поминание умерших», «резали курицу, кровь которой должна была впитаться в землю» [8. С. 724].

В **мордовской** кухне домашнюю колбасу (турбухи) делают следующим образом: вымочив в течение суток желудок свиньи в соленой воде, начиняют его рубленой печенью, мясом, луком, морковью, рисом, зашивают и тушат в чугушке в печи.



Лакомством **мордвы** считается колбаса из свиной головы. Ее «разрубали на куски, замачивали, затем разбирали, освобождая от костей, ставили в печь, добавляли соль, лук» [8. С. 166]. Готовое мясо прокручивали и, заворачивая в марлю, прессовали, размещая под гнетом.

У народов Республики Татарстан одной из популярных комбинаций продуктов в блюдах является **СОЧЕТАНИЕ МЯСА** и **ТЕСТА**. Заметим, «идея комбинации мяса и теста в одном блюде или кулинарном изделии не нова» [27. С. 271]: у каждого народа существует множество кулинарных вариаций на эту тему. Так, «**русские** принесли с собой на Урал искусство приготовления пирогов с мясной начинкой»; «у **татар** были к этому времени свои мясо-тестяные изделия: отварная конина с лапшой (умачем) и беляши – толстые ватрушки с мясным фаршем сверху» [27. С. 271].



Особо выделим пельмени, вариации рецептов которых можно обнаружить в национальных кухнях народов Татарстана. **Удмурты** из пермской кухни заимствовали пельняни (пель – «ухо», нянь – «хлеб»). Это хлебное ушко готовится из трех видов мяса (говядины – 45 %, баранины – 35 %, свинины – 20 %). Чтобы начинка была сочной, ушко с одного края всегда открыто. Впоследствии, в XIX веке, смешение слов «пельняни» и «пермяни» (пермская еда) стало основой для слова «пельмени». Они появились на столе русских, татар и других народов. У **русских** пельмени считаются наряду с блинами и холодцом символом национальной кухни. **Татарские** женщины умеют готовить необычно маленькие пельмени для жениха (кияу пилмәне), каждая пельмешка свободно проходит через обручальное кольцо. Также татарки готовят и более крупные пельмени (манты) из баранины и говядины. Их подают со сметаной, соусами или зеленью. Отличительной чертой **башкирских** пельменей является мясной фарш с картошкой. Готовят их и на воде/бульоне, и на пару. У **кряшен** традиционным блюдом является казан боккэне – мелкие пельмени с начинкой из ливера. Обычно их лепят всей семьей, что олицетворяет прославление коллективного труда. Название блюдо получило из-за специфики его приготовления – в большом печном казане на основе мясного бульона, в который еще добавляют домашнюю лапшу. Эти пельмени «близки к сваренным в котле пирожкам казан бөкке **мордвы-каратаев** и хуран кукли **чувашей**» [8. С. 728]. **Мордовские** пельмени называются «цемор». Они имеют вытянутую форму и обычно долго варятся. Мордовские хозяйки в качестве начинки добавляют в пельмени кашу, картофель, капусту. **Марийцы** готовят картофельные пельмени – нўжымö паренге пельмень. Их делают из натертого на терке картофеля, смешанного с пшеничной/овсяной мукой, яйцами и солью. Из приготовленного теста марийки стряпают лепешки, на середину которых кладут мясной фарш. Сложенные пополам в виде полумесяца пельмени обжаривают во фритюре. Из пельменного теста чувашаи лепят хуран кукли, являющиеся вариацией вареников. Начинки в тесто кладут разные, как сладкие из ягод, так и несладкие из картошки и лука, с зеленым луком и яйцом, из несладкого творога и зеленого лука и пр.



В **марийской** кухне встречаем подкоголь (подкогыль, или подгокыльо), являющийся разновидностью вареников или пельменей, но крупнее по размеру. В переводе с финно-угорского слово «под» означает котел, «кóгыльо» – пирог. Марийский вареник напоминает полумесяц длиной в 4,5 см. Его плетут особой техникой защипа. Тесто делают из молока, воды и яйца, добавляя по вкусу соль. Классической начинкой является творог с картофельным пюре, но, помимо этого, может быть мясо, просто творог и пр. На стол подают со сметаной, полив растопленным сливочным маслом.

Традиционным блюдом **кряшен** являются пирмэн, вареники с творогом, луком и яйцом, иногда с картофелем и капустой, а вареники из конопляных семян они именуют сүк пирмэнкэсе. Приготовленные на воде вареники, как и пельмени, кряшены предпочитают макать в конопляное или сливочное масло.



Говоря о **СУПАХ** народов Республики Татарстан, отметим следующее.

Перечень супов разнообразен. В рационе питания встречаем горячие, холодные, мясные, овощные, постные, вегетарианские и молочные супы. Среди наименований супов – щи, уха, рассольник, солянка, затируха, похлебки, ботвинник, окрошка, тюря, супы-пюре, различные запра-вочные супы с мясом и крупами. В летнем рационе встречаем супы из зелени. Многие рецепты холодных супов, готовившихся преимущественно в летний период, включают в себя квас.

Долгое время причинами приготовления тех или иных супов были сезонность и достаток семьи. Как правило, крестьянская пища была скудной и менее разнообразной. Нередко супы в бедных семьях готовили на воде, заправляя молоком или каким-нибудь жиром.

Весенне-летние супы готовятся из молодой зелени (борщевика, крапивы, щавеля, свекольной ботвы), и их можно есть в холодном виде. Подобные супы относят к числу постных/вегетарианских. Сытность им придают яйца/яичница, поджаренные на масле овощи (например, лук) и/или кисломолочные продукты. В молочные супы хозяйки добавляют пшено, гречку, домашнюю лапшу, рис, масло, яйца. Например, **мордовская** баланда представляет собой похлебку из зелени, овощей и манки, сваренных в молоке. Распространившийся в конце XIX века картофель, который стали добавлять в супы, придал им сытность и калорийность.

В осенне-зимний период, когда шел забой животных, на столе появлялись мясные бульоны и супы. Чуваши с радостью говорили: «С наступлением зимы начинаются дни мясной пищи». Так, у **чувашей** встречаем супы с борщевиком (пултаран яшки), крапивой (велтерен яшки), снытью (серте яшки), капустой (купаста яшки), репой (дарак яшки), крупой (керпе яшки), гороховый суп (парда яшки), грибной суп (кампа яшки), тыквенный суп (каван яшки), картофельный суп (улма яшки) и пр. Разновидностью мясной похлебki с добавлением головы, ног, внутренностей, крови и голя свежезаколото-го животного у чувашей является шурпе.

В **татарской** кухне традиционным блюдом считается бульон (шулпа). Татары из мясных продуктов готовят бульон, который заправляют репчатым луком, морковью,



зеленью, перцем, лавровым листом, солью. Татарский бульон может быть мясной (бараний, говяжий, телячий) или из мяса птицы. Приготовленный бульон (шулпа) становится основой для приготовления супа (аш).

**Кряшены** «на мясном бульоне готовили өйрә – похлебку с пшеном и картофелем. Подобный суп с приправой из гороха, чечевицы, ячменной, овсяной или полбенной крупы назывался шти (борчак штие, борай штие и т. д.)» [8. С. 727].

В **русской** кухне на мясном бульоне готовят множество видов щей, борщ, рассольник, солянку. Одним из классических супов русской и марийской кухни считаются щи. Существует множество рецептов щей: кислые с мясом, ленивые щи, суповые щи, щи с рыбой, грибами, сметаной, зеленые щи, щи из крапивы и пр. В **марийской** кухне к числу весенних супов относятся щи из зелени – серетан шүр. Их готовят из сныти (серетан) или щавеля с добавлением лука, картофеля и пассерованной муки, на стол подают со сметаной и укропом.

У русского населения Республики Татарстан **кряшены** заимствовали в свой рецептурный ассортимент щи (кәбестә ашы, шти). Как правило, кряшенские хозяйки готовят их на воде или мясном бульоне, из квашеной или свежей капусты с добавлением лука, моркови и картофеля.

В **марийской** кухне встречаем суп из семян конопли (нөшмө шүр), суп с клецками, заправленный мясом, жиром, горохом, овощами, картофелем, грибами.

К числу традиционных блюд практически всех народов Республики Татарстан относят **СУПЫ С ИЗДЕЛИЯМИ ИЗ ТЕСТА ДЛЯ ЗАПРАВКИ**.

Добавление муки и мучных изделий из пресного или кислого теста в бульон (нередко вместе с овощами – например, картофелем, луком, морковью) придает супам насыщенную плотность, калорийность и концентрированность. Использование в больших количествах муки, как заметил В. В. Похлебкин, «для русских и татар... было естественно: мука была для них обычным, дешевым сырьем, его не жалели, мясо доставалось труднее» [27. С. 271]. Глядя на них, и финно-угорские народы, жившие в регионе, тоже стали активно использовать муку.



Список супов с изделиями из теста довольно разнообразен. Так, «самыми специфичными заправочными супами кухни **татар** являются суп-лапша (токмач) с мучной заправкой, суп с мучными изделиями в виде ракушек (куллама (салма)), мучная затируха (умач), татарские клецки (чумар)» [53]. Разновидностью кулламы у **башкир** является бешбармак («пять пальцев»). Его едят руками, без вилок и ложек. Готовят из баранины/конины в котле несколько часов, в конце к нарезанному на куски мясу добавляют лапшу (һалма). Башкиры лапшу (һалма) из ржаного или другого крутого теста режут ножом или рвут руками (нечто вроде клецек – сумар һалма), бросая в кипящую воду (тукмас һалма). Нередко это блюдо заправляют измельченным сыром или саранкой<sup>1</sup>. **Башкиры** в суп с лапшой летом

<sup>1</sup> Саранка – лилия кудреватая. В пищу используют луковицы желтого цвета.



добавляют мелко нарубленные стебли зелени. Также в кухне и татар, и башкир встречаем похлебку (эйрә). Ее готовят из ячменных/полбенных круп и заправляют сыром (корот). Среди распространенных супов у башкир еще можно назвать следующие: «талкан – мелко истолченная и поджаренная ячменная или полбенная крупа, смешивалась с маслом или сметаной и затем разводилась в горячей воде»; «әүмәлә (сүкәмәс) – кушанье чаще всего для угощения гостей, приготавливалось следующим способом: в кипящую сметану понемногу, непрерывно помешивая, подсыпалась ячменная или ржаная мука. В результате получалась слегка подсоленная вкусная и питательная каша в масле» [29. С. 115, 116].

У **кряшен** «в зависимости от формы тестяных кусочков супы имели различное название. Так, супы, заправленные тонко нарезанными кусочками пресного теста, назывались токмачлы аш, кусочками теста в виде ракушки – салмалы аш. В северной части Мамадышского района бульон заправляли раскатанными длинными кусочками теста размером с карандаш. Этот вид теста назывался әнәчә. Готовили и так называемый чумарлы аш, который имел несколько разновидностей. Чаще готовился әче чумар в виде клецек из ржаного крутого кислого теста. Готовили также борчак чумары из горохового пресного теста (форма была такая же, как для клецек из крутого теста) и кашык чумары. Для приготовления последнего блюда применялось жидкое тесто из пшеничной или ржаной муки. Все виды чумар запускались в кипящий и почти сварившийся бульон. Чумар ели, заправляя катыком» [8. С. 727].

Считается, что **русские** заимствовали лапшу у татар. Самыми любимыми стали куриная, грибная и молочная лапша. Суп с клецками относится к числу излюбленных в русском меню. Их делают из нарезанного на квадратики теста, опускают в мясной бульон. Готовили русские, как и другие народы Поволжья, кулагу: ржаную муку заваривали в воде, смешивали с ягодами и распаривали в печи. Разновидностью блюда можно назвать и болтушку/затируху/мучной кисель, когда размешанную в воде муку русские хозяйки варили.

У **чувашей** суп с клецками (шомах яшки) относится к числу традиционных блюд. Но, помимо него, в их национальной кухне встречаем и суп с салмой (домашней лапшой) – салма яшки. Саму салму чуваша готовят из пресного теста на молоке, добавляя пшеничную, полбяную, ржаную или ячменную муку. Салму либо отрывают от теста и скатывают в шарики, либо нарезают на треугольники. Чуваши в суп с салмой добавляют картофель, борщевик, кислое молоко и перец, а иногда готовят и на мясном бульоне. Сытной считалась завариха, приготовленная из воды, муки (гречневой, гороховой или полбяной), масла и соли.

В **удмуртской** кухне к числу любимых и сытных супов относятся «тыкмач, нугылиен шыд/нугыли (суп с лапшой), суп-лапша домашняя, суп-лапша молочная, лапшаен шыд (суп с лапшой), суп из грибов с клецками, ишкемен шыд (суп с клецками), шекера шыд (суп с клецками)» [44. С. 114]. При этом кусочки теста делают в виде шариков, комочков продолговатой и овальной формы, палочек, квадратиков, лапши, выкладывают в бульон ложкой или в подсушенном в духовке виде. У удмуртов супы с кусочками из дрожжевого/пресного теста готовят не только в качестве повседневного блюда, но и праздничного. Если раньше тесто удмурты делали из муки гречихи, гороха, овса, полбы, ржи, пшеницы или смеси разных видов муки, то в современности – из муки пшеницы.



У **мордвы** распространенным блюдом является салма из пресного теста, которой заправляют кипящий бульон. Помимо этого, мордовские хозяйки готовят суп из крахмальной лапши (ловсос крахмалонь лапшат). Саму лапшу нередко режут из тонкого блина. Из пресного теста, которое скатывают в шарики и кидают в кипящую воду, заправляя потом яйцами, взбитыми с молоком и маслом, готовят салмат.

У **марийцев** в рационе питания имеются суп с кислым тестом (шопо лашка) и рыбная лапша (колан лашка). Традиционным праздничным супом считается суп с мясом (гусятиной, курятиной или утятинной) и лапшой.

Народы Поволжья Республики Татарстан, особенно живущие вблизи рек, включают в свой рацион и **РЫБУ**. Ее варят, тушат, жарят, солят, сушат, коптят, вялят, фаршируют. **Татары и кряшены** в некоторых своих обрядах в качестве жертвы приносили рыбу (корбан балык).



У **русских** уха относится к числу древнейших блюд: ее варят из разных сортов рыб. Вообще, в русской кухне можно обнаружить множество рецептов рыбы: «...паровая, вареная, тельная, т. е. изготовленная особым образом из одного филе, без костей, жареная, чиненая (наполненная начинкой из каши или грибов), тушеная, заливная, печеная в чешуе, запеченная на сковородке в сметане, просольная (соленая), вяленая и сушеная (сущик)» [27. С. 23]. Русские любят рыбу, готовя из нее множество блюд: уху, вторые блюда, пироги, закуски, заливные и пр.

У православных рыба символизирует Иисуса Христа и его паству. Неслучайно рыбные блюда сакрализуются. Например, «в пирогах преломляется идея тела Христова – тесто, а рыбная начинка как его последователи. В пирогах соединяется не только целостность веры, единство Христа и его воинства, но и охранительная функция божественной защиты» [36. С. 19].

Финно-угорские народы считают рыбу основой питания. Их «рыбные блюда различались не только степенью кулинарной обработки той или иной рыбы, тем, что ее ели сырую, мороженую, вяленую, сушеную, кислую (квашеную), соленую или вареную, но и тем, что разные виды рыб обладали разным вкусом и приготавливались по-разному, разными методами», а также они могли «по-разному использовать их субпродукты – печень, икру, молоки, жир» [27. С. 270]. Неслучайно у финно-угорских народов можно встретить разнообразие блюд из рыбы. Так, **мордва** ест рыбу сырую, мороженую, сушеную, вареную, соленую, вяленую и кислую (квашеную). Стерлядь в мордовской кухне для ухи отваривают без потрошения. Мордовские хозяйки из свежей рыбы готовят калонь лем/калонь таган/калонь ям: в суп добавляют, помимо рыбы, горох, пшено или репу. В **марийской** кухне довольно много разнообразных блюд из рыбы: салат из стерляди, уха, суп из соленой сушеной рыбы, запеченная рыба, жаркое из рыбы и др.

В национальной кухне народов Республики Татарстан мы найдем большой перечень **МУЧНЫХ ПЕЧЕНЫХ ИЗДЕЛИЙ**. Они готовятся из пресного и дрожжевого, жидкого и крутого теста. «Основу теста составляла мука, намолотая из выращиваемых в регионе злаков (гречки,





гороха, овса, пшеницы, ржи, полбы или ячменя)» [59]. Пшеничная мука долгое время относилась к числу дорогих и праздничных ингредиентов.

Самые простые мучные печные изделия представляли собой лепешки и булочки-колобки. К числу праздничных лакомств у **мариЙцев** относятся клецки в виде лепешек или колобков, сваренных в масле (ўяча, ўаца). Их делают из сдобного кислого/пресного теста из яровой муки, в которую добавляют яйца.

Среди хлебобулочных изделий любовью пользуются пироги и пирожки с различной начинкой. Интересна история возникновения слова: пирог происходит от слова «пир», что явно указывает на его праздничное назначение. Неслучайно первоначально каждому празднику соответствовал определенный вид пирога.

Пироги имеют древнюю историю. Они представляют собой удобную форму концентрированного питания: «...часто в пироге в буквальном смысле заключался привычный домашний обед русского человека, т. е. хлеб, щи, каша, так как пироги начинялись чаще всего капустой, репой, кашей, грибами» [27. С. 59]. Неслучайно у русских есть пословица: «В пирог все завернешь». Сам пирог символизирует плодородное поле, о котором мечтал каждый земледелец.

Пироги и пирожки готовят из ржаной и пшеничной муки, пресного и дрожжевого теста, открытыми и закрытыми, жарят и пекут. «В качестве закваски могут использоваться наряду с дрожжами простокваша, сметана, пиво, брага, сыворотка», а «в прошлом в качестве закваски для пирогов очень часто применяли отрубяно-дрожжевую опару: отруби заваривали кипятком, давали немного постоять, затем разводили теплой водой, добавляли дрожжей и оставляли на ночь» [27. С. 60]. Сдобой для теста могут служить молоко, яйца, различные виды жиров и масла (говяжий жир, сливочное или растительные масла). Начинка в пирогах различна: мясная, рыбная, овощная, с мясом и овощами, сладкая в виде варенья, ягод, фруктов или сухофруктов. Форма пирогов чаще прямоугольная или круглая. Пироги бывают закрытыми, полужакрытыми (решетчатыми) и открытыми.

К числу праздничных пирогов, довольно сытных, у **русских** относят пирог из дрожжевого теста с мясом (свиной или телятиной) и картофелем. Традиционной начинкой пирогов у русских являются: «...каши с луком и яйцами, капуста с яйцами, грибы с луком и, наконец, мясо или рыба (или вязига) с рисом и яйцами» [27. С. 59]. Необходимо подчеркнуть, что в разнообразной выпечке народов РТ в качестве начинки мы встречаем либо разнообразные каши, либо кашеобразное, густое содержимое.

Одной из разновидностей русских пирогов, пришедших из монастырской кухни, назовем сгибень (от слова «сгибать»). Он представляет собой пирог из постного дрожжевого теста, согнутый вдвое. В качестве его начинки были каши, грибы (в том числе соленые), картофельное пюре, лук, овощи с фаршем, ягоды.

Довольно простым в приготовлении считается налитыш. Он представляет собой либо пирог с заливной начинкой, либо заливной пирог с начинкой. Во втором варианте тесто для него делается жидким, его не надо месить и раскатывать. Начинка для такого пирога может быть овощной (например, с капустой, кабачком, картофелем, яйцами с зеленым луком), мясной (любой фарш, филе курицы), крупяной (рис с субпродуктами).



Одним из популярных русских пирогов с картошкой является картовник. Его пекут из разных видов теста (пресного, дрожжевого, слоеного). В качестве начинки используют картошку, приготовленную разными способами. Это может быть картофельное пюре, запеченные/отварные клубни картофеля, нарезанные ломтиками или кубиками, сырой картофель. К нему хозяйки могут добавить мясо, грибы или другие продукты.

**Русские** пироги со сложной начинкой называют кулебяками. Чтобы «сохранить четкиеделения между рядами начинки, их перекладывают тонкими тестяными блинчиками, выпекаемыми заранее» [27. С. 61].

У **татар и башкир** падишахом стола является бэлиш. Он «готовится на основе кусочков жирного мяса (баранины, говядины, гусятины, гусиных/утиных потрохов)/рыбы/птицы/овощей и крупы (пшеница, полбы, риса) или картофеля, запеченных в горшке или сковороде» [53].

Праздничной разновидностью бэлиша в татарской и башкирской кухне считается зур-бэлиш. Он готовится из пресного теста. В качестве начинки используются мясо (говядина), картошка и лук. Сочность пирогу придает мясной бульон, которым заливается начинка во время длительного запекания. Еще одной разновидностью праздничного пирога в татарской и башкирской кухне считается губадия. Она «представляет собой пирог с многослойной начинкой, включающей в себя корт/сушеный творог, отварной рассыпчатый рис, рубленое яйцо, сухофрукты/говяжий фарш с пассерованным репчатым луком» [53].

В **чувашской** рецептуре встречаем хуплу (буквально – закрытое блюдо или наслоение). Этот вид пирога, пришедший из скотоводческой традиции, представляет собой закрытый пирог из сдобного или пресного теста круглой или прямоугольной формы. Он запекается с начинкой из крупы (ячневой, риса, пшеница), мяса (свинины, баранины, говядины, конины или домашней птицы), рыбы, картофеля, сала, изюма. Его сложная начинка укладывается слоями: нижний слой – мелко накрошенный картофель или полусваренная каша, средний – мелко рубленое мясо/рыба, верхний – сало или жирное мясо. Обычно чувашаи долго выдерживают хуплу в печи, подавая на стол в чуть остуженном виде. Уважаемый гость или хозяин режет пирог. С него снимают верхнюю корочку, поедая начинку ложкой.

Помимо этого, чувашаи на праздники готовят пирожки (кукли) с начинкой из мяса/рыбы, овощей, творога, отваривая их в котле. В зависимости от времени года чувашские хозяйки пекут кукаль – пироги с картофелем (дерулми кукли), свеклой (кашман кукли), капустой (купаста кукли), морковью (кишер кукли), с начинкой из лесных ягод (калиной (палан кукли), черемухой (демерт кукли), кислицей (камаслах кукли) и пр. Любимыми считаются пироги с мясом (аш кукли), горохом (парда кукли), грибами (кампа кукли), яйцом (дамарта кукли), из свежих и сушеных яблок (пан улми кукли, типетне пан улми кукли). Само слово «кукаль» переводится как домашнее тепло, родня, женщина. Неслучайно вкушение пирога, испеченного женщиной, укрепляет родство и дарит душевное тепло [32. С. 447].

В чувашской кухне встречаем также ватрушку – *пуремеч*. Она представляет собой лепешку с открытым слоем картофеля или творога. Ее готовят из пшеничной муки и пекут на сковороде. Татарской разновидностью ватрушки является *перемеч*, который готовят с мясом. Татарки края теста собирают сверху по кругу, оставляя небольшое отверстие в центре.



У **удмуртов** к числу национальных блюд относятся перепечи. В их кухне есть несколько вариантов перепечей – пирогов в виде открытой ватрушки (диаметром от 4 до 12 см) с мясной, грибной, ливерной, яичной и овощной (черная и белая редька, свежая и квашеная капуста, картофельное пюре) начинкой. Как правило, удмурты используют пресное тесто на ржаной муке. Верх перепечей заливают яйцом либо смесью из молока и яйца.

**Мордовские** хозяйки пекут пироги из кислого теста с различной начинкой. Распространенными являются пироги с рыбной начинкой. Кроме этого, встречаем пироги с зайчатинной, капустой, картофелем, луком, морковью, грибами, фруктами и ягодами. В виде ватрушек мордовские хозяйки пекут и свои традиционные пироги панжакай. В качестве начинки на тесто выкладывают картофельное пюре с творогом, пшеничную кашу.

К национальным блюдам мордвы относят прякат – пирог из кислого теста. Его начинкой могут быть каши, яйца, капуста, лук, картофель, грибы, фрукты и ягоды. Любимым пирогом считается чивгонь пряка – со свежей калиной (нередко подслащенной вареньем). Встречаются в мордовской кухне пироги с тертой сушеной черемухой, с щавелем, подслащенные медом/сахаром. Свадебным пирогом в их кухне называют курник, к числу рождественских относят пирожки с гороховой начинкой.

**Марийцы** отдают предпочтение пирогам с мясом и картошкой (шыл да паренге дене), рыбой (кол дене), с пшеном и зеленым луком (тар шўраш дене), с тыквой (кабак/каун когыльо), с калиной (полан когыльо), со свеклой (йошкар реве дене), с морковью (кешыр дене), а также сладким пирогам с брусникой, вареньем, клюквой. В кухне мари встречаем отварные пирожки с мясом, с творогом и картофелем. Распространены у марийцев и ватрушки (перемеч, туаткал, шаньга). Их пекут из хлебного теста с начинкой в виде картофельного пюре, творога, ягод.

Из дрожжевого или пресного теста с начинками из мяса (крольчатины, зайчатины, курятины или свинины) и крупы (риса, пшена или ячневой крупы) горные мари готовят кыравец (кравец), считая, что «кравец – всему венец». Праздничным считается пирог «когыльо» с начинкой из нескольких компонентов.

У тюркских народов мари заимствовали кыстыви – перегнутый пополам сочень/два сочня с начинкой внутри, также пирог палыш, но в состав его начинки входят мясо, сало и крупа.



В меню народов Поволжья, живущих в Республике Татарстан, входят **БЛИНЫ** – испеченные на сковороде тонкие лепешки из жидкого теста. «Появившись в доземледельческую эпоху, блины дожили до современности, практически не изменив своих функций: хлеба и жертвоприношения» [16. С. 148]. Их пекут из кислого, пресного и дрожжевого теста, с добавлением молока, кисломолочных продуктов или воды, большие и маленькие, толстые и тонкие. Блины едят в праздники и будни со сметаной, медом, молоком, вареньем, сладкой водой и пр.



Блины **русские** хозяйки нередко готовят с различными начинками, «с жирными или острыми добавками, либо макая их в масло или сметану, либо заворачивая в них соленую рыбу (селедку, кету, семгу, горбушу) или икру» [27. С. 57].

**Татары и башкиры** готовят блины (коймак), которые жарят на сковороде в масле. Они относятся к праздничной пище: ими угощают гостей.

У **кряшен** «обязательной является выпечка оладьев (тәбикмәк), которые считаются поминальной пищей» [8. С. 634]. Помимо этого, кряшены пекут блины (белен) и оладьи (коймак). Их замешивают на основе овсяной, гречневой, полбенной, ячменной или пшеничной муки, делая пресное или кислое тесто. Как правило, для коймак тесто вымешивают более густым.

На праздничном столе **мордовского** народа традиционным блюдом считаются блины. По замечанию Н. Прозина, это «любимое кушанье мордвина, ни один праздник у него не обходится без блинов. Мордва печет их из гороховой муки и очень большой толщины, каждый чуть ли не в палец» [28. С. 129]. Опару для блинов мордовские хозяйки делают с вечера, а утром добавляют муку, сахар, соль и растительное масло. Чтобы блины были пышными и мягкими, в тесто подмешивают крахмал или мятый картофель. Мордва предпочитает есть блины с молоком и маслом.

**Марийцы** блины (мелна) относят к числу традиционных блюд стола. К повседневной трапезе марийцы пекут обычные блины, а к праздникам – блины, покрытые крупяной кашницей (шүрашан мелна), оладьи (изи мелна) или трехслойные блины (коман мелна), где нижний слой – сочень – из тонко раскатанного пресного ржаного теста, средний – кислое тесто из муки яровой пшеницы, верхний – кашница из крупы, замоченной на молоке/сливках, иногда с добавлением сырых яиц. Традиционно трехслойные блины выпекают в печи или духовке. Их подают с несладкими соусами и начинками, но они хорошо сочетаются с вареньем, джемом или сгущенкой.

**Чуваши** в блины добавляют тертые сырые овощи. Помимо этого, в национальной кухне чувашей встречаем капартма – это разновидность оладий из кислого теста в виде лепешек. Для их приготовления используют пшеничную, гороховую или полбенную муку. Считается, что капартма соответствует татарской и башкирской кабартме и даже заимствована из кухонь этих народов. Еще одним видом чувашских блинов, толщиной в палец, является куптерме. Их готовят из кислого теста на основе ржаной или полбенной муки. Чувашский блин для жертвоприношений называется юсман. Он представляет собой довольно тонкую лепешку из пресного теста, замешанного на пшеничной, ячменной или гороховой муке и масле. По размеру юсманы бывают небольшими и даже мелкими. Нередко из нее хозяйки нарезают салму.

Разновидностью блинов или оладий в **удмуртской** кухне являются табани (в переводе с удмуртского табань – сковорода). Их пекут в печи или на открытом огне из кислого дрожжевого жидкого теста. К ним делают специальный соус зырет. Он бывает соленый, сладкий, картофельный, яичный, творожный, с молоком.



**ЯЙЦА** – символ жизни, жизненной энергии, плодородия, благополучия и размножения. В древности они олицетворяли Вселенную, а их функция связывалась с рождением мира. Неслучайно в сельскохозяйственных обрядах и ритуалах неизменным атрибутом были яйца, олицетворявшие оплодотворение земли и созревание плодов, а значит – богатый урожай. В традиционной кухне их варят, жарят, используют в качестве добавки к супам или начинки для пирогов.

У всех народов Республики Татарстан можно найти множество рецептов как повседневных, так и праздничных блюд с яйцами. Они идут и в качестве самостоятельного блюда, и в качестве добавки к супам, мясу, рыбе, картофелю, капусте и пр. У **марийцев** блюдо яичная запеканка (салмамуно), представляющая собой взбитые на масле яйца и испеченные на сковороде в духовой печи, относится к числу национальных блюд. У **удмуртов** одной из начинок перепека может стать смесь яиц с молоком. У чувашей омлет с ячменной/пшеничной крупой относится к числу свадебных блюд, обладая следующей символикой: яйцо олицетворяет плодородие, а каша – силу, что сделает молодую семью большой и крепкой. Деликатесом **чувашской** кухни считается сваренное вкрутую и обжаренное затем в масле яйцо. В **мордовской** кухне встречаем пуштазь алт – запеченные яйца: их запекают в скорлупе в разогретой печи или духовке, благодаря чему они приобретают насыщенный вкус.



Кроме татар и башкир, у всех народов Республики Татарстан популярностью пользовались **ГРИБЫ**. Татарский и башкирский народ начал собирать грибы и употреблять их в пищу только с середины XX века.

Грибы варят, запекают, жарят, сушат, солят и маринуют. Их подают как отдельно (со сметаной, чесноком, хреном), так и в качестве добавки к блюду, готовят из них супы и пекут пироги. **Мордва**, считая грибы существенным продуктом рациона питания, предпочитает их отваривать, солить, сушить и квасить. В рационе **удмуртов** грибы присутствуют в соленном и маринованном виде. Особенно много из них делают холодных закусок. У **кряшен** «грибы употреблялись в соленном виде», а «свежие грибы, прожаренные в масле с луком и смешанные с крупой, картофелем, яйцами, использовали как начинку для пирогов» [8. С. 722].



В огородах народы Поволжья, живущие в Татарстане, выращивают **ОВОЩИ**: свеклу, морковь, репу, брюкву, редьку, капусту, лук, огурцы, свеклу, тыкву, картофель. Большая часть этих продуктов могла храниться с осени до весны, обеспечивая съестной запас семьи. Овощи сушат, солят, квасят, вялят, варят, тушат, жарят, запекают.

Репка в **русской** кухне нередко выполняла роль хлеба. Она неприхотлива, урожайна, долго хранится. Русские едят репу в сыром, отварном и запеченном виде. Обязательным атрибутом их осенне-зимнего стола



является квашеная капуста. Вообще у русских много блюд из капусты. В постные дни русские, помимо репы и капусты, едят пареную морковь, отварную свеклу, редьку, блюда из тыквы и картошки.

**Удмурты** в пареном виде употребляют репу, брюкву, тыкву, морковь и капусту. В удмуртской кухне встречаем вареники с редькой.

У **марийцев** и **татар** считается вторым хлебом картофель, который является основным ингредиентом огромного количества первых и вторых блюд, а также встречается в выпечке. Марийцы готовят суп овсяный с картофелем и брюквой, из картофеля и гороха делают картофельные пельмени и картофельные оладьи, кашу с картофелем, пироги с картофелем, тушат картофель со свиной. Самым простым блюдом татар можно назвать отварной/запеченный картофель в кожуре/без нее. Приготовленное блюдо едят с молоком/кисломолочными продуктами (катыком/айраном) или с солью (и зеленым луком).

В летнее время практически все народы нашей республики едят зелень, готовят из нее супы и добавляют в качестве начинки в пироги.

Считается, что под влиянием русской кухни у **татар** и **кряшен** в летнем меню появилась окрошка, которую готовят из огурцов, зеленого лука, сваренных вкрутую яиц, заправляя домашним квасом. **Мордовская** окрошка (калонь салведь) в качестве ингредиента включает в свой состав отварную рыбу.

**МЕД** считается излюбленным продуктом всех народов, проживающих на территории Республики Татарстан. Его значение нередко сакрализируется, потому что и у православных, и у мусульман мед относится к любимой пище Бога. В Коране можно найти описание райского сада с реками из воды, молока и меда. Последний выступает в качестве «символа райской жизни» и «божественной благодати», «природного дара человеку», потому что «его не надо готовить, он создан самой природой или Богом» [22]. Мед символизирует божественное благословение и познание блага Господня, сладкую жизнь и богатство, счастье и благополучие. Мед как древнейший продукт человечества полезен. Неслучайно татары говорят, что «мед хорош, при семидесяти болезнях пригож» [38. С. 217].



В национальной кухне **татар-кряшен** встречаем медовый напиток. Различают два его вида: разбавленный водой мед, выдержанный в теплом месте, и «мед, разбавленный водой, с добавлением хмеля, иногда дрожжей. Хранили его в плотно закрытой посуде» [8. С. 731].

**Татары** из меда готовят фруктово-медовый напиток – шербет, добавляют мед в выпечку, подают к чаю, готовят альбу. Заметим, в **чувашской** кухне встречается шерпет – медовый сироп или разбавленный в воде мед. Он подается на стол вместе с кашей, считаясь сытной и полезной едой, располагающей к сладким беседам. Чуваша мед считают «угощением для самых близких людей, он вызывает взаиморасположение» [32. С. 489].



**Башкиры** – искусные пчеловоды. Свои ульи они ставят не только в садах и огородах, но и в лесу. Мед и пастила считаются у них и лакомством, и предметом торговли.

**Мордва** широко использует мед, готовя из него праздничные и обрядовые блюда. «На основе меда у мордвы и марийцев созданы национальные напитки» [27. С. 271].

**Марийцы** к праздникам готовят медовый напиток (мүйвүд, шерывүд). В марийской традиционной кухне находим колбаски из творога и меда, бруснику в меду, медовое печенье.

Русские замечают: «Беспечный пьет воду, а заботливый – мед», «Без труда меда не едят». Татары подчеркивают: «От сухой ложки губы трескаются, от ложки с медом – раскрываются». Удмурты учат: «Хлеб с медом солью не посыпают». Марийцы заключают: «Кто ищет, тот и у диких пчел мед найдет» или «С медом и калина медовая». Башкиры предупреждают: «Не будь солонее соли или слаще меда».



Среди излюбленных **НАПИТКОВ** у **русских, чувашей, мордвы и марийцев** – кисели и компоты, у **русских, марийцев, кряшен, мордвы и удмуртов** – квас, у **русских** – сбитни, ставленные меда. **Удмурты** предпочитают рябиновый и калиновый сок. К числу традиционных **марийских** напитков относят пахту (йыра) (жидкость, оставшаяся после сбивания масла). Любимым напитком у многих народов в весенний период является березовый сок. Его собирают дети и подростки.

Кисель **мордовские** хозяйки делают из овса и крахмала. Чтобы он был сладким в воду с крахмалом добавляют сухофрукты, ягоды или варенье. В мордовской кухне кулагу называют калиновым киселем (чивгонь кисель): «В 3-литровый чугунок клали немного сушеных яблок, калину, добавляли 1 стакан пшеничной или ржаной обжаренной муки, размешанной с небольшим количеством воды, 1 стакан сахара, воду и ставили в печь» [9. С. 165].

**Марийцы** готовят квас из свеклы и солода (пура), а сейчас – квасного сусли. Квас из свеклы (позу) встречаем и в **мордовской** ритуальной кухне. Его делают из сахарной свеклы, которую настаивают на дрожжах, а иногда добавляют ржаной хлеб. **Удмурты** делают квас из ржи, реже – овса и ячменя. В начале XX века для брожения кваса удмурты стали добавлять свежие/сушеные измельченные корнеплоды. Его самым распространенным видом стал свекольный квас (горд кушманэн сюкась). Для улучшения вкусовых качеств кваса в него добавляют и мяту: считалось, что такой квас хорошо утоляет жажду.

**Кряшены** предпочитают в летнее время приправлять овощи квасом. **Русские** в охотку едят квас с натертой редькой. Для сытности в него добавляют сметану и едят в качестве отдельного блюда с хлебом.

Популярным напитком **чувашей, удмуртов, мордвы и марийцев** является пиво, обладающее сакральным статусом. **Чуваши** его приготовление приурочивали к конкретному празднику, готовя обычно за три дня до употребления. Его компонентами выступают солод, хмель и мука, сделанная из ячменя, проса или кукурузы. После их заправки в кадку кладут дрожжи, и начинается процесс брожения. После процеживания сусли



пиво пробуют знатоки, и идет розлив в бочки. Чуваши считают, что «после употребления пива человек не ощущает голода, не проявляет желания выпить еще и несильно пьянеет» [32. С. 486]. Неслучайно для чувашей пиво довольно часто «становится поводом собраться и поговорить» [32. С. 487]. **Удмуртское** пиво готовится на основе ячменя, пшеницы и ржи. Хмель либо добавляют, либо нет. Обычно заваривают соплодия хмеля/шишечки, их немного кипятят, а затем перемешивают с мукой. Полученную закваску добавляют в квас или пиво. Но ритуальное пиво всегда было без хмеля, потому что оно не должно давать эффекта опьянения. **Мордовское** пиво (пуре) готовится из ячменя, хмеля и меда. Густое ячменное сусло сдабривают медом, отваром хмеля и дрожжами. Обмазанный тестом горшок с пивом ставят в печь/теплое место медленно бродить. После брожения заливают пиво в бочонки для созревания, периодически добавляя в него мед. Через несколько месяцев напиток подают на стол, предварительно добавив в него мед.

Особой любовью у народов Поволжья, живущих в Республике Татарстан, пользуется **ЧАЕПИТИЕ**. Как правило, чай (черный, зеленый, цветочный, травяной) **татары, русские, мордва, марийцы, удмурты, кряшены, башкиры** предпочитают пить с добавлением местных растений (душицы, зверобоя, мелисы, мяты, кипрея/иван-чая, ромашки, чабреца, цветов липы), листьев малины и смородины, свежих/сушеных ягод (земляники, малины, клубники, шиповника), варенья или меда. Традиционно **татары, башкиры, марийцы** пьют чай с молоком. Татары верно подмечают, что «чай поднимает настроение», «чаепитие – душа семьи» [38. С. 219].







## ОСОБЕННОСТИ ПИЩЕВОЙ КУЛЬТУРЫ НАРОДОВ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН

Республика Татарстан традиционно отличается многонациональным составом и разнообразием этнокультурного ландшафта, вобравшего в себя традиции всех народов, населяющих ее территорию.

Современное этнокультурное развитие народов, живущих в республике, характеризуется двумя видами процессов. Во-первых, это смешивание традиций разных народов и постепенное нивелирование этнокультурной специфики, что характерно в первую очередь для городской многонациональной среды. Однако сохраняется и этнокультурная специфика отдельных народов, что проявляется в первую очередь в праздничной и пищевой культуре народов республики. Именно в праздниках исторически проявлялись идеалы того или иного народа, представления о счастье, стремление к полноте существования, гармонии и творческой жизни.

Для того чтобы проанализировать механизм репрезентации традиций, связанных с приготовлением пищи в современной жизни народов, населяющих Республику Татарстан, было проведено исследование, в котором приняли участие **75 респондентов**.





Основным методом исследования послужило глубинное интервью, в ходе которого респондентам были предложены вопросы, связанные с праздничными традициями и традициями приготовления блюд, соблюдающимися в их семье (Приложение 4).

**Целью исследования** является анализ праздничных и пищевых традиций в современных семьях Республики Татарстан.

**Задачи исследования:**

1. Охарактеризовать ориентации респондентов в сфере традиционной праздничной культуры.
2. Проанализировать сохранившиеся традиции приготовления национальных блюд в семьях респондентов.
3. Выявить механизмы трансмиссии этнокультурных ценностей в сфере праздничной и пищевой культуры в семьях респондентов.

**Объектом исследования** послужили респонденты, проживающие в городах и сельских населенных пунктах Республики Татарстан.

**Предметом исследования** являются механизмы репрезентации и трансмиссии этнокультурных ценностей, связанных с праздничными традициями и приготовлением пищи в современных татарстанских семьях.

**Характеристика объекта исследования**

В исследовании приняли участие респонденты, проживающие в городах (в Казани, Набережных Челнах, Альметьевске, Елабуге, Менделеевске и др.) и сельских населенных пунктах Республики Татарстан (Болгаре, Лаишеве, Муслюмове, Русском Шугане, Дрожжаном и др.) (рис. 1).

Онлайн-опрос проводился по анкете, размещенной на сайте Ассамблеи народов Татарстана и Дома Дружбы народов Республики Татарстан (<https://addnt.ru/priglashaem-proyti-opros-na-temu-gastr>) (рис. 1).

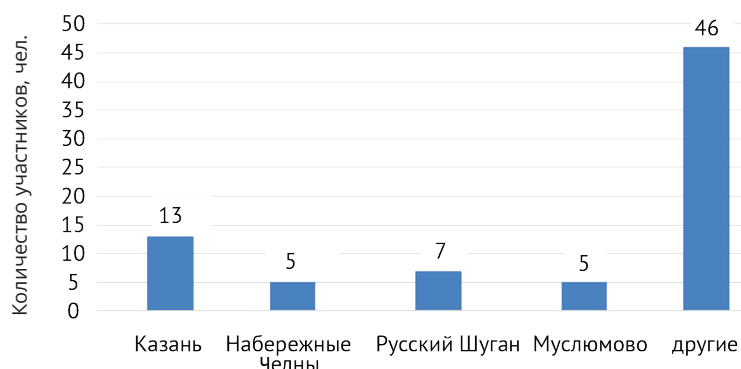


<https://addnt.ru/priglashaem-proyti-opros-na-temu-gastr>

## Приглашаем пройти опрос на тему гастрономии народов Поволжья

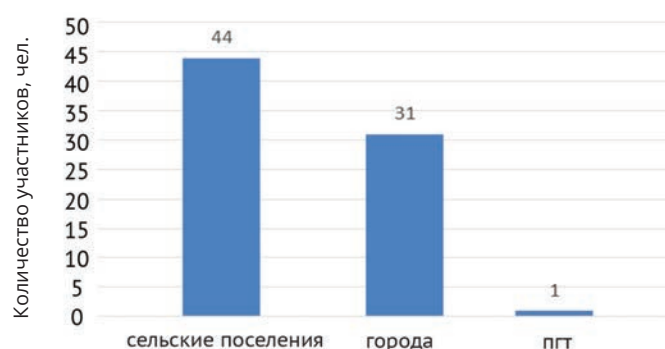
🕒 09.10.2022

Приглашаем желающих пройти социологический опрос, подготовленный Казанским инновационным университетом имени В. Г. Тимирязова при поддержке Ассамблеи и Дома Дружбы народов Татарстана. Опрос связан с научными исследованиями, посвященным гастрономии народов Поволжья.



**Рис. 1. Распределение по отдельным населенным пунктам**

В результате было опрошено 44 горожанина, 31 сельский житель и один респондент из поселка городского типа (рис. 2).



**Рис. 2. Распределение по типу населенных пунктов**

Большинство принявших участие в исследовании – женщины (рис. 3), поскольку традиционно приготовление пищи входит в сферу деятельности женщин.



Многие принявшие участие в исследовании респонденты находятся в активном трудоспособном возрасте – от 36 до 60 лет (рис. 4). Именно в этом возрасте человек активно репрезентирует и транслирует этнокультурные ценности.

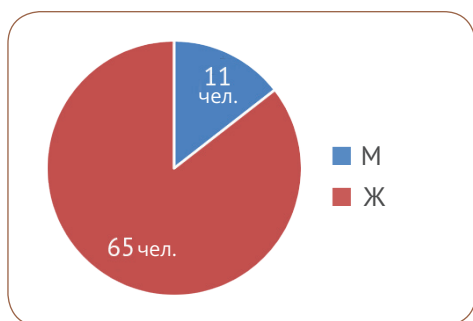


Рис. 3. Пол участников опроса

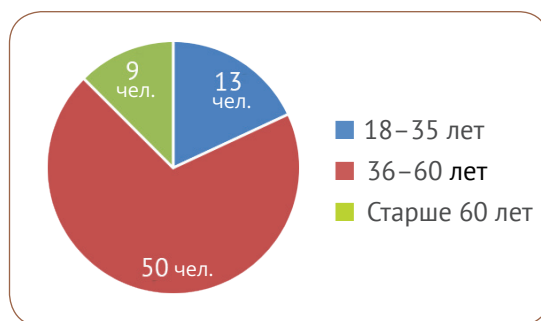


Рис. 4. Возраст участников опроса

Респонденты имеют достаточно высокий уровень образования (рис. 5).

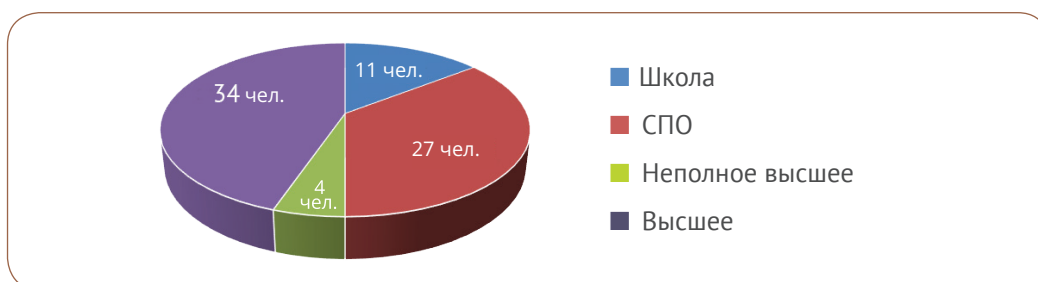


Рис. 5. Образование участников опроса

Большая часть опрошенных состоят в браке и проживают в данной местности более 10 лет.

По конфессиональной принадлежности состав респондентов распределился следующим образом: 38 респондентов указали, что исповедуют христианство, 24 – ислам и 14 человек – иное (атеизм, язычество) (рис. 6).

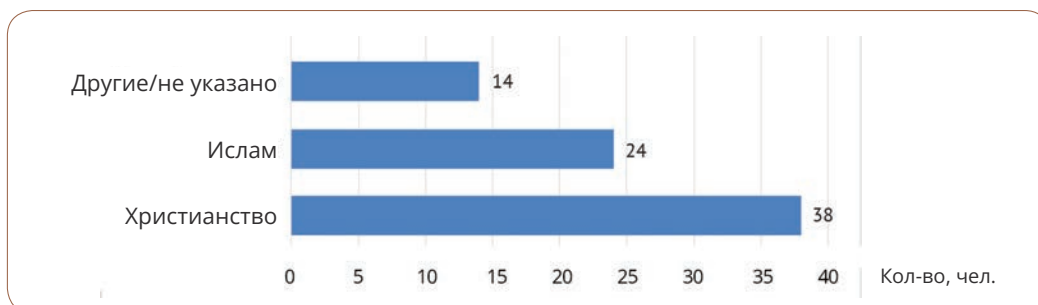


Рис. 6. Религия участников опроса



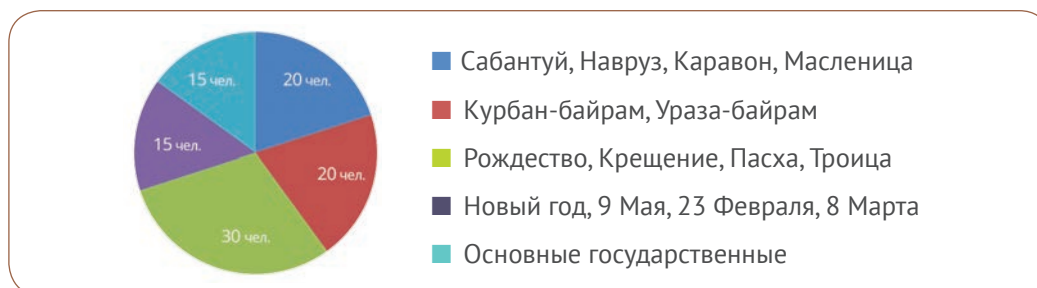
### Праздничная и пищевая культура в семейных традициях респондентов

Для того чтобы охарактеризовать механизмы репрезентации праздничных традиций в семьях респондентов, им были заданы вопросы: «Какие праздники отмечаются в вашей семье? Отмечаете ли вы традиционные народные праздники? Какой из них вы считаете особо значимым и важным?»

Наиболее типичными высказываниями респондентов были следующие:

«Татарский Сабантуй традиционно в деревнях у родственников. Как один из поводов собраться всей родней» (муж., татарин, 37 лет, Казань).
«Для мусульман самым значимым и важным являются праздники Курбан-байрам и Ураза-байрам» (жен., татарка, 48 лет, Лаишево).
«Праздники и православные, и магометанские отмечаем. Сабантуй, Каравон» (жен., татарка, 56 лет, Лаишево).
«У нас в семье много отмечается праздников. Календарные и церковные, наиболее значимые – это Пасха, Масленица, Троица, Новый год, 9 Мая» (жен., 45 лет, русская, с. Н. Фоминовка).
«В семье отмечаем государственные и православные праздники. Народные традиционные праздники в семье и в селе отмечаем: Проводы весны, Троицу, Крещение Руси. Проводы весны, Троицу отмечали предки. Крещение Руси проводим десятый год на святом источнике в честь святого князя Владимира. На этот традиционный многолюдный праздник съезжаются все земляки села» (жен., 52 года, русская, с. Войкино).
«В нашей семье соблюдаем все традиции и отмечаем по возможности все праздники, но самым главным праздником считаю Пасху» (жен., 39 лет, русская, с. Татарское Бурнашево).

По числу упоминаний праздников, которые респонденты считают народными, мы получили следующие результаты (рис. 7).



**Рис. 7. Частота упоминания респондентами праздников, которые они считают народными**



Таким образом, можно заключить, что праздники в сознании жителей Республики Татарстан играют консолидирующую роль («Это повод собраться всей семьей»). Факт упоминания респондентами как православных, так и мусульманских, а также общегосударственных праздников, которые респонденты идентифицируют как «свои народные», говорит о высокой степени интеграции праздничной культуры, которая характеризуется смешением традиций разных народов и восприятием их как своих. Само понятие «народный праздник» расширяется в результате включения в его смысловое поле понятий «религиозный праздник» и «общегосударственный праздник».

**Механизмы трансмиссии этнокультурных ценностей в сфере праздничной культуры носят в основном вертикальный характер, что проявляется в передаче традиционных ценностей от старшего поколения к младшим.**

<i>«Родители привили все эти знания с детства, детям, а теперь уже и внукам тоже рассказываем об этих праздниках»</i> (жен., 49 лет, русская, с. Ялкын).
<i>«О праздниках мы узнали от взрослого поколения и по традиции передаем и рассказываем нашим детям»</i> (жен., 39 лет, русская, с. Татарское Бурнашево).
<i>«Эти праздники идут от поколения к поколению, рассказы от родителей, да, я тоже рассказываю детям, внукам»</i> (жен., татарка, 49 лет, с. Подлесная Шентала).
<i>«От старожилов деревни. Передаю молодому поколению через песни, танцы и баиты»</i> (жен., 56 лет, татарка, с. Красный Баран).
<i>«Да, про эти праздники рассказывали наши бабушки, и мы рассказываем внукам»</i> (жен., 65 лет, татарка, г. Набережные Челны).

Большинство респондентов подчеркивают, что в их семье народные праздники считаются значимым событием и отмечаются (рис. 8).



**Рис. 8. Респонденты, отмечающие/не отмечающие народные праздники**



Рассказывая, как проходит празднование традиционных праздников в их семье, респонденты отмечают, что чаще всего это связано с приездом родственников, детей и внуков, а также приготовлением любимых блюд, которые маркируются респондентами как праздничные.

«Курбан-байрам отмечаем всегда вместе с детьми и внуками. Стол всегда с национальными блюдами: баурсак, корт, бэлиш, эчпочмак, май тобе, чай с душицей и медом и много другое» (жен., 65 лет, татарка, г. Набережные Челны).
«В нашем районе основное население – православные и мусульмане. Когда чувашаи отмечают Пасху, татары поддерживают их и проводят праздник “Йомырка бэйрэме”. С вечера готовятся сладости и угощения, красятся яйца. А утром дети собираются вместе и ходят по дворам, поздравляя хозяев и выкрикивая: “Котыйк-котыйк бер йомырка тотыйк”. Хозяева угощают детей сладостями и разукрашенными яйцами» (муж., татарин, 43 года, с. Дрожжаное).
«Традиционно отмечаем Пасху, начинаем готовиться к празднику с уборки дома, печем куличи, красим яйца, дети утром ходят по домам, и мы их одариваем крашеными яйцами и сладостями. У каждой хозяйки в этот праздничный день разносится запах пирогов по всему дому. И ближе к обеду собираются гости, накрывается пышный стол, все угощаются, затем с детьми играют игру “Катание яиц”» (жен., русская, 55 лет, с. Родники).
«На празднике Пасха печем куличи, окрашиваем яйца, читаем молитвы. Поем молитвы – символ веры. Надеваем национальные костюмы. Собираем всех родных на угощение» (жен., русская, 56 лет, с. Красный Баран, работник Дома культуры).
«Мы очень любим праздники, участвуем сами – и дети, и внуки, и родня, поем, танцуем, играем в развлекательные игры. На некоторые праздники приглашаем муллу. Да, в этот день мы одеваемся специально в костюм, завязываем платки» (жен., татарка, 49 лет, с. Подлесная Шентала).
«Кроме основной, праздничной части, устраиваются уличные гулянья соседей с музыкальными инструментами, песнями и танцами» (муж., 37 лет, атеист, г. Казань).

Большинство респондентов указывают, что им известно о традиционных обрядах, которые проводятся во время свадеб, похорон и рождения детей, и стараются их соблюдать (рис. 9).

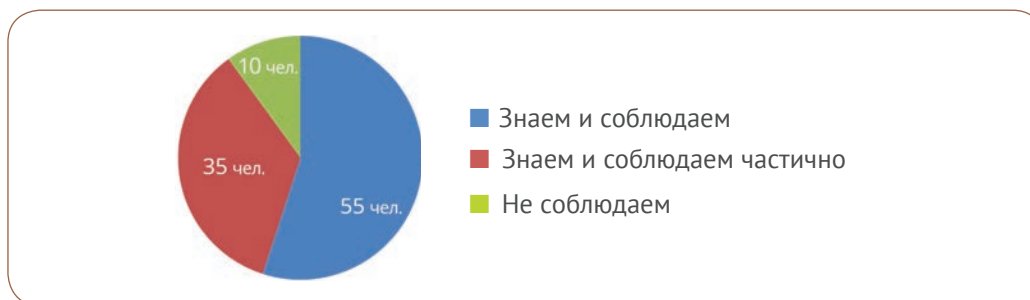


Рис. 9. Респонденты, соблюдающие/не соблюдающие традиционные обряды

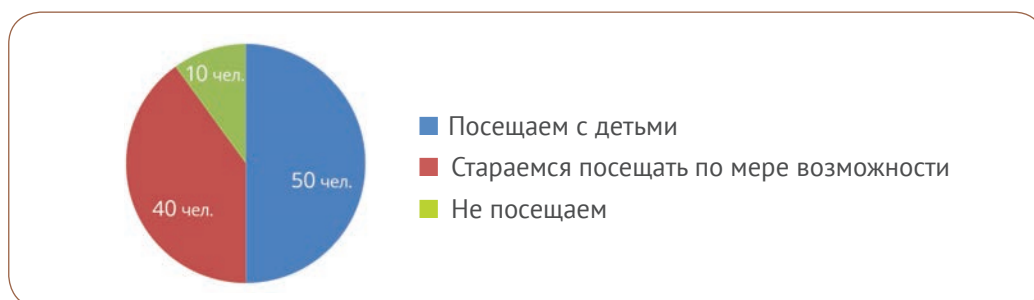


«На свадьбах при благословении молодых обязательно под ноги кладут шубу. Узнали от родителей. В нашей семье это все соблюдается» (жен., русская, 55 лет, с. Родники).

«Никах, исем кушу. Узнала в процессе жизни, соблюдается в нашей семье и в семьях наших знакомых и родственников» (жен., татарка, 43 года, с. Дрожжаное).

«Есть обряды, которые до этого времени действуют. Если ребенка сглазили, раньше его сажали на деревянную лопату три раза совали в теплую печь, прочитав молитву, спрашивая, что я делаю, ответ – “мыжык отем”. Потом, когда молитву читают, всегда на столе должна стоять соль. Вот эта соль спасает дом от зла и сглаза, если эту соль насыпать на пороге, то человек, который к тебе относится плохо, не зайдет, не пройдет через порог, проверено» (жен., 65 лет, татарка, г. Набережные Челны).

Большинство респондентов отмечают, что для них важна возможность бывать на мероприятиях, связанных с традиционными праздниками. Посещение таких праздников является частью семейного досуга, на праздники стараются ходить вместе с детьми (рис. 10).



**Рис. 10. Респонденты, посещающие/не посещающие мероприятия, посвященные традиционным праздникам**

«Я сама занимаюсь общественной работой уже 20 лет, с удовольствием развиваю башкирскую культуру и быт» (жен., татарка, 65 лет, г. Набережные Челны).

«Участвую в подготовке и организации деревенских народных праздников (Масленица, Троица). Считаю эти праздники важными для сохранения народной культуры и традиций» (жен., 40 лет, русская, с. Русский Шуган).

«Раньше посещали с детьми, теперь дети выросли, уехали. Но мероприятия все равно стараюсь посещать» (жен., русская, 50 лет, с. Тиан-Буляк).



Среди наиболее популярных блюд, которые респонденты маркируют как свои народные, респондентами были названы перепечи, бэлиши и др. (рис. 11).



**Рис. 11. Традиционные блюда респондентов, которые регулярно готовятся в семьях**

**«Перепечи.** Удмуртская национальная выпечка. В тарталетку из пресного теста заливается начинка омлетной массы с добавлением фарша, грибов, картошки и т. д. Готовится это на углях и огне в печке» (жен., 27 лет, удмуртка, г. Казань).

**«Юка.** Сливочное масло растопить, размешать с теплым молоком. Добавляется соль, сода, подсолнечное масло нерафинированное, сахарный песок по вкусу и мука, месится пресное тесто. Полученное тесто делится на небольшие части, которые раскатываются тонко (от этого и название «юка») и пекутся на сковороде, низ и верх смазываются подсолнечным маслом. 0,5 литра молока (можно ряженки), муки на глаз, 2 ст. ложки масла сливочного, 2 ст. ложки подсолнечного масла, соль и сода по вкусу – примерно ¼ чайной ложки, можно добавить 1 столовую ложку майонеза.

В последнее время печем на импровизации. Сливочное масло не кладу, заменяю майонезом. Получается очень вкусно. Яиц вообще не кладу» (жен., 62 года, татарка, пгт Алексеевское).

**«Бэлеш** – это мясо (баранина или говядина), нарезанное кусочками, и картошка, накрошенная кубиками, лук, соль, перец и тмин. Все это кладем на раскатанное тесто и закрываем тестом, прищипываем и в духовку на 2 часа» (жен., татарка, 57 лет, с. Салихово).

**«Любимое блюдо нашей семьи – бэлеш:** он готовится из говяжьего мяса, добавляем и гусиное мясо, картошку, лук побольше, все режем кубиками, соль, перец по вкусу, катаем круглое тесто, стелем на большую сковородку, засыпаем туда начинку и сверху так же закрываем тестом, края зажимаем – и в духовку на 2 часа. Бэлеш с гусиным жиром получается с бульоном» (жен., 40 лет, татарка, с. Татарская Тумбарла).



«**Пельмени**. Тесто: мука, яйца – 3 шт., вода. Фарш: мясо говяжье, свинина, лук, чеснок, перец» (жен., 52 года, русская, г. Бавлы).

«**Кыстыбый по-удмуртски**: это пресная тонкая лепешка, начиненная пшенной кашей, края которой подворачивают, затем складывают пополам; татарский кыстыбый делают с картофельным пюре, заворачивают лепешку пополам» (жен., 39 лет, удмуртка, г. Бавлы).

«**Бешбармак** – отвариваем мясо, картофель, лепешки, все укладываем на большую тарелку слоями и сверху заливаем бульоном с луком. И едим руками – пятью пальцами» (жен., 60 лет, татарка, г. Набережные Челны).

«**Дурычмак**, кто-то называет их шаньги. Дрожжевое тесто и картофельное пюре. В месяц один раз делаем» (жен., 47 лет, русская, с. Муслюмово).

«Для приготовления **кузикмак** понадобится:

1 литр молока;  
0,5 ч. л. сах. песка;  
1/3 ч. л. соли;  
1/3 ч. л. соды;  
1 яйцо;  
3 стакана муки.

Для начинки:

Отвариваем 500 г пшена в молоке;  
100 г сливочного масла;  
0,5 ч. л. соли;  
2 ст. л. сах. песка (жен., 56 лет, русская, с. Красный Баран).

«**Талкан**: сейчас готовая мука есть, но раньше бабушка пшеницу мыла теплой водой, потом проращивать ставила на два дня. Сушила на печке, пропускала это через мельницу. Потом мягкое масло, сахар и молоко добавляла к этой муке и делала маленькие шарики. Ставишь в холодное место, через два часа талкан готов.

**Корт**: катык неделю держат в теплом месте. Когда готов, катык вскипает, пузыри появляются. В большой кастрюле кипятить, убирая пенки, где-то час. Когда остынет, откидываем на дуршлаг или марлевый мешок, когда все стечет, оставляем мешок под гнетом. На следующий день формируем маленькие кружочки, я добавляю туда зелень, не сушу, сразу убираю в морозильник. Достая и добавляю в суп, когда он очень жирный. Иногда на стакан кипятка добавляю корт с зеленью, масло сливочное, соль, перец, особенно хорошо, когда заболеваешь!» (жен., 45 лет, татарка, г. Набережные Челны).

«**Хуплу**: рецепт приготовления:

Это чувашское блюдо представляет собой дрожжевой пирог с начинкой из картофеля, свинины и лука.

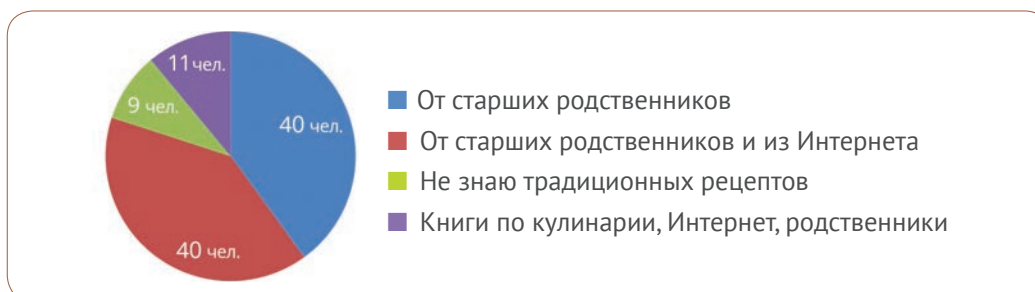
Чтобы его испечь, нужно подготовить следующие ингредиенты:

мука пшеничная – 350 г;



<p>мякоть свинины – 350 г;          лук репчатый – 250 г;          картофель – 450 г;          яйца куриные – 2 штуки;          дрожжи сухие – 1,5 дес. л.;          сахарный песок – 1 дес. л.;          соль поваренная – 2 дес. л.;          перец черный молотый – 1 ч. л..</p>	
<p>Процесс приготовления: Для начала нужно замесить тесто: в небольшом количестве теплой воды распушить дрожжи, добавить 1 десертную ложку соли, сахар, вбить яйца, все тщательно перемешать и всыпать муку. Полученную массу хорошенько вымесить.</p> <p>Подготовить начинку: свинину разделить на маленькие кусочки, лук измельчить, а картофель нарезать небольшими кубиками. Все эти ингредиенты тщательно перемешать, посолить и поперчить. Из теста раскатать 2 круглых сочня, разместить на одном начинку, накрыть вторым и защитить. Полученный дрожжевой пирог нужно оставить на расстойку примерно на полчаса. Затем хуплу смазывается яичным желтком и запекается в духовке до появления румяной корочки. Это блюдо можно также приготовить с начинкой из гусятины или утяттины» (жен., 50 лет, чувашка, с. Туган-Буляк).</p>	
<p>«<b>Блины.</b> Во взбитые яйца, добавляю молоко, соль, сахар, соду и взбиваю до однородной массы, добавляю муку. Все хорошо перемешиваю и пеку на разогретой сковородке тонкие блины. Готовлю часто на завтрак» (жен., 56 лет, русская, с. Русский Шуган).</p>	

Механизмы трансмиссии этнокультурных ценностей в сфере пищевой культуры так же, как и в сфере праздничной культуры, носят в основном вертикальный характер (сведения получены от старших родственников), однако значимо и влияние Интернета как источника сведений по рецептуре приготовления блюд. Чаще респонденты говорят о том, что используют Интернет, когда им нужно уточнить информацию, касающуюся приготовления того или иного блюда. Литература по кулинарии занимает небольшой сегмент, предпочтение в таких ситуациях респонденты отдают все же интернет-ресурсам (рис. 12).



**Рис. 12. Источник получения информации по рецептуре приготовления блюд традиционной кухни**



«Передают бабушки, к сожалению, таких рецептов в Интернете мало-  
то, поэтому все из уст в уста» (жен., чувашка, 27 лет, г. Казань).

«Рецепты узнаем из Интернета, также у нас есть сборник рецептов,  
где все родственники пишут какое-нибудь свое фирменное блюдо» (жен.,  
русская, 19 лет, г. Казань).

«Из Интернета или от друзей, даже можем придумать что-то сами, и я бы  
передала самые лучшие рецепты своим детям» (жен., татарка, 27 лет, Казань).

«Все блюда переданы нашими старшими родственниками... И дети тоже знают  
технология приготовления и готовят сами...» (жен., татарка, 47 лет, Елабуга).

«Мама научила меня варить, жарить, печь с детства. Постараюсь дать все  
навыки и учить своих детей и внуков. Иногда пользуюсь Интернетом для поиска  
рецептов традиционной кухни» (жен., татарка, 47 лет, с. Подлесная Шентала).

Ритуальные блюда, приготовление которых сопровождает основные обряды жизненного цикла, известны респондентам в несколько меньшей степени, большинство предпочитает характеризовать уровень своих знаний в этой области как «частичный» (рис. 13).



**Рис. 13. Респонденты, осведомленные/не осведомленные о традиционных (ритуальных) блюдах, сопровождающих жизненный цикл семьи (свадьба, похороны, рождение детей)**

«Свадьба: каравай для встречи молодоженов, фаршированный гусь для гостей, свадебный торт – это кульминационное блюдо в завершение праздничного мероприятия. Похороны: щи, каши, блины, мед, кутья, кисель» (жен., русская, 49 лет, с. Ялкын).

«Когда в семье рождается ребенок, соседи приносят счастливой семье бабай ашы (дословно – “еда в честь ребенка”. – Прим. ред.) из национальных блюд – это табикмак, кыстыбый и т. д.» (жен., 40 лет, татарка, с. Татарская Тумбарла).

«На свадьбе и не только обязательным блюдом является хуплу. На похоронах – три вида каши (гречневая, пшенная и гороховая), которые подаются вместе на одном блюде. При рождении ребенка – непочатый хлеб и сыр. В нашей семье все эти блюда готовятся» (жен., чувашка, 50 лет, с. Тиган-Булак).





На рис. 14 приведены наиболее известные респондентам ритуальные блюда.



**Рис. 14. Частота упоминания респондентами блюд, которые они считают своими народными**

«Обычно на первое подаем суп-лапшу, сваренную с большим количеством мяса (это куриное, гусиное и говядина), затем это мясо из супа нарезается кусками и подается с отварным картофелем на больших блюдах. А второе – традиционно – зур (большой) бэлеш, затем чай с молоком или лимоном с различными сладостями. На свадьбах также обязательны чак-чак, жареные гуси. В нашей семье во время этих событий все эти блюда готовятся» (жен., татарка, 42 года, г. Альметьевск).

«В день никаха готовим чак-чак, губадию, бавырсака, тушим, жарим парных гусей. Готовим. Готовят и мои сестры, подружки тоже» (жен., татарка, 47 лет, с. Подлесная Шентала).

«Бабушка во время похорон и на поминках печет блины, подает их с медом, варит рисовую кашу с маслом» (жен., русская, 40 лет, Муслюмово).

«Во время похорон готовят гороховую кашу, кутью, рисовую кашу. Свадьба – свадебный каравай» (жен., русская, 39 лет, с. Русский Шуган).

«Да, есть у свекрови старый сборник рецептов татарской кухни на татарском языке. Я с удовольствием их перечитываю и рассматриваю фото блюд. Считаю актуальным издание таких сборников и сейчас. Купила бы своей дочери в подарок» (жен., татарка, 42 года, г. Альметьевск).

«К сожалению, в нашей семье не сохранилась литература по традиционной пище нашего народа. Я считаю издание такой литературы сейчас актуальным» (жен., русская, 50 лет, с. Тиган-Буляк). (Рисунок 15.)



**Рис. 15. Респонденты, считающие актуальным/неактуальным издание традиционных сборников рецептов**

Таким образом, исследование выявило, что в современных семьях Республики Татарстан существует потребность в соблюдении традиций в сфере праздничной и пищевой культуры. Праздничная культура народов Татарстана в большей степени интегрирована в общий культурный ландшафт республики. Это проявляется в том, что респонденты, принявшие участие в опросе, считают народными не только свои национальные праздники, но и праздники других народов, и даже общегосударственные. Пищевая культура в большей степени этнически дифференцирована. Респонденты четко разделяют пищевые традиции своего народа и соседних народов и стремятся готовить блюда национальной кухни во время праздников и важных семейных событий. Передача этнокультурной информации в сфере пищевой культуры происходит в основном от старших поколений к младшим, но респонденты отмечают дефицит качественной литературы по этой теме.



## Пословицы и поговорки о еде народов Поволжья, проживающих в Республике Татарстан

### *Татарские пословицы и поговорки*

Ашаган белми, тураган белә	Знает не тот, кто ест, а тот, кто нарезает (готовит еду)
Ике төкә башы бер казанга сыймый	Две бараньи головы не поместятся в один котел
Ипи белән тоз – дару	Хлеб да соль – лекарство
Бер кискән ипи кире ябышмый	Однажды отрезанный хлеб не срастется
Игә белгән икмәк ашар	Кто умело пашет, тот ест хлеб
Игенче – кырда, балыкчы суда булыр	Хлебороб – на поле, а рыбак на воде (реке). (Смысл: каждый на своем месте)
Икмәк – бар әйбергә баш!	Хлеб – всему голова!
Казганган каз ите ашаган, казганмаган кара ипи дә тапмаган	Кто старается, тот ест гусятину, а кто не старается, даже на черный хлеб не заработает
Ярты телем ипи бөтен дөнъяга җиткән	Поделенного куса хлеба хватит на всех
Эшләп ашасаң, арыш икмәге дә тәмле	После труда и ржаной хлеб вкусный (сладкий)
Олы кеше – солы төше	С авторитетом растут и возможности (мудрый человек – сильный, как овес)
Кунак ашы – кара-каршы	Угощение в гостях – взаимное (накормили в гостях – в ответ и ты накорми, долг платежом красен)
Тавык төшенә тары керә, ашамаса – тагы керә	Курице снится пшено, если не поест, еще приснится
Кем эшләми – шул ашамый	Кто не работает, тот не ест
Хезмәте каты – җимеше татлы	Труд твердый – плод сладкий
Тирләп эшләнәң, аш тәмле була	Заработанное потом вкусным бывает

На Сабантуе. Нарезка лапши. 2022 г.





## Русские пословицы и поговорки

У гостя не своя воля: угощают – кушай, не угощают – не спрашивай

Чай пить – не дрова рубить, взопреешь, а не устанешь

Не красна изба углами, а красна пирогами

Кашу маслом не испортишь

Масленица идет, блины да мед несет

На масленой повеселись да блинком угостись

Сей в добрую пору – соберешь хлеба гору

Посей добрым зерном, соберешь хлеб бугром

От худого семени не жди доброго племени

Землю уважай, она даст урожай!

Вино пить – самого себя губить

Не вырастишь овощей – не сваришь и щей

Не доверяйся вину, оно заведет в вину

С морозу да с холодку откушайте горяченького чайку

Добрая весть, коли говорят: «Пора есть»

Ешь капусту да не мели попусту

Заварил кашу – не жалея масла

Любая беда – ерунда, лишь бы хлеба побольше

Всякому овощу свое время

Поработаешь до поту, так и поешь в охоту

Ест тихо – и работает нелихо

Будет день – будет и пища

Щи да каша – пища наша

«Русский дом» на Гырон Быдтон - 2022





## Чувашские пословицы и поговорки

Çăкăр-тăвар хире-хирĕç	Хлеб и соль взаимны
Ырă йывăç усал çимĕç кўни çук	Не бывает того, чтобы хорошее дерево принесло дурные плоды
Пур – пёрле, çук – сурмалла	Что есть – вместе, чего нет – пополам
Ыраш çапма пиллĕкĕн лайăх, кукаль çиме иккĕн лайăх	Молотить рожь хорошо впятером, а пироги есть – вдвоем
Хура çăкăр сиекен ништа та хур пулман	Кто ест черный хлеб, тот нигде не пропадет
Хура халăхăн хура тăпра çине урине чикмесен хыраме тăранаймасть	Простой народ не может себя прокормить, не поработав на черной земле
Ан кул, шĕвĕ квас, ху та пиртен ытла мар	Не смейся, квас и сам не лучше нас
Выçсан çăкăр та тутлă, тăрансан пыл та йўçĕ	Проголодаешься – и хлеб вкусным покажется, а как насытишься – и мед горьким покажется
Выçă хырамышăн çĕрулми те апат	Голодному и картофель – еда
Кача тăвар казан çинче	Недосол на столе – пересол на спине
Пăтă пăта мар, хырама шăтармасть	Каша не гвоздь, брюха не дерет
Кĕрхи кун – тутă кун	Осенний день – сытный день
Кĕркунне какай, суркунне серте тутлă	Осенью мясо жирное, весной сныть вкусна
Пысăк çамах сиекен пысăк пулать	Кто ест большие галушки, вырастет большим
Çăкăрсăр-тăварсăр – сур апат	Без соли, без хлеба – обед не полный
Ялан тутлă çимĕç те йăлăхтарать	И вкусная пища приедается





## Удмуртские пословицы и поговорки

Кузеезъя – кудыез, дурыезъя – пуртыез	По хозяину – лукошко, по котлу – поварешка
Маялтэк сюкась ноуг чырса (Сюкась но ма-ялтэкуг чырса)	Без закваски и квас не киснет
Пунылэсь быж-зэ чогыса, ыжъ созудъ лэсьты	Отрубивши хвост у собаки, ты ее овцою не сделаешь
Кызъ-лэнъ кули-эзъ выжы-язъусе	С елки шишки не дальше корней падают
Кылыкъ сетозы зэкъ пестеръ, но няньзэугъ поно	Люди дадут большую корзину, но хлеба не положат
Нянь-тэкъ валэзъ кыдекъ удъ черты	Не покормив лошадь, далеко не погонишь
Вой пе, кортэз но небзытэ.	Масло, дескать, и железо смягчает
Кос пуньы ымеэз вось каре	Сухая ложка рот дерет
Жег кизыыса, чабей уд ара	Посеяв рожь, пшеницу не пожнешь
Бискылилэсь ческытсэ сиытэк уд тоды	Не распробовав, вкуса бискыли не поймешь
Кин ужтэк, со няньтэк	Кто без дела, тот без хлеба
Муртлэн дасез шоры ымдэ эн усьты	На чужой каравай рот не разевай
Чечы вышкые сылал пызьнаны.	В кадку с медом посыпать соли
Орышлэн курегез но жазег кадъ адзиське	У соседа и курица кажется гусыней (в чужих руках ломоть всегда толще)
Бер эмезъ кузял луэ	Поздняя малина кислой бывает
Пислэг юмылысь вой уд потты	Из голени синицы масла не выжмешь





## Мордовские пословицы и поговорки

Корхтай, бта вайса вади	Говорит, словно маслом мажет
Кодамо умаринась, истямо умаресь как (эрз.)	Какова яблоня, таково и яблоко
Урозонь сельведесь – пиципалакс (эрз.)	У сиротинушки слеза – что жгучая крапива
Тундонть парозо сёксня содави (эрз.)	Плоды весеннего труда осенью узнают
Тунда а видят – сёксня а пидят (эрз.)	Весной не посеешь, зимой не испечешь
Тундась мазы панчфса, сексесь – серонь тьяньфса	Весна красна цветами, осень – пирогами
Тундась козя шиса, сексесь – кшиса	Весна богата солнцем, осень – хлебом
Тунда аф видят, сексенда мезевок аф пидят	Весной не посеешь, осенью ничего не испечешь
Мезе видят, сунь и нуют	Что посеешь, то и пожнешь
Паша тенгечсе шўрышкат тамым пурта.	Не распробовав, вкуса бискыли не поймешь
Пәшә тенгечшӱ лемләнәт тотым пуа.	Работа придает вкус и вчерашнему супу
Улеза палня (калня) – яла муви салня (эрз.) / Улезэ сывель (кал) – муеви салгак	Было бы мясо – соль найдется
Маштат виде-ме-сокамо – маштт сюронь кочкамо (урядамо)	Умеешь пахать-сеять, умей и урожай собрать
Колсто корты, прок пяштть чулгони	Говорит ловко, точно орехи грызет
Скотинань ванат мель, саят ярсамопель	Угождаешь скотине, будет еда (букв.: угождаешь скотине – возьмешь еду)
Телесь ловтомо – кизэсь кшивтеме	Зима без снега – лето без хлеба





## Марийские пословицы и поговорки

Могай олмапужо, тугаяк олмаже	Какова яблоня, таково и яблоко
Казам ковышта оролаш огыт шогалте	Коза на капусте – не сторож
Пу укеште арымшудат пу	При отсутствии дров и полынь – дрова
Пушенгыже кадыр, да олмаже шере	Криво дерево, да яблоки сладки
Шулдо колын лемже шопо	Из дешевой рыбы уха невкусная (букв.: тухлая)
Вудым шавымек, вистат кушкеш	Если польешь, то и полба вырастет
Вуташте вольык – устембалне чес	Во хлеву скотина – на столе яства
Ен-орлымо – уй кбршбк, ен-моктымо – шуч кбршбк	Одни хают горшок масла, другие хвалят горшок угля
Изи да маки, кого да пахыра	Маленькое, да маковое семечко, большое, да шелуха
Ик кормыж умыла дене нылле ведра сырам шолташ ок лий	Из горсти хмеля не сваришь сорок ведер пива
Його ен-крен ден кочушменым кочкеш	Ленивый человек ест хрен с редькой
Каньылже – у стел коклаште	Легко – за столом
Киен-киен, муят коча	И мед, продержанный долго, станет горьким
Кинды гыц кого ат ли	Выше хлеба не будешь
Кинде шултышым ик гана ойырет гын, ушаш ок лий	Если раз сломал ломоть хлеба, больше не соединишь
Кинде – илыш вий	Хлеб – сила жизни





## Башкирские пословицы и поговорки

Абынған һөрөнгәндән келә	Горшок над котлом смеется, а черные оба (букв.: споткнувшийся смеется над споткнувшимся)
Өйрә-бутка – қазанда, қазандағы – табында	Что есть в печи, все на стол мечи
Алма ағасынан алыс төшмәй	Яблоко от яблони далеко не падает
Алма беш, ауызыма төш	Яблоко, поспевай, в рот полезай
Ашың булмаһа ла, кашың булһын	Не корми калачом, но встречай с открытой душой
Аш янында ат һымак, эш янында эт һымак	Ретив к обеду, ленив к работе (букв.: во время еды как конь, во время работы как собака)
Байрам ашы – кара каршы	Хлеб-соль платежом красны (букв.: пригласили на праздник, пригласи и ты)
Балык бирһән, бәйләп бир, башын-күзен сәй- нәп бир	Дай яичко, да еще облупленное (букв.: если даешь рыбу, заверни ее, да еще голову с глазами прожуй)
Балык тотһаң, башынан тот	Бери быка за рога (букв.: еслиловишь рыбу, хватай ее за голову)
Бер карын майзы бер комалак серетә	Ложка дегтя портит бочку меда
Бер эшсегә ун башсы	Один с сошкой, семеро с ложкой
Ере барзың еме бар, еме барзың име бар	Чья земля, того и хлеб
Иген ер һыуына үсмәй, тир һыуына үсә	Не от росы урожай, а от поту
Йоко ястык һорамай	Сон хлеба не просит (букв.: сон перину (подушку) не просит)
Кейендергән дә – ер, туйындырған да – ер	Земля кормит людей, как своих детей (букв.: земля и одевает, и кормит)
Һонолмай һыу за эсеп булмай	Чтоб из ручья напиться, и то нужно наклониться



## Этикетные правила праздничного застолья

В течение долгого культурно-исторического пути, формирования и существования традиционных национальных праздников каждый народ вырабатывает систему *застольного праздничного этикета*. В нем отражаются правила приема пищи и связанные с ним требования, базирующиеся на идеях «добра, уважения, справедливости, меры, ответственности, благодарности, гостеприимства, единения, субординации, жертвенности» [62. С. 50–56]. Среди общих **этикетных принципов** выделим следующие:

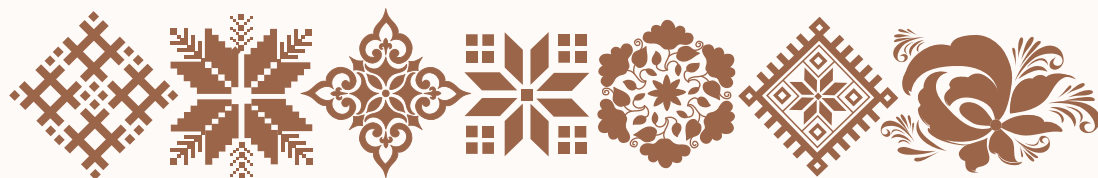
- уважительное отношение к традициям и национальным праздникам;
- радостное восприятие праздников и вера в их действенную силу, связанную с преображением мира и жизни личности;
- точное соблюдение действий в праздничной обрядности;
- точное соблюдение предписаний религиозных праздников;
- проявление гостеприимства, хлебосольства и радушия;
- следование распределенным ролям: мужчина – глава семьи, женщина – первая помощница мужа, осуществляющая хлопоты на кухне и готовящая праздничную еду;
- праздничный стол есть символ достатка, благополучия и приумножения имеющихся благ семьи/рода/жителей населенного пункта/республики/страны;
- «изобильный стол является символом радушия хозяйки, широты ее души и богатства» [35. С. 68];
- уважительное отношение к рецептам и соблюдению правил застолья;
- чистота рук хозяйки, продуктов питания, кухонных инструментов, утвари, посуды, скатерти;
- идущее с древних времен уважительное и бережное отношение «к пище, которая добывалась тяжелым трудом и способствовала активной жизнедеятельности человека» [60];
- «запрет на негативные отзывы о пище и продуктах питания» [60];
- еду к столу подают сразу, как приходят гости;
- вкушение любой еды с любовью и благодарностью к жизни/хозяевам дома;
- понимание религиозной трапезы как символической коммуникации с Богом, от которого исходит угощение;
- запрет на отказ от еды;
- трапезу начинает хозяин или старший по возрасту/социальному положению человек;
- «трапеза требует сосредоточенности и внимания на поданных блюдах» [60];
- уважительное отношение к хозяевам;
- «гость должен опрятно выглядеть, не забывая об уместности своего наряда» [35. С. 68];
- порядок подачи блюд различен у народов Поволжья, проживающих в нашей республике;
- уважительное отношение к старшим, которые начинают трапезу, режут хлеб, разделяют мясо и другие значимые блюда;



- умеренность в принятии пищи;
- «от предложенной хозяевами еды нельзя отказываться, и необходимо съесть полностью, потому что еда, оставшаяся на тарелке, будет знаком неуважения к их гостеприимству» [35. С. 68];
- уважительное отношение к хлебу;
- «за столом необходимо проявлять воспитанность, аккуратность, нельзя привередничать в еде, нюхать пищу, заглядывать в чужие тарелки, набивать свой рот едой и разговаривать» [35. С. 68–69];
- «прежде чем взять новый кусок, необходимо доесть предыдущий» [35. С. 69];
- неторопливые и тихие беседы во время трапезы;
- вера в сакральность праздничной пищи;
- сосредоточенность на еде и ее вкушении;
- скромное поведение за столом;
- умение благодарить за трапезу;
- помнить, что нередко обычай или назначение праздника требуют приносить хозяевам гостинец/подарок;
- обычай требует давать гостям праздничную пищу с собой домой, в том числе для тех, кто не сумел прийти в гости.



# ГЛАВА 5



## РЕЦЕПТЫ БЛЮД НАРОДОВ ПОВОЛЖЬЯ, ПРОЖИВАЮЩИХ В ТАТАРСТАНЕ

« Хлеб вобрал в себя, как самый емкий в мире аккумулятор, всенародный неустанный труд, силу и мощь человека, на которые он только способен, его настойчивость, мужество и героизм, наконец, все мысли, чувства граждан нашего Отечества. Хлеб всегда сражается. Не иначе как за высокие человеческие идеалы на земле. »

В. Д. Кармазин «Наш хлеб»

« Гречневая каша – матушка наша, а хлеб ржаной – отец наш родной. »

Русская народная пословица



## ТАТАРСКАЯ КУХНЯ



Основным продуктом питания татар всегда был хлеб – ипи, икмэк. Татары выпекали хлеб в печи. Выпечка хлеба с использованием печи имеет некоторые особенности, соблюдение которых позволяет получить вкусный и ароматный хлеб. Правильная растопка печи обеспечивает равномерное выпекание, а соблюдение пропорций для закваски позволяет сделать продукт более пышным и воздушным. У татар, согласно народным поверьям, хлеб считался священным. Нельзя было бросать хлеб под ноги, возбранялось ходить по крошкам на полу, занимать положение выше хлеба также считалось непочтительным. Татары в старину даже клялись на хлебе (ипидер). Особая роль отводилась хлебу и в свадебных церемониях. На татарской свадьбе существовала церемония обмена хлебом между двумя семьями, что считалось признаком близости и родства между ними. Существовала традиция приходить с хлебом, когда приносили невесте одежду. Раньше готовили хлеб без использования дрожжей, на хмелевой закваске.

### Икмэк – татарский ржаной хлеб

#### ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука – 5 стаканов

##### Для ржаной закваски:

хмель – 1 стакан,  
мед – 1 столовая ложка,  
мука ржаная – до консистенции густой сметаны.

##### Для опары:

закваска – 3 столовые ложки,  
вода – 2 стакана,  
мед – 1 столовая ложка,  
соль – 1 чайная ложка,  
мука ржаная – до консистенции негустой сметаны.

##### Для теста:

отруби – 1 столовая ложка,  
мука ржаная.



40–50 минут

#### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Шишки хмеля заливаем двумя стаканами воды, кипятим на слабом огне до уменьшения объема воды в два раза (50–60 минут). Снимаем с огня, оставляем настаиваться 8 часов, затем процеживаем и переливаем в стеклянную емкость. Добавляем к отвару столовую ложку без горки меда и ржаную муку до консистенции густой сметаны. Оставляем в теплом месте (38–40 °C) до увеличения объема в два раза. Как только смесь запузырится и увеличится в объеме – закваска готова (24 часа). Свежую закваску можно сразу же добавлять в опару для выпечки. Хранится она в холодильнике дней 7–10. Закваску из холодильника перед употреблением «оживляем» – добавляем немного меда, воды и ржаной муки и ставим в тепло.
2. Для опары: смешиваем 3 столовые ложки свежей или «оживленной» закваски, 2 стакана воды, столовую ложку меда, чайную ложку соли и ржаную муку (можно и пшеничную) до консистенции негустой сметаны. Оставляем опару в теплом месте до увеличения в объеме в два раза.
3. Добавляем в поднявшуюся опару отруби, муку и замешиваем так, чтобы тесто отлипало от рук. Формуем хлеб и выкладываем на противень, накрываем полотенцем и пленкой, чтобы не подсыхал. Оставляем в тепле, как подойдет – сразу выпекаем 40–50 минут в разогретой до 180 °C духовке.

**Подача блюда:** подаем на стол и в составе различных блюд, например, бутербродов, предлагаем гостям по мере необходимости.



*Суп – по традиции первое блюдо обеда у татар. Обычно это лапша в курином бульоне под названием «токмач». Считается, что чем тоньше лапша, тем лучше. Сегодня на это мало обращают внимания, но в старину считали, что достойная невеста должна уметь сделать лапшу-паутинку. Доходило до того, что из двух невест выбирали ту, которая в большей степени обладала подобным навыком. С малых лет и мусульмане, и кряшены учили девочек искусству раскатывания теста и нарезки лапши.*

## Токмач ашы — суп-лапша

### ИНГРЕДИЕНТЫ

#### Для лапши:

яйцо – 2 шт.,  
соль – щепотка,  
мука пшеничная – 200 г,  
вода – 70 мл.

#### Для бульона:

курица – 2 кг,  
вода – 4 л,  
лук репчатый (крупный) – 1 шт.,  
соль – по вкусу,  
перец черный молотый – по вкусу,  
лапша подсушенная – 120–150 г.



1,5 часа

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Чтобы приготовить лапшу, всыпаем муку в чашку и делаем в середине ямку. Разбиваем в нее яйца и, добавив щепотку соли, вымешиваем крутое тесто в течение 10–15 минут. После этого помещаем тесто в пакет на 20–25 минут, отчего оно немного размягчится и месить его будет легче. Достаем тесто из пакета и месим еще немного, пока оно не станет крутым и эластичным.
2. Готовое тесто разделяем на две части. Раскатываем в две тонкие лепешки и кладем на хлопчатобумажные кухонные салфетки. Даем лепешкам подсохнуть. Как только тесто по краям немного подсохло, переносим лепешки на доску и нарезаем на длинные полоски по 4–5 см. Затем складываем их пополам, несколько можно положить друг на друга, и острым ножом режем на тонкую лапшу. Раскладываем ее на большой разделочной доске либо бумаге для выпечки, подсушиваем, регулярно аккуратно, чтобы не поломать, взбивая руками. Как правило, лапша сушится полдня, но главное – не пересушить, все зависит от температуры и влажности в помещении.
3. Курицу хорошо промываем, кладем в большую кастрюлю. Заливаем водой, ставим на огонь, доводим до кипения, снимаем пенку. Уменьшаем огонь до уровня ниже среднего, ждем 10 минут, пока поварится курица, отправляем в бульон крупную очищенную луковицу, солим и варим один час на медленном огне. Вытаскиваем курицу, досаливаем и перчим бульон по вкусу. В кипящий бульон высыпаем 120–150 г подсушенной лапши, исходя из необходимой густоты. Как только бульон закипит и поднимется лапша, огонь выключаем, закрываем кастрюлю крышкой и оставляем на 5 минут.

**Подача блюда:** разливаем суп-лапшу по тарелкам и подаем с зеленью.



*Кияу пильмэне – необычные маленькие пельмени, приготовленные специально для жениха, первое блюдо национальной татарской кухни.*

*Лепятся такие пельмени очень мелкими. По традиции они должны проходить сквозь обручальное кольцо.*

*Их вручную лепит невеста для своего суженого, чем мельче она их налепит, тем крепче любит жениха и, значит, будет отличной хозяйкой и женой. По таким пельменям родственники жениха определяли, какая им досталась невестка.*



## Кияу пильмэне — пельмени для жениха

### ИНГРЕДИЕНТЫ

#### Для теста:

мука пшеничная – 160 г,  
вода – 100 мл,  
яйцо – 1 шт.,  
соль – ½ чайной ложки.

#### Для фарша:

говядина – 240 г,  
лук репчатый – 20 г,  
яйцо – 1 шт.,  
соль, черный молотый  
перец – по вкусу.



1,5 часа

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. В просеянную муку добавляем нагретую до 30–35 °С воду, яйцо, соль и замешиваем тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию. Подготовленное тесто выдерживаем 30–40 минут для набухания клейковины и придания ему эластичности.
2. Для фарша говядину и лук пропускаем через мясорубку, добавляем соль, яйцо, черный молотый перец и все тщательно перемешиваем.
3. Готовое тесто раскатываем в тонкий пласт (толщиной 1–1,5 мм) и нарезаем выемкой кружками диаметром 1,5–2,0 см. На кружочки теста кладем фарш, края теста защипываем, концы соединяем.
4. Сформованные пельмени укладываем в один ряд и храним при температуре ниже 0 °С.
5. Перед подачей в кипящий прозрачный мясной бульон кладем пельмени, доводим до кипения и варим еще 4–5 минут, пока они не всплывут на поверхность.

**Подача блюда:** подаем с прозрачным бульоном, посыпав зеленью.





*Татарский пирог зур бэлеш – сытный, аппетитный бездрожжевой пирог с начинкой.*

*Начинка зур бэлеша состоит из картофеля, гусятины или говядины и лука. Когда татары еще не знали картофеля, вплоть до конца XIX века, вместо него в пирог клали крупу, чаще всего полбу. Зур бэлеш – очень вкусный и красивый пирог.*

*Едят бэлеш ложкой. Так как теста в нем заметно меньше, чем щедрой начинки, сперва с него срезают «крышку», раскладывая эти кусочки по тарелкам вместо хлеба. Рядом кладут начинку. Только затем гости получают пропитанный соком начинки нижний слой бэлеша, который часто называют самой вкусной частью пирога.*

*Пирогом его назвать едва ли можно из-за большого количества бульона, скорее это полноценный обед или ужин для большой семьи. Говорят, что круглую пробку от пирога всегда отдают старшему сыну в семье.*



## Зур бэлеш – татарский праздничный пирог

### ИНГРЕДИЕНТЫ

#### Для теста

мука – 450 г, сметана – 150 г,  
кефир – 150 г, разрыхлитель  
(или сода) – 1 чайная ложка,  
масло сливочное (для начинки  
и смазывания готового  
пирога) – 15 г,  
соль – 1 чайная ложка.

#### Для фарша

картофель (очищенный) –  
700 г, лук репчатый – 200 г,  
говядина – 600 г,  
масло сливочное – 100 г,  
соль, перец черный  
молотый – по вкусу,  
бульон говяжий – 200 г.



1,5–2 часа

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Готовим тесто: сметану, кефир, разрыхлитель, соль смешиваем с мукой, тщательно вымешиваем и даем расстояться в миске. Начинка пирога состоит из говядины и картофеля, также ее делают из баранины и из птицы. Картофель, мясо, лук мелко нарезаем кубиками, солим и перчим, кладем немного масла сливочного, перемешиваем. После этого подготовленное тесто раскатываем в пласт толщиной 4–5 мм и кладем на смазанную маслом сковороду. На него укладываем фарш, а края теста собираем. Затем раскатываем в виде лепешки меньшую часть теста, закрываем фарш, края красиво защипываем. В серединке пирога сверху делаем небольшое отверстие и закрываем его шариком из теста. Поверхность смазываем льезоном (смесь молока с яйцом). Запекается пирог довольно долго (1,5–2 часа в зависимости от размера, но поверьте, что результат стоит всех ожиданий).
2. Очень рекомендуем для большей сочности сделать бульон (для добавления во время запекания через оставленное отверстие), тогда начинка будет буквально таять во рту.

**Подача блюда:** «крышку» пирога аккуратно разрезаем на кусочки и дополняем им начинку, которую раскладываем по порционным тарелкам. Остается корочка, пропитанная бульоном: ароматная и очень вкусная.



*Само слово «буза» произошло от персидского «боза», что обозначает «просо, ячмень». Питательный, приятного светлого цвета напиток стал широко известен благодаря своему сладкому вкусу и полезным свойствам.*

*Буза – слабоалкогольный густой напиток со сладким вкусом. В старину бузу делали не только из овсяной муки, но и из гречневой, просяной, кукурузной. Считается праздничным напитком, ее подают на десерт в знак особого уважения к гостям.*

## Буза́ (боза) – татарский напиток

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Овсяные хлопья «Геркулес» – 200 г,  
сливочное масло – 100 г,  
прессованные дрожжи – 35 г,  
пшеничная мука – 300 г,  
сахарный песок – 400 г,  
вода – 7 л.



12–24 часа

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Овсяные хлопья или толокно смешиваем с пшеничной мукой, добавляем растопленное кипящее сливочное масло, хорошо размешиваем и разводим крутым кипятком до густоты сметаны. Посуду плотно укрываем. Когда масса охладится до комнатной температуры, разбавляем кипяченой водой до густоты сливок и вводим разведенные дрожжи, половину нормы сахара и оставляем бродить до тех пор, пока объем массы не увеличится в два раза. Затем добавляем оставшуюся воду, размешиваем и процеживаем.
2. В процеженную бузу добавляем оставшийся сахар и ставим в темное место для брожения. Буза готова, когда она взойдет, станет густой и сладкой, с кисловатым привкусом и приобретет цвет топленого молока. Храним напиток в прохладном месте.

**Подача блюда:** подаем бузу на десерт в пиалах или высоких стаканах, если необходимо, можно добавить сахар по вкусу.



## Блюдо татар-кряшен



Кряшены – этноконфессиональная группа, которая включена в состав татар Уральского и Волжского регионов. Другое их наименование – крещеные татары, татарлар. Основное блюдо кряшен – вареники с творогом, яйцом и луком. Кроме того, кряшены обычно варят студень – «койка», а на первое готовят бульон с кусочками теста. Но главным кряшенским блюдом считается пирмэнкэ.



## Пирмэнкэ – кряшенские вареники

### ИНГРЕДИЕНТЫ

#### Для теста:

вода теплая – 1 стакан,  
яйцо куриное – 2 шт.,  
мука пшеничная – 3,5 стакана,  
соль – ¼ чайной ложки.

#### Для начинки:

творог – 350 г,  
яйцо – 1 шт.,  
зеленый лук – пучок,  
зелень укропа – по желанию,  
соль, перец – по вкусу.

#### Для варки:

вода – 3 литра,  
соль – ½ чайной ложки.



1,5 часа

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Просеиваем муку с солью горкой в большую миску. Постепенно вливаем в центр горки теплую воду, замешивая тесто вилкой, добавляем яйца. Начинаем вымешивать тесто руками, оно должно быть очень мягким. При необходимости добавляем еще немного воды. Скатаем тесто в шар и кладем в миску. Накрываем полиэтиленовой пленкой и оставляем на 40 минут для расстойки.
2. Нарезаем зеленый лук. Разогреваем сковороду со сливочным маслом и обжариваем зеленый лук до мягкости 5 минут. Слегка взбиваем вилкой яйцо и смешиваем с творогом, зеленым луком и мелко нарезанным укропом, солим и перчим начинку.
3. Раскатываем тесто в тонкий пласт. Формочкой вырезаем кружки диаметром 5 см. Выкладываем в центр кружка немного начинки и защипываем край косичкой. В кипящую подсоленную воду закладываем вареники и варим еще 3–4 минуты после того, как они всплывут на поверхность. Достаем вареники шумовкой или откидываем на дуршлаг.

**Подача блюда:** выкладываем на тарелку со сметаной или сливочным маслом (по желанию).





## РУССКАЯ КУХНЯ

*Куриный суп с лапшой настолько распространен в России, что многим даже невдомек, что он заимствован из татарской кухни.*



### Куриный суп с домашней лапшой

#### ИНГРЕДИЕНТЫ

##### Для лапши:

мука пшеничная – 70 г,  
яйцо – 1 шт.,  
соль – по вкусу,  
вода – 25 г.

##### Для бульона:

курица – ½ шт.,  
репчатый лук – 1 шт.,  
соль, душистый и черный  
перец, карри – по вкусу,  
лавровый лист,  
картофель – 300 г,  
морковь – ½ шт.,  
зелень – по вкусу.



1 час 20 минут

#### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Просеянную через сито муку (0,5 стакана), куриное яйцо (предварительно взбитое венчиком) и соль замешиваем вручную, добавляя воды, муки столько, чтобы получилось крутое тесто. Тесто хорошо вымешиваем и делим на две половинки. Раскатываем каждый кусок теста в пласт толщиной 1 мм. Сворачиваем каждый пласт в трубочку (плотную). Перед тем как свернуть в трубочку, посыпаем мукой, чтобы при нарезании лапша не слиплась. Тонко нарезаем лапшу. Чтобы лапша полностью расправилась и для удаления лишней муки, лучше слегка встряхивать лапшу над столом. Нарезанную лапшу закладываем в суп.
2. Курицу хорошо промываем, выкладываем в кастрюлю и заливаем водой (чтобы вода покрывала курицу), добавляем целую луковицу, душистый и черный перец, лавровый лист и варим бульон до готовности курицы. Когда курица сварится, вынимаем ее из кастрюли. Картофель и морковь нарезаем кубиками, добавляем их в бульон и варим до готовности.
3. Затем кладем снятое с костей отваренное измельченное мясо курицы. Заправляем в бульон лапшу и варим 3 минуты. Добавляем соль, карри и молотый черный перец по вкусу, мелко нарезанную зелень и варим 1 минуту.

**Подача блюда:** разливаем суп по тарелкам.





*К хлебу на Руси всегда относились с особым почтением. Строгие каноны определялись скорее старинными народными традициями, передающимися от отца сыну, чем нормами этикета. Люди, которые жили по своду «хлебных правил», были уверены в своем достатке, налаженном и гармоничном быту, прибавлении человека. Всегда на Руси хлеб был священной пищей. Так, возбранялось резать целый каравай хлеба после захода солнца. Это древнее суеверие, вероятно, связано с культом Солнца и направлено на то, чтобы не навредить ночному солнцу, когда оно спит. На столе хлеб неизменно занимает центральное место, что неудивительно, ведь именно хлеб – всему голова... Черный хлеб, прозванный «кислым», стали выпекать гораздо позднее белого.*

## Ржаной хлеб (с закваской)

### ИНГРЕДИЕНТЫ

#### Для ржаной закваски:

400 г ржаной муки,  
400–450 мл теплой воды  
(вода не должна быть  
выше 40 °С).

#### Замес теста для хлеба:

ржаная закваска – 350 г,  
мука ржаная – 340–380 г,  
вода – 200 г,  
соль – 1 чайная ложка.



Подготовка – 4 суток



50 минут

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. **Первый день:** 100 г ржаной муки и 100–150 мл теплой воды смешиваем в пластиковой или стеклянной посуде. Смесь должна получиться по консистенции, как тесто на оладьи. Емкость накрываем марлей или крышкой с дырочками, чтоб закваска «дышала», и убираем в теплое место на сутки.
2. **День второй:** через 24 часа закваску нужно «покормить». Хорошо размешиваем ее и добавляем 100 г ржаной муки и 100 мл воды. Хорошо перемешиваем, накрываем и ставим в теплое место на сутки.
3. **Дни третий и четвертый:** делаем все то же, что и во второй день. Оставляем на 24 часа в теплом месте каждый день.
4. **День пятый (последний):** в этот день закваска готова. Теперь ее можно использовать для выпечки домашнего ржаного хлеба.
5. Закваску смешиваем с водой до однородности. Добавляем половину муки, перемешиваем. Добавляем соль и постепенно вводим оставшуюся муку до получения густого теста. Оно будет липнуть из-за ржаной муки, но хорошо формироваться в шар (получится гуще).
6. На доске, присыпанной ржаной мукой, формируем шар из теста, укладываем его на противень или доску, закрываем хлопковым или льняным полотенцем, обильно посыпанным мукой. Сверху накрываем глубокой миской или кастрюлей (которая по диаметру будет примерно равна вашему будущему хлебу), так хлеб будет лучше подниматься вверх, а не расходиться в стороны. Оставляем для подъема на 6–8 часов при комнатной температуре.
7. Чтобы корочка хлеба была красивее и вкуснее, слегка надрезаем хлеб сверху (чтобы не треснул при выпечке) и аккуратно его выкладываем в духовку на горячий противень и первые 10 минут выпекаем с паром (можно на нижний противень налить немного горячей воды).
8. Разогреваем духовку до 250 °С и выпекаем хлеб. Через 10 минут снижаем температуру до 200 °С. Еще через 15 минут смазываем корочку хлеба водой и снова отправляем в духовку.
9. Готовый хлеб заворачиваем в чистое полотенце и выкладываем остывать.

**Подача блюда:** подаем на стол и в составе различных блюд, например, бутербродов, предлагаем гостям по мере необходимости.



Пельмени представляют собой изделия из тонкого теста, в которое завернуты мясо или рыба. Они давно стали таким же символом русской кухни, как блины, щи и холодец. Мясо, заготавливаемое впрок, часто обнаруживали дикие звери. Спрятанное в тесто мясо не привлекало зверей и меньше подвергалось уничтожению. К тому же быстрое приготовление замороженных пельменей экономило крестьянское время. Зимой крестьяне лепили пельмени. Это дело растягивалось на недели. Пельмени, т. е. ушки, замораживались на первом морозце и хранились, спасая семьи от голода, всю зиму.

Сегодня в России пельменными краями считаются Сибирь и Урал. В давние времена начинку делали из лосятины, медвежатины, мяса гуся или лесной птицы с добавлением ягод (морошки, голубики, клюквы и брусники). Нередко в ход шел костный мозг. На Севере начинку делали из рыбы и грибов. Традиционно блюдо не было повседневным, его готовили для званных гостей или в заговенье (день, предшествующий длительному посту).

## Пельмени

### ИНГРЕДИЕНТЫ

#### Для теста:

мука пшеничная – 700 г,  
яйцо куриное – 1,5 шт.,  
вода – 260 г,  
соль – 15 г.

#### Для фарша:

говядина (котлетное мясо) – 584 г,  
свинина или баранина (котлетное мясо) – 600 г,  
лук репчатый – 50 г,  
соль – 9 г,  
перец черный молотый – 0,2 г,  
сахар – ½ г,  
вода – 90 г.

#### Для варки:

на 1 кг пельменей – 4 л воды  
и 20 г соли.

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Из теплой воды (30–40 °С), яиц, соли, просеянной муки замешиваем тесто однородной консистенции, тесто выдерживаем 30–40 минут, далее делим его на куски и раскатываем в пласт толщиной 1,5–2 мм. Вырезаем кружочки и на каждый кружочек выкладываем шарики готового фарша массой 7–8 г.
2. Для фарша котлетное мясо и лук измельчаем в мясорубке, добавляем соль, сахар, перец и холодную воду, все тщательно перемешиваем, затем края теста защипываем, придавая форму полумесяца, кончики соединяем. Самые популярные варианты – пухлый полумесяц с «юбочкой» или «медвежье ушко».
3. Далее пельмени кладем в кипящую подсоленную воду, в которую предварительно добавлены лавровый лист, горошины перца и лук. Доводим до кипения и варим 5–7 минут.

**Подача блюда:** подаем с бульоном или без бульона, со сливочным маслом, уксусом, сметаной, майонезом, рубленой зеленью.



45 минут



*Сочным и очень сытным пирогом из пышного теста на основе дрожжей с ароматной начинкой из свинины или телятины и картофеля можно с легкостью накормить всю семью, также его можно подать к праздничному столу.*

## Праздничный пирог с мясом и картофелем

### ИНГРЕДИЕНТЫ

#### Для теста:

масло растительное – 30 мл,  
молоко коровье – 300 мл,  
сухие дрожжи – 9 г,  
соль – 5 г,  
сахар-песок – 20 г,  
мука пшеничная – 350 г.

#### Для начинки:

мясо – 350 г,  
картофель – 250 г,  
лук репчатый – 100 г,  
соль – по вкусу,  
перец черный  
молотый – по вкусу.

#### Для смазки:

желток 1 яйца



1,5 часа

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. В теплое молоко добавляем сахар, дрожжи, часть муки. Даем постоять 15 минут. Добавляем растительное масло. Всыпаем всю муку и замешиваем мягкое тесто. Накрываем тесто пленкой, ставим в теплое место на 40 минут и готовим начинку. Нарезаем мясо небольшими кусочками, лук – кубиком, картофель – тонкими пластинками. В мясо по вкусу добавляем соль и перец. В картофель – соль, перец, немного масла.
2. Разделяем тесто на две неравные части. Большую часть раскатываем в круг и перемещаем на противень, покрытый пекарской бумагой. На тесто, отступая от края, выкладываем начинку слоями: картофель, лук, мясо. Если мясо сухое, то добавляем пару ложек растительного масла или кусочка сливочного.
3. Раскатываем меньший кусочек теста, накрываем тестом начинку и собираем края пирога гармошкой. Смазываем пирог желтком, делаем в середине отверстие.
4. Выпекаем пирог с мясом и картофелем в разогретой до 180 °С духовке 50–80 минут (в зависимости от выбранного мяса). По желанию во время выпечки в отверстие вливаем горячую воду или бульон для большей сочности мясного пирога. Готовый пирог с мясом и картофелем укутываем полотенцем на 15–20 минут и затем подаем.

**Подача блюда:** готовый пирог аккуратно разрезаем на кусочки и дополняем им начинку, которую раскладываем по порционным тарелкам.



*Такой напиток ценится с давних времен. Цвет кваса зависит от цвета сухарей, важно не пересушить их, а то напиток будет горчить. В процессе брожения можно добавить чуть больше сахара, но немного, иначе он получится крепким.*

## Русский квас

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Вода – 8 л,  
дрожжи – 60 г,  
сахар – 1 стакан,  
ржаной хлеб – 700 г,  
изюм – 50 г.



1,5 суток

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Хлеб нарезаем и подсушиваем в духовке при 150 °С до румяной корочки.
2. Воду доводим до кипения, добавляем сахар и хлеб. Оставляем до полного остывания.
3. В ½ стакана остывшего кваса растворяем дрожжи. Вливаем разведенный дрожжами квас в кастрюлю и перемешиваем.
4. Затягиваем кастрюлю марлей и оставляем бродить в течение 1,5 суток.
5. Затем разливаем квас по банкам, добавляем изюм и отправляем в холодильник на 1 сутки.
6. Процеживаем.

**Подача блюда:** квас подается с окрошкой или просто в виде напитка, охлажденным.



## ЧУВАШСКАЯ КУХНЯ



*Ключевое место среди мучной выпечки чувашей занимал ржаной хлеб – хура ҫăкӑр. Часто он был единственной едой, а печь хлеб умела любая женщина. Умения хозяйки больше всего оценивались по вкусу ее хлеба. Достоинства чувашского хлеба отражены и в литературе, так, князь Курбский в XVI веке писал, что чувашский хлеб «сладостнейший, паче драгоценных калачей». Зачастую хлеб обогащали картофелем, иными сортами муки. Как наполнители использовали желудевую муку, семена лебеды, отруби, мякину, кору, листья трав. Сначала суррогаты сушили и измельчали, а затем мололи с рожью, картофелем и овсом.*

### Хура ҫӧкӱр – ржаной хлеб

#### ИНГРЕДИЕНТЫ

Пшеничная мука – 300 г,  
черная ржаная мука  
(грубого помола) – 300 г,  
вода теплая (38 °С) – 300 мл,  
закваска – 100 мл,  
растительное масло – 25 мл,  
сахара – 15 г,  
соль – 6 г.

Подготовка – 10–12 часов



60 минут

#### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. С вечера замешиваем тесто. Для этого в теплой воде из теста предыдущей выпечки готовим закваску (кӑвас тӑпӑ). В квашню (кӑвас чӑресӑ) с закваской медленно всыпаем муку, вмешивая лопаточкой (калек). Старательно замешиваем квашню. Закрываем плотно и оставляем бродить в теплом месте на 5–6 часов.
2. В опару добавляем воду, соль, муку и снова замешиваем тесто. Время созревания теста с обминкой – 5–6 часов.
3. Подготавливаем духовку, предварительно прогрев ее до 260 °С.
4. Формируем из теста караваи. Перед тем как уложить их в духовку, сверху смачиваем водой и несколько раз прокалываем, чтобы выпечка не потрескалась.
5. Караваи размещаем в духовке, через 10 минут убавляем температуру до 200 °С и выпекаем 50 минут.
6. Вынув готовые караваи из духовки, примерно на два часа укладываем их набок, верхом к стене, и накрываем, чтобы постепенно остыв, хлеб не терял своего особого вкуса.

**Подача блюда:** подаем на стол или в составе различных блюд, например, бутербродов, предлагаем гостям по мере необходимости.



## Шомах яшки – чувацкий суп-лапша



Верховые чуваша готовят лапшу для этого супа из дрожжевого теста, низовые – из крутого пресного теста и добавляют борщевик (пултран).

### ИНГРЕДИЕНТЫ

На одну порцию

#### Для лапши-клецек:

мука – 40 г,

вода – 23 г,

дрожжи – 2 г.

#### Для бульона:

говядина – 54 г,

картофель – 214 г,

репчатый лук – 20 г,

сливочное масло – 10 г

соль и перец – по вкусу.



40 минут

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Мясо варим до готовности, выкладываем из бульона готовое отварное мясо и бульон процеживаем.
2. В кипящий бульон выкладываем подготовленный нарезанный средними кубиками картофель, варим до полуготовности, затем добавляем пассерованный лук, доводим до кипения и кладем в бульон клецки из дрожжевого или пресного теста.
3. Для клецек: в теплой воде разводим дрожжи, настаиваем в теплом месте 15 минут, затем добавляем муку, соль и замешиваем тесто, по консистенции такое же, как для оладий. Оставляем на 15–20 минут для расстойки. Для отваривания зачерпываем чайной ложкой небольшой комок и опускаем в воду.

**Подача блюда:** разливаем в тарелки, добавляем мясо, посыпаем зеленью.



## Хуран кукли

### ИНГРЕДИЕНТЫ

#### Для теста:

мука пшеничная – 100 г,

яйцо – 4 шт.,

вода питьевая кипяченая – 30–50 мл,

масло сливочное – 1 столовая ложка,

сметана – 100 г,

соль – по вкусу.

#### Для начинки:

зеленый лук – 150 г,

творог – 800 г,

сливочное масло – 50 г.



50 минут

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Сначала замешиваем крутое тесто, добавляем по вкусу соль и 1 столовую ложку сливочного масла, выдерживаем 40 минут.
2. Раскатываем тесто, вырезаем и формируем так же, как и вареники, и защипываем красивой косичкой. На 10 г теста кладем 10 г фарша (1 шт.). Затем опускаем в кипящую подсоленную воду и варим при слабом кипении 7 минут.
3. Для фарша очищаем зеленый лук, промываем, мелко его шинкуем, соединяем с протертым творогом, заправляем растопленным сливочным маслом.

**Подача блюда:** подаем со сметаной.



*Слово «хуплу» имеет самое простое происхождение и переводится как «закрытое блюдо». Корень слова «хуп» – «закрой», «хупй» – «крышка».*



## Хуплу – чувашский праздничный пирог

### ИНГРЕДИЕНТЫ

#### Для теста:

мука пшеничная – 700 г,  
молоко – 350 мл,  
яйцо – 2 шт.,  
сахар – 1 столовая ложка,  
соль – 1 чайная ложка,  
масло растительное –  
3 столовые ложки,  
дрожжи сухие – 7 г.

#### Для начинки:

мясо – 500 г,  
картофель – 500 г,  
лук – 2 шт.,  
перец черный молотый,  
соль – по вкусу.



2,5–3 часа

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Для начала замешиваем дрожжевое тесто. В подогретое молоко насыпаем дрожжи, сахар, пару ложек муки, перемешиваем и ждем минут 15, пока не появится пена. Добавляем взбитое яйцо и начинаем вводить просеянную муку. Подсыпая муку и вымешиваем до тех пор, пока тесто не перестанет прилипать к рукам. Полученное тесто накрываем и ставим в теплое место на 1 час.
2. Для начинки можно использовать баранину, говядину или птицу, свинину. Картофель и мясо нарезаем небольшими кубиками, лук мелко шинкуем. Все складываем в миску, солим, перчим и перемешиваем. Если используем постное мясо, можно добавить сливочное масло.
3. Поднявшееся тесто обминаем и делим на две неравные части. Из большей части будут дно и стенки пирога, из меньшей – крышка. Большой кусок теста раскатываем в круг толщиной 5 мм и укладываем в смазанную форму. Далее выкладываем начинку до самых краев формы. Маленький кусок теста раскатываем в круг и накрываем им пирог сверху. Защипываем края, в центре делаем отверстие. Смазываем пирог яичным желтком, даем отстояться 15–20 минут и отправляем в духовку, разогретую до 150 °С, на 1 час. Если хочется начинку посочнее, за 10 минут до готовности вливаем в отверстие 3–4 ложки бульона или разведенного с водой топленого сливочного масла. Готовый пирог смазываем растительным маслом, накрываем полотенцем и даем постоять ему еще 1 час.

**Подача блюда:** срезаем крышку, ее съедают в первую очередь вместе с начинкой, которую выбирают ложкой, а уже потом дно и стенки пирога, пропитанные мясным соком.





*Чувашское пиво – национальный напиток чувашей, который употребляли во время посевных работ, во время уборки урожая, сенокоса, он являлся неотъемлемым обрядовым атрибутом любого торжества. Пиво пили не для того, чтобы захмелеть, считалось, что оно обладает особыми качествами, прекрасно утоляет жажду и придает сил. Принесенное в жертву богам пиво считалось залогом их благосклонности. Как правило, пиво варили женщины. Иногда пиво готовили впрок либо к какому-нибудь празднику. Конечно, в каждой семье свой рецепт. Вообще, существует пословица: «Сколько чувашских женщин, столько и рецептов пива». Дрожжи хранили в семьях, брали друг у друга, держали их либо в засушенном виде, либо в жидком.*

## Сора – чувашское пиво

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Вода – 20 л,  
хмель (в зависимости от вкусовых пристрастий) – 500 г,  
солод – 1,5–2 кг,  
живые дрожжи – 50 г,  
мед – 500 г.

**Понадобится деревянная бочка (из дуба или липы) с затычкой для хранения.**



4–5 суток

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Приготовление пива начинаем с солода. Рожь или ячмень просеиваем на ветру, промываем. Пустые зерна всплывают – выбрасываем. Заливаем водой, даем двое суток на проращивание. Воду при желании можно слегка подсластить, или сладость появляется за счет зерна. Чтобы остановить дальнейший рост, зерна заливаем кипятком и ставим в печь на 12 часов. В печи зерно набухает еще больше, и получается солод. Высыпаем его на поддон и снова ставим в негорячую духовку (раньше иногда сушили на солнце на крыше дома). Утром солод можно обмолачивать.
2. Воду доводим до кипения. Добавляем хмель и варим не менее получаса. Чем дольше кипятим, тем лучше будет храниться. После добавляем солод в кипящий отвар. Перемешиваем, чтобы не подгорело. Даем остыть.
3. В теплую смесь добавляем живые жидкие дрожжи и не перемешиваем. Убираем в темное место на сутки. После суток настаивания выжимаем хмель, фильтруем. Заливаем в специальную дубовую бочку и добавляем мед. Убираем в подпол (пиво уже можно пить, но можно немного выдержать напиток). Иногда вместо солода добавляют концентрат квасного сула. В этом случае почти всегда пропадает благородная горчинка. Можно добавить натуральные ягоды, ароматные яблоки, мятные травы.

**Подача блюда:** подаем охлажденным.



## УДМУРТСКАЯ КУХНЯ



### Мушник — хлебец

Мушник (хлебец) – разновидность обыкновенного хлеба из пшеничной, ячменной, гороховой или гречневой муки.

#### ИНГРЕДИЕНТЫ

##### Для сочня:

ржаная мука – 3 стакана,  
вода (кефир) – 1 стакан,  
масло подсолнечное – 2 столовые ложки,  
соль – по вкусу.

##### Для теста:

вода – 1 стакан,  
молоко – 1 стакан,  
яйцо куриное – 1 шт.,  
дрожжи,  
мука (пшеничная, ячменная, гороховая, гречневая),  
соль – по вкусу.



2–2,5 часа

#### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Выпекаем мушник на сочне, приготовленном из ржаной муки. Для начала замешиваем пресное ржаное тесто, затем раскатываем сочень – основу диаметром 14–15 см.
2. На сочень кладем слабозамешанное безопарное тесто, края сочня, защипывая, загибаем. Таким образом, тесто оказывается как бы в тарелочке. Мушник ставим в духовку и выпекаем.

**Подача блюда:** подаем на стол, предлагаем гостям по мере необходимости.

### Тыкмачен шыд – удмуртский суп с лапшой

#### ИНГРЕДИЕНТЫ

##### Для бульона:

курица – ¼ тушки,  
вода – 2 л,  
морковь – 1 шт.,  
петрушка – 1 корень,  
лук репчатый – 1 шт.,  
соль, перец – по вкусу.

##### Для лапши:

мука пшеничная – 1 стакан,  
яйцо куриное – 1 шт.,  
вода или бульон – 100 мл,  
соль – по вкусу.



1 час 20 минут

#### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Готовим куриный бульон, в который добавляем пассерованные морковь, корень петрушки, репчатый лук. Солим по вкусу.
2. Для лапши берем просеянную пшеничную муку. Муку высыпаяем холмиком, делаем углубление, вводим яйцо, соль, холодную воду и замешиваем крутое вязкое тесто.
3. Готовое тесто раскатываем лепешкой толщиной 1–1,5 мм, посыпая мукой и даем отлежаться 10–15 минут, после чего стряхиваем и подсушиваем, а затем разрезаем на ровные ленты. Ленты-полоски складываем друг на друга и нарезаем соломкой. В тесто можно добавить сливочное масло.
4. В кипящий бульон опускаем готовую лапшу и ждем, пока она всплывет. Лапша готова.

**Подача блюда:** разливаем в тарелки и посыпая зеленью.



Если перевести удмуртское слово «пельнянь», пель – переводится как «ухо», а нянь – «хлеб», то есть «хлебное ухо», да и по форме оно напоминает ухо.

Даже крупнейший знаток русской кулинарии, советский и российский историк-скандинавист В. В. Похлебкин говорил, что пельмени пришли в русскую кухню с Урала в конце XIV – начале XV века. 18 февраля в нашей стране празднуют День пельменей (самые пышные празднества проходят в Удмуртии).



В 2004 году в Ижевске, столице Удмуртии, установили памятник пельменю. Также в республике в феврале проводят фестиваль «Всемирный день пельменя», на котором празднуют и угощаются сытными пельменями гости со всех уголков нашей планеты.

## Пельняни – удмуртские пельмени

### ИНГРЕДИЕНТЫ

#### Для теста:

вода – 250 г,  
яйцо – 1 шт.,  
пшеничная мука – 3 стакана,  
соль – ½ столовой ложки.

#### Для начинки:

говядина бескостная – 300 г,  
свинина бескостная – 300 г,  
баранина бескостная – 300 г,  
репчатый лук – 2 головки,  
яйцо – 1–2 шт.,  
соль и перец – по вкусу.



40 минут

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Баранину, свинину, говядину разрезаем на кусочки, пропускаем 2–3 раза через мясорубку вместе с луком, добавляем 1–2 яйца, перец черный молотый и соль. Полученный фарш тщательно отбиваем, добавляем соль, перец по вкусу, чуть-чуть разводим бульоном или молоком для мягкости.
2. Добавляем совсем немного мясного бульона для сочности, все перемешиваем и на несколько минут ставим в холодильник. Объем фарша рассчитывается в зависимости от того, на сколько человек вы готовите. Если получилось много, хозяйка найдет, куда применить остатки фарша, да и по старинным приметам, говорят, лучше, чтобы не было все тютелька в тютельку, хоть что-то должно остаться.
3. Готовим тесто, как описано раньше.
4. В кипящую воду кладем пельмени, доводим до кипения и варим 4–5 минут, пока они не всплывут на поверхность.

**Подача блюда:** подаем со сливочным или льняным маслом, сметаной.



## Варианты удмуртских пельменей

### ИНГРЕДИЕНТЫ

#### Варианты начинок:

рыба,  
грибы,  
крапива.

#### Для теста:

вода – 250 г,  
яйцо – 1 шт.,  
пшеничная мука –  
3 стакана,  
соль – ½ столовой  
ложки.

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

#### Чорыген пельнянь (пельмени из рыбы)

Для начинки берем судака, щуку или другую нежирную рыбу, потрошим, снимаем кожу и срезаем филе. Из голов и косточек варим бульон, а мякоть рыбы и лук прокручиваем через мясорубку, перчим и солим. Взбиваем свежее яйцо с молоком или берем немного рыбного бульона и разводим полученную начинку.

**Подача блюда:** пельмени можно подавать с рыбным бульоном.

#### Тубиен пельнянь (пельмени с грибами)

Свежие грибы чистим, промываем, мелко рубим и жарим вместе с луком до полуготовности. В начинку можно добавить яйцо.

**Подача блюда:** подаем со сливочным или льняным маслом, сметаной, со сливками.

#### Пушнерен пельнянь (пельмени с крапивой)

Пельмени из крапивы являются весенним блюдом. Молодую крапиву срываем, перебиваем, еще раз перебираем и бланшируем, откидываем на дуршлаг. Когда остынет, мелко нарезаем, добавляем сливочное масло и сметану, тушим, солим. Тесто готовим обычным способом. Пельмени с крапивой варятся быстрее, чем мясные.

**Подача блюда:** со сметаной или соусом из вареного яичного желтка, истолченного в масле.



*В качестве начинки для пельменей можно использовать не только свежую, но и квашеную капусту. В этом случае время приготовления начинки увеличивается.*



## Пельняни из свежей капусты

### ИНГРЕДИЕНТЫ

#### Для теста:

вода – 250 г,  
яйцо – 1 шт.,  
пшеничная мука – 3 стакана,  
соль – по вкусу.

#### Для начинки:

капуста свежая  
белокочанная – 400 г,  
масло сливочное – 100 г,  
яйцо – 1 шт.,  
растительное масло –  
2 столовые ложки,  
соль и перец – по вкусу,  
зелень.



40 минут

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Для начинки: свежую капусту промываем, очищаем, мелко рубим, солим, заправляем растительным и сливочным маслом, слегка толчем, добавляем одно яйцо.
2. Выкладываем подготовленную начинку на сковородку и тушим.
3. Готовим тесто и откладываем для расстойки, накрыв салфеткой. Минут через 20–30 раскатываем тонко тесто и начинаем вырезать специальной формой (или стаканом) кружочки.
4. Готовую начинку из капусты выкладываем на вырезанные кружки и красиво защипываем.
5. Полуфабрикаты опускаем в подсоленную кипящую воду и варим 10 минут.

**Подача блюда:** подаем с растительным маслом. Если фарш заправлен сливочным маслом, то со сметаной или сливками. Украшаем зеленью.





Традиционным напитком удмуртов является варсь, из которого также готовят сур (домашнее пиво, квас), кенэмен пöзьтэм (варсь с зернами конопли) и варсен вина (варсь с самогоном). У варсен вина есть современные названия: «удмуртский глинтвейн», «удмуртский кофе», потому что традиционно его пьют в горячем виде, и «женский напиток» – из-за малого количества градусов. Технология приготовления варся длительная, поэтому мы вам предлагаем другой традиционный напиток.

Редис – это первый овощ, который появляется весной на нашем столе. Из него можно приготовить салаты, бутерброды, гарниры к мясу и многое другое. Редис очень полезен тем, кто следит за своим весом, он помогает сжигать калории. Предлагаем вам непривычное использование редиса в простокваше.

## Напиток из редиски

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Редиска – 4 шт.,  
зелень – 2 столовые ложки,  
простокваша – 4 стакана.



20 минут

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Свежую редиску нарезаем тонкими ломтиками и перемешиваем с мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.
2. Высыпаем все в простоквашу, перемешиваем, солим.

**Подача блюда:** подаем на стол сразу после приготовления.



*Шунянь – очень вкусный и полезный пирог с калиной. Шунянь едят и в горячем, и холодном виде. По аналогии: лен нянь – пирог с мясом, эмезьянь – пирог с малиной, пельнянь – пельмени. Все слова имеют в своем составе объединяющее их слово «нянь» – хлеб. Перепечи – еще одно из известных блюд удмуртской кухни, разновидность открытого пирожка. Название произошло от выражения «перед печкой», то есть перепечи выпекаются во время растопки печки или после приготовления основных блюд, без сильного и жаркого огня.*

## Шунянь – праздничный пирог с калиной и солодом

### ИНГРЕДИЕНТЫ

#### Для теста:

мука ржаная – 4 стакана,  
яйцо куриное – 1 шт.,  
молоко – 1 стакан,  
соль – по вкусу.

#### Для начинки:

ягоды калины – 4 стакана,  
солод – 1 стакан,  
сахар – 1 столовая ложка,  
масло – 1 столовая ложка.



1,5–2 часа

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Замешиваем пресное тесто из молока, яиц и ржаной муки и оставляем на 15–20 минут.
2. Готовим начинку: калину промываем, складываем в кастрюлю, добавляем сахар, ставим в печь или в духовку.
3. Когда калина упарится, добавляем солод, перемешиваем и снова ставим в печь.
4. Затем все толчем до однородной массы.
5. Готовое тесто из ржаной муки делим на две равные части, раскатываем в виде лепешек. На одну лепешку ровным слоем кладем начинку, другой – накрываем, края защипываем.
6. Сверху смазываем маслом и ставим выпекать в печь или духовку.

**Подача блюда:** нарезанный на куски пирог подаем к чаю.



## МОРДОВСКАЯ КУХНЯ

*Суп из крахмальной лапши напоминает русский суп с лапшой, но лапша готовится из картофельного крахмала. Блюдо очень простое и экономичное. Имеет свой особенный вкус.*



### Суп из крахмальной лапши

#### ИНГРЕДИЕНТЫ

##### Для супа:

молоко – 390 г,  
лапша готовая – 125 г,  
сахар – 5 г,  
масло сливочное – 10 г,  
соль – по вкусу.

##### Для лапши:

мука пшеничная – 2 столовые ложки,  
крахмал картофельный – 100 г,  
молоко – 190 г,  
яйцо куриное – ¼ шт.,  
сахар, соль – по вкусу.



30 минут

#### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Распускаем в молоке картофельный крахмал, затем добавляем яйцо, соль, сахар, муку и замешиваем тесто. Слегка раскатываем лепешки и выпекаем на сковороде тонкие блины. Затем охлаждаем их, нарезаем тонкой соломкой и подсушиваем.
2. Подготовленную крахмальную лапшу всыпаем в кипящее молоко, добавляя сливочное масло, соль и сахар по вкусу.

**Подача блюда:** разливаем по тарелкам, добавляем сливочное масло.





*Самый распространенный в мордовской кухне вид хлеба, который без формы выпекали на поду печи, отсюда и произошло название хлеба. Мордовцы готовят такой хлеб как из ржаной муки, так и из пшеничной, ячменной или полбяной. Изначально хлеб выпекали на горячем поду печи на высушенных капустных листьях. Мололи муку из полбы (пшеница с ломким колосом, распространенная в Евразии), затем из ячменя и ржи. Хлеб является неперменным элементом многих обрядов мордвы, на нем основано множество мордовских ритуалов.*

## Кши — подовой хлеб

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Ржаная мука – 4 стакана,  
пшеничная мука  
(высшего сорта) – 2 стакана,  
поваренная соль – 2 чайные ложки,  
сахар (песок) – 2 чайные ложки,  
вода – 2 стакана (теплая – 2 стакана  
и холодная – 1 столовая ложка),  
дрожжи (сухие) – 1,5 чайной ложки,  
растительное масло – 2 чайной ложки,  
яичный белок – 1 шт.



2,5 часа

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Сначала просеиваем через сито пшеничную и ржаную муку. В посуду со смесью всыпаем дрожжи и сахар и все перемешиваем. Делаем углубление и наливаем туда масло и теплую воду. Вымешиваем вручную. Потом перекладываем на посыпанную мукой деревянную поверхность доски или стола и вымешиваем еще минут десять.
2. Тесту придаем шарообразную форму и держим под влажным полотенцем два часа в теплом месте в смазанной маслом посуде. Тесто прижимаем рукой и вымешиваем еще десять минут и снова даем подойти в теплом месте 40 минут.
3. Духовку подогреваем до 180–200 °С и выпекаем хлеб около 20 минут.
4. Холодную воду тщательно перемешиваем с яичным белком. Хлеб достаем из духовки и смазываем яичной смесью, а потом пропекаем еще примерно минут 20. Корочка должна стать твердой и покрыться аппетитным румянцем.

**Подача блюда:** когда хлеб остынет, его можно подавать к столу.



*Мордовские пельмени – цемор – имеют оригинальный внешний вид и замечательный вкус. Отличие от привычных пельменей заключается в вытянутой форме и во времени отваривания. Любая хозяйка справится с их приготовлением.*

## Цемор – мордовские пельмени

### ИНГРЕДИЕНТЫ

#### Для теста:

мука пшеничная – 2–3 стакана,  
вода – 100 мл,  
яйцо куриное – 2 шт.,  
соль – по вкусу.

#### Для начинки:

свинина (жирная, для фарша) – 450 г,  
репчатый лук – 2 шт.,  
соль, перец – по вкусу.



1 час 20 минут

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Замешиваем тесто и оставляем его в холодильнике на 30 минут.
2. Готовим начинку. Начинаем с лука. Его необходимо как можно мельче нарезать. Хорошо подходит для этого блендер. Свинину нарезаем мелкими кубиками. Добавляем измельченный лук, соль, перец. Хорошо перемешиваем. Оставляем фарш при комнатной температуре на 30–40 минут (промариноваться).
3. По истечении времени достаем тесто из холодильника. Отрезаем  $\frac{1}{4}$  часть от общего теста и раскатываем в пласт. Пласт разрезаем на квадраты размером 4 x 4 или 5 x 5 см.
4. Столовую ложку начинки выкладываем на квадрат. Соединяем по диагонали, закрепляем края, получается треугольник. Прокатываем заготовку между ладоней в жгут, чтобы тесто хорошо обхватило фарш.
5. Лепим желаемое количество пельменей. Ставим кипятиться воду для отваривания.
6. Варим пельмени в течение 20–22 минут на среднем огне, не допуская сильного кипения.

**Подача блюда:** подаем пельмени с бульоном. Отдельно ставим на стол сливочное масло, зелень и сметану.



*Традиционные мордовские панжакай – открытые пироги с картошкой и творогом. Как правило, панжакай выглядят как небольшие круглые ватрушки. Второе, мокшанское их название – кургоня, что переводится как «на один укус». Знаменитой выпечке посвящен проводимый в Республике Мордовия фестиваль «Кургоня».*

## Панжакай – мордовский праздничный пирог

### ИНГРЕДИЕНТЫ

#### Для теста:

мука – 2–3 стакана,  
молоко – 150 мл,  
дрожжи – 10 г,  
растительное масло – 70 мл,  
сливочное масло – 100 г.,  
яйцо – 2 шт. (в том числе 1 шт.  
для смазывания изделия).

#### Для начинки:

картофель – 400 г,  
творог – 200 г,  
яйцо куриное – 2 шт.,  
сахар – 1 столовая ложка,  
соль – по вкусу.



1,5 часа

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. В теплое молоко добавляем сахар, дрожжи и 4 столовые ложки муки. Перемешиваем и оставляем на 15–20 минут в теплом месте.
2. Картофель очищаем от кожуры и отвариваем до готовности в подсоленной воде.
3. Картофельный бульон сливаем, добавляем сливочное масло и разминаем картофель в пюре. Добавляем творог и два яйца. Перемешиваем в однородную массу.
4. За это время дрожжи в молоке проснутся и поднимутся. Вмешиваем в массу растительное масло и яйцо. После осторожно подсыпая муку и вымешиваем в миске нелипкое мягкое эластичное тесто.
5. Полученное тесто делим на небольшие куски и каждый кусок раскатываем в круглую лепешку.
6. В центр каждой лепешки накладываем толстым слоем картофельную начинку и слегка защипываем края, формируя круглую ватрушку.
7. Смазываем противень маслом и размещаем на нем панжакай с небольшими промежутками, так как при выпекании они немного увеличатся.
8. Взбиваем яйцо и смазываем им панжакай.
9. Выпекаем в предварительно разогретой до 180 °С духовке до румяной корочки.

**Подача блюда:** готовые панжакай смазываем сливочным маслом и подаем на стол.



*Поза – главный напиток мордовского застолья, это своего рода квас из сахарной свеклы. Он полезен в любом возрасте, не содержит алкоголя и отлично утоляет жажду в жару. Поднимая чашу с позой, не зря восклицали: «Мордовскую позу пьешь – здоровья наживешь!» Поза не только утоляет жажду, но и сытна. Так и говорят о ней: много выпьешь – мало съешь! Этот напиток чем-то похож на традиционный русский квас. Отличие же в том, что позу готовят из сахарной свеклы и ржаной муки.*

## Поза – мордовский слабоалкогольный напиток

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Вода – 2 л,  
дрожжи – 2 г,  
хмель – 1 г,  
сахар – 20 г,  
мука ржаная – 40 г,  
сахарная свекла – 300 г,  
солод – 20 г.



1,5–2 суток

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Моем и чистим свеклу, шинкуем ее тонкой соломкой и заливаем водой, тушим на протяжении суток.
2. Потом остужаем до комнатной температуры, добавляем ржаную муку, через шесть часов заливаем массу водой, доводим до кипения, остужаем и процеживаем.
3. В том же сусле растворяем немного дрожжей, сахара и муки.
4. Соединяем все с отваром хмеля и оставляем бродить на три часа.
5. Готовый напиток еще раз фильтруем и переливаем в чистые стеклянные сосуды. Потом ставим на дальнейшее хранение в прохладное и темное место.

**Подача блюда:** подаем охлажденным.



## МАРИЙСКАЯ КУХНЯ



*Марийцы издавна с крайним почтением относились к хлебу. В марийских деревнях можно услышать: «Кинде деч кугу от лий» («Хлеб – превыше всего»). И в наши дни при выполнении обрядов каравай хлеба (тичмаш кинде) со свечкой в серединке занимает самый центр стола. Каравай не режут ножом, а отламывают руками. Основой хлеба является ржаная закваска. Рецепт довольно сложен, но результат того стоит (напоминает русский рецепт).*

### Уржа кинде – ржаной хлеб

#### ИНГРЕДИЕНТЫ

##### Для закваски:

вода – 2,5 стакана,  
мука ржаная –  
2,5 стакана.

##### Для хлеба:

закваска,  
вода – 1,5 стакана,  
ржаная мука –  
1,5 стакана,  
сахар – 1 чайная  
ложка,  
соль – ½ чайной  
ложки,  
тыквенные  
семечки – 100 г,  
семена подсолнеч-  
ника – 100 г.

**Понадобится  
бутыль  
или банка  
объемом 2 л.**

Подготовка –  
5 дней



1 час

#### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. **День первый:** соединяем стакан ржаной муки и стакан воды. Смесь должна получиться гладкой, без комков. Затем ее переливаем в двухлитровую бутыл. Чтобы закваска «дышала», покрываем горловину марлей и оставляем сосуд при комнатной температуре. Через сутки особых изменений, на первый взгляд, не видно, но в смеси должны появиться едва заметные пузырьки. Запаха затхлости быть не должно.
2. **День второй:** на поверхности образуются следы начала брожения.
3. **День третий:** закваска должна заметно пузыриться и может приобрести едва уловимый кисловатый запах. Теперь самое время «подкормить» ее. Для этого разводим полстакана (можно чуть больше) ржаной муки с таким же объемом воды. Все хорошо размешиваем и добавляем в бутыл с закваской. Перемешав, оставляем созревать дальше.
4. **День четвертый:** если все сделано правильно, то изменения видны. По объему закваска увеличивается раза в полтора и приобретает вид пенистой кисло пахнущей массы. Опять-таки запаха затхлости быть не должно. Сейчас необходимо подкормить закваску во второй раз. Для этого смешиваем стакан ржаной муки со стаканом воды и добавляем в бутыл.
5. **День пятый:** закваска готова, и ее можно использовать для выпечки хлеба. Правильно приготовленная и созревшая, она должна иметь консистенцию сметаны, кислый вкус и пузыриться.
6. Готовую закваску добавляем в чуть подслащенную и подсолненную воду. Тщательно размешиваем, добавляем ржаную муку и другие ингредиенты по вкусу, например, тыквенные семечки и семена подсолнечника, кунжут, жареный лук или чеснок. Всю эту массу смешиваем, выкладываем в смазанную маслом форму и ставим в духовку на самый медленный огонь. Ждем минут 20, пока тесто не поднимется, и постепенно увеличиваем температуру. Когда хлеб покроется твердой корочкой и появится умопомрачительный запах – он готов. Приготовленный таким способом продукт может храниться долго. Хлеб получается очень сытный.

**Подача блюда:** подаем на стол и в составе различных блюд, например, бутербродов, предлагаем гостям по мере необходимости, до момента подготовки стола к десерту.



*Марийский подкогыльо – брат русского пельменя. И все потому, что в Республике Марий Эл подкоголи – чуть ли не самое известное блюдо и уступают в популярности разве что традиционным марийским блинам, испеченным на углях в печи, или картофельным ватрушкам. Варианты названия пирога – подкоголь, подкогыль, луговомар., горномар. – падкагыль, сев.-зап. мар. – паткагыль.*

*Национальное блюдо финно-угорских народов, живущих в Республике Марий Эл. В старину хозяйки готовили подкоголи из рубленой зайчатины со свиной и даже из мяса барсука, сильно сдобренного луком, а то и вовсе с пшенной или перловой кашей. Сейчас чаще делают с творожно-картофельной начинкой, но есть варианты начинки из мяса, дичи, речной рыбы (судака или щуки). Для приготовления подкоголей используется крутое пресное ржаное или пшеничное тесто.*

*Подкоголь должен быть 4,5 см в длину, иметь форму полумесяца. Его не лепят, а плетут – существует определенная техника защипа, которую сложно воспроизвести без определенной подготовки. Виды подкоголей: шыл подкогыльо – с мясом, тувыртыш подкогыльо – с творогом и картофелем, торык подкогыльо – с творогом.*

## Подкогыльо – марийские пельмени

### ИНГРЕДИЕНТЫ

#### Для теста:

мука пшеничная – 140 г,  
яйцо куриное – 1 шт.,  
соль, сахар – по вкусу.

#### Для начинки:

мякоть свинины – 80 г,  
мякоть говядины – 110 г,  
большая луковица – 1 шт.,  
сливочное масло – 1 столовая ложка,  
сметана – 2 столовые ложки,  
соль, перец,  
специи – по вкусу,  
вода – 2 столовые ложки.



1,5 часа

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. В просеянную муку добавляем четверть стакана воды, соль (примерно одну чайную ложку), сахар (пол чайной ложки), яйцо и замешиваем крутое пресное тесто, выдерживаем около 40 минут.
2. Для начинки мясо пропускаем через мясорубку, добавляем мелко нарезанный лук, соль, перец, специи по вкусу, две столовые ложки воды и перемешиваем.
3. Разделяем тесто на кусочки в 24–25 г и раскатываем лепешками, в середину каждой помещаем начинку. Края лепешек соединяем и защипываем «веревочкой», формируя изделия в виде полумесяца.
4. Подготовленные пельмени опускаем в кипящую подсоленную воду, помешивая, доводим до кипения и варим на медленном огне 12 минут. Когда подкогыльо всплывут на поверхность, вынимаем.

**Подача блюда:** подаем к столу со сметаной, полив растопленным сливочным маслом.



Из-за тесных связей с татарами, русскими и другими народами у мариЙцев сформировался ряд блюд, схожих с блюдами этих народов, например, супы, обладающие своими особенностями.



## Онар — мясной суп с лапшой и фрикадельками

### ИНГРЕДИЕНТЫ

#### Для бульона:

говяжьи (свиные) кости – 200 г,  
вода – 1,5 л,  
картофель – 2 шт.,  
чеснок – 2 зубчика,  
зелень – 1 пучок,  
соль и перец – по вкусу.

#### Для фрикаделек:

свинина – 250 г,  
лук репчатый – 40 г,  
яйцо куриное – 1 шт.,  
сливочное масло – 15 г,  
соль и перец – по вкусу.

#### Для лапши:

пшеничная мука – 300 г,  
яйцо – 1 шт.,  
вода – 50 мл,  
соль – по вкусу.



2 часа

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Заливаем кости водой, варим бульон в течение 1,5 часа. Готовый бульон процеживаем.
2. Готовим фрикадельки: пропускаем мясо через мясорубку вместе с луком. Добавляем яйцо и сливочное масло, хорошо перемешиваем, солим, перчим по вкусу. Формируем крупные фрикадельки.
3. Готовим лапшу: муку просеиваем в миску, добавляем яйцо, воду и соль. Замешиваем крутое тесто. Раскатываем его в тонкий пласт, подсушиваем, нарезаем тонкими полосками и режем лапшу. Пересыпаем мукой, чтобы лапша не слипалась.
4. Картофель моем, чистим, нарезаем крупными кусками. Чеснок очищаем, разрезаем пополам. Доводим бульон до кипения, добавляем картофель и чеснок. Варим до полуготовности картофеля, около 15 минут.
5. Выкладываем в суп фрикадельки, варим еще 10 минут. За 5 минут до готовности кладем лапшу. Добавляем в суп соль и перец по вкусу.
6. Зелень промываем, мелко нарезаем. Добавляем в суп, даем настояться несколько минут.

**Подача блюда:** разливаем по тарелкам с фрикадельками, подаем к столу.





*Горномарийский кравец – это закрытый круглый пирог с крупяной начинкой и несколькими видами мяса. Готовят его в Горномарийском районе Республики Марий Эл, выставляя всегда во главе стола со словами: «Кравец – всему венец». Кравец – это марийский символ благополучия и достатка в семье, поэтому он всегда был на свадебном столе.*

## Кравец – марийский праздничный пирог

### ИНГРЕДИЕНТЫ

#### Для теста:

мука пшеничная – 340 г,  
яйцо куриное – ½ шт.,  
масло сливочное – 6 г,  
молоко – 120 г (или сметана – 50 г и вода – 70 г),  
чайная сода – 5 г,  
соль – 6 г.

#### Для начинки:

свинина – 250 г  
или баранина 300 г,  
крупы – 160 г,  
вода – 190 г,  
сало животное – 22 г,  
лук репчатый – 100 г,  
соль, перец – по вкусу.



1,5–2 часа

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Замешиваем тесто и оставляем на 15–20 минут (приготовить такой пирог можно и из обычного дрожжевого теста).
2. Готовим начинку из овсяной, ячневой, перловой или рисовой крупы. Перебираем ее, промываем, если это овсяная или перловая крупа, то заранее вымачиваем в подсоленной воде. Ячневую или рисовую крупу 3–5 минут приспускаем в небольшом количестве воды. Сырое свиное или баранье мясо нарезаем кусочками, как на гуляш или рагу, добавляем к крупе и заправляем сырым нарезанным репчатым луком. Солим, перчим, кладем куски сала и хорошенько перемешиваем.
3. Потом раскатываем тесто толщиной 0,7 см и укладываем на большую сковороду, смазанную маслом. Распределяем толстый слой начинки, закрываем тонко раскатанным тестом и сверху украшаем пирог фигурками из теста.
4. Выпекаем в духовке до готовности, а после смазываем маслом.

**Подача блюда:** подаем горячим или теплым, перед подачей нарезаем на порционные куски (100–150 г) или ставим в целом виде на семейный стол.



*Марийцы готовили такие безалкогольные напитки, как хлебный квас, квас из клюквы, рябины, а также из свеклы.*

## Пура – марийский квас

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Свекла – 100 г,  
картофель – 1 шт.,  
вода – 4 л,  
верхняя корка ржаного  
хлеба – 1 шт.,  
живые дрожжи –  $\frac{1}{3}$  чайной  
ложки,  
сахар – 4–5 столовых ложек.



1–2 суток

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Выкладываем промытую и очищенную свеклу в большую кастрюлю, добавляем картофель и наливаем воду. Ставим на плиту и доводим до кипения. Когда вода начнет кипеть, сразу выключаем. Оставляем примерно на один час.
2. Добавляем верхнюю корку ржаного хлеба. Дожидаемся полного остывания еще примерно 2–3 часа.
3. Переливаем будущий квас в трехлитровую банку через марлю или сито. В банку добавляем немного живых дрожжей и 4–5 столовых ложек сахарного песка. Перемешиваем.
4. Закрываем крышкой и оставляем на сутки. На следующий день, а возможно и раньше, квас уже будет готов.

**Подача блюда:** подаем охлажденным.



## БАШКИРСКАЯ КУХНЯ

*С переходом башкир на оседлый образ жизни в их рационе основное место стали занимать блюда из муки и круп, в том числе пироги.*



### Бэлиш – башкирский праздничный пирог

#### ИНГРЕДИЕНТЫ

##### Для теста:

кефир теплый – 300 мл,  
сода – 1 чайная ложка  
без горки,  
соль – 1 чайная ложка,  
сахар – 2 чайные ложки,  
масло растительное –  
3 столовые ложки,  
мука – 4–4,5 стакана.

##### Для начинки:

филе утки –  
400–450 г,  
картофель – 400 г,  
луковица – 1 шт.  
(большая),  
соль – по вкусу  
(1,5 чайной ложки),  
перец черный и крас-  
ный – по вкусу,  
лавровый лист – 1–2 шт.,  
вода или бульон – 100 мл.



2 часа

#### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Теплый кефир соединяем с солью, сахаром, растительным маслом. Добавляем муку (3 стакана), смешанную с содой, перемешиваем, постепенно добавляя муку. Должно получиться относительно твердое и эластичное тесто, по консистенции чуть мягче, чем на пельмени. Оставляем тесто отдыхать при комнатной температуре, накрыв его.
2. Филе утки должно быть с жирком. Подойдет как бедро, так и грудка. Нарезаем его на кусочки размером примерно 1–1,5 см. Лук шинкуем кубиком, картофель – крупнее мяса, чтобы он не развалился во время выпечки. Объединяем все компоненты начинки, солим, перчим и добавляем лавровый лист.
3. Сковороду с толстым дном смазываем растительным маслом.
4. Тесто делим на части:  $\frac{2}{3}$  – для основания пирога, оставшуюся  $\frac{1}{3}$  еще на две части (большую – для крышки, меньшую – для украшения).
5. Раскатываем тесто для основания пирога с учетом бортиков приблизительно толщиной 5 мм, переносим его на сковороду. Также раскатываем оставшиеся две части. Для украшения прорезаем тесто по кругу на секторы и соединяем их.
6. Выкладываем начинку, закрываем крышкой с узорами, плотно защипываем, чтобы сок не вытекал. В центре делаем отверстие и помещаем туда кусочек теста.
7. Бэлиш выпекаем в разогретой духовке при температуре 160 °C приблизительно 2 часа. После 1 часа выпечки в отверстие наливаем воды или бульона.

**Подача блюда:** «крышку» пирога аккуратно разрезаем на кусочки и дополняем им начинку, которую раскладываем по порционным тарелкам, а затем раздаем оставшуюся нижнюю часть.





*У башкир самым ранним традиционным хлебом можно считать пресные лепешки. Их выпекали в летней печи в раскаленной золе. Называли лепешки келса, или келаса (в северных, северо-западных, западных, юго-западных районах – келача), что переводится как «лепешки, испеченные в золе» (от слова «кел» – «зола»). Также употреблялся термин «күмәс» (от слова «күмеү» – «закапывать»), или «уткүмәс» («ут күмәсе») – «лепешка, испеченная на/в огне» (от слова «ут» – «огонь»). Обозначение «күмәс» чаще использовали со словом «көл» (көлкүмәс, көл күмәсе, көлгүмәс; у аргаяшских башкир – көлдөгүмәс), усиливая значение термина. Слово «көл», обозначая зольные лепешки, соединяется также со словом «икмәк» (көликмәк, көликмәге, у кызыльских башкир – көлгәкмәк). Домашний хлеб по этому рецепту можно печь только из пшеничной муки высшего сорта, но ржаная или цельнозерновая мука придает хлебу особый аромат и структуру. Для сохранения влажности этот хлеб надо выпекать в керамической или стеклянной форме с крышкой.*

## Экмек – башкирский хлеб

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука пшеничная высшего сорта – 200 г,  
мука ржаная – 100 г,  
дрожжи живые (прессованные) – 10–15 г,  
соль – 2 чайные ложки,  
вода – 180 мл.

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Дрожжи добавляем в 100 мл воды температурой около 36 °С. Оставляем на 10 минут. За это время просеиваем и смешиваем муку. Откладываем 1 столовую ложку с горкой муки отдельно. Смешиваем муку с солью. Дрожжи соединяем с оставшейся водой. Замешиваем из муки и воды мягкое тесто.
2. Дно кастрюли или глубокой миски слегка посыпав мукой, выкладываем в нее тесто и затягиваем верх пищевой пленкой. Накрываем полотенцем и оставляем в темном месте при комнатной температуре минимум на 8–10 часов. За это время тесто созреет. Когда вы его откроете, увидите пузырчатую массу и почувствуете приятный, яркий винный аромат. Тесто можно оставлять и на более длительное время, но тогда его нужно через 6 часов брожения отправить в прохладное место (если вам некогда печь хлеб, то через 6–7 часов можно перемешать тесто и поставить на нижнюю полку холодильника, а испечь хлеб на следующий день).
3. Через 8–10 часов замешиваем хлебное тесто. Оставленную муку используем постепенно, подсыпая ее на рабочую поверхность при вымешивании. Тесто должно быть мягким и не липнуть к рукам, если нужно, добавляем еще просеянной муки. Придаем будущему хлебу желаемую форму. Дно формы застилаем бумагой для выпечки или присыпаем мукой. Выкладываем в нее сформированный хлеб и накрываем крышкой. Оставляем на 20 минут в теплом месте. За это время разогреваем духовку.
4. Выпекаем хлеб в разогретой до 220–230 °С духовке 20 минут под крышкой, затем крышку снимаем и выпекаем до румяной корочки (минут 10). Чем больше буханка хлеба, тем дольше время ее выпечки. При выпекании верхняя корочка трескается, если это вас смущает, можно перед выпечкой сделать надрезы острым ножом и воздух будет выходить через них. Перед подачей хлеб полностью остужаем.



около 12 часов

**Подача блюда:** подаем на стол в составе различных блюд или предлагаем гостям по мере необходимости.



## Умас – башкирский суп с лапшой

### ИНГРЕДИЕНТЫ

#### Для теста:

яйцо – 2 шт.,  
соль – щепотка,  
мука пшеничная – 200 г,  
вода – 70 мл.

#### Для бульона:

курица – 500–600 г,  
картофель – 4 шт.,  
лук – 2 шт.,  
топленое масло – 50 г,  
черный молотый перец  
и соль – по вкусу,  
зелень – для подачи,  
катык – для подачи.



1,5 часа

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. В миску просеиваем муку, добавляем яйца, щепотку соли и перемешиваем. Аккуратно вливаем воду и перемешиваем. Тесто перетираем между ладонями, чтобы образовалось много маленьких кусочков. Полученное изделие из теста (умас) складываем на доску или противень, присыпав слегка мукой.
2. В кастрюле в подсоленной воде отвариваем курицу. Курицу вытаскиваем из бульона и нарезаем на куски. Складываем в миску и убираем в сторону.
3. Картофель нарезаем на кубики и кладем в кастрюлю с бульоном. Варим на слабом огне до готовности.
4. Лук мелко нарезаем и обжариваем на сковороде с топленым маслом до коричневого цвета. Перекладываем лук в суп. Туда же опускаем нарезанную курицу, добавляем черный молотый перец.
5. Кусочки теста (умас) просеиваем через сито, чтобы удалить остатки муки. Постоянно помешивая, всыпаем их в кипящий бульон. Помешав, выключаем огонь.

**Подача блюда:** подаем горячим, посыпав мелко нарезанной зеленью и полив катыком.



*Пельмени по-башкирски отличаются от обычных тем, что в мясной фарш добавляется картофель. Фарш в идеале мелко рубят кухонной тяпкой вместе с луком и картофелем, из пряностей используют лишь черный перец. Часто такие пельмени готовят минут 35–40 на пару, подают с бульоном, сметаной, катыком или сюзьмой. Или по-быстрому варят в воде (или бульоне) как обычно.*

## Башкорт билмәне — башкирские пельмени

### ИНГРЕДИЕНТЫ

#### Для теста:

мука – 2 стакана,  
яйцо куриное – 2 шт.,  
соль – по вкусу.

#### Для начинки:

фарш (говядина и баранина  
в равных пропорциях) – 1 кг,  
лук репчатый – 2 шт.,  
картофель – 1–2 шт.,  
сливочное масло – 50 г,  
черный молотый перец,  
соль – по вкусу.



1 час

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Замесив крутое тесто из муки и яиц, раскатываем его толщиной 2 мм и режем квадратами на 10 x 10 см. На лепешке распределяем фарш и соединяем ее углы. Таким образом, образуется конверт с открытыми прорезями, которые защищаем. Получаем четыре угла и соединяем их друг с другом.
2. Говяжий и бараний фарш соединяем с мелко нарезанным луком и натертым на крупной терке картофелем, добавляем сливочное масло, соль, перец. Пельмени готовим на пару в течение 35 минут.

**Подача блюда:** подаем готовые пельмени с бульоном или сметаной.



*Буза – древний национальный напиток башкирского народа. Раньше буза на территории проживания башкир была распространена не повсеместно, имелись также локальные различия в способах ее приготовления.*

*Необычный напиток буза по-башкирски – это слабоалкогольное, насыщенное и очень густое питье. Содержание алкоголя в нем варьируется в пределах всего 4–6 %. В основе оригинального напитка обычно лежит гречневая мука или просо. Однако чаще всего для приготовления бузы по рецепту башкир принято использовать овсяную муку. В Башкирии буза относится к категории праздничных напитков, там ее подают в качестве десерта, выражая гостю особое уважение и признание.*

## Буза по-башкирски – слабоалкогольный напиток

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Масло сливочное – 50 г,  
мука пшеничная – 1 чайная ложка,  
дрожжи – 1 столовая ложка,  
крупка овсяная – 250 г,  
сахар – 100 г,  
вода – 2 л.



1–2 суток

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Дробленую овсяную крупку в течение 10–30 минут вымачиваем в теплой воде в закрытой посуде.
2. К готовой овсяной муке добавляем подсушенную на сухой сковороде пшеничную муку, кипящее сливочное масло и тщательно перемешиваем. В массу вливаем крутой кипяток и перемешиваем до образования тестообразной массы, которую выдерживаем в теплом месте 30 минут.
3. Затем в массу вновь вливаем часть кипяченой горячей воды, перемешиваем и охлаждаем до комнатной температуры, добавив разведенные дрожжи, сахар и даем добродить.
4. Эту массу вновь разбавляем теплой кипяченой водой, перемешиваем, процеживаем через тонкое сито. Оставшуюся в сите массу разводим кипяченой водой и вновь процеживаем.
5. Процеженную бузу оставляем для брожения, до приобретения кисловатого привкуса. Готовый к употреблению напиток имеет цвет топленого масла, густоватую консистенцию.

**Подача блюда:** подаем бузу к столу холодной.



## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В Республике Татарстан испокон веков в согласии, понимании и уважении друг к другу живут представители множества национальностей (в том числе татары, русские, чувашы, удмурты, мордва, марийцы, башкиры и др.). Ключевым принципом взаимодействия является толерантность, что позволяет не только дружить представителям разных народов, но и сохранять собственные национальный колорит и аутентичность.

Народы Поволжья, живущие на территории Татарстана, не теряют связи со своей уникальной и самобытной культурой и традицией, что поддерживает их осознание национальной идентичности. Показателем дружественной расположенности жителей республики друг к другу являются многочисленные праздники и праздничные обряды, отмечаемые людьми, живущими в Татарстане. Праздник наглядно демонстрирует единение не только конкретного народа, но и между соседними народами, живущими на одной территории.

Праздник концентрирует в себе Космо-Психологос народа, являясь зеркалом его духовности. Все праздники носят коллективный характер, вовлекая в свой завораживающий сценарий разворачивания действия представителей разных культур. Праздник становится *символом связи* не только поколений, но и народов Поволжья, живущих на одной территории. Он способствует поддержанию толерантного мировоззрения, солидарности, укрепляет добрососедские дружественные отношения. В празднике происходит единение настроений, взглядов, интересов и целей. Уникальность единения в том, что оно не нарушает многообразия. Как заметил Рустам Минниханов, **«народы, проживающие в Татарстане, живут в мире и согласии. Это наше самое главное качество. Это залог развития России в целом и нашей республики в частности»**.



Праздничная культура пересекается с традиционной гастрономической культурой, что еще больше сближает народы при вкушении, позволяет *вариться в одном котле*, то есть воспринимать взгляды и интересы различных этносов, оказавшихся в одной среде. Анализ праздничной и гастрономической культуры народов Поволжья, проживающих в Республике Татарстан, позволяет сделать вывод о том, что **во многом обнаруживается единое, которое и было изначально зерном многого.**

Несмотря на принадлежность определенной нации, праздники консолидируют и сплачивают все народы Поволжья, живущие в республике, демонстрируя их общность. Татары, русские, чуваша, мордва, марийцы, удмурты и башкиры отличаются радушием и гостеприимством. Как праздник, так и праздничный стол символизируют богатство, изобилие, благополучие и радушие. С одной стороны, в национальных праздниках и традиционных блюдах кодируются специфика и уникальность народа. С другой – любой праздник и рецепт вариативны, подвергаются различным заимствованиям, обусловленным средой обитания и соседством с другими народами, проживающими поблизости. В праздничной и гастрономической культуре наблюдается взаимопроникновение традиций и рецептов национальных блюд друг в друга. Сегодня население республики с удовольствием отмечает все праздники народов Поволжья, живущих в Татарстане, а в рационе каждого жителя присутствуют блюда других национальных кухонь.

Национальные праздники являются показателем самобытности национальной культуры, единства народного духа и патриотизма людей. Праздники создают уважительную атмосферу сопричастности к традиции и жизни прошлых поколений. Национальное разнообразие культур народов Поволжья, живущих на территории РТ, создает удивительной красоты ковер с множеством узоров, взаимосвязанных между собой и образующих гармоничную целостность.

Современная реставрация некоторых праздников народов Республики Татарстан и их проведение сохраняют традицию и являются показателем уважительного отношения к ней. Знание национальных праздников народов Поволжья, живущих в Татарстане, и совместное их празднование укрепляют межкультурный диалог и способствуют пониманию единства российской нации. Данные моменты не теряют актуальности на современном этапе, связанном с переходом цивилизации на новую ступень цифрового развития.

## Приложение 1



### СЦЕНАРИЙ ИНТЕРАКТИВНОЙ ТУРИСТИЧЕСКОЙ ПЛОЩАДКИ «МЕЛЬНИЦА» В «ТУГАН АВЫЛЫМ»

У каждого из народов Поволжья, которые живут на земле Татарстана, свои культура, традиции... Но это многообразие национальных ценностей не разъединяет, а только сближает людей, даже если они говорят на разных языках и принадлежат к разным конфессиям. Им одинаково важны бережное отношение к прошлому своего народа, сохранение его обычаев и в то же время интерес к истории других народов, проживающих на берегах великой Волги-матушки. Как часто в «Мельнице» национального комплекса «Туган авылым» приходится видеть восторг, а порой и удивление людей разных национальностей, которые вдруг в каких-то деталях представленных в экспозиции убранства, интерьера, посуды обнаруживают сходство своей культуры с татарской: «Это же как у нас, удмуртов!» или «О, у моей бабушки в чувашской деревне тоже такое было!»

А особенно сближение ощущается при примерке национальных костюмов. Но об этом чуть позже...

«Туган авылым» – в переводе с татарского языка «родная деревня». Национальный комплекс под таким названием был открыт в 2005 году к 1000-летию Казани. Здесь построено несколько деревянных домов, и каждый – отдельный уникальный проект: «Кладовая ремесел», «Баный комплекс», «Фермерская лавка», «Блинная»... Все они объединены одной целью – популяризировать национальную культуру и традиции татар.

А мы подробнее остановимся на «Мельнице», или «Тегермэн», – авторском проекте Фариды Бибарс. Это строение в четыре этажа, и каждый – отдельный островок приобщения к национальному творчеству, национальному ремеслу поволжских народов. Уже на входе нас ожидает настоящее чудо – уникальная коллекция, в которой собрано более 50 стилизованных одежд жителей Волжской Булгарии, Казанского ханства XV–XVI веков и казанских татар XIX столетия.





На втором и четвертом этажах проводятся мастер-классы. Под руководством мастеров гости могут обучиться тиснению и росписи по коже, горячему литью из олова, мыловарению и даже гончарному делу. Здесь каждый может почувствовать себя ремесленником, изготовить изделие и взять его себе на память. Мастер-классы, как и костюмерная, представляют собой формы интерактива.

На третьем этаже – гостевая комната, где установлен так называемый трон казанского счастья. Посидеть на нем и загадать сокровенное желание – обязательный ритуал для всех, кто приходит сюда. Вообще, слово «счастье» часто произносится в «Мельнице», гостей даже встречают присказкой: «Кто приехал в Казань – человек счастливый, а кто живет в Казани – дважды счастливый».

На пути к счастью – при подъеме по ступенькам на верхние этажи – есть подушки безопасности, прибитые к балкам. Поднимаясь по лестнице, гости видят эти подушки с вышитыми на них пожеланиями: шатлык (радость), сәламәтлек (здоровье), мәхәббәт (любовь), бәрәкәт (благоденствие), бәхет (счастье), байлык, муллык (богатство, изобилие). Так, побывав в «Мельнице», можно заодно выучить несколько татарских слов. А еще есть поверье: нужно дотронуться до этих подушек, чтобы получить свою долю счастья, радости, богатства.







Но вернемся в костюмерную. Отсюда начинается наше путешествие во времена Волжской Булгарии, а затем Казанского ханства.

Испокон веков на Волге (по-тюркски – Итиль) жили разные народы. Первоначально это были финно-угры, предки современных мордвы, мари, удмуртов. Затем сюда мирным путем пришли кочевники-тюрки. И увидели прекрасную реку, полную рыбы; холмы, покрытые густыми лесами, где в изобилии было ягод, грибов, водились звери... В те далекие времена образовалось здесь великое государство – **ВОЛЖСКАЯ БУЛГАРИЯ** – большой протяженности, сильное экономически и политически, и жили там болгары, чуваша, сувары, бияры, черемисы. И уже тогда зарождалось в этих краях самое главное – дружелюбные взаимоотношения между людьми, принадлежащими к разным национальностям и конфессиям. Булгария – государство, союз племен, симбиоз традиционных культур кочевников и оседлых народов Поволжья, родина предков татар и основа аутентичных промыслов и ремесел Республики Татарстан!

Как выглядели болгары, во что одевались, какими аксессуарами украшали свою одежду?

Демонстрация костюма Волжской Булгарии начинается с головного убора – шапочки, стилизованной под головной убор волжской булгарки. Шапочка эта невысокая, украшенная нашитыми на нее монетками и накосником, имевшим несколько функций. А вот каких?

**На этот вопрос ведущий предлагает ответить гостям. За каждый правильный ответ полагается приз – сувенир в виде магнитика с изображением видов Казани или репродукцией картин татарстанских художников.**



На самом деле функций у накосника три, и первые две тесно между собой связаны. **Накосник** прикрывал волосы и в то же время служил оберегом: считалось, что женские волосы обладали энергией, особенной силой и их нужно было прятать от чужих глаз. И, конечно, накосник показывал статус женщины – чем он наряднее, чем больше монет и украшений на нем, тем богаче его обладательница.

Среди представленных нарядов большой интерес вызывает **костюм воина**. Историю Волжской Булгарии, Казанского ханства, России, как, впрочем, и всего человечества, невозможно представить без войн. И этот костюм является типичной одеждой любого тюрка-кочевника, который проживал на реке Итиль. Костюмы воинов Средневековья – и славян, и тюрков, проживавших на этой территории, – отличались незначительно. Зато большая разница была в оружии.

**Далее ведущий предлагает фантазию на тему известной легенды о девушках из Биляра – Великого города, столицы Волжской Булгарии.**





Волжская Булгария сильно пострадала от нашествия Золотой Орды. По легенде, когда золотоордынцы подошли к стенам Биляра, мужчины вышли защищать свои семьи, свой город, но попали в засаду. Это было жестокое время Средневековья, когда завоеватели уводили женщин в наложницы, отбирали у них детей, а старых и слабых убивали. И женщины Биляра, взяв в руки оружие, пошли вызволять своих мужей, братьев, отцов... Однако силы были неравны, Биляр пал... Враги не оставили от города камня на камне, и больше он не восстанавливался.

Сегодня на его месте расположен государственный историко-археологический и природный музей-заповедник, в составе которого музей, остатки города – Билярское городище, культовый комплекс «Святой ключ» и другие историко-культурные памятники. И еще это место силы, которое одинаково почитается и мусульманами, и христианами, и язычниками. Несмотря на то, что мы живем в XXI веке, все равно ищем новые, глубинные смыслы нашей жизни в древних традициях. Места силы есть в каждом уголке России: это могут быть вековые деревья, озеро, каменная глыба... В Биляре это Гора Хозяина, к вершине которой ведут 444 ступеньки крутой лестницы. На самом верху есть три места поклонения: памятная доска, на которой написано, что «по татарским преданиям, на этом месте стояла небольшая крепость, возведенная 40 девушками, сражавшимися против врагов...»; языческая ось мира; черный камень, который нужно обойти по часовой стрелке семь раз и загадать желание. Кто верит – тому дается, кто не верит – просто изучает историю.



**Девушки, которые приходят в «Мельницу», могут в полной мере ощутить себя амазонками, надев костюм защитниц Биляра и взяв в руки оружие. Желающих сфотографироваться в таком наряде бывает много!**



Далее мы перемещаемся в **КАЗАНСКОЕ ХАНСТВО** и видим костюмы хана и ханбике. Ислам, который пришел к нам с Востока, принес с собой много элементов восточной культуры, в одежде в том числе. В центральной части первого этажа «Мельницы» установлены два манекена, одетые в богатые одежды, относящиеся к эпохе Казанского ханства.

**Мужской костюм** состоит из шаровар, длинной рубахи и чапана (халата), который был особенностью культуры народов Востока: длинные чапаны носили практически до 20-х годов XX столетия. Халат показывал





статус мужчины: он мог быть из дорогой ткани – парчи, шелка, бархата, но мог быть и простым – из холщовой ткани. В зависимости от времени года чапан был легким или же с длинным рукавом и меховой опушкой...



Головной убор хана – наглядный пример эстетического вкуса, высшего ювелирного искусства того периода. Ханская шапка выделяется богатым украшением: золотом и серебром, драгоценными и полудрагоценными камнями, мехами (мех использовался по-разному: в качестве опушки изделия, хвоста головного убора). Можно вспомнить о тюркском происхождении знаменитой **шапки Мономаха**. Кстати, изначально это был татарский свадебный женский головной убор, украшенный золотыми нитями, расшитый драгоценными камнями, жемчугом.



Неменьшим великолепием отличается **наряд ханбике**, госпожи. Он состоит из шелкового однотонного платья, жилета или камзола, расшитого золотой (серебряной) тесьмой или нитью, хасите – широкой ленты с камнями, медальонами, монетами и остроконечного головного убора. Часто в перевязи-хасите были карманы, в которых хранились суры из Корана.

Яркий цвет костюма, богатая вышивка, узоры, украшения делали наряд роскошным. Головной убор имел нависочные и налобные украшения, накосники. Идущая женщина благодаря им буквально звенела, привлекая к себе внимание окружающих и отпугивая от себя злых духов.

Важно подчеркнуть, что по одежде, ее цвету, тканям, из которых она сшита, и украшениям можно было определить статус татарина (татарки), возраст и даже семейное положение.

**Гости костюмерной могут переместиться во времени, выбрав и примерив понравившиеся костюмы. Обычно это приводит их в восторг! Стоит девушке, женщине надеть головной убор с нависочными и накосными украшениями, одежду ханбике и пройти в этом наряде по залу «Мельницы» или территории «Туган авылым», она преображается, в ней появляются особая женственность, стать... А мужчина в одежде хана или военачальника выглядит сильным, мужественным. И даже детям можно подобрать соответствующие костюмы. Фотосъемка в таких образах очень популярна в «Мельнице».**



Женские костюмы проекта «Мельница» – гордость костюмерной. В 2022 году она пополнилась двумя новыми нарядами – стилизованной одеждой казанских татар XX столетия. Их автор – дизайнер Мадина Махмутова, которая совместно с Фаридой Бибарс работала над коллекцией, выполненной один в один по выкройкам костюмов городских татарок, взятым в Национальном



музее Республики Татарстан. Единственное отклонение от оригиналов связано с видами тканей и цветом нарядов.

Накосные украшения казанских татарок (для девушек они были главным украшением), или звенящие подвески, назывались чулпы, их вплетали в косы с помощью тесьмы. Некоторые экземпляры были уникальными ювелирными украшениями, и это тоже был показатель благосостояния семьи. Можно сказать, что чулпы формировали настроение женщин того времени. Обязательным элементом наряда были и серьги (мочки ушей девочкам прокалывали в младенчестве, и носились серьги до старости). Женственность всегда была важной чертой татарки, и сейчас, к счастью, нежность, хрупкость, чувственность вновь стали присущи нашим женщинам.

Женский праздничный головной убор был достаточно тяжелым (по мнению некоторых историков, его вес мог достигать до 3 кг), поэтому каждый день его не надевали. Ежедневно носили конусообразные волосники (так же, как и в Волжской Булгарии) – **калфак** – древний женский татарский головной убор, под который женщины прятали свои волосы (замужние должны были скрывать их от посторонних глаз). Постепенно, в связи с изменениями моды, калфак менял форму и в XVIII веке приобрел совершенно другой вид – маленькой шапочки-декора, поверх которой надевался платок.

Этнических групп татар много – астраханские, касимовские, тептяри, нагайбаки, мишари, кряшены, и они отличаются костюмами. У казанских татар был костюм, особенностью которого является наличие матерчатого нагрудника – **изю** («вышивка»). Размер его мог быть разным. На изю крепились украшения, и по его убранству было видно, насколько богата женщина. Интересен и такой элемент костюма, как камзол. Обычно он шился из парчи или шелка с красивой дорогой оторочкой, если же из бархата – то по низу делали вышивку. Камзолы у татарок были очень популярны.



Известный этнограф Карл Фукс писал, что зажиточная татарочка носила наряд весом до 25 кг. Через одежду жен мужчины демонстрировали свое богатство. Всевозможные украшения на хасите, нависочные, налобные украшения, браслеты, шейно-нагрудные застёжки (яка чылбыры), накосные украшения (чулпы) в большом количестве надевались на себя. В основном украшения изготавливались из серебра, золота с драгоценными или полудрагоценными камнями. Когда по улице шла татарочка, мелодичный звон украшений всегда выделял ее, даже если она была не из богатого рода. Если девушка была из бедной семьи, она надевала медные браслеты и украшения...

Одежда, скрытая от глаз, состояла из нижних штанов и нагрудника, которые надевались под платье.



В современное время в сценических костюмах наиболее распространен такой вариант наряда татарки: 1) закрытое платье А-силуэта с воротником-стойкой (или под горло)



с широкими и длинными (до косточек пальцев) рукавами-воланами, камзол, расшитый золотыми или серебряными нитями, калфак (может быть с белым покрывалом) или 2) закрытое платье с оборками на подоле и на рукавах, передник, украшенный вышивкой цветами, платок, повязанный по-татарски. На ноги татарка надевает кожаные сапоги – ичиги или туфли.



Для мужского костюма характерны широкая туникообразная рубашка с воротником-стойкой, подвязанная поясом, камзол или жилет (обязательный элемент, длина его могла меняться) и штаны с широким шагом (шаровары), которые заправляются в сапоги. На голове – **тюбетейка**.



Теперь рассмотрим головной убор казанских татарок. Для женщины это всегда украшение. Представленные в костюмерной «Мельницы» уборы выполнены ушковой вышивкой Анастасией Юсуповой.

Подчеркнем, что казанские татарки, согласно традиции, никогда не прикрывали лиц. На голову надевался калфак – прямо либо набок, поверх него повязывался платок. Калфак мог стоять целое состояние, что показывало социальный статус татарки.

**Ведущий передает гостям интерактивной площадки образцы калфак, которые выполнены с использованием бисера, страза. Раньше вместо них могли быть рубины, жемчуг, бирюза и другие драгоценные и полудрагоценные камни.**



Калфак был нескольких видов. Например, ак калфак – либо вязаный из белых ниток, либо **холщовый**. Его бахрома закрывала линию бровей.

Распространенный **длинный, вязанный из белых ниток калфак** имел кисточку на конце. Его длина достигала 80 см. Средней длины (примерно 50 см) калфак шился из бархата и украшался вышивкой, тесьмой и др. К концу XIX века он превратился в калфак-наколку и больше выполнял декоративную функцию. Он крепился на волосы заколкой. Во многих татарских семьях такие головные уборы хранятся до сих пор. Часто гости интерактивной площадки делятся с нами историей семьи и рассказывают, что у них сохранился бабушкин или даже прабабушкин калфак.

Вышивался калфак по-особому. Как правило, это объемная вышивка бисером либо речным жемчугом. Объемность узора достигалась за счет жгутиков из ваты, которые затем обшивались. Интересный факт: сегодня многие девушки на национальных праздниках появляются в маленьких калфачках, демонстрируя принадлежность к татарской нации.



Зимой на голову надевался платок, бобровая или лисья шапка (в зависимости от того, насколько богата женщина). Обратим внимание на ношение платков на татарский манер. Татарки сверху платка делали жесткую основу, прикладывали ко лбу и два конца завязывали на затылке поверх платка, а сам платок опускался на спину. Это было и удобно, и женственно. Нижним концом платка при необходимости женщины прикрывали лицо.

**Передники** – также часть женского костюма XX века. Они украшались вышивкой, оборками, тесьмой. Обычно передник был немного короче платья.





Интересной разновидностью мужского головного убора татар является **тюбетейка**. Это универсальный головной убор, который встречается у многих народов в качестве подшлемника (чтобы ослабить последствия ношения шлемов), он мог быть шелковым, кожаным, меховым, тканым, шерстяным. У каждого тюркского народа есть подобный головной убор, но у татар он особенный – тюбетейка сама по себе невысокая, формованная, с плоским верхом, в виде таблетки. Мужчины ежедневно носили в основном аскетичные головные уборы, но в праздники надевали тюбетейки богатые, вышитые золотой или серебряной нитью. Это показывало статус владельца тюбетейки и одновременно было символом уважения к празднику. Национальные, семейные праздники у татар сохранились, и сегодня, когда собираются гости или происходят торжественные события (никах, поход в мечеть), мужчины надевают красивые тюбетейки.

Примечательно, что в последнее время появляется тяга ко всему национальному. Несколько лет назад на одной из городских ярмарок произошел интересный случай. Вышивальщица подарила главе республики Рустаму Нургалиевичу Минниханову тюбетейку. Рустам Нургалиевич сразу надел ее и с тех пор на религиозных мероприятиях его можно увидеть именно в этой тюбетейке. Глядя на него, мужчины из его окружения стали заказывать подобные головные уборы. Пример раиса послужил возрождению традиции ношения тюбетеек.

Остановимся и на татарской обуви. Гордость нашей интерактивной площадки – купленные на барахолке **ичиги** (или читек). Изготовлены они были более 70 лет назад в Арске на фабрике национальной обуви. Необходимо сказать, что не все татары могли позволить себе обувь, выполненную в технике кожаной мозаики. Ичиги изготавливали из двух видов кожи: сафьяна (тонкой разноцветной кожи из козьих шкур) и юфти (более толстой кожи крупного рогатого скота). Орнамент на сапогах был растительных мотивов, в основном вырезались узоры в виде тюльпана, пальмовых листьев, лепестков цветов. Швы кусков кожи скреплялись шелковыми разноцветными нитями.



Были свои особенности надевания: сначала вязанные из шерсти или сшитые из сукна чулки (оек), поверх них – узорные ичиги с вышивкой (носили женщины) или просто черные (носили преимущественно мужчины).

О происхождении кожаной мозаики среди ученых-историков идет полемика: одни говорят, что она пришла из Волжской Булгарии, другие называют более позднюю эпоху – XVIII век. Тем не менее есть доказательства, что уже в XIV–XV веках на территории Казанского ханства встречалась подобная обувь. И если допустить, что искусство пришло с Востока, то в настоящее время только казанские татары занимаются этим ремеслом. Заметим, способ изготовления обуви не изменился.



**Ведущий показывает станок, на котором при помощи шила и иглы формировался орнамент из мозаичных кусков кожи.**

До XVIII века весь процесс делался «на коленке». Ставилась круглая деревяшка, между коленом и ступней был зажат ремешок, и куски кожи сшивались. В основном ремеслом занимались женщины. Это была тяжелая работа. На станке гораздо проще: сидишь ровно, нажимаешь на педаль, контролируешь линию натяжения. Сшивать можно три или пять нитей. Даже само сшивание могло представлять орнамент. Научиться ремеслу мог любой человек, но для этого необходимо терпение ввиду тонкости и ювелирности работы.

В основе татарского орнамента – полевые цветы. Обязательный элемент орнамента – маленький полевой тюльпан (ляля), он есть везде. Да и сама Казань – столица тюльпанов. Ведущий показывает убранство татарского дома в интерактивной площадке: кашага (занавески) даже в современных деревенских домах всегда в мелкий цветочек (крупные цветы – это не совсем татарский узор), домотканые половички.



Казань... Само ее название – мягкое, женственное, красивое, ласковое, доброе, гостеприимное. В нашем городе живут представители разных конфессий и национальностей, соучаствуя в жизни друг друга. Для казанцев это естественно, привычно. А для приезжих, гостей столицы Республики Татарстан такое доброжелательное соседство кажется удивительным. Однако подобное добрососедство и взаимодействие издревле характерны для региона. В заповеднике «Волжская Булгария» ученые обнаружили захоронение супружеской пары, которые, согласно надписи на памятнике, были разных вероисповеданий. Сделанное открытие объясняет современную ситуацию.

Характеризуя народы, живущие в Татарстане, подчеркнем: все праздники – общероссийские, национальные, мусульманские, православные – отмечаются на одной территории, практически за одним общим столом. И когда православный в Пасху говорит: «Христос воскрес», мусульманин по рождению может ответить: «Воистину воскрес». Вот пример толерантной среды и взаимодействия. Подобное наблюдается и в дни Курбан-байрама: представители разных национальностей и вероисповеданий от души поздравляют друг друга и вместе отмечают событие.

Казань – поцелованный город. Неслучайно здесь была обретена Казанская икона Божией Матери, защищающая город и его жителей. Это своеобразный символ сакрального, распространяющий свой свет на все окружающее пространство. Именно по этой причине Казань влюбляет в себя людей, желающих задержаться в ней и разгадать существующие загадки.



## Методические рекомендации для проведения интерактива, посвященного национальной культуре

Фундаментом культуры можно назвать традиционную национальную культуру. В ней в течение долгого времени накапливался коллективный опыт народа, формировалась традиция, включающая в себя мироощущение, обряды, предания, привычки, социальные нормы и пр. В традиционной культуре кристаллизировались архетипы коллективного бессознательного, схемы культурных проявлений, алгоритмы действия людей, образы и темы искусства. Чтобы понять аутентичность национальной культуры, необходимо непосредственное погружение в ее пространство. Каждый этнос *прилажен* к природной среде, и непосредственное погружение в нее помогает понять национальную историю, уклад жизни народа, его хозяйственную деятельность, мифологические и религиозные представления, культурные доминанты.

Современная форма интерактивного взаимодействия (в переводе с английского языка *inter* – «взаимный», *act* – «действовать»), используемая в экскурсионном продукте, способствует активному знакомству с этнической средой, познанию истории и специфики национальной культуры при помощи экскурсовода. Интерактив предоставляет возможность моделирования социокультурных ситуаций с использованием национальных пространств, артефактов культуры, обучает навыку выполнения творческих задач культурно-этнической направленности. Привлекательным моментом интерактива можно назвать многостороннее взаимодействие в нем. Оно допускает диалог, а значит, не только повествование со стороны экскурсовода, но и свободные высказывания и обмен информацией со стороны слушателей. При интерактиве снимаются субординационные барьеры, что создает комфортность условий, связанных с непосредственностью, доверительностью, духовной близостью. Множество пространств, задействованных в интерактиве (автобус, городская/деревенская среда, музей, творческая мастерская, природные ландшафты и пр.) способствуют разносторонним действиям со стороны экскурсантов. Они выступают в роли слушателей, собеседников, сотворцов, соучастников моделируемых ситуаций. Благодаря качествам интерактива все присутствующие оказываются вовлеченными во время встречи в процесс узнавания национальной культуры, учатся понимать ее, сравнивать известное с неизвестным, проводить аналогии и даже участвовать в процессе создания национального продукта.

Безусловно, организация интерактивных пространств с учетом национальной специфики – дело довольно сложное, требующее от организаторов и экскурсоводов многосторонней подготовки. Организатор должен точно представлять цель, формат проведения мероприятий, производить планирование, иметь команду с четким распределением функций, выстроить логистику, контент и пути продвижения своего продукта, составить бюджет и др. Неменьшее количество требований предъявляется и к экскурсоводу.



Для создания интерактивных экскурсий, связанных с национальной культурой, ведущему необходимо руководствоваться *рядом рекомендаций*.

1. Сделать акцент при подборе материала для интерактива на *историческом* и *биографическом* подходе (особенно если речь идет о значимом историческом/культурном деятеле, творческой личности). Применять *анализ* исторических фактов, культурных событий, фольклора, артефактов культуры и произведений искусства. Аналитический метод помогает целое разложить на составные элементы, что подводит экскурсантов к обнаружению уникальности объекта, причин его появления и следствий.

2. Непосредственное погружение экскурсантов в этническую среду позволяет применить *феноменологический метод*, основанный на созерцании и переживании увиденного, возможности его прочувствовать, проанализировать и применить к собственному опыту. Феноменологический метод к процессу понимания особенностей национальной среды подключает эмоции и воображение, сенсорное и тактильное восприятие. Благодаря этому воспринимающий одновременно переживает увиденное/услышанное и получает возможность выполнения действий, предписанных в этнокультурной среде.

3. Привлекательности материала способствует и обращение к *герменевтике*, позволяющей осуществить интерпретацию события/артефакта культуры или искусства, расшифровать национальные символы. Особую роль при трактовке события/артефакта культуры или искусства играет *принцип герменевтического круга*: чтобы понять целое, необходимо понять его отдельные части, а чтобы понять отдельную часть, необходимо иметь представление о целом. Интерпретируя национальные тексты и символы, слушатели *неожиданно* приходят к открытию общности мировой культуры – ее *единства в многообразии и многообразия в едином*.

Опираясь в своем рассказе на исторический, биографический, аналитический, герменевтический и феноменологический методы, экскурсовод поможет экскурсантам воссоздать национальную картину мира, приоткрыть тайны истории культуры народа, интерпретировать ее события и феномены. Перечисленное поддерживает у слушателей интерес к национальной культуре и способствует ее популяризации в обществе.

Интерес со стороны слушателей вызывает необычный ракурс преподнесения культуры с ломкой классических стереотипов и стимулированием воображения. Сегодня время нетрадиционных форматов, позволяющих удовлетворить многочисленные запросы клиентов, в том числе интеллектуальные, эстетические, потребности в экзотическом. Так, восприятие города в качестве живого существа и выявление его телесности способствует удивлению экскурсантов и помогает идентифицировать их собственное Я со средой обитания; сюрреальный подход к объектам стимулирует воображение и создает ауру таинственности среды; обращение к темам потаенности и судьбы, особенно женской, позволяет провести сравнение с современной ситуацией; раскрытие секретов национальной кухни рождает желание вкушения нового и расширяет гастрономический диапазон личности [54–56, 58, 63].

Экскурсовод должен заранее подготовить площадки для проведения интерактива и его атрибуты, тщательно подобрать теоретический и иллюстративный материал для



беседы, включая конкретные артефакты, фотографии, видеозаписи и возможность их демонстрации (специальное помещение, техническое оборудование и пр.).

Экскурсовод обязан акцентировать внимание не только на культурно-познавательном, интеллектуальном материале, но и при его поднесении задействовать эмоции и образное мышление экскурсантов. И сам лектор, и его слушатели должны быть увлечены беседой, активно взаимодействуя между собой. Для этого в тексте необходимо использовать научно-исторический материал, представлять существующие гипотезы, внедрять элементы занимательной информации, приводить примеры, задавать вопросы, организовывать дискуссию, ставить проблемные задачи и совместными усилиями их решать.

Преподнесение материала должно быть корректным и грамотным, речь лектора – понятной аудитории и эмоциональной. Беседу необходимо выстраивать в популярном ключе. Сам экскурсовод может прибегать к театральности в своем поведении, разыгрывая ситуативно различные роли и вовлекая в ролевые ситуации всех участников.

Материал должен быть увлекательным, познавательно-содержательным, запоминаемым, логически выстроенным. Его теоретичность и практичность, зрелищность и информационную насыщенность желательно сбалансировать между собой, выстраивая равновесие всех составляющих.

Разнообразие в интерактив вносят вопросы на проверку знаний, сообразительности, логики либо постановка проблемных задач с их совместным решением, а затем соотнесением с реальным положением дел или сравнением с другими национальными культурами. Заинтересуют слушателей и задания, направленные на понимание национальной ментальности, самостоятельное выяснение функционирования конкретных артефактов культуры, интерпретацию фольклора или произведений искусства, расшифровку символов, встречаемых в культуре народа.

В качестве разминки или интеллектуального отдыха можно предложить экскурсантам занимательные материалы или вопросы-загадки, стимулируя активность и заинтересованность. Возможно уместное и корректное использование шуток, не задевающих никого из присутствующих.

Работая с аудиторией, важно учитывать возрастные/гендерные/национальные/конфессиональные/психические особенности, что требует от экскурсовода внимательности и чуткости. Необходимо уметь целенаправленно формировать позитивные эмоции и впечатления, внедряя с их помощью знание.

Нельзя упускать из виду и внешний вид экскурсовода. Для привлекательности образа и более интенсивного погружения в среду лектор может облачиться в национальный костюм или надеть его атрибут (например, калфак, тюбетейку). Тщательной проработанности требуют позы, жесты, речь, эмоции экскурсовода, носящие уместный/этичный/позитивный характер и создающие благоприятное впечатление о нем. Профессионализм и компетентное общение удерживают внимание участников. Благодаря перечисленному экскурсовод способен влиять на аудиторию в необходимом русле, приобщая экскурсантов к национальной культуре и традиции.

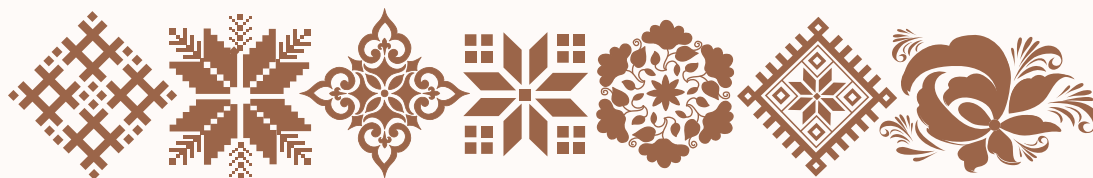


Интерактивность и непосредственное взаимодействие с людьми рождает непредсказуемые ситуации, вопросы у слушающих, примеряющих на себя новые культурные образы. Нельзя упускать из виду игровой характер, допускающий импровизационность, нарушение запланированной последовательности экскурсии. Перечисленное требует от лектора внимательного отношения к ситуации, эрудированности и легкости в переключении на различные темы, навыков этической коммуникации. Сбои в рамках интерактивного процесса, связанные с вопросами от присутствующих, их неожиданными действиями, необходимо воспринимать как естественную и непосредственную ситуацию, благодаря которой могут появиться новые идеи, начнется дальнейшее исследование темы, что расширит тематику интерактива.

Интерактивное взаимодействие в пространстве национальной культуры во время экскурсии должно стать импульсом для дальнейшего углубления слушателями полученных знаний и желания еще раз погрузиться в подобную атмосферу.



## Приложение 2



### ОСОБЕННОСТИ НАЦИОНАЛЬНОГО КОСТЮМА НАРОДОВ ПОВОЛЖЬЯ, ЖИВУЩИХ В РЕСПУБЛИКЕ ТАТАРСТАН

Национальный костюм каждого народа Поволжья представляет собой уникальный феномен, демонстрирующий принадлежность человека к определенной культуре. Он формировался многими поколениями людей на протяжении многих столетий. Вклад в создание национального костюма вносили разнообразные ремесла и искусства, в том числе ткацкое и вязальное ремесла, искусство вышивки и ювелирное искусство. Как правило, национальный костюм – это самобытный ансамбль, классифицируемый по полу (мужской, женский), возрасту (детский, девичий, женский, для пожилых женщин), назначению (повседневный – праздничный), социальному статусу (для знати, бедноты) и пр.

Но в национальных костюмах этносов Поволжья есть и определенная взаимосвязь. Обращает на себя внимание общность территории их существования и река Волга, что нашло отражение в названии региона – Поволжье. У всех народов на территории проживания были общими окружающая среда и погодные условия, что влияло на одежду, ее сезонность и назначение (повседневный – праздничный костюм). Одежду шили из одинаковых материалов: чаще всего льна, конопли, меха. Кожа использовалась для обуви (чаще – праздничной), а также в качестве отделки. Национальный костюм представляет собой художественный ансамбль, в котором закодировано традиционное образное содержание этноса. Мужская одежда была простой и удобной, женская – более замысловатой. Женский наряд больше украшался, в том числе вышивкой, декоративной строчкой, декоративными деталями, монетами, бисером, камнями. Для традиционного костюма всех народов характерен туникообразный покрой (Б. А. Куфтин). Их рубашки сшиты без плечевых швов. Преобладали прямые либо трапециевидные формы, многослойность. В верхней одежде встречается приталенность.





## Татарский национальный костюм



**Женский костюм:** широкое с оборками платье, штаны, камзол. Грудь закрывали специальным украшением – изю, а еще специальной перевязью – хасите, которые были богато украшены монетами, разнообразными нашивками из лент, бусин и др. На голову надевали калфак (маленькую шапочку-заколку), платки, покрывала и др. Носили много украшений: накосники, браслеты, серьги. На ноги надевались чулки (оек), поверх которых – ичиги, выполненные в стиле кожаной мозаики.

**Мужской костюм:** широкая рубаха, обычно с воротником-стойкой, штаны из полосатой ткани, камзол. Головной убор мужчин – тюбетейка, зимой – меховая шапка (бурек) в форме усеченного цилиндра, которая надевалась на тюбетейку. На ноги надевали суконные чулки и сапоги черного цвета, лыковые лапти.





## Русский национальный костюм



**Женский костюм:** сарафан, украшенный вышивкой, рубаха, передник, понева, нагрудник и шушпан. Рубахи и сарафаны украшались вышивкой. Женские головные уборы: кокошники, кики (для замужних женщин), сороки.

**Мужской костюм:** рубаха с воротом (косоворотка), которая традиционно украшалась вышивкой или тесьмой, порты, штаны. Рубаха подвязывалась поясом. На голове мужчины носили треухи – особые шапки с тремя лопастями, шляпы-мурmolки с меховым отворотом. На ноги надевались онучи, сапоги или лапти.

СТЕРСТВО КУЛЬТУРЫ  
УБЛИКИ ТАТАРСТАН  
ТАТАРСКИЙ  
ОСУДАРСТВЕННЫЙ  
АДЕМИЧЕСКИЙ  
ТЕАТР  
М. ГАЛИАСГАРА КАМАЛА





## Чувацкий национальный костюм



**Женский костюм:** туникообразное холщовое платье, которое подпоясывалось с напуском (пояс был сплетен из разноцветных нитей); штаны, вышитый фартук. На голове – полусферическая шапочка, украшенная монетами, для незамужних, хушпа (шапка с усеченным верхом) для замужних, покрывала белые и др. Украшением одежды служили нагрудная застежка и перевязь с монетами, бисером и др. Чувашки любили носить различные подвески, серьги, браслеты, кольца и др. На ногах – онучи черного (иногда белого) цвета, на которые надевали лапти. По праздникам носили сапоги.

**Мужской костюм:** холщовая рубашка типа косоворотки, подвязанная тканым поясом. У ворота рубашка была с вышивкой. На голове носили шляпу, шапку. Обувь – черные сапоги, лыковые лапти.





## Удмуртский национальный костюм



**Женский костюм:** домотканое платье дэрем, передник, кафтан, чулки из толстого холста или шерстяные. Голову покрывали платком-покрывалом (сюлык), под которым надет налобник (как украшение использовались нашивки из цветных лоскутов), также надевали шапочку такья, шапку из бересты в виде кокошника. Нагрудное украшение – монисто из серебряных монет. На ноги надевали сапоги.

**Мужской костюм:** рубаха, доходившая до колен, подвязанная узорным тканым поясом-оберегом, холщовые синие штаны в белую полоску. У ворота рубашки была вышивка. На голове раньше носили колпак из домашнего сукна, позже шляпы.





## Марийский национальный костюм



**Женский костюм:** платье из холщовой или конопляной ткани, передник, украшенный вышивкой. На голове шымакш – холщовый вышитый кусок ткани, обруч (тесьма) вокруг головы с монетами, вышивкой и др. Нагрудное украшение – монисто из серебряных монет. На ногах обычно носили обувь из лыка, в праздники – кожаные сапоги.

**Мужской костюм:** холщовая рубаха (тувыр) с вышивкой у ворота, сплетенный пояс-оберег, штаны. На голове носили войлочную шапку. На ноги надевали сапоги.





## Мордовский национальный костюм



**Женский костюм:** вышитая рубаха в виде туники, которую носили с украшенным бисером, узорами поясом, передник с нагрудником. Эрзянки на голове носили вышитые головные уборы, изготовленные на твердой основе с длинным концом, в который вкладывались косы, а мокшанки – чепец трапециевидной формы. Нагрудное украшение – застежка, которая служила пуговицей; а также сложный нагрудник из бисера, кисточек из нитей и др. Распространены были браслеты, серьги (серебряные монеты), кольца и др. Мокшанки надевали на ноги шерстяные наколенники с национальным орнаментом. Также мордовки обертывали ноги онучами черного цвета. Праздничная обувь мордovieк – остроносые кожаные сапожки, верх которых украшался красной сафьяновой кожей.

**Мужской костюм:** вышитая рубаха – панар, которую подпоясывали кожаным кушаком, черные штаны. На голове – валяные шляпы, шапки-мерлушки. На ногах раньше носили мордовские лапти с низкими бортами и специальными петлями из лыка для прикрепления обор, реже сапоги.





## Башкирский национальный костюм

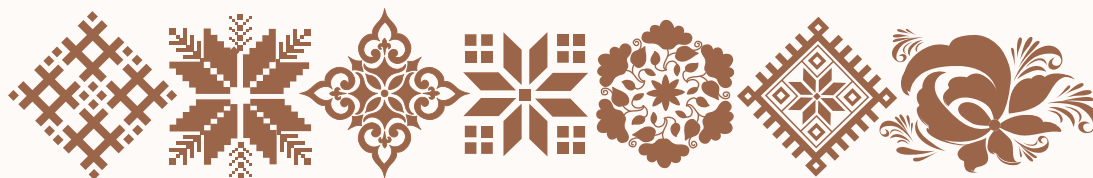


**Женский костюм:** платье с оборками, украшенное вышивкой, шаровары, камзол, расшитый двумя-тремя рядами серебряных монет. На голове женщины носили расшитый бисером кашмау, платок, покрывало. Украшением наряда служил нагрудник, который был расшит бусинами, кораллами, монетами. Башкирки носили кольца, браслеты, серьги. Обувь – ярко расшитые сапожки, лапти из лыка.

**Мужской костюм:** туникообразная рубаша, штаны, камзол, халат. Головным убором служили тюбетейки, войлочные шляпы, часто с меховой опушкой. На ногах носили сапоги, обувь с холщовым голенищем.



## Приложение 3



### ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ РАЗГОВОРНИКИ НАРОДОВ ПОВОЛЖЬЯ

#### *Русско-татарский разговорник*

На русском	На татарском
Здравствуйте!	Исәнмесез!
Добро пожаловать, дорогие гости!	Рәхим итегез (хуш килдегез), кадерле кунаклар!
Доброе утро!	Хәерле иртә!
Добрый день!	Хәерле көн!
Добрый вечер!	Хәерле кич!
Рады с вами познакомиться!	Сезнең белән танышуыбызга шатбыз!
Как ваши дела?	Эшләрегез ничек? (Хәлләрегез ничек?)
Спасибо, хорошо	Яхшы, рәхмәт
Мы приглашаем вас	Без чакырабыз сезне
До свидания!	Сау бул! Исән бул!
До новой встречи!	Яңа очрашуларга кадәр!
Спасибо	Рәхмәт (рәхмәт яусын)
Да	Әйе
Нет	Юк
Я согласен	Мин риза



Хорошо	Яхшы, әйбәт
Прекрасно!	Бик яхшы!
С удовольствием!	Ихлас кунелдән! (Рәхәтләнеп!)
Спасибо, я не хочу	Рәхмәт, теләмим
Я хочу пить (есть)	Минем эчәсем (ашыйсым) килә
Дайте, пожалуйста, воды	Миңа салкын су бирегезче
Приятного аппетита!	Ашларыгыз тәмле булсын!
Завтрак	Иртәнге аш
Обед	Төшке аш
Ужин	Кичке аш
Могу я посмотреть меню?	Мин менюны карый аламмы?
Какое у вас фирменное национальное блюдо?	Сезнең фирма милли ризыгы- гыз нинди? Сезнең иң оста пешергән милли ризыгыгыз нинди?
Я вегетарианец/ вегетарианка	Мин вегетариан
Курица	Тавык
Говядина	Сыер ите
Рыба	Балык
Свинина	Дуңгыз ите
Овощи	Яшелчә
Макароны	Макарон
Рис	Дөге
Каша	Ботка
Суп	Аш
Блины	Коймак
Десерт	Десерт, баллы ризык
Чай	Чәй
Хлеб	Икмәк, ипи
Молоко	Сөт
Сметана	Каймак



## Русско-чувашский разговорник

На русском	На чувашском
Здравствуйте!	Сывлăх сунатăп!
Добро пожаловать, дорогие гости!	Ырă сунса кĕтепĕр сире, хаклă хăнасем!
Доброе утро!	Ырă ир пултăр!
Добрый день!	Ырă кун пултăр!
Добрый вечер!	Ырă каç пултăр!
Рады с вами познакомиться!	Сирĕнпе паллашма хавас!
Как ваши дела?	Ėçсем мĕнле сирĕн?
Спасибо, хорошо	Тавтапуç, аван
Мы приглашаем вас	Эпир Сире йыхравлатпăр
До свидания!	Сывă пул! Чипер!
До новой встречи!	Тепре тĕл пуличчен!
Спасибо	Тавтапуç
Да	Çапла
Нет	Çук
Я согласен	Эпĕ килĕшетĕп
Хорошо	Юрать
Прекрасно!	Питĕ лайăх!
С удовольствием!	Хаваспах!
Спасибо, я не хочу	Тавтапуç, манăн çиес килмест
Я хочу пить (есть)	Манăн ĕçес килет (çиес килет)
Дайте, пожалуйста, воды	Шыв парăр-ха, тархасшăн
Приятного аппетита!	Апачĕ тутлă пултăр!
Завтрак	Ирхи апат
Обед	Кăнтăр апачĕ
Ужин	Каçхи апат
Могу я посмотреть меню?	Меню пăхма пултаратăп-и?
Какое у вас фирменное национальное блюдо?	Сирĕн мĕнле апат халăхăн шутланать?



Я вегетарианец/ вегетарианка	Эпё вегетариан
Курица	Чăх
Говядина	Ёне ашё/какайё
Рыба	Пулă
Свинина	Сысна ашё/какайё
Овощи	Пахча-çимёç
Макароны	Макарон
Рис	Рис
Каша	Пăтă
Суп	Яшка
Блины	Икерчё
Десерт	Десерт
Чай	Чей
Хлеб	Çăкăр
Молоко	Сёт
Сметана	Хайма



## Русско-удмуртский разговорник

На русском	На удмуртском
Здравствуйте!	Ӗчбуресь!
Добро пожаловать, дорогие гости!	Ӗчбуресь, гажано куноос!
Доброе утро!	Бур ӹукнаен!
Добрый день!	Чырткемесь!
Добрый вечер!	Бур ӹытэн!
Рады с вами познакомиться!	Туж шумпотӹсько тодматскеммылы!
Как ваши дела?	Кыӹе Тӹляд ужӹесты?
Спасибо, хорошо	Тау, умой
Мы приглашаем вас	Ми Тӹледыз ӹтиськом
До свидания!	Ӗч луэ!
До новой встречи!	Выльысь пумиськытозь!
Спасибо	Тау
Да	Бен
Нет	Ӧвӧл
Я согласен	Мон соглаш
Хорошо	Ӗч/умой
Прекрасно!	Туж умой!
С удовольствием!	Шумпотыса
Спасибо, я не хочу	Тау, мынам уг поты
Я хочу пить (есть)	Мынам потэ юэме (сиськеме)
Дайте, пожалуйста, воды	Вае, пожалуйста, ву
Приятного аппетита!	Ческыт мед кошкоз!
Завтрак	ӹукнасьскон
Обед	Нуназаян, нуназе сиськон
Ужин	ӹытазаян, ӹытисьско
Могу я посмотреть меню?	Мон менюез учкыны быгатӹско-а?
Какое у вас фирменное национальное блюдо?	Кыче тӹляд йӹскалык сионды?



Я вегетарианец/ вегетарианка	Мон сйль уг сииськы/ вегетарианец
Курица	Курег сйль
Говядина	Скал сйль
Рыба	Чорыг
Свинина	Парсь сйль
Овощи	Бакча емыш
Макароны	Макарон
Рис	Рис
Каша	Жук
Суп	Шыд
Блины	Мильым
Десерт	Ческыт сион/десерт
Чай	Чай
Хлеб	Нянь
Молоко	Йёл
Сметана	Йёлвыл



## Русско-мордовский разговорник

На русском	На мокшанском	На эрзянском
Здравствуй!	Шумбратада!	Шумбратадо!
Добро пожаловать!	Сада пара мяльса!	Садо! Совадо!
Доброе утро!	Цебярь шобдава!	Шумбрат! Паро валске!
Добрый день!	Шумбраши!	Шумбрачи!
Добрый вечер!	Пара илядь!	Паро чокшне!
Рады с вами познакомиться!	Пара содавиксокс тиевомс мархтонт!	Кенярдтанок содавиксэкс мартонк!
Как ваши дела?	Кода тинь тевонте?	Кода тевенк?
Спасибо, очень хорошо	Сюкпря, пяк парста	Сюкпря, пек парсте
Мы приглашаем вас	Минь ёратама серъгадемс тинь	Минь тердтянок тыньк
До свидания!	Няемозонк!	Неемазонок! Вастомазонк!
До скорой встречи!	Васедемозонк!	Куроксто вастомазонк!
Спасибо	Сюкпря	Сюкпря
Да	Да	Да, истя
Нет	Аф, аш	Аволь
Я согласен	Монга тяфта арьсян	Мон каршо амолян
Хорошо	Цебярьста	Паро
Прекрасно!	Пяк пара!	Пек вадря!
С удовольствием!	Мяль вельде! Пара мяльса!	Паро мельсэ!
Спасибо, я не хочу	Сюкпря, монь аш мялезе	Сюкпря, мон акарман
Я хочу пить (есть)	Мон ёран симомс (ярхцамс)	Монь ули мелем симемс(ярцамс)
Дайте, пожалуйста, воды	Максода, пожалняста, ведь	Максодо монень, инескеть, ведь
Приятного аппетита!	Пара ярхцама молема!	Тантейстэ ярсамс!
Завтрак	Завтрак, шобдавань ярхцама	Завторк
Обед	Обед	Ярсамо шка
Ужин	Ужин	Ужинамс
Могу я посмотреть меню?	Можна тейне ваномс менють?	Мон вачтасай менюнк?
Какое у вас фирменное национальное блюдо?	Кодама тинь фирменной национальной ярхцамбяленьке?	Кодомо тыньк эрзянь ды мокшонь ярцамопель?



Я вегетарианец/ вегетарианка	Мон вегетарианецан	Мон вегетариянкаян
Курица	Сараз	Саразонь сывель
Говядина	Траксонь сиволь	Скалонь сывель
Рыба	Калхт	Кал
Свинина	Тувонь сиволь	Тувонь сывель
Овощи	Перень сёрот	Паксяэмеж
Макароны	Макаронт	Лапшат
Рис	Рис	Рис
Каша	Ям	Ямкс
Суп	Шонгарям	Ям
Блины	Пачат	Пачалксеть
Десерт	Десерт, ламбамоширь	Ламбамо
Чай	Чай	Чай
Хлеб	Кши	Кши
Молоко	Лофца	Ловсо
Сметана	Вайвелез	Велькс



## Русско-марийский разговорник

На русском	На марийском
Здравствуйте!	Салам лийже!
Добро пожаловать, дорогие гости!	Пагален ўжына, шерге уна-влак!
Доброе утро!	Поро эр!
Добрый день!	Поро кече!
Добрый вечер!	Поро кас!
Рады с вами познакомиться!	Куаненам тендан дене палыме лияш!
Как ваши дела?	Кузе тендан пашада?
Спасибо, хорошо	Тау, йӧра
Мы приглашаем вас	Ме Тендам ўжына
До свидания!	Чеверын
До новой встречи!	У вашлиймешке!
Спасибо	Тау
Да	Да
Нет	Уке
Я согласен	Мый келшем
Хорошо	Сай
Прекрасно!	Пеш сай!
С удовольствием!	Чон йывыртен!
Спасибо, я не хочу	Тау, мый огым
Я хочу пить (есть)	Мыйын йӱмем шуэш (кочмем шуэш)
Дайте, пожалуйста, воды	Пуыза-ян вӱдым
Приятного аппетита!	Перкан лийже!
Завтрак	Эр кочкыш
Обед	Кечывал кочкыш
Ужин	Кас кочкыш
Могу я посмотреть меню?	Мый менюм ончал кертам?
Какое у вас фирменное национальное блюдо?	Могай тендан фирменный калыкле сий уло?



Я вегетарианец/ вегетарианка	Мый вегетаран/вегетарианке улам
Курица	Чыве
Говядина	Ушкал шыл
Рыба	Кол
Свинина	Сöсна шыл
Овощи	Пакчасаска
Макароны	Макарон
Рис	Рис
Каша	Пучымыш
Суп	Шұр/лем
Блины	Мелна
Десерт	Десерт
Чай	Чай
Хлеб	Кинде
Молоко	Шөр
Сметана	Ўмбал



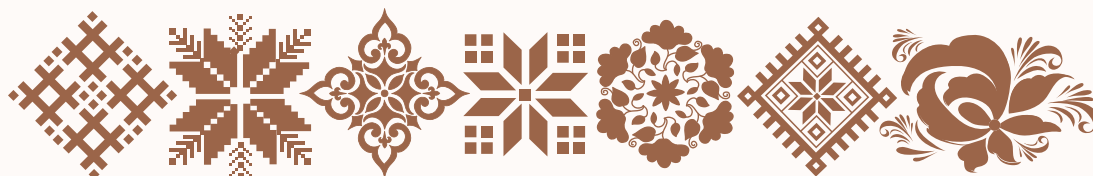
## Русско-башкирский разговорник

На русском	На башкирском
Здравствуйте!	Һаумыһығыз!
Добро пожаловать, дорогие гости!	Рәхим итегеҙ, кәҙерле ҡунактар!
Доброе утро!	Хәйерле иртә!
Добрый день!	Хәйерле көн!
Добрый вечер!	Хәйерле кис!
Рады с вами познакомиться!	Һеҙҙең менән танышыуыма бик шатмын!
Как ваши дела?	Хәлдәрегеҙ нисек?
Спасибо, хорошо	Рәхмәт, яҡшы
Мы приглашаем вас	Һеҙҙе саҡырабыҙ (Без һеҙҙе саҡырабыҙ)
До свидания!	Һау булығыҙ! / Күрешкәнгә тиклем (Һау булығыҙ! Хушығыҙ!)
До новой встречи!	Яңы осрашканға тиклем!
Спасибо	Рәхмәт
Да	Әйе
Нет	Юк
Я согласен	Мин риза
Хорошо	Яҡшы
Прекрасно!	Бик яҡшы! Бик һәйбәт! Шәп!
С удовольствием!	Кинәнес менән! (Кәнәғәтлек)
Спасибо, я не хочу	Рәхмәт, мин теләмәйем
Я хочу пить (есть)	Минең эскем килә (ашағым)
Дайте, пожалуйста, воды	Зинһар, һыу бирегеҙ
Приятного аппетита!	Ашығыҙ тәмле булһын!
Завтрак	Иртәнге аш
Обед	Төшкө аш
Ужин	Киске аш
Могу я посмотреть меню?	Менюны ҡарарға мөмкинме?



Какое у вас фирменное национальное блюдо?	Һеҙҙең милли ризығығыҙ ниндәй?
Я вегетарианец/ вегетарианка	Мин мал итен ашамайым
Курица	Тауык
Говядина	Һыйыр ите
Рыба	Балык
Свинина	Суска ите
Овощи	Йәшелсәләр
Макароны	Макарондар
Рис	Дөгө
Каша	Бутка
Суп	Аш
Блины	Коймак
Десерт	Десерт
Чай	Сәй
Хлеб	Икмәк
Молоко	Һөт
Сметана	Каймак

## Приложение 4



### ОПРОСНИК

Топик-гайд для проведения глубинного интервью по проекту «Народы Поволжья: традиционные праздники и национальная кухня» 2022 г.

Здравствуйте! Исследовательская группа Казанского инновационного университета имени В. Г. Тимирязова предлагает принять участие в научном проекте «Народы Поволжья: традиционные праздники и национальная кухня».

Наш проект не может состояться без Вашей помощи.

Мы хотели бы узнать Ваше мнение по ряду вопросов, касающихся степени сохранности элементов традиционной культуры в современном социуме. Обращаем Ваше внимание, что беседа носит свободный характер и Вы вправе высказывать любое личное мнение – здесь нет «правильных» или «неправильных» ответов или мнений – нам важны и интересны все представленные точки зрения. В дальнейшем результаты анкеты будут утилизированы, поэтому мы гарантируем Вам полную конфиденциальность.

Интервьюер \_\_\_\_\_

Город, населенный пункт \_\_\_\_\_

Дата заполнения \_\_\_\_\_

Пол респондента М ☐ Ж ☐

#### Блок 1. О СЕБЕ

1. Сколько Вам полных лет?
2. Какое у Вас образование?
3. Чем Вы занимаетесь на данный момент? (работа, хобби, интересы)
4. Ваше семейное положение?
5. Ваше вероисповедание?
6. Как давно Вы проживаете в данном населенном пункте?



## **Блок 2. О ПРАЗДНИЧНОЙ КУЛЬТУРЕ**

1. Какие праздники отмечаются в Вашей семье? Отмечаете ли Вы традиционные народные праздники? Какой из них Вы считаете особо значимым и важным? Почему?

2. Откуда Вы узнали об этих праздниках? Рассказывали ли Вам о них представители старшего поколения? Рассказываете ли Вы о них своим детям?

3. Расскажите, пожалуйста, поподробнее, как проходят традиционные праздники в Вашей семье? (Можно рассказать об одном празднике или нескольких, по выбору респондента.) Кто принимает участие в праздновании? Участвуют ли в праздновании Ваши дети? Какие обряды и ритуалы Вы соблюдаете во время проведения праздника? Надеваете ли Вы традиционную одежду? Поете ли народные песни? Используете ли предметы традиционного быта?

4. Известно ли Вам о соблюдении традиционных обрядов во время свадеб, похорон и рождения детей? Какие именно обряды, связанные с этими событиями, Вам известны? Откуда Вы о них узнали? Соблюдаются ли они в Вашей семье? А в семьях Ваших знакомых и родственников?

5. Посещаете ли Вы какие-либо общественные мероприятия, посвященные традиционным праздникам? Ходите ли Вы туда с детьми? Важна ли для Вас возможность посещения подобных мероприятий?

## **Блок 3. О ТРАДИЦИОННОЙ ПИЩЕ**

1. Какие блюда чаще всего готовятся в Вашей семье? Готовите ли Вы блюда традиционной кухни? Какие именно? Какие Вы считаете своими любимыми? Любят ли их Ваши дети, родственники, знакомые?

2. Откуда Вы узнали рецепты этих блюд? Передавали ли Вам эти рецепты старшие родственники? Передаете ли Вы их сами Вашим детям? Пользуетесь ли Вы Интернетом для поиска рецептов традиционной кухни?

3. Расскажите, пожалуйста, поподробнее о рецепте изготовления наиболее, на Ваш взгляд, популярного традиционного блюда (одного или нескольких по выбору респондента). Как часто Вы его готовите?

4. Известно ли Вам о приготовлении традиционных (ритуальных) блюд во время свадеб, похорон и рождения детей? Какие именно блюда готовятся во время этих событий? Готовятся ли они в Вашей семье? А в семьях Ваших знакомых и родственников?

5. Сохранилась ли в Вашей семье литература по традиционной пище вашего народа – сборники рецептов? Считаете ли Вы актуальным издание такой литературы сейчас?

Спасибо Вам за участие в исследовании! С результатами нашего исследовательского проекта Вы можете ознакомиться на сайте Казанского инновационного университета имени В. Г. Тимирязова и на сайте Дома Дружбы народов Республики Татарстан и Ассамблеи народов Татарстана.



## БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

1. Андреева, Л. А. Национальная кухня марийцев в диалоге культур народов Югры / Л. А. Андреева // *Bulletin of Ugric Studies*. – 2018. – Vol. 8, № 3. – С. 491–502.
2. Бакиров, М. Татарский фольклор / М. Бакиров. – Казань: Ихлас, 2012. – 400 с.
3. Бахтин, М. М. Творчество Франсуа Рабле и народная культура Средневековья и Ренессанса / М. М. Бахтин. – Ленинград, 1965.
4. Гачев, Г. Д. Космо-Психо-Логос: Национальные образы мира / Г. Д. Гачев. – Москва: Академический проект, 2015. – 511 с.
5. Гостева, Г. Отведать не хотите ли? Что едали на Руси / Г. Гостева. – Москва: Лепта Книга, 2006. – 224 с.
6. Есаулов, И. А. Пасхальность русской словесности / И. А. Есаулов. – Москва: Кругъ, 2004. – 560 с.
7. Жигульский, К. Праздник и культура. Праздники старые и новые. Размышления социолога / К. Жигульский. – Москва: Прогресс, 1985.
8. История и культура татар-кряшен (XVI–XX вв.): коллективная монография. – Казань: Институт истории им. Ш. Марджани АН РТ, 2017. – 960 с.
9. Калейдоскоп культур: сборник материалов по результатам научных экспедиций по изучению культуры народов Республики Татарстан. – Казань: Издательство АН РТ, 2021. – 280 с.
10. Канетти, Э. Масса и власть / Э. Канетти. – Москва: Ad Marginem, 1997. – 527 с.
11. Капкан, М. В. Национальная кухня как элемент национальной культуры России: динамика исторических изменений в XIX–XX вв. / М. В. Капкан // *Человек в мире культуры*. – 2013. – № 3. – С. 15–26.
12. Кучумов, И. «Казанские татары честолобивы и даже надменны...». – URL: <https://m.realnoevremya.ru/articles/73117-francuzskiy-istorik-xviii-veka-o-tatarah> (дата обращения: 20.07.2022).
13. Лукос, В. Национальная идея сквозь призму праздничного стола / В. Лукос // *Отечественные записки*. – 2003. – № 1. – URL: [http://magazines.russ.ru/oz/2003/1/2003\\_01\\_23-pr.html](http://magazines.russ.ru/oz/2003/1/2003_01_23-pr.html) (дата обращения: 20.07.2022).
14. Мазаев, А. И. Праздник как социально-художественное явление / А. И. Мазаев. – Москва: Наука, 1978.
15. Марийцы: Историко-этнографические очерки. – Йошкар-Ола: МарНИИЯЛИ, 2013. – 482 с.
16. Михеев, А. В. Жертвенная пища в праздниках поминовения / А. В. Михеев // *Узловые проблемы современного финно-угроведения: материалы I Всероссийской научной конференции финно-угроведов*. – Йошкар-Ола: Мар. гос. ун-т, 1995. – С. 147–149.
17. Михеева, Л. Русские народные праздники / Л. Михеева. – Москва: Дрофа-Плюс, 2007. – 80 с.
18. Новоженков, Ю. М. Кухни народов мира. Ч. 2: практическое пособие / Ю. М. Новоженков, Л. Н. Сопина. – 2-е изд. – Москва: Высшая школа, 1993. – 288 с.
19. Нуриева, И. М. Песни завятских удмуртов / И. М. Нуриева. – Ижевск: УИИЯЛ УрО РАН, 1995. – Вып. 1. – 232 с. (Удмуртский фольклор).
20. Обряды, танцы и бабушки из Бураново в стиле рок: Татарстан принял удмуртский Гырон Быдтон. – URL: <https://www.tatar-inform.ru/news/kolybel-zizni-mir-stixii-babuski-iz-buranovo-tatarstan-prinyal-udmurtskii-gyron-bydton-5871451> (дата обращения: 20.07.2022).
21. Павловская, А. В. Нужна ли нам наука о еде? / А. В. Павловская // *Еда и культура: сборник статей*. – Москва: Центр по изучению взаимодействия культур, 2015.
22. Павловская, А. Кухня первобытного человека / А. Павловская. – URL: <https://www.litmir.me/br/?b=543786&r=1> (дата обращения: 17.06.2022).
23. Песни луговых мари. Ч. I: Обрядовые песни // *Свод марийского фольклора* / сост. Н. В. Мушкина. – Йошкар-Ола: МарНИИЯЛИ, 2011. – 592 с.
24. Портал Ассамблеи и Дома Дружбы народов Татарстана. – URL: <https://addnt.ru/minnikhanov-v-druzhbe-i-edinstve-narodo> (дата обращения: 20.07.2022).
25. Похлебкин, В. В. Кухня века. – URL: <http://litresp.ru/chitat/ru/П/похлебкин-viljam-vasiljevich/kuhnya-veka> (дата обращения: 20.07.2022).
26. Похлебкин, В. В. Моя кухня и мое меню / В. В. Похлебкин. – Москва: Центрполиграф, 2004. – 510 с.
27. Похлебкин, В. В. Национальные кухни наших народов / В. В. Похлебкин. – Москва: Центрполиграф, 2004. – 640 с.
28. Прозин, Н. Картины мордовского быта / Н. Прозин // *Пензенские губернские ведомости*. – 1895. – № 39.
29. Руденко, С. И. Башкиры: историко-этнографические очерки / С. И. Руденко. – Уфа: Китап, 2006. – 376 с.
30. Русский народ. Книга 1: Праздники, обычаи и обряды на Руси / сост. М. Забылин. – Москва: Белый город, 2004. – 176 с.
31. Рычков, С. Ю. Этнокультурные ресурсы сельской поселенческой среды (пример Республики Татарстан и Республики Крым) / С. Ю. Рычков, Н. В. Рычкова, Г. Р. Столярова. – Казань: Грумает, 2021. – 288 с.
32. Салмин, А. К. Праздники, обряды и верования чувашского народа / А. К. Салмин. – Чебоксары: Чуваш. кн. изд-во, 2016. – 687 с.
33. Серов, Н. В. Цвет культуры: психология, культурология, физиология / Н. В. Серов. – Санкт-Петербург: Речь, 2004. – 672 с.
34. Смолянский, Б. Л. Священная кухня. Религия и питание / Б. Л. Смолянский, В. Г. Лифляндский. – Санкт-Петербург: Амфора, 2015. – 542 с.



35. Сокровища татарской кухни / Е. Л. Яковлева, Н. Ашимова, Ф. Давидова и др. – Казань: Изд-во «Познание» Казанского инновационного университета, 2020. – 216 с.
36. Соловьева, И. Е. Сакральные символы русской православной кухни (к проблеме сохранения культурного наследия) / И. Е. Соловьева // Актуальные проблемы экономики и управления: материалы Международной научно-практической конференции. – Магнитогорск: Изд-во Магнитогорского гос. техн. ун-та им. Г. И. Носова, 2017. – С. 12–22.
37. Сурхаско, Ю. Ю. Семейные обряды и верования карел (конец XIX – начало XX в.) / Ю. Ю. Сурхаско. – Ленинград, 1985.
38. Татарское народное творчество: в 15 т. Т. 6: Пословицы и поговорки. – Казань: Татарское книжное издательство, 2017. – 366 с.
39. Татарстану – 100 лет: иллюстрированные энциклопедические очерки. – Казань: ОСП «Институт татарской энциклопедии и регионоведения АН РТ», 2019. – 600 с.
40. Татары / под ред. Р. К. Уразмановой, С. В. Чешко. – Москва: Наука, 2001. – 583 с.
41. Токарев, С. А. Введение / С. А. Токарев // Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы: Исторические корни и развитие обычаев. – Москва: Наука, 1983. – С. 6.
42. Толстой, Н. И. Язык и народная культура: Очерки по славянской мифологии и этнолингвистике / Н. И. Толстой. – Москва: Индрик, 1995. – 512 с.
43. Топоров, В. Н. Праздник / В. Н. Топоров // Мифы народов мира: энциклопедия. Т. 2. – Москва: Сов. энциклопедия, 1988.
44. Трофимова, Е. Я. Как сложилась народная кухня удмуртов. Блюда удмуртской кухни / Е. Я. Трофимова. – Ижевск: Удмуртия, 1991. – 176 с.
45. Уразманова, Р. К. Общее и особенное в современной обрядности поволжских и крымских татар / Р. К. Уразманова // Крымское историческое обозрение. – 2014. – № 1. – URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/obschee-i-osobennoe-v-sovremennoy-obryadnosti-povolzhskih-i-krymskih-tatar> (дата обращения: 21.07.2022).
46. Уразманова, Р. К. Обряды и праздники татар Поволжья и Урала (Годовой цикл. XIX – нач. XX вв.). Историко-этнографический атлас татарского народа / Р. К. Уразманова. – Казань: Изд-во ПИК «Дом печати», 2001. – 196 с.
47. Фрейд, З. «Я» и «Оно» / З. Фрейд. – Тбилиси: Мерани, 1991. – 396 с.
48. Фукс, А. Записки о чувашах / А. Фукс, К. Фукс. – URL: <https://cap.ru/chuvashia/nasledie/letopisi-o-chuvashii-i-chuvashah/a-fuks-kfukhs-zapiski-o-chuvashah> (дата обращения: 21.07.2022).
49. Чуваши: этническая история и традиционная культура / авторы-сост. В. П. Иванов, В. В. Николаев, В. Д. Дмитриев. – Москва: ДИК, 2000. – 96 с.
50. Шакиров, Р. Фольклорист Фанзиля Завгарова – про наше праздничное все / Р. Шакиров // Миллиард татар. 29.06.2021. – URL: <https://milliard.tatar/news/my-tatary-lyubim-nablyudat-berite-sabantui-nam-ne-zalko-724> (дата обращения: 21.07.2022).
51. Элиаде, М. Очерки сравнительного религиоведения / М. Элиаде. – Москва: Ладомир, 1999. – 488 с.
52. Элиаде, М. Священное и мирское / М. Элиаде. – Москва, 1994.
53. Яковлева, Е. Л. Гастрономическая импровизация о кашах в татарской кухне / Е. Л. Яковлева // Человек и культура. – 2019. – № 1. – С. 57–67.
54. Яковлева, Е. Л. Гастрономический дискурс романа Г. Яхиной «Зулейха открывает глаза» / Е. Л. Яковлева // Научный Татарстан. – 2021. – № 2. – С. 64–69.
55. Яковлева, Е. Л. Интерпретация символов женской судьбы в романе Г. Яхиной «Зулейха открывает глаза» / Е. Л. Яковлева // Литера. – 2021. – № 12. – С. 147–157.
56. Яковлева, Е. Л. Метафорическое восприятие Казани через призму гастрономической культуры татар / Е. Л. Яковлева // Гуманитарий: актуальные проблемы гуманитарной науки и образования. – 2021. – Т. 21, № 3 (55). – С. 289–297.
57. Яковлева, Е. Л. Методологические основания изучения национальной кухни как феномена гастрономической культуры / Е. Л. Яковлева // Этническая культура. – 2020. – № 2(3). – С. 92–96.
58. Яковлева, Е. Л. Повседневность татарских женщин первой половины XX века (интерпретация романа Г. Яхиной «Зулейха открывает глаза» через призму пословиц и поговорок) / Е. Л. Яковлева // Домашняя повседневность населения России: история и современность: материалы Международной научной конференции (7–9 апреля 2022 г.) / отв. ред. В. А. Веремченко. – Санкт-Петербург: Медиапир, 2022. – Т. 2. – С. 185–189.
59. Яковлева, Е. Л. Реконструкция гастрономического кода татарской национальной кухни / Е. Л. Яковлева // Человек и культура. – 2019. – № 1. – С. 68–79.
60. Яковлева, Е. Л. Татарская гастрономическая культура через призму пословиц и поговорок / Е. Л. Яковлева // Этническая культура. – 2021. – Т. 3, № 2. – С. 43–47.
61. Яковлева, Е. Л. Татарская кухня в контексте повседневности: учебное пособие с элементами хрестоматии / Е. Л. Яковлева. – Казань: Изд-во «Познание» Казанского инновационного университета, 2019. – 372 с.
62. Яковлева, Е. Л. Татарский застольный праздничный этикет: реконструируя традицию / Е. Л. Яковлева // Вестник Казанского государственного университета культуры и искусства. – 2018. – № 1. – С. 50–56.
63. Яковлева, Е. Л. Сюрреальные нити судьбы: Сальвадор Дали, Гала и Казань / Е. Л. Яковлева, Г. В. Юсупова, Е. Л. Матвеева. – Казань: Изд-во «Познание» Казанского инновационного университета, 2022. – 224 с.
64. Исәнбэт, Н. Татар халык мәкалэләре / Н. Исәнбэт. – Казань, 1967. – Т. 3. – 1013 б.



## БЛАГОДАРНОСТИ

За консультирование и ценные советы при подготовке книги выражаем благодарность всем неравнодушным к национально-культурным ценностям нашей Родины – это:

### представители Дома Дружбы народов Татарстана

**Тукаева Любовь Ивановна** – заведующая отделом этнокультурной деятельности ГБУ «Дом Дружбы народов Татарстана»

**Герасимов Андрей Сергеевич** – председатель региональной общественной организации «Национально-культурная автономия удмуртов Республики Татарстан»

**Чайникова Ольга Владиславовна** – исполнительный директор региональной общественной организации «Национально-культурная автономия удмуртов Республики Татарстан»

**Хасанов Гали Ахтарович** – председатель региональной общественной организации «Национально-культурная автономия башкир – Курултай (конгресс) башкир Республики Татарстан»

**Трифорова Ирина Федоровна** – главный редактор республиканской газеты на чувашском языке «Сувар», член Союза профессиональных писателей Чувашской Республики, член Совета РОО «Чувашская НКА в РТ»

**Ибаниева Татьяна Эриковна** – член Совета региональной общественной организации «Национально-культурная автономия марийцев Республики Татарстан», член Совета местной общественной организации «Национально-культурная автономия марийцев г. Казани»

**Сабитова Наталья Михайловна** – председатель региональной общественной организации «Национально-культурная автономия мордвы Республики Татарстан»

**Абраконова Галина Васильевна** – учитель мордовского языка и литературы МБОУ «Киртелинская средняя общеобразовательная школа» Тетюшского муниципального района РТ, активистка МОО «Национально-культурная автономия мордвы Тетюшского района Республики Татарстан»

### представители Ассамблеи народов Республики Татарстан

**Киреева Карлугач Иделевна**, руководитель молодежного крыла МОО БНКА «Урал» города Нижнекамска

**Юсупов Тимур Зирякович**, заместитель председателя Региональной общественной организации «Национально-культурная автономия башкир – Курултай (конгресс) башкир Республики Татарстан», заслуженный работник культуры Республики Татарстан, кандидат юридических наук, доцент юридического факультета Казанского инновационного университета, директор МБУК города Казани ДК «Культурный центр Залесный»

**Хасанов Гали Ахтарович**, заместитель председателя Ассамблеи народов Республики Татарстан, председатель Региональной общественной организации «Национально-культурная автономия башкир – Курултай (конгресс) башкир Республики Татарстан»; специалист по созданию социально значимых этнокультурных проектов в сфере сохранения и популяризации родных языков через традиции и межнациональный диалог культур; победитель VI Всероссийского конкурса лидеров некоммерческих организаций, реализующих проекты в сфере государственной национальной политики Российской Федерации (2020 год); эксперт тематического хаба «Проекты по сохранению родных языков» всероссийского проекта «ЭтНик: ресурсное сообщество», г. Нижнекамск



**представитель отдела культуры Аксубаевского муниципального района  
Республики Татарстан**

**Тимирясов Алексей Сергеевич**, начальник муниципального казенного учреждения «Отдел культуры» Исполнительного комитета Аксубаевского муниципального района Республики Татарстан

**представители Казанского инновационного  
университета имени В. Г. Тимирязова**

**Тимирязова Асия Витальевна**, ректор Казанского инновационного университета

**Яковлева Елена Людвиговна**, заведующий кафедрой философии и социально-политических дисциплин, доктор философских наук, кандидат культурологии, доцент

**Фролова Елена Валериевна**, кандидат социологических наук, доцент

**Матвеева Елена Лаврентьевна**, декан факультета гостеприимства и дизайна, заведующий кафедрой технологии и организации общественного питания

**Родникова Лилия Фазлыяхметовна**, заместитель декана по практике и трудоустройству факультета гостеприимства и дизайна, старший преподаватель

**Григорьев Руслан Аркадиевич**, заместитель директора НИИ Проблем социально-экономического развития

**Дарчинова Гульназ Язкарловна**, директор издательства «Познание»

**Аймурзаева Оксана Анатольевна**, технический редактор

**Тарасова Гульнара Абдулахатовна**, редактор

**Загретдинова Гульнара Ильгизаровна**, дизайнер

**Мазитова Наиля Римфатовна**, главный редактор газеты «Вести университета»

**Маннапова Екатерина Александровна**, корректор

**Зиннатуллин Максим Робертович**, начальник отдела информационного обеспечения

**Шарипов Ирек Ильдусович**, кандидат филологических наук

**представитель комплекса «Туган авылым»**

**Бибарс Фарида Исмаиловна**, руководитель проекта «Мельница» национального комплекса «Туган авылым»

*Научно-популярное издание*

Серия «Сокровищница Татарстана»

НАРОДЫ ПОВОЛЖЬЯ В РЕСПУБЛИКЕ ТАТАРСТАН:  
ТРАДИЦИОННЫЕ ПРАЗДНИКИ И НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ

**Яковлева** Елена Людвиговна

**Фролова** Елена Валериевна

**Матвеева** Елена Лаврентьевна

**Родникова** Лилия Фазлыяхметовна

**Бибарс** Фарида Исмаиловна

Предисловие А. В. Тимирясовой

Главный редактор *Г. Я. Дарчинова*

Редактор *Г. А. Тарасова*

Корректор *Е. А. Маннапова*

Технический редактор *О. А. Аймурзаева*

Дизайн обложки: *Г. И. Загретдинова*

ISBN 978-5-8399-0776-8



Подписано в печать 21.09.2023. Формат 60×84/8. Гарнитура Open Sans, 10. Уч.-физ. л. 29,65. Тираж 500 экз. (1-й завод – 100 экз.). Заказ № 17.



Издательство «Познание» Казанского инновационного университета им. В. Г. Тимирясова  
420111, г. Казань, ул. Московская, 42. Тел. (843) 231-92-90; e-mail: zaharova@ieml.ru

Отпечатано с готового оригинал-макета в типографии ООО «ТЦО «Таглимат». 420108, г. Казань, ул. Зайцева, 17