

43.5
Жуковская
12913.4
Н. Л. Жуковская, Н. Ф. Мокшин

ОТ КАРЕЛИИ ДО УРАЛА

**РАССКАЗЫ
О НАРОДАХ РОССИИ**



ББК 63.5
УДК 391/305
Ж 86

Издано при участии Министерства образования
республики Мордовия

Р е ц е н з е н т ы:
кандидат исторических наук
Л.М. МИНЦ,
кандидат исторических наук
Н.С. ПОЛИЩУК

В книге использованы фотографии:
Н.Н. Маторина, Л.Н. Шерстенникова, Р.Т. Патежьяна, Ю.Ф. Лунькова,
В.Ю. Вяткина, Н.Е. Ревизова, Ф.С. Губаева, Г.И. Анохина

Жуковская Н.Л., Мокшин Н.Ф.

От Карелии до Урала: Рассказы о народах России: Книга для чтения по курсам “История родного края”, “Народоведение”. – М.: Флинта: Наука, 1998. – 320 с.: ил.

ISBN 5–89349–083–5 (Флинта)

ISBN 5–02–011710–2 (Наука)

Книга посвящена коренным народам, населяющим Европейский Север и Поволжье России: карелам, коми, удмуртам, марийцам, мордве, чувашам, татарам, башкирам и калмыкам. В ней рассказывается о прошлом и настоящем этих народов, их истории и культуре, традициях и обычаях, о жилищах и одежде, о блюдах национальной кухни и о народном творчестве. Подчеркивается, что история этих народов на протяжении многих веков тесно связана с историей русского народа.

Книга красочно иллюстрирована, содержит образцы фольклорного наследия народов.

ISBN 5–89349–083–5 (Флинта)
ISBN 5–02–011710–2 (Наука)

© Издательство “Флинта”, 1998

НА ОКРАИНАХ РУССКОЙ РАВНИНЫ

Почти всю территорию европейской части России занимает огромная равнина, протянувшаяся от Черного моря до Ледовитого океана. Во многих атласах и учебниках географии она называется Восточно-Европейской равниной. Но чаще ее называют Русской равниной, так как с ней связаны судьбы трех восточнославянских народов: русских, украинцев и белорусов. В нашей книге мы расскажем вам о народах, которые живут не на самой равнине, а на ее северных, восточных и юго-восточных окраинах. Это карелы, коми, удмурты, марийцы, мордва, чуваша, татары, башкиры, калмыки. Они не столь многочисленны, как славянские народы, но у каждого своя история, своя особая национальная культура. Говорят они на финских и тюркских языках, а калмыки – на одном из монгольских языков. Живут все эти народы в тесном соседстве и взаимовлиянии с русскими. Такая картина национального состава этого района России отражает ее сложную историю. Около тысячи лет тому назад Киевская Русь, государство, потомками жителей которого являются нынешние русские, украинцы и белорусы, занимало большую часть современной Украины, практически всю Белоруссию, но на севере едва доходило до Ладожского и Онежского озер, а на востоке охватывало лишь верховья бассейнов Волги и Оки. Все остальные обширные территории в бассейне Белого моря, по средней Волге и ее притокам были заселены множеством различных финноязычных племен. А ниже слияния Волги с Камой в то время жили тюркские племена, пришедшие сюда из Центральной Азии несколькими волнами, начиная с эпохи Великого переселения народов, то есть с IV века нашей эры.

В ходе монгольских завоеваний XIII века некоторые из этих племен и народов исчезли, другие изменили свое название и даже язык, например: волжские булгары стали называться татарами, а предки чувашей, часть которых говорила когда-то на языке финской ветви, перешли на тюркский язык. Но основная масса населения продолжала оставаться на своих местах и тогда, и позднее, когда в XIV–XV веках возникло и разрасталось Русское государство под эгидой Москвы. Русские осваивали пространства севера и востока, расселяясь среди местного населения, частично смешиваясь с ним, вступая во всевозможные культурные и хозяйственные контакты. В ходе формирования Русского централизованного государства и определилась нынешняя картина расселения этих народов.

Исторические судьбы народов Европейского Севера России и Поволжья складывались с давних времен в условиях постоянных взаимосвязей и взаимовлияний не только между собой, но и с другими народами, особенно восточнославянскими. Так, в современной науке все более утверждается гипотеза об участии значительного финского элемента в образовании русского народа. Основоположителем ее был великий русский ученый-энциклопедист М.В. Ломоносов. В последние годы эта гипотеза получила новое подтверждение в результате антропологических исследований, проведенных учеными России. Помимо финского элемента, в русский этнос вливались и некоторые другие компоненты, в том числе тюркские, полностью или частично ассимилировавшиеся в его среде.

Включение народов Европейского Севера и Поволжья в сферу влияния Киевской Руси и других русских княжеств, а затем их полное вхождение в состав единого Русского государства имело прогрессивное значение, оказало благотворное влияние на сближение народов и взаимообогащение их культур.

Октябрьская революция 1917 года, в которую оказались вовлеченными все народы Европейского Севера России и Поволжья, привела к созданию у них национальных государственных образований. До 1990 года это были автономные советские социалистические республики: Карельская, Коми, Башкирская, Калмыцкая, Татарская, Удмуртская, Чувашская, Мордовская, Марийская АССР. Однако с осени 1990 года, вошедшей в политическую историю страны как “парад суверенитетов”, все они подняли свой статус, став суверенными республиками в составе Российской Федерации. Теперь они называются так: Республика Коми, Республика Карелия, Республика Башкортостан, Республика Калмыкия, Республика Татарстан, Удмуртская Республика, Республика Марий Эл, Республика Мордовия, Чувашская Республика. Многие из них уже выбрали своих президентов. По численности наиболее крупный народ рассматриваемого региона – татары. По данным переписи населения, проведенной в бывшем СССР в 1989 году, они составляли 6 млн. 648 тыс. человек, чуваша – 1 млн. 842 тыс., башкиры – 1 млн. 449 тыс., мордва – 1 млн. 154 тыс., удмурты – 747 тыс., марийцы – 671 тыс., коми – 497 тыс., калмыки – 174 тыс., карелы – 131 тыс. человек.

Языки народов Европейского Севера России и Поволжья относятся к двум лингвистическим семьям – уральской и алтайской. Уральскую семью представляют языки финно-угорской группы: карельский (прибалтийско-финская подгруппа), коми и удмуртский (пермская подгруппа), мордовские: мокшанский, эрзянский, марийские – лугово-восточный и горно-марийский (волжская подгруппа языков). В алтайскую семью входят чувашский, татарский и башкирский языки (тюркская группа) и калмыцкий язык (монгольская группа).

Поскольку первое разобщение финно-угорских языков произошло не менее 4–5 тыс. лет назад, и даже группы их разделились на отдельные языки весьма давно, в настоящее время между финно-угорскими языками разных групп существуют значительные различия. Но некоторые общие черты в грамматике, фонетике и лексике имеются во всех финно-угорских языках. Они свидетельствуют о происхождении их из одного языкоосновы. Так, в лексике финно-угорских языков сохранилось до сих пор около полутора сотен слов, унаследованных, по-видимому, от этого языкоосновы. Например, слово “рука” на мордовском языке звучит *кедь*, на марийском – *кид*, на коми – *ки*, по-эстонски и по-фински – *kasi*, по-венгерски – *kez*, а слово “рыба” по-мордовски – *кал*, по-марийски – *кол*, на финском, карельском, эстонском – *kala*, на венгерском *hal*. Можно привести много других примеров.

Общее происхождение тюркских языков выражено в еще большей близости их фонетики, грамматики и словарного состава, что говорит о более поздней их дифференциации в сравнении с финно-угорскими языками. Только чувашский язык сильно отличается от остальных тюркских языков и занимает среди них особое место.

Современные финно-угорские народы европейского Севера России и Поволжья принадлежат к европеоидной расе. Среди них преобладают северные европеоиды (“блондины”). Южные европеоиды (“брюнеты”) встречаются только у наиболее южных групп мордвы. Довольно заметная монголоидная примесь наблюдается у марийцев, удмуртов, южных коми-зырян, северной мордвы-мокши. В этом отношении с ними сходно большинство тюркоязычных народов Среднего Поволжья.

По мнению антропологов, когда-то во внешнем облике финно-угров было больше общего, чем теперь. Смешение с разными племенами и народами значительно изменило их первоначальный облик. Исследование антропологического материала показывает, что финно-угры в отдаленном прошлом являлись представителями уральской расы, возникшей на стыке европеоидной и монголоидной рас в пограничье Европы и Азии. По мере расселения на запад они смешивались с местными европеоидами и все более теряли свою монголоидность.

Тюркоязычные народы Поволжья (чуваша, татары и башкиры) также не являются однородными в антропологическом отношении и занимают промежуточное положение между европеоидами и монголоидами, причем среди татар и башкир можно встретить и явных монголоидов, и очень светлых европеоидов. Антропологическую основу калмыков составляет монголоидный тип. Хотя калмыки принадлежат к числу монгольских народов, их появление на Нижней Волге никак не связано с эпохой монгольского завоевания. Они перекочевали сюда из западной Монголии лишь в XVII веке.

Места обитания неславянских народов европейской части России растянулись от Северного полярного круга до берегов Каспийского моря поперек всего континента. Естественно, что природно-географические условия здесь очень разнообразны. Если северные группы коми занимаются оленеводством в приполярной тундре, то в Калмыкии выращивают рис. На этих просторах есть как районы, сплошь покрытые лесом, так и обширные безлесные степные пространства. Однако зима достаточно сурова даже на юге Калмыкии, а в ландшафте повсюду преобладают умеренно холмистые равнины. Высокие горы имеются лишь в северной части Уральского хребта.

Развиваясь длительное время в составе России, народы Восточно-европейского Севера и Поволжья выработали на протяжении веков немало сходных черт в хозяйстве и материальной культуре, общественном и семейном быту, духовной жизни. Но наряду с этим все они даже в самые трудные времена сохраняли свой неповторимый облик, национально-своеобразные черты, о чем мы и расскажем читателю в нашей книге.

Главы “Карелы”, “Коми” и “Калмыки” написаны Н.Л. Жуковской, главы “Удмурты”, “Марийцы”, “Мордва”, “Чуваши”, “Татары”, “Башкиры” – Н.Ф. Мошкиным. Предисловие “На окраинах Русской равнины” написано авторами совместно.

КАРЕЛЫ



КРАЙ И ЛЮДИ

Карелия – типичный северный край, хотя территория ее протянулась с севера на юг на сотни километров и включает в себя как низменные – на юге и востоке, – так и возвышенные – на северо-западе – участки, и отличается немалым разнообразием.

Природа Карелии сурова и красива. Большая ее часть – до 60% территории – находится в северной лесной зоне, до недавнего времени слабо заселенной. В ледниковый период вся она лежала под мощным ледяным щитом, который и создал ее нынешний рельеф: гладкие и круглые гранитные скалы (так называемые “бараньи лбы”), вытянутые озерные котловины, разбросанные там и тут огромные, полузаросшие мхом валуны.

В Карелии более 60 тысяч озер и около 11 тысяч больших и малых рек. Воды так много, что есть даже такая поговорка: карел на воде родился, водою живет, на воде и умирает. Обилие рек и озер, скалы, хвойные леса, простирающиеся далеко за горизонт, образуют своеобразную красоту Карелии.

В популярной туристской песне о Карелии поется:

Долго будет Карелия сниться,
Будут сниться нам с этих пор
Остроконечных елей ресницы
Над голубыми глазами озер.

Правда, усиленные лесоразработки во многих местах изменили ландшафт Карелии, и на значительной ее части распространились вторичные леса, где сосны и ели в значительной мере сменились березами, осинами и другими лиственными породами.

Карелия включает в себя значительную часть акватории крупнейших наших северных озер – Ладожского и Онежского – и множество мелких озер, которых столько, что многие из них не имеют даже названий и о них говорят просто “озеро”, на языке карел – “ярви”.

Зима в Карелии относительно мягкая, со средней температурой января и февраля до -13°C , хотя бывают морозы и до -50°C . Лето короткое и прохладное. Средняя температура июля – около 15°C . Безморозный период длится в среднем около полугода.

В сосновых и еловых лесах Карелии почва покрыта ковром мхов, лишайников, кустиков черники, брусники и других ягод. В Карелии растут также рябина, можжевельник, ольха, калина, разные виды ивы и шиповника, встречаются кое-где очень редкие, занесенные в Красную книгу цветы,

в том числе северные орхидеи – калипсо и другие редкие и удивительно красивые цветы.

Немало здесь и болот, поэтому летом радость туристов от великолепной природы во многих местах бывает отравлена обилием кровососущих насекомых – клещей, комаров, мошки.

В лесах Карелии водятся лоси и дикие северные олени, из хищников – куницы, горностаи, выдры, норки, лисы, рыси, волки и медведи. Из грызунов – много зайцев, белок, а местами и бобров. Птиц здесь несколько сот видов, в том числе редкие – такие, как белохвостые орлы и рыбацкие орлы-скопы, немало гусей, лебедей, уток, рябчиков, глухарей, белых куропаток. Мелкие лесные озера, которые в Карелии называют ламбами, сильно заросшие водной растительностью, привлекают к себе водяных крыс и ондатр. Много встречается здесь лягушек, жаб, ужей, мелких уток и куликов.

Хотя территория Карелии в основном умеренно холмиста или равнинна, реки зачастую изобилуют порогами и водопадами. Наиболее известен водопад Кивач на реке Суне, текущей в Онежское озеро. Он падает четырьмя уступами с 11-метровой высоты, это второй по величине равнинный водопад в Европе после Рейнского.

Кивач своей красотой и мощью вдохновлял многих поэтов. Вот как описывает его русский поэт XIX века Федор Глинка:

Но что шумит?... В пустыне шепот
Растет, растет, звучит, и вдруг –
Как будто конной рати топот,
Дивит и ужасает слух!
Гул, стук! – Знать, где-то строят грады;
Свист, визг! – Знать, целый лес пилят!
Кружатся, блещут звезд громады,
И вихри влажные летят
Холодной стекловидной пыли:
Кивач!.. Кивач!.. Ответствуй, ты ли?.

Полубоваться этим водопадом ежегодно приезжает немало туристов. Всего же на одной только реке Суне, длина которой менее 300 километров, насчитывается более 50 порогов и водопадов.

Для охраны и изучения самобытной природы Карелии созданы три заповедника: один вокруг водопада Кивач – Кивачский, второй – на севере Карелии, на самой границе с Финляндией – Костомукшский, третий расположен на границе Карелии с Ленинградской областью у впадения реки Свирь в Ладожское озеро – это Нижнесвирский заповедник.

До революции 1917 года основная часть территории современной Карелии называлась Олонецким краем. Эти земли были заселены человеком

Вода и камни –
обычный
карельский пейзаж

Брусника – ягода
северного леса.
В особо
благоприятные
годы она сплошным
ковром покрывает
землю



уже в III тысячелетии до нашей эры. Однако, как установили ученые, название народа **каръяла**, относившееся к населению Карельского перешейка, позднее превратившееся в **корела**, **карела**, впервые упоминается в скандинавских сагах лишь в IX веке. Сами карелы называют себя **каръяла**, **каръялайзет**.

В русских летописях название народа **корела** впервые встречается в середине XII века, но потом повторяется в документах довольно часто. Примерно в это время карелы стали постепенно заселять земли, расположенные между озерами Ладожским и Онежским.

В XII веке Карелия вошла в состав Новгородской феодально-купеческой республики. С того времени история России стала одновременно историей этого края и его населения, начались тесные хозяйственные и торговые контакты русских и карел, наметилось культурное сближение этих народов. Так что сходство севернорусских и карельских культурных черт – давнее, и складывалось оно в течение многих веков.

Важным событием в истории Карелии можно считать принятие православного христианства в XIII веке.

В XV веке в Карелии появились свои первые крупные феодалы-землевладельцы. Они были достаточно экономически и политически самостоятельны, но все же при условии соблюдения экономических и политических интересов Новгородской республики.

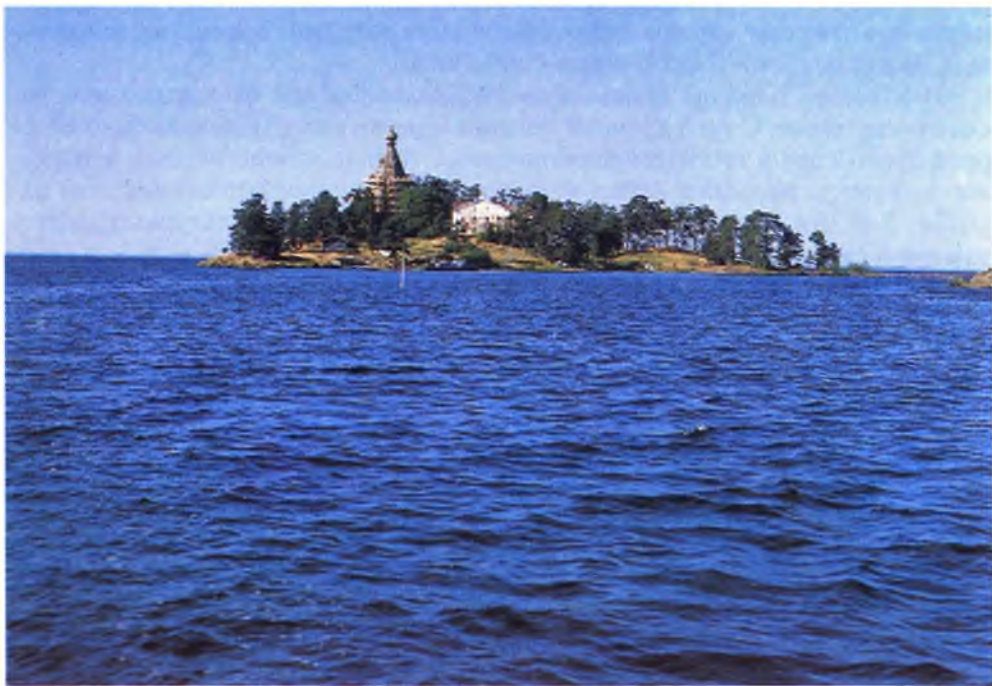
После русско-шведской войны, когда по Столбовскому мирному договору в 1617 году часть земель, населенных карелами, отошла от России к Швеции, значительная часть карел переселились в Тверскую землю, где их потомки продолжают жить и теперь. Их называют тверскими и верхневолжскими карелами.

До сих пор в составе карел имеются несколько этнографических групп, сохраняющих свое самоназвание. Это проживающие в Прионежье **людики**,



Водопад Кивач
на реке Суне красив
в любое время года

Валаам — самый
большой остров
Ладожского озера,
но начинается он
с маленького мыса





Воскресный день в карельской деревне

в Приладожье – **ливвики**; между Онежским озером и Сегозером живут **лаппи**, ассимилированные карелами потомки лопарей.

За пределами Карелии карелы живут в Тверской, Мурманской, Архангельской, Новгородской, Вологодской, Ярославской, Калужской, Ленинградской, Московской, Кемеровской областях.

На территории Карелии и прилегающих к ней областей России живет еще один финноязычный народ – **вепсы**. Его численность – более 8 тысяч человек. Основные места расселения – юго-западное побережье Онежского озера. Вепсы – потомки средневекового племени **веси**, которое частично вошло в состав карел. До революции их часто называли **чудью**. В русском фольклоре и древних летописях этим именем назывались многие финноязычные племена Северной Европы, часть которых позднее участвовала в процессе сложения культуры и этнического облика современных карелов, вепсов, коми, а отчасти и северорусского населения.

И карелы, и вепсы говорят на очень близких друг к другу языках финно-угорской группы уральской языковой семьи: карелы – на карельском, вепсы – на вепском. Однако ни карелы, ни вепсы не имеют своей письменности. Карельский литературный язык – это финский. Государственные языки Республики Карелия – финский и русский. На них издается в респуб-

лике вся печатная продукция, ведется радиовещание, ставятся пьесы в театре. В 30-е годы XX века была сделана попытка создать карельскую и вепскую письменности. Однако они не получили всеобщего признания. Дело в том, что диалекты северных и южных карел сильно отличаются, и их носители плохо понимают друг друга. Поэтому финский литературный язык, который понятен и южным и северным карелам, стал реальным языком официального общения.

Верхневолжские карелы в быту пользуются карельским языком, но в качестве официального – только русским. Такова же языковая ситуация и у вепсов – помимо собственного языка на бытовом уровне во всех остальных случаях они пользуются русским.

Карелы и вепсы, а также насчитывающие всего по несколько сотен человек ижора и водь, проживающие в Ленинградской области – близко родственные друг другу народы не только по языку, но и по культуре. Истоки общности их культуры уходят в раннее средневековье, так как уже тогда эти народы жили по соседству в одинаковых природных условиях, вели одинаковое хозяйство (рыболовство, охота, земледелие), и поэтому их домашний быт, одежда, питание, обычаи были похожими.

Карелы, вепсы, ижора и водь из поколения в поколение занимались земледелием. Сеяли рожь, ячмень, овес, капусту, репу, лук, горох. Примерно в 40-е годы XIX века освоили культуру картофеля. Животноводство, ловля рыбы, лесные промыслы тоже играли немалую роль в хозяйстве. Северные группы карел разводили оленей. Эти виды хозяйственной деятельности и сегодня – основные в республике.

ГОРОДА И СЕЛА

Столица Карелии – **Петрозаводск**, один из самых красивых городов нашего Севера. Его широкие улицы, тенистые парки, озерное побережье, вид на дикие скалы и леса Онежского залива, холмистый рельеф, то круто, то полого спускающийся к Онежскому озеру, придают городу необыкновенное очарование.

Петрозаводск – ровесник Санкт-Петербурга. Он был основан в 1703 году вблизи найденного месторождения железных руд. По приказу Петра I здесь был заложен металлургический завод и поселок, до 1777 года называвшийся просто Петровской слободой. Построенный завод имел для России важное стратегическое значение. Уже третий год она вела войну со Швецией за выход к Балтийскому морю, вошедшую в историю под названием Северной войны. Русская армия нуждалась в пушках, для их изготовления и был построен этот завод. Впоследствии его перенесли на новое место, расширили, а сравнительно недавно – реконструировали. Сейчас он называется Онежским машиностроительным заводом.

Ни в XVIII, ни даже в XIX веке Петрозаводск не был крупным городом, хотя с 1784 года считался центром Олонецкой губернии, в которую входила почти вся нынешняя Карелия. От тех времен в городе сохранился архитектурный ансамбль Круглой площади, в восьми корпусах которого когда-то размещалось Управление Петровских заводов. Сохранившиеся до наших дней здания – образец русского провинциального классицизма XVIII века.

В культуру России Петрозаводск внес особый вклад: на местном металлургическом заводе мастера художественного литья отливали детали и украшения для многих архитектурных ансамблей Санкт-Петербурга. Здесь были изготовлены узорные ограды Казанского собора, триумфальные ворота в честь победы в войне 1812 года, чугунные решетки петербургских мостов и многое другое.

Во время Великой Отечественной войны 1941–1945 годов город был почти полностью разрушен, а после ее окончания практически отстроен заново. Сейчас Петрозаводск – крупный, научный и культурный центр. Здесь находится Карельский филиал Российской Академии наук, Карельский университет, консерватория.

С природой и историей Карелии знакомит посетителей Государственный музей Карелии. Здесь собраны чертежи, зарисовки, фотографии памятников северного деревянного зодчества, материалы по истории Карелии в дореволюционное и советское время.

В Музее изобразительных искусств Петрозаводска хранится лучшая в России коллекция русских икон XV–XVIII веков, относящихся к новгородской школе иконописи, собраны картины русских и карельских современных художников. В городе есть русский и финский драматические театры, музыкальный театр, театр кукол.

Гораздо старше Петрозаводска **Олонец** – районный центр. Первое упоминание о нем относится к 1137 году. В годы Северной войны это был военный, административный и торговый центр на границе со Швецией. С конца XVIII века Олонец вошел в состав сначала Новгородской, а затем Олонецкой губернии.

Расцвет города был связан со строительством олонецких металлургических заводов, работавших на местных озерных и болотных рудах и поставлявших орудия и боеприпасы для русской армии в период Северной войны. Как только в 1721 году война закончилась, заводы пришли в упадок, многих мастеров перевели на Урал, где в это время началось развитие местной металлургии. К началу XX века эти заводы постепенно, один за другим, закрылись.

В описании Олонецкого края, составленном в конце XVIII века по заданию Российской Академии наук, отмечалось, что в Олонце и его окрестностях развито производство “весьма тонких ниток” для изготовления кружев, которыми славились эти места.

Лесоруб – традиционная профессия местного населения. Карелы издавна умеют валить, заготавливать, сплавлять лес, поэтому на местных лесозаготовительных пунктах значительное число рабочих – карелы. Лес из Верхнего Олонца по озерам, рекам и железной дороге доставляется на лесопильные и мебельные фабрики Петрозаводска.

Сельские поселения карел расположены по берегам рек и озер. И это неудивительно: реки и озера, как и любые другие водные пространства, – лучшие пути сообщения с древности до наших дней, а для разбросанных по всей Карелии небольших населенных пунктов это часто единственное связующее звено со всем прочим миром.

Кроме того, почти все карелы занимались рыболовством. Земли, пригодные под пашни, сенокосные луга и пастбища для скота обычно находились вблизи воды. Именно поэтому в Карелии так много поселений, в названия которых входят слова “озеро” (**ярви**) – Суоярви, Найстеньярви, Яглярви, “река” (**йоки**) – Толлойоки, “лесное озеро” (**ламби, ламбина**) – Варталамби, Ламбинаволок, Ламбисельга, а также “хребет” (**сельга**) – Маасельга, Колатсельга, так как хребты служили водоразделами между долинами разных рек.

В этих названиях отразились особенности ландшафта. Но есть и много других, образованных довольно своеобразным способом. В 1628 году писец Панин и подъячий Копылов, составляя опись заонежских деревень, давали им названия по случайно возникшей у них ассоциации. Например, подъехав к одной деревушке и увидев в кузнице человека, кующего косы, называли де-



Столица Карелии – Петрозаводск, один из красивейших городов Севера

Памятник основателю города Петру I. Одна из центральных площадей Петрозаводска.
Универмаг “Карелия”

1291554



В городе Питкяранта живут и трудятся работники целлюлозного завода

Деревянная церковь Успения в деревне Кондопога построена в 1774 году. Ее высота 42 м. До сих пор это самое высокое строение на онежском побережье. И уже в XVIII–XIX веках она служила главным ориентиром – маяком, указывающим путь всем плывущим по Онежскому озеру

ревню Кузнецы. Проехали еще немного – опять маленькая деревня, на берегу ребята играют, сталкивают берестяной короб в воду – по этому происшествию назвали деревню Корбы. На берегу одного из озер паслись козы – эту деревню называли Козмозеро. И так далее. Хотя возможно, это всего лишь народные легенды.

Карельские деревни, как правило, невелики по размерам и очень похожи друг на друга. В них редко бывают строго вытянутые улицы. Обычно каждый хозяин выбирал себе место для застройки сам – то, которое ему больше понравится. старался, чтобы дом не стоял слишком низко и близко к воде, и его бы не заливали весной паводковые воды, но чтобы и не слишком далеко, и к воде были бы хорошие подходы. Часто прямо около дома располагались огород и целое поле. Поэтому деревни были небольшими – всего в 20–30 дворов.

В XVIII–XIX веках правительство приняло ряд мер, чтобы упорядочить планировку карельских деревень, добиться, чтобы дома строились не как попало, а были вытянуты в ровные уличные ряды. В конце XIX–начале XX века с появлением в Карелии колесного транспорта и приспособленных для него дорог этот вопрос решился сам собой. Деревни стали строиться вдоль дорог в одну линию. Фасады домов выходили на дорогу, превратившуюся в деревенскую улицу.

Жилые постройки карел разнообразны: от промысловой избушки-по-



луземлянки, которые строили для себя в лесу или на озерах охотники и рыболовы, до шестистенных двухэтажных домов, где изба, горница, сени, хозяйственные двор и сарай соединены вместе в один комплекс.

Дома карел, благодаря обилию леса, обычно высокие и просторные. Наружные бревна, из которых сложен дом, тщательно обтесывают. Тесанные бревна прочнее, долго не гниют. В передней части дома находятся крыльцо и сени. Рядом с ними – место стоянки лошадей, саней и телег. Сзади дома расположен хозяйственный двор, на нем – сеновал. Недалеко от дома, на берегу озера или реки строят баню, а рядом козлы для просушки сетей, навес для хранения рыболовных снастей, хозяйственные амбары.

Самое чистое и уютное место дома – горница. Это небольшая комната, украшенная фотографиями, вырезками из газет и журналов, которыми часто обклеены стены. По устройству и внутреннему оформлению карельские дома похожи на избы русского населения севера Европейской равнины.

С постройкой и заселением дома у карел связано много примет. Например, при закладке дома под правый угол “на счастье” помещали капелюшку ртути, вложенную в ствол пера глухаря. Сюда же клали кусочки нового холста – чтобы в доме не переводилась новая одежда, а под печью зарывали бутылку с кожей убитой змеи – чтобы не было в доме ни клопов, ни тараканов.



Карельские деревни живописно располагаются на берегах рек и озер. Одна из них – деревня Водлозеро



Этому дому более 150 лет. Когда-то в нем жил смотритель, наблюдавший за состоянием дел первого российского курорта, открытого еще при Петре I. Сейчас в этом доме курортный музей “Марциальные воды”

Много поверий было связано и с подпольем. Считалось, что там живут домовый и его жена. Когда хозяева вселялись в новый, только что отстроенный дом, к домовому обращались с такими словами:

Хозяина и хозяйку,
Девушек с красивыми косами,
Парней златокудрых
Примите, признайте
Нас на житье.

Первую ночь в новом доме на печи спал либо ребенок, либо кто-нибудь из стариков. Его закрывали одеялом, сшитым из 8–9 овечьих шкур. Считалось, что сон, который он увидит в эту ночь, “вещий” – по нему определяли, как сложится жизнь семьи в новом доме.

В новый дом старались въехать ночью или на рассвете, чтобы никто не видел. В первую очередь в дом вносили икону, квашню – деревянную кадку с забродившим тестом, каравай хлеба с солью и петуха. Все они выступали как символы будущего благосостояния дома. Хозяйка бросала петуха в дом, стоя в дверях. Если он на лету кукарекал, жизнь в доме будет хорошая.

НАРОДНЫЙ КОСТЮМ

Одежда любого народа может много рассказать и о его хозяйственных занятиях, и о культурных контактах с проживающими по соседству народами.

В одежде карел можно выделить два слоя, отражающие хронологически разные исторические эпохи. Более древний – это одежда, близкая по покрою и материалу к одежде западных финнов, ижор, води, вепсов. Сюда относятся рубаха туникообразного покроя, женская кофта с разрезом на спине, несшитая набедренная одежда, чулки без пятки, накомарник **кук-кель**. Эта одежда преобладала до XIX века.

Более поздними по времени являются русские заимствования в одежде, прижившиеся в карельской бытовой культуре вместе со своими названиями – сарафан, тулуп, кафтан, женский головной убор “сорока” и многое другое.

Мужчина-карел в повседневной жизни носил холщовую рубаху, холщовые, – а в холодную погоду полусуконные – штаны, пояс, суконный кафтан, шерстяные чулки, холщовые портянки и кожаные сапоги.

Рубаха **пайта** или **пайд** туникообразного покроя могла быть длинной или короткой, с разрезом на левой стороне груди или посередине, могла иметь небольшой стоячий воротник или не иметь его вообще. Рубахи такого типа были известны не только карелам, но и вепсам, коми, ижорам, русским.

Мужские штаны **куадьет** делились на верхние и нижние, хотя и имели одинаковый покрой. Верхние штаны шили из фабричного материала, в отличие от холщовых домотканых нижних, а с середины XIX века северные карелы стали покупать готовые костюмы в магазинах Финляндии. У южных карел костюмы городского типа были известны только в зажиточных семьях.

Верхняя одежда – распашной суконный, длинный до колен, кафтан с воротником, правая пола которого всегда, как и у всех восточных славян, запахивалась на левую, где и находилась застежка. По поверьям карел застежку на правой стороне носила “нечистая сила”.

Рабочая одежда для рыбной ловли, работы в лесу и в поле – **балахон** (палахан, балаффон, балахону). Его шили из грубо холста, летом надевали поверх рубахи, а зимой – поверх шубы. Зимняя одежда – прямой халатообразный, длинный до полу, не имеющий застежек тулуп и сшитая в талию шуба. Шубы шили из овчины, на лисьем и заячьем меху, сверху покрывали дорогим сукном.

Непременная деталь мужской одежды – пояс, кожаный, плетеный или вязанный. К поясу прикрепляли кисет с огнивом, кремнем, трупом и нож, которым постоянно пользовались на охоте, на рыбалке, да и вообще в хозяйстве.

Характерной деталью одежды карел были шарфы и шейные платки. Они заменяли отсутствующие у многих видов одежды воротники. Короткий вязанный шерстяной шарф, серый или цветной, надевали под пиджак, длинный – в несколько слоев обматывали вокруг шеи. Шейные платки носили мужчины и юноши, женщины и девушки.

Головные уборы мужчин – суконные и меховые шапки типа современных ушанок, летом – шляпы, кепки, фуражки. Старики носили шапки с четырехугольным плисовым верхом и меховым околышем, известные всем восточнославянским народам.

К числу головных уборов производственного назначения можно отнести накомарник **куккель**. Он представлял собой капюшон, сшитый из белого холста, надевавшийся на голову без шапки, концы его обертывались и завязывались вокруг шеи. Накомарник – несомненно один из древних головных уборов, он входит даже в состав погребальной одежды умершего.

К дополнительным видам специализированной рабочей одежды можно отнести сапоги с высокими голенищами **бахилы**, в которых ходили рыболовы и лесорубы, и рукавицы **кукелы**, связанные из конского волоса, необходимые охотникам и земледельцам.

Женская одежда в ее наиболее традиционном старинном варианте выглядит так: туникообразная рубаша с прямыми вшитыми рукавами и разрезом посередине груди и несшитая юбка из трех полотнищ, расширявшихся книзу, закреплявшихся либо завязками на талии, либо лямками на плечах. Задолго до XIX века, когда в Карелии появились первые исследователи народного быта, такая юбка уже исчезла из обихода, но ее название **хурстут** и рассказы о том, что когда-то такие юбки носили все женщины, еще хранились в памяти стариков. Поверх юбки и рубахи надевалась кофта свободно покроя с короткими рукавами и разрезом вдоль спины.

Начиная с XVIII века, а возможно и раньше, основной одеждой женщин становится сарафан. И само это название, и покрой заимствован у русского населения северной России. По технике кроя сарафаны делились на косоклинные и прямые. В любом случае это была длинная до земли свободная одежда без рукавов. Верхняя часть сарафана могла выглядеть по-разному: прямая спина с круглым воротом и разрезом спереди или лиф с двумя лямками на плечах. Ширина подола сарафана равнялась от 3,5 до 4,5 метров. Иногда на него сверху надевали по две-три юбки.

Поверх юбки или сарафана носили передники, которые каждая женщина имела и для будней и для праздников. Праздничные передники шили из дорогих тканей, украшали вышивкой, кружевами, куском парчи.



В праздничные и выходные дни пожилые карелки с удовольствием надевают красивую национальную одежду, головные уборы, расшитые стеклярусом и искусственным жемчугом, и конечно пестрые узорные шали

Традиционный девичий костюм: сарафан и блузка. Рядом прялка и тканое полотенце, украшенное кружевами. Ткать такие полотенца должна была уметь каждая девушка

Женский и девичий наряды несколько отличались в деталях. Девушки поверх сарафана накидывали на плечи шерстяной или шелковый платок с полосатыми разводами. Он завязывался на груди, а концы его закреплялись с двух сторон на талии. На груди девушки обычно прикрепляли брошку, на шее носили яркие бусы, в косы вплетали разноцветные ленты, на голову надевали узкие красные или голубые повязки.

Женщины вместо платка надевали короткую прямую кофту, а на голову – особый головной убор замужней женщины – **сороку**. Верхняя одежда женщин – тоже кафтан, но женский кафтан, в отличие от мужского, шире, короче и имеет больше сборок на талии.



Девушки из ансамбля песни и танца “Кантеле” в национальных сарафанах и праздничных передниках

Плетеная из соломы обувь – домашние туфли и сапоги. Пожилые люди в отдаленных деревнях носят до сих пор эту удобную обувь

Основные виды ткани, из которых шили одежду, – холст, полусукно и сукно домашней выделки. На ярмарках у корабейников покупали ситец, сатин, а те, кто побогаче, – парчу и шелк. Из них шили праздничные сарафаны, кофточки **казачки**, головные уборы **сороки**.

Наиболее распространенная обувь – и мужская и женская – лапти, кожаные сапоги с загнутыми носами и без каблуков **кельги**, валенки “катанки”, в центральной и северной Карелии – сапоги из оленьей кожи мехом наружу, а также хромовые сапоги фабричного производства, ботинки с галошами, ботинки на резинках.

Плетеные из березового лыка лапти – повседневная рабочая обувь. Они были непрочными, но мягкими и легкими. Лесорубы изнашивали во время



Праздник “День города” в Петрозаводске

работы две пары таких лаптей за день, а косарям на сенокосе их хватало по одной паре на две недели.

Только в трех деревнях северной Карелии (Кевятозеро, Афонино и Ушково) умели делать своеобразный вид женской обуви – домашние туфли из шкурки гагары **куйккастунни**. С убитой гагары целиком снимали шкурку, срезали крылья, выворачивали пером внутрь и, чтобы перо не выпало, смазывали шкурку ржаным тестом и натягивали на колодку. Она сохла целое лето, но к зиме получались теплые и мягкие туфли.

Традиционная мужская прическа – волосы в кружок. Ее иногда и сейчас носят старики. Молодые парни предпочитали зачесывать волосы на косой пробор – слева направо. Старики иногда смазывали волосы маслом, чтобы они блестели и лучше лежали. В прошлом мужчины часто отпускали усы и бороду, иногда – только усы. Известна и поговорка: не имеешь бороды, лучше не суй носа в общество девушек.

Девушки носили длинные волосы, заплетая их в одну косу, а женщины – две косы, заплетая их в три пряди каждую и затем укладывая вокруг головы. Девушки ходили с непокрытой головой, женщины носили повойник и сороку – традиционные головные уборы замужних женщин, такие же, как у русских.

Бусы из стекла или жемчуга, серьги, кольца, перстни, нательные кресты на шнурке или на цепочке – обычные украшения женщин. В качестве косметики использовали сметану для смягчения кожи лица, белила, особой едкой травой натирали щеки для придания им румянца. А у олонецких карелок в XIX веке отмечено даже чернение зубов.

Современная мужская одежда и в городах и в деревне – это европейский костюм. Что же касается женской одежды, то ее состояние и разнообразие в городах диктуется модой, на селе – в большей степени сохраняется национальный костюм.

В последние годы появился еще один способ приобретения современной одежды – поездки в соседнюю Финляндию, откуда можно привезти все, что угодно, на любой самый взыскательный вкус одеть и обувь и взрослых и детей. И все-таки современная одежда часто сочетается с элементами традиционного костюма. Конечно, модное финское платье не наденешь с лаптями, а к сарафану вряд ли подойдут туфли на высоком каблуке, но шейные платки и длинные, красиво орнаментированные шарфы легко вписываются в новый стиль одежды и их по-прежнему носят и мужчины и женщины.

Традиции национальной кухни у каждого народа складываются с древности. Предки карел, жившие возле рек и озер, питались прежде всего речной и озерной рыбой, мясом водившихся в лесу диких животных – лосей и оленей, а также дарами леса – ягодами и грибами.

Со временем, когда карелы научились обрабатывать землю и выращивать ячмень, рожь, овес, в их жизнь вошли хлеб, пироги и каши, а когда освоили скотоводство, то на их столе появились молоко и молочные продукты – творог, масло, простокваша.

Главное место в пище карел всегда занимала рыба. Ее ели в любом виде – свежую и сушеную, вареную и жареную, и, конечно, запеченную в пирог. Вот перечень видов рыб, которых ели карелы: щука, сиг, семга, лосось, окунь, ерш, судак, налим, плотва, ряпушка, форель – и это еще не все. На рынках России особенно славились онежский лосось, икра сига и ряпушки, приготовленная особым “карельским” способом.

В северных и западных районах Карелии до сих пор имеет распространение особый способ засолки рыбы **кевяткола**, который в народе называют просто “рыбой с душком”, то есть с острым специфическим запахом. Такой способ засола известен ряду северных народов – финнам, саамам, коми, хантам, манси. Однако рыба по-карельски имеет свои особые достоинства. Главное из них в том, что она не должна терять свою форму. “Если возьмешь за хвост рыбу и она не гнется, значит, она хорошего засола”, – так говорят в Карелии, определяя качество засоленной рыбы. Такая рыба считалась полезной для укрепления десен. Однако основная масса карел все-таки предпочитала рыбу обычного засола, не имеющую столь острого запаха.

Во всех районах Карелии любили и умели готовить сушеную рыбу. Сушили рыбу летнего улова. Ее чистили, потрошили, чтобы в дальнейшем она не горчила, а затем на ночь ставили в хорошо протопленную печь, разложив ровными рядами на противнях, и выдерживали полсуток. Такую рыбу можно было хранить в течение года, по вкусу она не уступала свежей.

В северной Карелии из сушеной рыбы делали муку и добавляли ее в рыбные супы в голодное время. Активно использовался в пище рыбий жир. Его вытапливали из внутренностей крупной рыбы. До появления животноводства рыбий жир заменял животное масло, а когда оно вошло в обиход, рыбий жир стали добавлять в пойло скоту.

Мясо домашних животных – говядину, баранину, у олонецких карел – свинину – ели не так уж часто, позволить себе это могли лишь зажиточные

семьи. Были известны способы заготовки мяса впрок. Его вялили, солили в бочках, а с наступлением морозов вывешивали на чердаке или на боковой стене дома, куда еще при строительстве дома для этого вбивали специальные крючья. Оно проветривалось и потом долго хранилось.

На севере Карелии употребляли в пищу кровь животных – оленей, лосей, коров. Ее просто пили в свежем виде, а иногда замешивали на ней тесто и пекли лепешки. Кровь как продукт питания ценилась очень высоко. Считалось, что она прибавляет силы, спасает от цинги.

Почти у всех групп карел существовали запреты на употребление того или иного вида мяса. Одни никогда не ели конину, другие – медвежатину, считая медведя оборотнем человека, третьи отвергали зайчатину, потому что лапы зайца схожи по виду с собачьими. За грех считали есть мясо молодого теленка.

Молоко коровье, простоквашу и творог пили и ели все карелы. Творог делали из простокваши, запаривая ее в глиняных горшках в протопленной печи. Сыворотка из-под творога – один из самых распространенных напитков.

Специфическое блюдо готовили из молока первых удоев. Его ставили в горшках в печь, где оно спекалось в густую массу, резали ее на куски и ели как “булку”, запивая свежим молоком.

Верхний отстоявшийся слой простокваши – сметану – снимали деревянными ложками в особую деревянную кадку и, накопив нужное количество, сбивали из нее масло. Масло шло в пищу в перетопленном виде как приправа к кушаньям. Редко кто из карел ел просто хлеб с маслом. Топленое масло и сметану ели с вареным картофелем, с кашами.

Хлеб на земле Карелии выращивали с трудом. Каменистые почвы и ранние заморозки часто губили урожай. Лучше всего росли в этих краях рожь и ячмень. Соответственно пекли ржаные и ячменные лепешки, добавляя в них по бедности различные суррогаты – мякину, солому, сосновую и березовую кору. Кору специально заготавливали весной, сушили в печи, толкли в муку. В некоторых бедных семьях мука из сосновой коры преобладала над обычной мукой в составе лепешек в 3–4 раза. Конечно, сейчас так уже никто не питается, лишь память стариков еще сохраняет эти давние пищевые рецепты.

Карелы пекли не только пресные лепешки, но и хлеб из квашеного теста. Особо популярный в северной Карелии вид хлеба назывался **рейкалей-пя**, что значит дословно “хлеб с дыркой”. Это была круглая лепешка диаметром в 20–25 сантиметров, в середине которой стаканом или чашкой делали дырку. Пекли ее в печи 30–40 минут, потом, обрызгав водой, выносили на мороз – на чердак или в амбар. После промораживания такой хлеб мог храниться очень долго, в течение нескольких месяцев, но держали его уже в доме. Такой хлеб обычно брали с собой в дальнюю дорогу, на охоту, на сенокос. Кроме хлеба карелам были известны и такие мучные изделия, как пироги с разной начинкой, блины, оладьи.



Карелы – большие любители собирать грибы. Почти каждая семья заготавливает их впрок. Поэтому зимой на столе всегда появляются грибы соленные и маринованные, вареные и жареные и даже пироги с грибами

Рыбные пироги или просто **рыбники**, как их чаще всего называли, были известны по всей Карелии и в соседних богатых рыбой районах. Их пекли карелы, вепсы, русские (поморы), коми, финны-суоми. Для таких пирогов использовали крупную рыбу – щуку, окуня. Пекли их в будни и праздники, подавали на свадьбы и на поминки.

На праздники пекли сочные блины из ржаной или ячменной муки, замешивая ее на кислом молоке. Сочень начинался жидкой кашей из ячменной крупы, сваренной на молоке. Блины овсяные – довольно древнее блюдо у карел. Пекли их очень тонкими и без масла, но ели почти всегда с начинкой в виде каши, сильно приправленной маслом, а если без начинки – то со сметаной или ягодами. В пост пекли пироги с гороховой начинкой или с овощами, ягодами, грибами.

Жидкие блюда карельской кухни – это супы и похлебки **рокка**: рыбная уха **каларокка**, мясной суп **лихарокка**, картофельный суп **картофейрокка**. Уху варили из свежей, сушеной и соленой рыбы. Северные карелы по праздникам готовили уху из ершей на молоке. Уху из соленой рыбы варили так же, как из свежей. А если ее готовили из плотвы, то кидали в кипящую уху два-три березовых уголька, чтобы уха не горчила. Ели сначала уху, а уж потом



Знаменитый карельский рыбник. В пирог запекают свежую, только что пойманную рыбу. Ну а зелень, репчатый лук и черный перец – это приправы, которые сделают рыбный пирог еще вкуснее

рыбу, которую подавали в одной большой тарелке сразу на всю семью. Уху ели деревянными ложками из большой общей миски, рыбу – руками.

Мясной суп из свежего лосиного мяса и оленины – зимнее блюдо. А супы из соленой и вяленой говядины, баранины, оленины ели в течение всего года. Заправляли супы картофелем и мукой. Супы из картофеля, репы и капустные щи стали общераспространенным блюдом.

В голодные годы, когда не было ни рыбы, ни мяса, варили супы из соленых грибов. Кроме грибов в суп опускали одну картофелину, одну луковичу и добавляли подсолнечного масла.

Супы и похлебки были первым блюдом на обед, на завтрак, и на ужин, в бедных семьях – нередко единственным. На второе чаще всего ели овсяную и ячневую кашу из крупы собственного хозяйства, а из привозных круп особенно ценили пшено, рис, гречневую и манную крупы. Их покупали понемногу и тоже варили из них каши. Пшенная каша на молоке считалась одним из самых дорогих деликатесов.

Не менее, чем каши, была популярна **загуста** – густая болтушка из муки. Положив ее на блюдо, в середине делали отверстие, в которое наливали растопленное масло, сметану или ягодный сок.

Любимые напитки – гороховый и овсяный кисели. Молочный и ягодный кисели появились сравнительно недавно.

Основные овощи в меню карел – репа и лук. Из репы варили кашу, делали начинку для пирогов, готовили репный квас. Олонецкие карелы активно выращивали и использовали брюкву.

Свежие, моченые, мороженые ягоды, особенно брусника, клюква, черника были самой любимой приправой ко всяким кашам, начинкой для пирогов, исходным сырьем для всяких напитков.

РЕЦЕПТЫ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ

“СЕКАЛИ”, или “МЕШАНКА”

Уже из названия видно, что в этом блюде перемешаны разные компоненты. В большую кастрюлю или, по старинке, в глиняный горшок закладывают перловую крупу и мясо с костями, заливают холодной водой и варят до готовности. Затем достают мясо, отделяют его от костей, режут на мелкие кусочки и опускают назад в кастрюлю. Добавляют предварительно замоченный горох и долго варят на медленном огне. Можно добавить не только горох, но и тушеную квашеную капусту и репчатый лук. В готовом виде еда представляет собой густое пюре. Приладожские карелы готовили мешанку из репы и гороха. Их варили вместе, толкли. Замешивали пюре ржаной мукой, подсаливали и надолго ставили в печь париться. Ели в горячем виде с маслом и молоком.

300 г мяса, полстакана перловой крупы, 1 стакан гороха, 1 стакан капусты, соль по вкусу.*

“СИЕНИКУРНИК”, или ПИРОГ С ГРИБАМИ

Такие пироги издавна известны и карелам и вепсам. Ставят дрожжевое тесто. Затем делают начинку. Если используют соленые грибы, то их вымачивают в чуть подсоленной воде, если сухие – их отваривают. Грибы мелко режут, добавляют поджаренный лук, рубленые яйца, сваренную на молоке перловую и рисовую кашу, и все это хорошенько перемешивают. Тесто раскатывают на прямоугольный пласт толщиной в один сантиметр. На одну половину укладывают горкой начинку – ее можно залить болтушкой из взбитого яйца и муки. Второй половиной раскатанного теста прикрывают начинку и защипывают края. Верх смазывают яйцом или крепким чаем, делают ножом несколько отверстий в верхней корке для испарения лишней влаги и ставят в печь.

Для начинки: 100 г сухих грибов или 300–400 г соленых грибов, 2–3 луковицы, 3–4 яйца, 50 г сливочного масла, 1 стакан крупы, 1 чайная ложка муки, соль по вкусу.

* Здесь и далее рецептура дается в расчете на четыре порции.

КОЛОБЫ, ИЛИ ШАНЬГИ

Раньше их пекли из кислого ржаного теста, а теперь, как правило, из белой муки на дрожжах.

Тесто раскатывают и вырезают из него небольшие лепешки, заполняют их начинкой из картофельного пюре или манной каши. Края лепешки не загибают. Сверху колоб смазывают сметаной и запекают в духовке. Готовые колобы поливают растопленным сливочным маслом.

Для теста: 1 стакан теплого молока, 200 г маргарина, 1 столовая ложка растительного масла, 1 яйцо, 35 г дрожжей, 1 столовая ложка сахарного песка, соль, мука.

Для начинки из картофельного пюре: 1 кг картофеля, 1–2 яйца, 1/2 стакана горячего молока, 100 г сметаны, 2 столовые ложки сливочного масла, соль по вкусу.

Для начинки из манной каши: 3 чайные ложки манной крупы, 3/4 стакана молока, 1/4 стакана воды, 1 чайная ложка сахара, 1 столовая ложка сливочного масла.

КАЛАКУККО, ИЛИ ПИРОГ С РЫБОЙ (РЫБНИК)

Готовят кислое тесто из ржаной или пшеничной муки. Раскатывают из него лепешку толщиной в 1 сантиметр. В середину кладут свежую, слегка подсоленную рыбу – щуку или налима. Добавляют сливочное масло. Придают форму лодки и защипывают края. Пекут в духовке. В северной Карелии часто пекут открытые рыбники из свежей, слегка подсоленной рыбы. Рыба в открытом рыбнике вкуснее, более рассыпчата. Готовность закрытого рыбника определяют так: вынут его из духовки и встряхнут. Если рыба внутри “ходит”, значит, пирог готов.

Верхнюю корку рыбника срезают и едят вместо хлеба.

Род, семья, группа находящихся в родстве семей были той средой, которая хранила и передавала из поколения в поколение народные традиции, учила молодежь соблюдать обычаи, своевременно совершать необходимые обряды. Именно поэтому созданию новой семьи, выбору жениха и невесты, свадебному обряду карелы придавали столь важное значение.

Обычно брак заключали по сватовству. Молодой человек, решивший жениться на понравившейся ему девушке, кланялся своим родителям в ноги и просил разрешения на брак. Обычно родители давали ему свое согласие, и тогда в семью девушки посылали свата или сваху.

Если девушка и ее родители не возражали, то обычай требовал тут же “положить залог”. В виде залога сторона жениха выкладывала деньги – чем больше, тем лучше, а сторона невесты выставляла ее наряды – праздничные сарафаны, шелковые платки, передники, украшения. Залог отдавался на хранение постороннему обоим семьям человеку. Смысл его состоял в том, что если одна из сторон нарушала в дальнейшем договор, то ее залог поступал в пользу пострадавшей семьи.

Бывало, что невеста и ее родители, даже сдав залог, колебались. Тогда созывали семейную “думу”, на которую приглашалась вся родня. “Дума” решала сообща, иногда это занимало несколько дней. Каждый родственник высказывал свое мнение по поводу предстоящего брака и старался повлиять на невесту. И все-таки решающее слово всегда принадлежало ей.

Спустя какое-то время жених прибывал в семью невесты “на богомолье”. Таким термином условно обозначалось большое сватовство; жених приезжал с многочисленной родней, которую возглавлял крестный отец жениха. Любопытно, что у карел, живущих в районе Сегозера, родители жениха не ходили ни сватать, ни на свадьбу в дом невесты, а родители невесты не ходили на свадьбу в дом жениха. Такой обычай сохранялся почти до конца первой половины XX века.

В доме невесты родню жениха угощали обязательным пирогом с крупной начинкой, поджаренным на сковороде на сливочном масле. Именно теперь невеста давала окончательное согласие или отказывала жениху. В случае согласия жених и невеста становились перед иконами, крестились, кланялись до земли, жених срывал с головы невесты платок и целовал ее. Невеста садилась в угол, а ее подруги или специально нанятая женщина начинали исполнять первый свадебный плач – горькую протяжную песню о предстоящем расставании девушки с родителями.

На второй день, а иногда через неделю и даже больше, устраивался свадебный пир. Если жених и невеста жили в одной деревне, то в течение всей этой недели попеременно то в доме жениха, то в доме невесты были “вечера” для молодежи: пели, играли в разные игры, танцевали, хозяева поили гостей чаем. Любой житель деревни мог приходить на такие вечеринки без специального приглашения.

Накануне или в день свадьбы невеста должна была пройти через два важных обряда: первый – предсвадебная баня, второй называли «отпускание воли».

Баню топили девушки, подруги невесты. Приглашая невесту в баню, они вместе с ней плакали, причитали, пели народные грустные лирические песни. Мыла невесту в бане пожилая родственница. По выходе из бани ее встречал жених, “выкупал” конфетами, печеньем, деньгами у подружек и вел в дом, где ее родня поила ее ритуальным киселем, а девушки вплетали в ее косу свои ленты.

Самый драматический момент свадьбы – «отпускание воли.» Невесту сажали в угол под иконы или в центре избы и расплетали окончательно ее девичью косу. Рядом с нею сидела “плачеха” – профессиональная исполнительница свадебных плачей. В обряде расплетения косы принимала участие вся родня и подруги – все должны были хоть недолго подержать в руках прядь волос невесты. Волосы были не просто распущены, они закрывали ее лицо и глаза. Невеста плакала навзрыд, плачеха исполняла плачи. Коса, волосы были символом ее воли, распуская их, она прощалась с этой волей, с девичьей свободой. Иногда ее водили в таком виде по всей деревне.

Затем одетую в свадебный наряд невесту с накинутым на голову, закрывающим лицо шелковым платком выводили к гостям. Жених, приподняв платок, удостоверился, что это именно его невеста. Это важная деталь обряда, так как в старину случалось, что сговоренную невесту подменяли ее старшей сестрой.

Ехали в церковь венчаться. На обратном пути молодежь создавала всякие шуточные препятствия: перегораживали дорогу веревками, полотнищами ткани, жгли соломой, смоляные бочки. И каждый раз жених должен был откупаться конфетами и деньгами.

Подъезжали к дому, который встречал их закрытыми воротами. “Отец, открой, мать, открой”, – просил жених. Ворота открывали, молодых осыпали ячменем, приговаривая: “Не ячмень сею – счастье сею”. Молодые падали в ноги родителям, в дом входили по куску расстеленного сукна.

В некоторых районах Карелии большую роль в свадебных обрядах играла овчинная шуба, вывороченная мехом наружу. Свекровь встречала молодых после венчания в такой шубе. Молодые входили в дом по разостланной у них под ногами шубе. Молодых сажали в углу на печь, подстелив под них шубу.

В доме мужа молодой жене делали свадебную прическу, закладывая в волосы горбушку хлеба и пряжу, намекая тем самым на будущие занятия



Праздник проводов зимы, как и в старину сопровождается веселым народным гуляньем. “Гуляют” жители поселка Реболы в Карелии

молодой женщины в семье – печь хлеб и прясть ткань. К свадебному столу невесту выводили под фатой. Отец жениха при гостях сдергивал фату, и все хором восклицали: “Хороша молода! Хороша молода!”

На другой день молодых обязательно вместе вели в баню. Когда они выходили оттуда, кто-либо из молодежи стрелял из ружья. Стрелку тут же давали подарок – полотенце, рубаху, пояс, бутылку водки.

От одного до трех дней длилось свадебное гулянье. Гости, особенно молодые девушки, с удовольствием рассматривали подарки, сделанные невесте – им ведь тоже предстояло стать невестами. На второй день устраивалось испытание новобрачной в искусстве прядения: ей давали прялку и заставляли прясть лен или шерсть. Строгая свекровь проверяла качество работы.

Примерно через неделю после свадьбы молодые навещали родителей жены, забирали основную часть приданого – скот, одежду, одеяла, топор, косу, грабли и возвращались в свой дом, то есть в дом родителей мужа, где им отныне предстояло жить. Возникла новая семья, ей нужно было вести хозяйство, рожать и растить детей, хранить традиции своего народа.

Бывало, что женились не по сватовству, а “уходом”, что означало сговор парня с девушкой без участия родителей, их совместное бегство, венчание, а потом возвращение к родителям, которых ставили в известность о происшедшем. В таких случаях обходились без пышных свадеб. Однако это

Фольклорные
праздники собирают
много любителей
народных песен
и танцев



бывало редко, так как в традициях карелов взаимная склонность парня и девушки, как правило, учитывалась родителями.

Интереснее был обычай, называвшийся в народе “с праздника замуж”. Большие деревенские праздники, на которые обычно съезжалось много народу из соседних и дальних деревень, не без основания считались “брачными ярмарками”. На гулянье парни знакомились с девушками, иногда им было достаточно несколько раз вместе потанцевать, чтобы парень сделал девушке предложение: он протягивал ей уголок своего носового платка, который она брала в случае согласия.

Иногда парень с друзьями шел в дом, где у родственников остановилась приехавшая на праздник девушка, и делал ей предложение. Если девушка была из дальней деревни, то сначала прямо тут же играли свадьбу и лишь потом оповещали о состоявшемся событии родителей. Обычно родители легко мирились с происшедшим и выдавали дочери полагающееся ей приданое. Многие из старых свадебных обрядов сохраняются до сегодняшнего дня.

Сельское население Карелии до сих пор хранит память о праздниках, которые отмечались в деревнях в старину. Хотя они были приурочены к датам церковного календаря, на самом деле это были глубоко народные, языческие по своей сущности праздники, связанные с древней хозяйственной деятельностью народов.

Год открывался зимними святками, которые отмечались между Рождеством (25 декабря) и Крещением (6 января) по старому стилю. Дети и молодежь бродили из дома в дом, славили Христа, пели коляду (специальную песню) с пожеланием испечь блин, и хозяйка его им тут же пекла. В придачу к блину они могли получить деньги и любую другую еду.

Молодежь принимала участие в шествии ряженных. Слово “ряженный” происходит от старорусского глагола рядить, одно из значений которого – одеваться, наряжаться. Ряженный – человек, одетый по-чуждому, не так, как надо, ради шутки, розыгрыша. Мужчины одевались в женские одежды, женщины – в мужские. Иногда это были несколько сарафанов, вывернутые наизнанку шубы, подпоясанные полотенцами. Головы закрывали платками. Иногда делали маски, например, в виде головы козы. Ряженные плясали под гармонику и балалайки, но старались, чтобы их при этом не узнали, не разрешали к себе подходить и заглядывать под платок или маску. Нарушителей правил в шутку били палками.

В эти дни девушки гадали о будущем замужестве, о возможном женихе. Способов гадания было множество: у проруби, заглядывая в воду, по изображению в зеркале, по углям от сожженных перед гаданием лучин, сидя на перекрестке трех дорог и так далее. Гадали не только о женихах, но о счастье, несчастье, богатстве, бедности.

Во время масленицы (весенний праздник – масляная неделя, предшествующая великому посту) девушки собирались на посиделки с пряжей и вязаньем, а иногда устраивали угощение в складчину. Днем парни запрягали лошадей в праздничные сани и катали девушек. Любимая масленичная игра – катание с гор.

Летние праздники – Иванов, Петров и Ильин дни восходят в своей основе к древним земледельческим обрядам. Например, на Ильин день (20 июля) пекли хлеб из ржаной муки нового урожая. В разных районах Карелии известны древние языческие рощи или просто отдельные деревья, которым в эти дни “подносили” пироги, масло и другую снедь. Местные попы служили в таких местах молебны.

На празднике Успение Богородицы (15 августа) в деревнях, где не было ни церкви, ни часовни, гуляли возле какого-нибудь старого дерева. Под ним оставляли свои подношения, на нем развешивали порвавшиеся во время гулянья и игр платки и рубахи.

У карел района Сегозера сохранились воспоминания о древнем осеннем празднике завершения хозяйственного года, который когда-то назывался “кегри”. Время его празднования падало на конец октября – первые числа ноября. К этому времени мужчины заканчивали массовый лов ряпушки – одной из главных промысловых рыб Карелии, женщины заканчивали цикл работ, связанный с выращиванием и обработкой льна. Урожай уже был убран, скот с летних пастбищ пригнан и поставлен на зиму в хлев. Хозяйственный год кончился, и это отразилось в поговорке: репа в яме, баба на печи, пришел кегри.

Все деревенские старые праздники были особенно интересны, конечно, молодежи. Она гуляла, развлекалась, устраивала игры, заводила знакомства, которые вскоре могли перерасти в брак – тот самый, который назывался “с праздника замуж”.

Пойти на праздник в другую деревню считалось не только развлечением, но и обязанностью молодежи, заключавшейся в соблюдении давно сложившихся традиций, в поддержании родственных отношений. А родственников было много и в дальних, и в ближних деревнях. В этом, наверное, и состояло основное общественное назначение старых деревенских праздников, к сожалению, давно ушедших в прошлое.

Есть в Карелии и родившийся совсем недавно праздник. В селе Киндасово под Петрозаводском в 1986 году впервые провели фольклорный юмористический праздник, что-то вроде одесской “Юморины” или знаменитого габровского фестиваля смеха. Шутки, веселые народные песни, короткие юмористические сценки в исполнении ансамбля “Карьяла”, дружеские шаржи и сувениры, сделанные руками детей, знаменитый “северный бальзам” – напиток из целебных трав – вот чем встречают гостей жители самого веселого села Карелии.

Удивительно богат и разнообразен карельский фольклор. Среди его жанров первое место по праву занимают руны – героические сказания о подвигах народных богатырей. Собранные вместе, эти руны образуют героический эпос “Калевала”, ставший для карел и их ближайших родственников финнов символом национальной культуры.

В 1985 году исполнилось 150 лет со времени выхода в Финляндии сборника народных песен, собранных Элиасом Леннротом, названных им “Калевала, или Старые руны Карелии о древних временах финского народа”. Многие годы своей жизни посвятил он записям рун у народных певцов-исполнителей. Им собрано 50 рун общим числом в 22 795 стихотворных строк. Благодаря ему весь мир знает теперь этот прекрасный эпос, достойный стоять в одном ряду с “Илиадой” и “Одиссеей” Гомера, калмыцким “Джангаром”, киргизским “Манасом”, тибето-монгольско-бурятским “Гесером”.

Калевала дословно означает страна Калевы. Калева – имя мифического первопредка карел и финнов. Руны – это народные песни-сказания о потомках Калевы – старом и мудром Вяйнемаяйнене, его брате кузнеце Ильмаринене, разудалом молодце Лемминкяйнене, которые по очереди отправляются в злую северную страну Похъелу сватать дочь хозяйки этой страны. А потом втроем похищают в Похъеле Сампо – таинственное устройство (в эпосе оно называется “крышкой”, дарующее счастье и изобилие народу, который этим предметом владеет. Хозяйка Похъелы и воины Калевалы вступают в борьбу из-за Сампо. В ходе борьбы Сампо гибнет, разбившись на мелкие кусочки, но даже эти кусочки, оставшись на земле Калевалы, приносят ее народу счастье.

Калевала – настоящий народный эпос. В нем много ярких и точных картин описания народного быта, обычаев, поверий и представлений. Эпос насыщен фольклорными и мифологическими вставками и сюжетами о происхождении земли, небесного свода, солнца, луны, звезд, огня, железа, охотничьими и скотоводческими заговорами, в нем есть свадебные песни и причитания, песни о медведе, древние загадки и описания состязаний героев по отгадыванию их.

Карельские руны обычно исполнялись двумя певцами попеременно. Они садились напротив друг друга, брались за руки и покачивались, как будто перетягивая один другого, начинали петь. Сначала пел один, когда он замолкал, слова рун подхватывал и повторял другой, потом он замолкал, и опять начинал первый.

Продукция комбината
“Карельские сувениры”:
деревянные расписные
ларцы, тарелки, миски,
ложки, выполненные
в национальном стиле



Мне пришло одно желанье,
Я одну задумал думу –
Быть готовым к песнопенью
И начать скорее слово,
Чтоб пропеть мне предков песню,

Рода нашего напевы.
На устах слова уж тают,
Разливаются речами,
На язык они стремятся,
Раскрывают мои зубы.

Этими словами начинается “Калевала”.

Рунопевцы сохранились до сегодняшнего дня, но сейчас Калевала исполняется обычно одним человеком, который подыгрывает сам себе на музыкальном инструменте кантеле.

Кантеле – древний народный инструмент типа гуслей, и в самой Калевале один из сюжетов посвящен созданию самого первого кантеле из челюсти и зубов огромной щуки и конского волоса. Инструмент издавал столь дивные звуки, что все живое на земле – люди, звери, птицы, рыбы, девы-небожительницы и прочие мифические существа собрались его послушать.

Шло веселье за весельем,
Радость с радостью сливалась;
Это было впрямь игрою,
Песня с песнею сплеталась.



Карелы с древности владеют искусством резьбы по дереву. Заслуженный работник культуры России, резчик по дереву Кронид Гоголев – автор прекрасных композиций на темы народных сказок

Мастера резьбы по дереву включают в свои произведения традиционные мотивы с изображением цветов и фантастических птиц



Кроме эпоса у карел бытуют фольклорные жанры малых форм: сказки, плачи, лирические и свадебные песни, частушки, пословицы, поговорки, загадки, приметы, детские считалки.

Своеобразный красочный мир предстает в карельских загадках. В них остроумно и логично соединились древний магический обряд, познание мира через какой-то особый ракурс, развлекательность. Загадки служили испытанием для женихов во время свадьбы, для героев – в богатырских сказаниях. Верили, что существует “хозяйка загадок” – полумифический-полу-сказочный образ, который может наказать за несвоевременное загадывание загадок, например, по вечерам. Вечер – для сказок, утро – для загадок. Так разделила эти два фольклорных жанра народная традиция. Попробуй-те отгадать несколько карельских загадок.

1. Человек в лес идет, за ним два ручья бегут.
2. Плачет, как ребенок, воет, как собака.
3. Как веник, но не веник; как клубок, но не клубок; хвост, как у мыши, но немышь.
4. Зимой в шапке, летом без шапки.
5. Дни и ночи строгаёт, щепок нет.

(Отгадки: 1. Следы от лыж; 2. Ветер; 3. Репа; 4. Пень; 5. Часы.)

С удивительной любовью и тонким вкусом украшали карелы бытовые предметы, окружавшие их в повседневной жизни. Им было известно искусство вышивки и вязания, узорного тканья, роспись и резьба по дереву, обработка бересты и металла. В условиях натурального хозяйства, когда почти все, что окружало человека с детства до глубокой старости, производилось собственными руками – будь то мебель, одежда, орудия труда, домашняя утварь, – все эти предметы должны были быть не только проч-

ными и полезными, но и доставлять удовольствие с эстетической точки зрения.

Вышивка – древнее ремесло карел. В археологических курганах Приладожья X–XIII веков встречается вышитая женская одежда. Если сравнить ее с одеждой женщин прошлого и даже нынешнего века, то в орнаменте окажется очень много общих черт.

Вышивкой украшали женские рубахи, головные уборы – кокошники, сороки, повойники, полотенца и подзоры к кроватям. В зависимости от используемого материала вышивка могла быть сделана шелковыми или хлопчатобумажными нитками, особенно ценились золотошвейное и жемчужное шитье. Каждому виду вышивки соответствовала особая техника, особый стиль рисунка.

И у карел, и у вепсов чаще всего на вышитых изделиях встречаются геометрические узоры – ромб, крест, крест с загнутыми краями, изображение растений, животных и человека. Очень древним мотивом является такой: в центре изображения стоит женская фигура с воздетыми руками, головой в виде ромба, а по бокам ее симметрично расположены всадники, кони, деревья, птицы. Или фантастическое животное – полуптица-полуконь, из спины которого растет ветвистое дерево.

Золотошвейным и жемчужным шитьем славилась женщины Олонецкого края. Большие партии таких изделий продавались в XVIII веке на ярмарках Новгорода. Однако по мере исчезновения жемчужного промысла исчезло и жемчужное шитье.

Свадебный головной убор карельских девушек назывался “жемчугат” – именно потому, что был богато украшен жемчугом.

Из льняных нитей, с добавлением конопляных и шерстяных, ткали узорную ткань. Из такой ткани шили одежду, делали скатерти, занавески на окна, накидки, и подзоры на кровати. Рисунок ткался нитью того же цвета, что и фон, а иногда цветной – чаще всего красным цветом по белому фону. Мужские и женские пояса, служившие оберегом от “порчи”, ткали особенно старательно.

Следующее место по значимости в народном искусстве занимало вязание рукавиц, перчаток, чулок. Вязанные из разноцветной овечьей шерсти, они были очень красивы и находились в гармонии со всей остальной верхней одеждой и карел, и вепсов. Вязали на спицах и одной иглой вкруговую – это довольно древний способ вязания, судя по археологическим раскопкам.

Нижнюю однотонную часть чулка вязали иглой, а верхнюю – узорное голенище – спицами. Ромбы, квадраты, зигзаги с острыми углами, выполненные красным, черным, коричневым цветом по белому фону, украшали вязанные изделия. Рисунок размечали горизонтальными линиями.

Художественная обработка дерева и изготовление из него необходимых в хозяйстве предметов имеет у карел и вепсов давнюю традицию. Известно, что в XVI веке местные изделия из дерева – стаканы, ложки, стопки, солон-

ки, блюда – большими партиями вывозились за пределы края и продавались в отдаленных местах России. Карельская посуда ценилась на рынках России за свою особую прочность.

Обработка дерева считалась только мужским делом. Каждый крестьянин делал все необходимое для его хозяйства сам: мебель – столы, стулья, лавки, резные диваны-кровати с откидными спинками, шкафы с полками и выдвижными ящиками; посуду – ковши, чаши разного размера, миски, сахарницы, ложки, изящные солонки. Посуду делали вручную методом долбления и резьбы. Обычный материал – сосна, ель, знаменитая карельская береза и отличающиеся особой прочностью березовые наросты – капы. Были и мастера-профессионалы, столяры и токари, которые в своих мастерских на станках делали более совершенную посуду.

Березовый край Карелия поставлял и особую по фактуре и прочности бересту – кору березовых деревьев, из которой делали удивительно красивые и прочные корзины, кошело, туеса, солонки. Крупные туеса использовались для хранения жидкостей (воды, молока), под муку и зерно. Их прочность была такова, что они могли служить по 25 лет. Берестяным солонкам часто придавали сходство с птицей.

Из ивовых прутьев и луба плели большие короба для хранения вещей, сита для просеивания муки; из соломы – сапоги, домашние туфли, шляпы, шкатулки.

Прялка – рабочий инструмент для прядения нитей, обязательная принадлежность каждой женщины. Их обычно дарили дочери, невесте, жене. Их хранили как память о матери. Девушки брали с собой прялки на посиделки – многодневные пребывания в гостях в соседних деревнях. Девушка, выходя замуж, забирала свою прялку с собой в новую семью. Понятно, что такой важный предмет должен быть красиво украшен.

В отличие от прялок русского населения Севера Европейской равнины, карельские и вепские прялки были более изящными, стройными, имели вытянутую лопасть на тонкой ножке. Их вырезали из цельного куска сосны или березы, украшали резьбой в виде плавных завитков, петель, концентрических кругов, ромбов, розеток с восемью лепестками. Помимо разных прялок у карел были и раскрашенные – разрисованные красно-бело-синими цветами по коричневому и зеленому фону. Резьба с геометрическим орнаментом – более ранняя форма украшения прялок – разноцветная роспись появилась позднее под влиянием соседей, в основном русских из районов западного Поморья.

Карельские мастера издавна славятся как искусные кузнецы. Из металла делали не только сельскохозяйственные орудия – косы, лопаты, топоры, части саней, телег, подковы для лошадей, но и предметы домашнего быта – замки, ковши, сундуки, светильники, подойники, весы, колокольчики для подвешивания на шею скоту и многое другое. Этим предметам мастера придавали изящную форму, украшали орнаментом, и тогда они приобретали помимо обычной бытовой еще и эстетическую ценность.

Металл выплавляли из местной руды: болотной, озерной, горной, но некоторые мастера работали на привозном из Финляндии и Польши металле. Местные кузнецы совмещали профессии литейщика, жестянщика, столяра, маляра, а иногда еще и ювелира. Секреты ремесла передавались в семье из поколения в поколение.

Ювелиры изготавливали серебряные и позолоченные серьги с жемчужными вставками, кольца, кресты, пуговицы и многие другие вещи, украшавшие жизнь женщины. Однако к началу XX века и ювелирное, и кузнечное искусство у карел исчезло.

Орнаментальное искусство северных карел близко к искусству финнов-суоми, а южных карел – к искусству русского населения Севера. И это естественно, так как на протяжении многих веков эти народы жили в тесном соседстве и взаимных контактах.

В начале XX века народные промыслы и ремесла пришли в упадок. Их сменили промышленные изделия – фабричная мебель, посуда, утварь, ткани. Необходимость в произведениях искусства народных мастеров постепенно отпала.

В 60-е годы началось возвращение народных промыслов уже на новой основе. Во-первых, насытившись промышленными товарами, городское население потянулось к изделиям народных мастеров, стало их покупать и украшать ими интерьер городских квартир. Во-вторых, по мере развития советского и зарубежного туризма появился спрос на национальные сувениры. Появление спроса привело к созданию артелей и местных филиалов художественных мастерских, в которых ткнут национальные полотенца, скатерти, салфетки, вяжут чулки и рукавицы, плетут из лыка и соломы сумки и шкатулки, вырезают из дерева солонки, чашки, сундучки. В 1963 году в Петрозаводске открылся комбинат “Карельские сувениры”. Его изделия, выполненные в национальных традициях, всегда пользовались заслуженным спросом.

Карельская народная сказка

БЕДНЯК И СУДЬЯ

Жили-были старик и старуха. Однако пришла такая пора, что ничего у них не осталось: ни хлеба, ни скотины. Все крохи поели, совсем худо стало. Старуха говорит: “Добудь, старик, муки. Где хочешь, а добудь. Иначе помрем”.

Что делать старику? Отправился в соседнее село. Идет и думает: “Придется на хитрость пойти, хитрого купца обмануть”. Зашел он в лавку и говорит: “Купец, продай мешок муки”.

Купец отвечает: “Покупай, давай деньги”.

Старик говорит: “Денег у меня нет, зато есть огромный жирный бык. Могу расплатиться мясом”.

– Огромный жирный бык? Хорошо! Бери не один мешок, бери два! А как зарежешь быка, принеси мне заднюю ногу.

Старик нанял подводу, положил два мешка муки и поехал в другую лавку.

– Купец, продай мешок муки.

– Покупай, – говорит купец. – Чем будешь платить?

– У меня есть огромный жирный бык, пора его резать.

– О, тогда возьми три мешка! А как зарежешь быка, принеси мне заднюю часть.

Старик взвалил на телегу три мешка и поехал в третью лавку. Третий дал ему пять мешков муки и сказал: “Когда зарежешь своего огромного быка, половину мяса отдашь мне”.

Старик привез домой целый воз муки.

– Вот, старуха, пеки хлеба, пеки пироги.

Наелся старик пирогов и думает: “Как теперь быть? Ведь купцы придут долг требовать”. И пошел к судье. Пришел и говорит:

– Взял я у купцов муки в долг, обещал расплатиться мясом, когда зарежу своего огромного жирного быка. А теперь передумал мясо отдавать. Лучше сами мясо съедим. Так что постарайся, судья, выгороди меня перед купцами, когда они с жалобой придут.

Судья думает: “Верно, лучше сами мясо съедим”. И говорит:

– Трудно тебя выгородить, но можно... Ведь у тебя есть огромный жирный бык... Ты притворись-ка дураком, на все вопросы тверди одно: “Хэй, вэй, хотивэй!”

Вскоре приходит к судье первый купец, подает жалобу. Судья зовет старика.

– Ты брал у купца муку в долг? – спрашивает судья.

– Хэй, вэй, хотивэй! – отвечает старик.

– Ты обещал ему отдать мясо за муку? – спрашивает судья.

– Хэй, вэй, хотивэй! – отвечает старик.

– Да ведь он – дурак! – говорит судья купцу. – Кто же тебя заставлял давать в долг этому полоумному? Сам виноват. Иди домой.

Купец ни с чем ушел домой. Приходит второй купец. Судья зовет старика.

– Ты брал у этого купца в долг? – спрашивает судья.

– Хэй, вэй, хотивэй! – отвечает старик.

– Ты заплатил ему за муку?

– Хэй, вэй, хотивэй! – отвечает старик.

– О, да ведь он совсем дурак, – говорит судья купцу. – Зачем ты давал в долг этому полоумному? Сам виноват, иди домой, ничего от него не добьешься.

И второй купец ушел ни с чем. Приходит третий купец. Судья в третий раз зовет старика.

– Ты знаешь этого купца? – спрашивает судья.

– Хэй, вэй, хотивэй! – отвечает старик.

– Ты брал у него муку в долг?

– Хэй, вэй, хотивэй! – отвечает старик.

– Ты зарезал своего быка?

– Хэй, вэй, хотивэй! – отвечает старик.

– Ты видишь, купец, с кем ты связался? Он – круглый дурак! – говорит судья. – Незачем было давать в долг полоумному.

– Я дал ему пять мешков муки! – кричит купец. – Взыщи с него долг, на то ты и судья!

– Хэй, вэй, хотивэй! – говорит старик.

– Ты же видишь, – говорит судья, – он не в своем уме. А таких не судят. Ничего с него не возьмешь. Иди домой.

И третий купец ушел ни с чем. Судья говорит:

– Вот как ловко я провел всех купцов! Теперь иди, режь своего жирного быка и принеси мне заднюю часть.

– Хэй, вэй, хотивей! – говорит старик. – Купцов тут нет, и дураков тут нет, и быка у меня никогда в жизни не было!

Вот такая сказка.

КОМИ

КОМИ (КОМИ-ЗЫРЯНЕ)

КОМИ-ПЕРМЯКИ



На обширных пространствах к западу от Северного Урала среди холмов и долин, рассеченных текущими с Урала полноводными реками, живут два очень близкородственных народа, имеющих общее самоназвание **коми**. Раньше в России их называли **зырянами** и **пермяками**. В наши дни зыряне официально именуются просто коми – их численность 345 тыс. человек, а пермяки – коми-пермяками, их численность – 152 тыс.

Коми-зыряне живут в бассейнах рек, текущих в Ледовитый океан, в основном Вычегды и Печоры, а коми-пермяки живут в бассейне Верхней Камы и по ее притокам – Иньве, Косе и некоторым другим. Водораздел между этими двумя бассейнами слабо населен, и именно эта географическая разобщенность делит коми на два народа. Большинство коми-зырян живут в Республике Коми, но много их в XIX–XX веках расселилось по всему северу Европейской России, на Кольском полуострове, в Архангельской области, в Ненецком, Ямало-Ненецком и Ханты-Мансийском автономных округах. Небольшая группа коми еще в XVII веке переселилась в Западную Сибирь, а оттуда позднее в Северной Казахстан и Алтайский край. Их потомки продолжают там жить до сих пор.

Коми-пермяки сосредоточены в основном в Коми-Пермяцком автономном округе в некоторых других районах северной части Пермской области.

Природные условия мест проживания всех коми более или менее сходны. Это края, поросшие большей частью хвойными лесами, с умеренно холодным климатом, с сильной увлажненностью, с длинной и морозной зимой, коротким, довольно теплым летом.

В Северном районе Республики Коми, где уже лесотундра и даже тундра, живет этнографическая группа коми – ижемцы. Коми-ижемцы – одна из немногих этнических групп, где почти каждое хозяйство в равной мере содержит и крупный рогатый скот, и овец, и домашних оленей.

В лесах водятся многочисленные промысловые животные и птицы: белки, куницы, зайцы, лоси, глухари, тетерева, в более северных районах – и белые куропатки. Реки богаты рыбой, из которых самые ценные породы – семга, нельма, омуль, сиг.

Просторные долины широких рек, поросшие темным, почти черным лесом, крутые склоны спускающихся к ним холмов придают облику края коми суровую, но впечатляющую красоту. Она особенно ярка в восточной части края, где много холмов, реки довольно быстры, чисты и прозрачны, а в ясные дни на востоке отчетливо видны заснеженные вершины Северного Урала.



Река Печора – главная водная магистраль края Коми

Для охраны и изучения уникальной природы этих мест уже в 1930 году был создан Печоро-Илычский заповедник. Восточная граница его совпадает с границей Республики Коми и Тюменской области и проходит по водораздельной линии Северного Урала. Здесь на правом берегу верхней Печоры обнаружена система пещер, а в одной из них открыта чуть ли не самая северная на земном шаре стоянка человека верхнего палеолита – Медвежья пещера.

На безлесных вершинах Уральского хребта можно встретить причудливые камни. Многие из них имеют свои имена. Беличий камень точно повторяет очертания сидящей белки. Заячий камень похож на зайца с торчащими ушами. Медвежий камень похож на двух лежащих медведей. Особенно фантастична череда так называемых “семи богатырей” на плоской вершине Мань-пупуньер. Живописные природные образования украшают хребет Торре-порре-из. Его вершина – это настоящий сказочный город с пустынными “улицами”, заросшими горными цветами, с живописными развалинами серых каменных “зданий” и “башен”, разукрашенных пестрыми узорами лишайников.

Почти отвесными причудливо изрезанными скалами, кое-где поросшими хвойным лесом, окаймлены берега Илыча, Шайтановки и других рек за-



На севере Республики Коми живут оленеводы. Для них оленья упряжка – самый надежный способ передвижения

поведника. Здесь встречаются около 600 видов растений, из них одиннадцать, находящихся на грани исчезновения: орхидея “Венерин башмачок”, пион “Марьин корень” и другие.

В Припечорской низменности господствуют сосновые леса и моховые болота с болотным багульником, в подлесках много шиповника, а в травяном покрове – голубики и земляники. В предгорном районе 90 процентов площади занимают хвойные леса из сибирской ели, сибирской пихты и кедра.

Верхняя граница леса обычно находится на высоте около 600 метров над уровнем моря. Выше идут альпийские луга и горные тундры со сплошным покровом лишайников и мелких кустарников.

Ранние русские летописи называли своих северных соседей коми **пермяками** или просто **пермью**. Однако сами себя разные группы коми именовали по-разному: **коми морт**, то есть “человек коми”, или **коми йоз**, то есть “люди коми”, а иногда **коми отир**, что значит “народ коми”.

Несмотря на нынешнюю большую близость северных (зырянских) и южных (пермяцких) групп коми и по языку, и по хозяйству и по основным чертам культуры и быта, происхождение их различно. Археологические культуры бассейнов Вычегды и Верхней Камы существенно различаются



Книги для детей
на языке коми

Усть-Цильма – русское старообрядческое село на территории Республики Коми. Хор села – желанный гость в любой деревне Коми

между собой. Непохожи эти группы до сих пор и по своему физическому облику. Северо-западные коми в преобладающей массе чистые северные европеоиды: рослые люди с удлинённым овалом лица, прямым и довольно узким носом, в основном со светлыми глазами и волосами.

Среди юго-восточных коми преобладает так называемый сублапоноидный тип с сильной примесью черт, характерных для лопарей (**саамов**). Они не столь высокого роста, с более широким лицом и носом, с признаками монголоидности в чертах лица.

Связь между этими двумя областями стала устанавливаться лишь около тысячи лет назад и позже, когда происходили крупные передвижения населения из бассейнов Северной Двины в Прикамье. В это время, по-видимому, и сложилось языковое и этническое единство различных групп коми.

В ходе этих переселений и расширения этнической территории коми ассимилировали и включили в свой состав представителей многих соседних народов: на западе – русских и вепсов, на севере – ненцев, на востоке – манси. Это смешение способствовало появлению этнографической специфики в разных локальных группах коми.

В XII–XIV веках коми находились в сфере политического влияния Новгородской феодально-купеческой республики. Край коми был одним из важных поставщиков пушнины на новгородский, а через него и на общеевропейский рынок. С усилением политического влияния русских усилива-



лась и миссионерская деятельность проповедников православного христианства. В XIV веке монах Стефан Храп добился учреждения Пермской епархии на землях, населенных коми, и стал ее первым епископом – Стефаном Пермским. Стефан Пермский создал особую азбуку, с помощью которой на язык коми вплоть до XVII века переводились различные религиозные тексты.

В XV веке были крещены и коми-пермяки. Впрочем, у всех коми до недавнего времени сохранились пережитки веры в языческих духов – леших, водяных, и других. Однако образы этих духов, а часто даже и имена, такие же, как у соседнего русского населения. Очень сильно сказалось влияние русских и в материальной культуре коми, особенно в крестьянском жилище и в одежде.

В XIV веке пермские земли перешли от Новгорода “под руку”, то есть под власть московских князей. В 1481 году по указу из Москвы была проведена первая официальная перепись среди коми, с этого года их край окончательно вошел в состав Русского государства. Но в экономическом отношении край коми развивался медленно. Только в XVII веке здесь возникли солеваренные промыслы. В конце XVIII века появилось несколько небольших металлургических заводов. В XIX веке на базе местного оленеводства возникли мануфактуры по выделке замши и начала развиваться мясозаготовительная промышленность.

Языки, на которых говорят народы коми, называются коми-зырянский и коми-пермяцкий. Каждый из них имеет несколько диалектов. Они входят в пермскую подгруппу финно-угорской группы уральской языковой семьи, однако литературный коми-зырянский язык несколько отличается от литературного коми-пермяцкого.

Как уже было сказано выше, коми имели письменность с XIV века – так называемое “стефановское письмо”. После XVII века на смену ему пришло славянско-русское. Литературные языки коми-зырян и коми-пермяков оформились только в 20-е годы XX века. Графической основой их служит русский алфавит. Оба языка стали основными языками национальной культуры, печати, радиовещания.

Население южной части Республики Коми занято, главным, образом, земледелием, сочетая его с животноводством и лесным промыслом. В северной части земледелие из-за сурового климата развито меньше, в основном это посадки картофеля и овощей для собственных нужд, а главное направление хозяйства – молочное животноводство и отчасти оленеводство. Кроме того, все коми издавна были и частично остаются и сегодня заядлыми охотниками и искусными рыболовами. Большие масштабы приняло лесозаготовительное хозяйство. Имеется ряд предприятий по переработке древесины, по производству целлюлозы, бумаги и картона, в том числе крупный Сыктывкарский лесопромышленный комбинат.

В Коми-Пермяцком автономном округе развита мясомолочная и льнообработывающая промышленность. Длительную, восходящую еще к концу XVIII века, историю имеет Пожвинский машиностроительный завод. Здесь в начале XIX века были построены первые в Волго-Камском бассейне пароходы, а затем и паровоз для первой в России железной дороги.

ГОРОДА И СЕЛА

Столица Республики Коми **Сыктывкар** – красивый зеленый город, сочетающий лучшее, что сохранилось от дореволюционной застройки, и обширные кварталы современных зданий. Сыктывкар строился по заранее составленному плану и отличается четкой уличной планировкой. Город стоит на высоком лесном берегу реки Сысолы при впадении ее в реку Вычегду, иначе говоря, в устье реки Сысолы – отсюда его старое название – Усть-Сысольск.

В 1980 году Сыктывкару исполнилось 200 лет. На самом деле существовавшее на месте города поселение намного древнее официальной даты, считающейся днем его рождения. Археологи обнаружили, что в пределах нынешней городской черты человек жил уже в III тысячелетии до нашей эры, то есть 5000 лет назад.

Первое описание Усть-Сысольска относится к 1586 году – тогда в нем имелись только церковь и шесть крестьянских дворов. С конца XVII века поселение быстро росло, оказавшись на торговом тракте, соединившем Прикамье и Сибирь, но лишь в конце XVIII века особым указом императрицы Екатерины II Усть-Сысольск был преобразован из волостного центра в уездный город.

Город быстро рос, застраивался деревянными и каменными домами. В 1837 году в нем открылась первая публичная библиотека. К концу XIX века она считалась одной из крупнейших уездных библиотек России: в ней было собрано свыше 9000 томов, в том числе 400 старинных рукописей по истории, географии, экономике, этнографии края Коми. Эти рукописи считались настолько ценными, что еще до революции были переданы на хранение в Петербургскую публичную библиотеку.

В культурной жизни города до революции большую роль играли политические ссыльные: представители революционно-демократической интеллигенции, народники, члены первых социал-демократических кружков. Среди них были учителя, писатели, поэты, врачи, много сделавшие для просвещения края.

Свое нынешнее название Сыктывкар получил уже после революции. В 1930 году по случаю 150-летия ему дали это имя, означающее в переводе с языка коми “город на Сыsole”.

Местные старожилы с удовольствием проведут вас по старым кварталам города и расскажут, как они создавались, какие носили названия и почему: район **Кируль**, например, означает “под крутым скатом”, **Изкар** – “ка-



Сыктывкар – столица Республики Коми. Современные здания в центре города

менный город”, **Кодзвиль** – “над изгибом реки”. В этих названиях отражены места расположения старых кварталов города относительно реки и ее берегов.

Есть в городе и местечко, которое называлось Париж. Рассказывают, однажды в зимнюю стужу сюда доставили партию больных и обмороженных французов, захваченных в плен в Отечественную войну 1812 года. Вблизи устья Сысолы им построили казармы и лазарет. После окончания войны многие вернулись на родину, но в память о них это место стало называться Парижем.

Сыктывкар превратился в крупный промышленный центр. Лесопромышленный комплекс, выпускающий строительные конструкции, мебель, целлюлозно-бумажную продукцию – один из известных в европейской части России. В городе построены Вычегодский судостроительно-судоремонтный завод, кондитерская, швейная и обувная фабрики, хлебокомбинат, тепличный комбинат, молочный завод.

В городе имеется Коми филиал Российской академии наук, лесотехническая академия. Готовит кадры специалистов Коми государственный университет, работают республиканский драматический и музыкальный театры, созданы Коми государственный ансамбль песни и танца. Есть



Здание городской библиотеки в Сыктывкаре. Библиотека создана в 1837 году

Краеведческий музей, Литературный музей первого поэта коми Ивана Куратова.

В годы Великой Отечественной войны в Республике Коми возникли город угольщиков **Воркута** и город нефтяников **Ухта**. Более полувека они поставляли топливно-энергетическое сырье для районов Крайнего Севера европейской части России. Попав в наши дни в жесткие условия рыночной экономики, они утратили былую значимость в общероссийской экономике и вынуждены постепенно сокращать объемы производства. Из-за возникшей безработицы происходит отток населения в центральные районы России. В памяти жертв сталинских репрессий эти города, как и Печора, ставшая городом в 1949 году, ассоциируются с системой ГУЛАГа, лагерями для безвинно осужденных, страшная слава которых не забыта ни теми, кто в них выжил, ни их потомками до сих пор.

Город **Кудымкар** – центр Коми-Пермяцкого автономного округа. Это тоже молодой город. В 1988 году он отметил свое 50-летие. В нем всего 40 тысяч жителей, но для своих сравнительно небольших размеров это крупный промышленный центр. Здесь имеются чугунолитейный, льнообрабатывающий, ремонтно-механический заводы, лесобрабатывающий, мясной и овощной комбинаты, мебельная фабрика.



Улица в поселке леспромхоза “Ясног”

В архитектуре этих городов сочетаются стили, характерные для ранних периодов советской эпохи. В центре – трехэтажные дома с парадными фронтонами, архитектурными украшениями, а в более новых районах застройка имеет современный облик, поскольку велась в основном по типовым проектам: это многоэтажные дома из красного или светлого силикатного кирпича, из сборного железобетона. Улицы в центре городов заасфальтированы, но на окраинах нередко можно увидеть дощатые деревянные тротуары.

Сельские поселения очень различаются по своим размерам. Есть маленькие деревни, которые преобладали раньше, есть и крупные, образовавшиеся в результате сращения многих мелких, протянувшиеся порой в длину на 10–15 километров. Большинство сел состоит из больших деревянных домов, вытянувшихся в один или несколько рядов по крутому и высокому речному берегу, обращенных главными фасадами к реке. При домах есть огражденные невысокими деревянными заборами дворы, палисадники, цветники, огороды, но деревьев в садах мало, так как летом в листве деревьев гнездится гнус, комары и мошка. Вдоль грунтовой дороги перед домами выложены дощатые тротуары.

Жилища коми очень похожи на жилища северных русских. Это избы-

шестистенки, объединяющие как жилую часть, так и помещения для скота, и крытый двор-сенник с въездом для телеги со стороны заднего фасада.

В южной части Республики Коми и у коми-пермяков преобладают деревянные избы, в северной части – двухэтажные высокие дома. Как в одноэтажных, так и в двухэтажных домах жилое помещение делится обычно на две части: зимнюю – более тесную и отапливаемую русской печью, и летнюю – более обширную и прохладную.

Отдельно от дома обычно строится баня, иногда амбары, приподнятые над землей на невысоких, но мощных деревянных сваях.

В прошлом многие мелкие деревни коми служили местом обитания одной большой семьи или нескольких близкородственных семей и носили имя своего основателя. Имена у коми давно, в основном, русские, но они сокращают их по-своему и порядок слов обратный, чем в русском языке. Поэтому, увидев на карте поселок под названием Захарвань, можно не сомневаться, что его основал Иван Захаров, а поселок Пиль-Егор – Егор Филиппов. Можно также с уверенностью сказать, что все населенные пункты, в название которых входит слово Усть, расположены в устьях рек: Усть-Ижма на реке Ижме, Усть-Кожва на реке Кожве, Усть-Вачерга на реке Вачерге и так далее. Жить на реке – это значит, что зимой и летом нет проблем с водой, это возможность постоянно иметь рыбу – очень важный компонент питания всех народов европейского севера, и, наконец, река – это транспортная магистраль, важная не только в древности и в средние века, но и сейчас не оттесненная на задний план ни авиалиниями, ни железными дорогами.

На одежде коми в очень большой степени сказалось влияние северного русского костюма. Одежду шили из холста, сукна, шерсти, кожи и меха.

Основу женского костюма составляла рубаша, ее верхнюю часть шили из цветной ткани, а нижнюю – из белого холста. На плечах рубашки делали орнаментальные вставки из яркой ткани или вышивали геометрический или цветочный узор. Кроме того, рубашку украшала цветная кайма по воротнику и оборки на рукавах. Поверх рубашки надевали сарафан, а на него еще передник или фартук с нагрудником. Перепоясывали все узорным тканым поясом.

Мужская одежда состояла из рубашки-косоворотки, часто тоже с расшитым воротом и рукавами, которая выпускалась поверх полосатых штанов. Еще в начале XX века можно было встретить мужские рубашки с вышитым подолом или отделанные узорной тканью. Сейчас такие рубашки, кроме музеев, нигде не встречаются, но зато при сохранении традиционного покроя их стали шить из цветного ситца, сатина и других фабричных тканей. Мужчины подпоясывались почти таким же поясом, как и женщины.

На ноги и мужчины и женщины надевали узорные шерстяные носки, а на них лапти из липового лыка или кожаные сапоги, зимой – меховые сапожки **пимы**. У охотников, в особенности у коми-пермяков, были своеобразные кожаные башмаки с загнутыми кверху носками – чтобы меньше цепляться за кусты и ветки, идя по лесу. Зимой носили также валенки или валяные головки с пришитыми к ним кожаными голенищами.

Верхней одеждой служили суконные армяки или глухие, то есть без разреза, суконные **балахоны**. Зимой носили овчинные шубы и полушубки, глухие балахоны (**малицы**) с капюшоном из оленьих шкур, заимствованные у живущих по соседству ненцев. Распашная зимняя одежда была характерна для южных коми, а глухая – для северных и оленеводческих групп.

Очень своеобразной и древней деталью охотничьего костюма была просторная безрукавка из грубого темного или полосатого холста. Коми-пермяки называли ее **лузан**, а коми-зыряне – **лаз**. Ее надевали поверх всей прочей одежды и туго подпоясывали. Внутри в лузани было много объемистых карманов, по которым охотник раскладывал все необходимые на промысле мелочи.

Мужской и женский национальные костюмы коми. Костюмы молодого парня и взрослого мужчины довольно скромные. Девушки и женщины предпочитают яркие красочные костюмы. Девушку-невесту украшает головной убор “головедец” и длинная девичья коса. Головной убор у замужней женщины скрывает ее волосы и прическу



Обязательным составным элементом костюма были пояса. Их носили мужчины и женщины. Ими перепоясывали и легкую летнюю одежду, и меховую зимнюю. К поясам прикрепляли все необходимые человеку предметы: мужчины – топор, нож, огниво, пороховницу, компас; женщины – сумочки, кошельки, расчески.

Без пояса человек не появлялся на людях, не выходил из дома на улицу – это считалось неприличным и в то же время, как полагали старики, опасным. Человек, идущий в лес на охоту или за дровами, обязательно туго подпоясывался. Человека без пояса в лесу подстерегали разные непредвиденные опасности: он мог заблудиться, встретиться с лесным, провалиться в болото. Именно поэтому в старину к поясам прикрепляли или пришивали различные амулеты, чаще всего из бронзы – это были фигурки зверей и птиц, которые должны были оберегать владельца пояса от грозивших ему неприятностей.

К концу XIX века пояса с металлическими подвешенными фигурками исчезли почти у всех коми, кроме ижемцев, но зато на тканых поясах коми появились вышитые или тоже тканые узоры, изображавшие в стилизованном виде тех же самых зверей и птичек, которых когда-то делали из металла.

Мужчины носили меховые шапки, валяные войлочные шляпы с круглым или квадратным верхом. Женские головные уборы были очень разнообразны. Девушки носили платки, шали, ленты, обручи с разноцветными лентами, а женщины – твердые кокошники и мягкие сложные уборы из нескольких повязок, наложенных одна на другую, которые назывались “сороки”.

В наши дни большинство коми одевается в современную городскую одежду, но многие элементы народной одежды все еще сохраняются в быту. Девушки любят узорные чулки до колен, узорные рукавицы и перчатки. Женщины постарше все еще нередко надевают сарафан, кокош-



Женщина коми-ижемцев в традиционной народной одежде. На заднем плане чумы, жилища, в которых оленеводы предпочитают жить и сейчас

ник и сороку. Коми-пермяки широко используют мужскую охотничью промысловую одежду, а коми-ижемцы – оленеводческую.

Оленеводы-ижемцы считались до революции наиболее богатыми среди коми. Костюмы женщин этой группы были самые роскошные: из парчи, бархата, шелка, дорогого сукна. Их сарафаны, рубахи и головные уборы украшались отделкой из золотой тесьмы, кружев, позумента, лент. Во многих семьях эти костюмы хранятся и сегодня. Молодые девушки коми-ижемцев нередко носят традиционный костюм и в наши дни.

Путешествуя по тундре, иной раз думаешь, что попал в какую-то старинную сказку. Стоят рядышком два-три больших, покрытых оленьими шкурами чума. Подъезжаешь к ним, а навстречу тебе выходят и приглашают зайти белокурые красавцы парни в серых суконных балахонах “**сови**”, подпоясанных широкими кожаными поясами со множеством сверкающих медных украшений, и девушки в красных и зеленых сарафанах, богатого отделанных черным кружевом. В городах такого, конечно, уже не увидишь, но и горожане зимой охотно носят пимы (сапоги) из камуса (меха с ноги оленя), расшитого бисером и цветными суконными вставками.

Оценивая одежду народов коми в целом, можно сказать, что в ней сохранились очень древние формы народной одежды – рубахи туникообразного покроя, охотничьи безрукавки **лаз** и **лузан**, короткие прямые шубы из овчин. Однако есть в одежде коми черты, сближающие ее с удмуртами, мордвой и другими финноязычными народами, а также с русскими и с ненцами.

Общие для народов финно-угорского происхождения – вязанные чулки и рукавицы, плетеные и тканые пояса, вышитые головные повязки, мужская рубаха с разрезом на правой стороне груди, валяные шерстяные и меховые шапки.

Общие с русскими виды одежды – сарафан, женская рубаха с цветными вставками на плечах, мужская рубаха-косоворотка, женские головные уборы – кокошник, повойник, девичьи повязки из лент, шуба-дубленка, лапти.

И, наконец, меховая одежда и обувь из оленьего меха у коми, особенно у оленеводов и коми-ижемцев, сближает их с ненцами – оленеводческим народом, живущем на русском и сибирском севере. Сходство в формах одежды рождено похожими природными условиями и одинаковым типом хозяйства, в равной степени присущим всем этим народам.

Особенности кухни каждого народа определяются видом его хозяйственной деятельности. Коми всегда были скотоводами, земледельцами, рыбаками, таежными охотниками, поэтому среди блюд их кухни есть мясные и молочные, мучные и рыбные, овощные и ягодные, вареные, жареные и печеные.

На первое ели супы: мясные **ая шыд**, рыбные **юква**, кислые щи, мучные болтушки.

Почти все поселения коми стоят на берегу полноводных и богатых рыбой рек, поэтому рыба и летом и зимой занимает в их пище почетное место. Свежую рыбу едят во всевозможных видах, нередко едят просто сырую рыбу, вырезав из нее хребет и слегка присаливая. Если сделать по бокам надрезы и втереть в них соль, то уже через несколько часов готова малосольная рыба. Она гораздо мягче, чем сырая, и порой прямо тает на языке.

Рыбу варят, жарят на сковороде, плотно уложив потрошенные рыбы тушки спинками вверх. На зиму рыбу засаливают в бочках или замораживают. Мороженую рыбу можно есть без всякой обработки, стругая ее тонкими ломтиками, обмакивая стружку в рассол или какой-нибудь острый соус с перцем и уксусом.

Самым обычным вторым блюдом были каши из ячменной и ржаной муки и крупы **рок**. Пресные каши сдабривали овощными добавками: редькой, луком, репой, капустой. Свежую редьку ели в тертом виде или запекали ломтиками в пирогах. Репу ели преимущественно в пареном виде. Капусту отваривали целыми кочанами и в таком виде засаливали. Лук предпочитали есть свежим. Летом ели луковое перо, обмакивая в соль и запивая квасом.

С картофелем коми познакомились поздно — только в 40-х годах XIX века. И долгое время люди относились к нему с недоверием, называли “нечестивыми яблоками”, вырывали его с тех огородов, хозяева которых первым стали его выращивать, и уничтожали. Сейчас картофель едят практически ежедневно.

Молоко, творог, сметану, простоквашу, масло ели, по возможности, каждый день. Соленые грибы, моченая брусника, сушеная черника служили приправами к разным блюдам осенью, зимой и весной.

Основные напитки — квас, овсяная брага, пиво из ржаного солода, березовый сок, кисели из овсяной и гороховой муки. Квас из ржаного солода (проросшего зерна) и квас из пареной репы — в равной степени любимые напитки. Делают и пьют их чаще всего летом.



Для коми-оленевода копченый окорок оленя лучше всех других деликатесов. Коми-рыбаки непременно украсят свой стол балыком осетра или семги. Ну а брусника – отличная приправа и к мясным и к рыбным блюдам

Это солонки, сплетенные из лыка. Они очень похожи на лапти, потому что техника их плетения точно такая же

Березовый сок собирают весной. Делают надрезы на деревьях, вставляют в них прутики с желобками, по ним сок стекает в подвешенную посуду. Собранный сок сливают в кадку, ставят в холодный погреб и пьют все лето.

Брага **сюромки** из проросшей смеси овса и ржи и пиво **сур**, приготовленное из смеси ржаного солода и ржаной мякины, были главными праздничными напитками в течение всего года.

Любимый напиток – чай, в том числе и заваренный на местных цветах и травах: на листьях черники и брусники, цветах черемухи, цветах и плодах шиповника. Коми-ижемцы пили чай несколько раз в день, заваривая густо, добавляли в него молоко и сахар. Иногда чай приправляли луком, перцем и анисом.

Блюда праздничного стола – пироги, особенно с запеченной внутри рыбой. Не менее популярны шаньги – пирожки с ягодной или творожной начинкой и, наконец, пельмени.

Наверное, уже давно никому не надо объяснять, что такое пельмени – они давно стали символом русской, особенно сибирской кухни, и для много-

численных народов, населяющих Россию, и для иностранцев. Трудно сказать, когда именно и у какого народа появилось впервые это блюдо, оно в полном смысле слова универсально и, в разных вариантах, встречается у разных народов Европы и Азии от Китая до Италии. Сваренные в воде или на пару, жаренные в масле, они известны под разными названиями народам Северной Азии, Кавказа и Сибири, но в русский быт они вошли под тем названием, которое дали этому блюду коми. В переводе с языка коми оно означает “хлебное ухо” (*пель* – ухо, *нянь* – хлеб). Любопытно, что другой вариант русской народной этимологии этого слова производит его от названия города Перми, то есть опять-таки от области расселения народа коми.

До сих пор сохраняется обрядовое значение некоторых блюд кухни коми. Рыбный пирог, например, обязательно подают на стол на свадьбах, поминках, на обедах, которыми угощают тех, кто помогает строить новый дом или кладет в нем печь.

Хлеб, по народным представлениям, символ богатства и счастья, поэтому молодых в доме жениха всегда встречают хлебом и солью. Это общеизвестный славянский обычай – возможно, что коми заимствовали его от русских. На новоселье хозяину дома также приносят пирог или каравай хлеба.

Каша – тоже обрядовая пища. После окончания жатвы или сенокоса едят кашу из толокна или ячменной муки с маслом. Коми-ижемцы в аналогичной ситуации едят кашу из ржаной муки с маслом, которую готовят обязательно на костре; каждый из участников жатвы должен съесть хотя бы ложку такой каши.

Все поколения семьи, и дети, и взрослые, всегда садились за стол вместе. В старину ели из одной посуды – большой деревянной миски. Жидкие блюда – ложками, мясо, рыбу и картофель – руками. Пиво или брагу ставили на стол в большом ковше или жбане, черпали маленьким ковшиком и пили по очереди. Сейчас каждая семья имеет посуду фабричного производства.

Пища коми близка по своему составу к пище карел, русских, удмуртов, мордвы. Это не удивительно, так как все эти народы вели сходный тип хозяйства: земледелие давало им хлеб, каши, овощи; скотоводство обеспечивало мясом, молоком, сыром, творогом, маслом; рыболовство – рыбой, охота – дичью, собиравательство – ягодами и грибами.

РЕЦЕПТЫ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ

КИСЛО-СОЛЕНАЯ РЫБА ПЕЧОРСКОГО ЗАСОЛА

Свежую, только что пойманную рыбу слегка подсаливают, складывают в бочки и оставляют при теплой погоде на солнце. Если засол делается в холодное время года, то бочки с рыбой вносят в теплую избу. Рыба стоит в избе до тех пор, пока не закисает и не приобретает специфический запах. При таком способе засола рыба становится совсем мягкой и мясо ее легко отде-

ляется от костей. Если квасить недолго, рыба сохраняет свою форму. При долгом квашении получается студенистая кисловатая масса, которую едят ложками как кашу. Она и используется как приправа к кашам и картофелю, в нее макают хлеб. Схожий способ засаливания рыбы известен и карелам. Как и всякий квашеный продукт, приготовленная таким образом рыба пахнет столь сильно и остро, что лишь немногие, за исключением местных жителей, считающих это блюдо деликатесом, в состоянии ее есть.

СОЛА ПИРОГ

Так называется пирог, который пекут в дорогу. Его можно делать из пресного теста и из кислого, но обязательно из ржаной муки. Тесто раскатывается в виде круга, в середине его делают углубление и насыпают туда соль. Затем ему придают форму, напоминающую калач, и ставят в печь. Особое свойство такого пирога в том, что он не очень сильно промерзает, когда его берут с собой зимой в дорогу.

1 стакан ржаной муки, 2 яйца, 1/2 стакана молока, 3 столовых ложки сливочного масла, соль.

СЁРТНИА БЫРОШ

Так называется квас, приготовленный из репы. Репу тщательно моют, кладут в котел или большую кастрюлю и ставят на несколько часов, иногда даже на целую ночь париться в печь. На следующий день репу мнут до состояния пюре, разводят теплой водой, добавляют немного муки (одна горсть на 10 литров полученного месива), заквашивают, дают немного побродить, затем разливают по нескольким сосудам, охлаждают и пьют.

В старину коми предпочитали жить большими семьями. Большая семья состояла из нескольких, как правило не менее четырех, поколений – родителей, женатых сыновей, внуков с их женами, правнуков.

Большие семьи жили в больших домах, достаточно обширных и вместительных. Самыми крупными были избы коми-ижемцев, поменьше – у южных коми-зырян, а у коми-пермяков большая семья часто занимала две соседние избы, стоящие рядом друг с другом на одном общем дворе.

Вести хозяйство большой семьей было выгодно и удобно. Такая семья сообща владела большим участком земли (наделом), охотничьими и рыболовными угодьями, а также скотом, орудиями сельскохозяйственного труда, лодкой, снастями, охотничьими капканами и оружием – то есть всем необходимым, чтобы с общего хозяйства получать доход и иметь возможность не только прокормить, но одеть и обуть семью.

Все в такой семье находилось в общем семейном пользовании, а в личном – лишь одежда, обувь, украшения и мелкие женские безделушки. Денежная касса тоже была общая, в нее поступали доходы всех членов семьи, в том числе все то, что было заработано на стороне мужчинами. Свои деньги разрешалось иметь только женщинам, если они выручали их от продажи сотканного ими холста, яиц, конопляного или льняного семени, молока от “своей”, то есть полученной в приданое коровы. Женщины тратили эти деньги на покупку одежды для себя и дочерей и на приданое старшим дочерям.

Главой семьи был мужчина, хозяин. За глаза его называли “большак” или “старшой”, а в глаза – батюшка. Хозяйку называли за глаза – “большуха”, а в глаза – матушка. Она руководила всеми домашними работами, все женщины ей подчинялись и не возражали. Уважение и подчинение младших старшим было законом существования таких семей.

Каждая семья имела свой знак собственности, тамгу – **пас**. Пока дети жили с родителями одной семьей, знак собственности у всех был общий. Как только сыновья отделялись, они обзаводились собственным “пасом”: за основу брали отцовский знак и добавляли к нему две-три дополнительных черточки или узора. Такой знак ставили на бревнах избы, на изгородях, на веслах лодки, на охотничьих ловушках, ими клеймили домашний скот. До массового распространения грамотности такой знак на документе заменял подпись.

Сейчас вместо прежних **пасов** в роли знака собственности используются инициалы – начальные буквы имени и фамилии главы семьи.

Если сыновья и внуки со своими семьями отделялись от большой семьи и начинали жить самостоятельно, все равно они продолжали сохранять с нею связь. Это проявляло себя даже в том, как люди называли друг друга или обращались друг к другу. Обычно говоря о человеке, особенно в его отсутствие, называли всех его предков вплоть до основателя большой семьи. Например, человека называли Петыр–Кузь–Яке–Селе–Вась. Это значит, что его самого зовут Василий, он сын Селиверста, внук Якова, правнук Кузьмы, праправнук Петра. Первым в этой цепочке называлось имя первоначального главы большой семьи, а последним – личное имя данного человека. Имена женщин часто возводили к прабабке: имя Оксинь–Николай–Анна означает Анну, дочь Николая, внучку Аксиньи.

А следуя русской традиции обращаться друг к другу по имени и отчеству, делали это так: сначала называли отчество, потом имя. Например: Иван Роза, что значит Роза Ивановна.

Члены большой семьи поддерживали друг с другом родственные отношения, помогали в беде, совместно участвовали в обработке земли, уборке урожая, сенокосе, строительстве нового дома, скотных дворов – во всем, что с трудом можно было сделать силами одной малой семьи. И, конечно, большая семья целиком принимала участие в подготовке и проведении свадеб. Свадьба – дело серьезное. Брак в старину заключался на всю жизнь, никаких разводов не предусматривалось, поэтому очень важным считалось провести все необходимые обряды от начала до конца и прежде всего ими скрепить основу будущей семьи.

Как только сыну исполнялось 18–20 лет, его родители начинали подыскивать невесту. Подыскав, засылали сватов. Ими могли быть мать, отец, крестная мать, крестный отец жениха, сам жених с двумя-тремя родственниками. Сват приходил в семью невесты чаще всего под вечер, когда вся семья в сборе, и произносил фразу: “Телицу я высматриваю и покупать пришел”. Отец невесты отвечал на это: “У меня есть телица, давай посмотрим”. С этих слов начиналось сватовство.

Хотя невесту и выбирали родители, но уже с конца XIX века у коми учитывалось взаимное согласие жениха и невесты. Как правило, невесту брали из соседней, но не очень далекой деревни, жених и невеста уже были знакомы друг с другом, так как встречались на различных деревенских праздниках и гуляньях.

Сваты, получив согласие родителей жениха, через несколько дней приезжали на рукобитье – обряд согласия на брак, скрепленный рукопожатием отца жениха и отца невесты. На него собиралось много народу с обеих сторон. Сторона жениха привозила вино и рыбный пирог. Родня невесты варила брагу, стряпала пельмени. В этот же день договаривались о дне свадьбы и о приданом.

Свадьбу назначали дней через пять-шесть. Все оставшееся до свадьбы время подруги невесты жили у нее в доме и вместе с ее родственниками готовили приданое.



Ансамбль “Асья кыа” (“Утренняя заря”) исполняет обрядовый танец приветствия гостя хлебом и солью

Накануне свадьбы устраивался девичник – прощание невесты с подругами и со своей девичьей жизнью. Символом уходившей в прошлое жизни была девичья коса, которую в этот день расплетали, и мытье в бане перед предстоящей свадьбой. В этот день невеста и ее подружки исполняли свадебные причитания – лирические, полные горечи песни, в которых невеста тоскует о том, что расстанется с родимым домом, с отцом и матерью, с братьями и сестрами.

Вот одно из таких причитаний, сохранившееся в фольклоре коми, – оно исполняется в момент расплетания косы:

Расплелась моя русая коса, золотые волосы,
Блистая-сияла она как хороший шелк,
Господарюшком-батюшкой заплетенная,
Сударушкой-матушкой балованная,
Любимыми милыми сестрами зачесанная,
Боярами – милыми братьями расчесанная.
И своя вечерняя и утренняя первая работушка,
С босыми ногами и неумытым лицом
Первой я берусь за русую косу.

На другой день за невестой приезжал свадебный поезд. В семьях побогаче он состоял из девяти-одиннадцати подвод или саней, у тех, кто беднее – из трех, а в самых бедных семьях это была только одна подвода. Старались, чтобы число подвод было нечетным, это якобы содействовало благополучию новой семьи.

Упряжки лошадей украшали лентами, полотенцами, красивыми тканями поясами, подвешивали колокольчики. Дружки жениха, обвязанные полотенцами, ехали верхом впереди свадебного поезда. Подъехав к дому невесты, ворота которого были, как правило, закрыты, жених и его друзья поднимали стрельбу, кидали через забор во двор деньги – только после этого их впускали в дом. И стрельба, и бросание денег – пережиток древних обрядов. Стрельба, как и звон колокольчиков, должна была отпугивать всякое зло от молодой семьи. Деньги – это форма выкупа за невесту. В старину выкуп был значительным, а сейчас он носит лишь символический характер и весь обряд напоминает игру.

Вообще в свадьбе очень много элементов игры. Например, две свахи – одна со стороны невесты, другая со стороны жениха – встречаются на крыльце с кружками пива, угощают друг друга, и каждая при этом старается плеснуть на другую как можно больше пива. Оказывается, есть такая примета: чья сваха первая плеснет, тот и будет в семье главою. Другая примета: сваха кидает под ноги жениху и невесте узорный пояс, кто первым на пояс наступит, тот и будет верховодить в семье.

Есть и такой игровой обряд: когда невесту увозят из ее дома в дом жениха, подружки невесты стегают жениха плеткой. Это пережиток былой неприязни к чужому мужчине, который увозил девушку на чужую сторону.

Центральным событием свадьбы был переезд невесты в дом жениха. Везли ее на разукрашенных санях, сопровождали ее родственники и подружки. Незадолго до отъезда крестная мать или сваха делали невесте прическу замужней женщины: волосы заплетали в две косы (девичья коса была одна), укладывали вокруг головы, поверх надевали повойник, а затем кокошник или самшуру. Носить такой убор могла только замужняя женщина.

Приехавших в дом жениха молодых осыпали зерном, хмелем и пухом – все это символы пожелания богатства. Затем начинался свадебный пир, во время которого полагалось, чтобы столы ломились от изобилия блюд.

Вот как описал свадебный стол коми исследователь начала XX века П.А. Сорокин: “Когда гости сели за стол, весь заваленный шаньгами и пирогами, был подан пирог с ленцом, потом пирог со щукой, затем по очереди следовали: щи из соленой говядины, щи из свежего мяса, жаркое из утки, зажаренное легкое, картофель, зажаренный в молоке и сметане, сыр, зажаренный в сметане, сладкий пирог и, наконец, молоко”.

Пир второго дня назывался “большой стол”. В этот день уже гуляла не столько молодежь, сколько солидные, степенные, замужние и женатые люди – родственники, соседи, просто знакомые. В этот день продолжают свадебные игры: молодых обливают водой, валяют в снегу, молодого мужа

обливают сметаной, а молодая жена должна проявить свою сноровку и быстро его обтереть полотенцем. Молодожены и гости взаимно одаривают друг друга подарками.

Пир третьего дня назывался “пирожный стол”. В этот день молодая должна была продемонстрировать свое умение печь пироги. Но не только это: в присутствии гостей она начинала топить печь, подметать пол, мыть посуду. Все старались ей мешать, но она упорно делала свое дело. За это ей кидали деньги и дарили разные мелкие подарки.

Наконец, гости разъезжались. Последними отбывали родители невесты. Свекровь тут же давала задание молодой снохе: прясть, шить, доить корову, чистить хлев, носить дрова, убирать в избе. Так молодая жена начинала свою жизнь в семье мужа.

В современном свадебном обряде многое из того, что здесь описано, исчезло, стало историей. Но кое-что в виде веселой игры сохраняется в сельской свадьбе и сейчас: символический выкуп невесты у ее подруг, обливание молодых водой, шуточные состязания между друзьями жениха и невесты в остроумии, в исполнении песен. Рукобитье и девичник превратились в веселые вечеринки молодежи в доме невесты. Но в качестве подарков теперь дарят вещи, не сделанные собственными руками, а купленные в магазине. Местные самодеятельные коллективы коми-зырян и коми-пермяков воспроизводят в виде театрализованных представлений народную свадьбу с ее обычаями, обрядами, песнями, причитаниями.

Творчество народа коми ярко проявило себя во многих отношениях. Это прежде всего, фольклор, в котором отразилась душа народа, воспоминания о былых героических подвигах, надежды и поиски счастья. Сюда относятся эпические поэмы и сказания, просто сказки – волшебные, бытовые, о животных и людях с необыкновенными способностями, шутки, небылицы, загадки, песни, импровизации, частушки.

При огромном сходстве, а иногда прямо-таки полном совпадении черт материальной и духовной культуры, коми-пермяки и коми-зыряне имеют два разных героических эпоса.

Герой коми-пермяцкого эпоса – Пера-богатырь – защитник своего народа от угрожавших ему сказочных и реальных врагов. Первые сказания в Пера-богатыре были записаны еще в 1771 году русским ученым Иваном Лепехиным, изучавшим культуру коми-пермяков. Но вплоть до наших дней продолжаются поиски и запись этих сказаний, изучаются их локальные варианты у разных групп населения в разных географических районах Пермской земли.

Богатырские сказания о Пера создавались в течение нескольких веков. Если самые ранние из них относятся к XIV веку, то самые поздние – к XIX. В самых ранних преданиях и сказаниях Пера-богатырь борется с лешим и водяным, которые мешают его народу спокойно охотиться в лесу, ловить рыбу в реке, да еще похищают девушек себе в жены, а молодых парней заставляют на себя работать.

В более поздних сказаниях Пера-богатырь отправляется в Пермь или Москву, чтобы помочь русским защитить свою землю. Эти сюжеты могли появиться в эпосе только после присоединения Прикамья к Русскому государству, то есть в XV–XVII веках. Самые поздние сказания относятся к XVIII–XIX векам: в них коми и русские крестьяне совместно борются с жестоким крепостником графом Строгановым, мечтающим присоединить земли коми к своим владениям.

У коми-зырян бытует другой героический эпос. Ученые называют его ижмо-колвинским, потому что записан он был впервые в начале XX века от двух сказителей, выходцев из сел Ижма и Колва на полуострове Канин, где проживает большая группа ижемских коми-зырян. Этот эпос родился в результате длительного взаимодействия фольклорных традиций трех наших северных народов: ненцев, коми и обских угров (хантов и манси). Сказители эпоса исполняют его на ижемском диалекте коми-зырянского языка.



Женщины коми великие мастерицы-рукодельницы: они вяжут чулки, носки, рукавицы, гольфы, шапки, жилеты, шарфы и ткнут удивительно красивые и прочные пояса

И отражает он реалии быта оленеводов, а не охотников и земледельцев, как эпос о Пера-богатыре.

Этот последний эпос более древний; в нем существует большой патриархальный род во главе с Хозяином, в нем есть героическое сватовство, похищение невесты, много языческих обычаев, большое жертвоприношение оленей. Его герой – храбрый богатырь, который вступает в единоборство с двумя злыми и мстительными великанами Сюдбеем и Хозяином Морского Мыса. Герой соревнуется с противниками и побеждает их в спортивных состязаниях.

У всех групп коми имеются прекрасные лирические песни – баллады о девушках, захваченных в плен врагами, которые просят отца (мать, брата)



выкупить их из неволи, свадебные плачи и причитания, есть песни о деве, проглоченной щукой, о Горностай-девице, цикл баллад о Прекрасном Романе и его любимой девушке Романице, попавшей в татарский плен. Под влиянием русского фольклора у коми появились баллады о Федоре Кироне и Кирьяне-Варьяне, об Алексее – человеке божьем, в которых уже сказывается влияние христианских мотивов.

Вот несколько строк из баллады о Горностай-девице Чабанэ:

- Горностай-девица Чабанэ,
Иди замуж за меня, иди замуж.
- Не пойду я за тебя, не пойду,
Дом твой без крыши.



Деревянные ложки – казалось бы, что в них такого особенного? Однако простая ложка может стать произведением искусства, если ее красиво раскрасить или вырезать на ней древний национальный узор. Крест, конь, птица – символы добра и счастья у народа коми

- Тучей-крышей дом покрою, дом покрою.
Горностай-девица Чабанэ,
Иди замуж за меня, иди замуж.
- Не пойду я за тебя, не пойду,
Ведро твое без дна.
- Вставлю луну вместо дна.
Горностай-девица Чабанэ,
Иди замуж за меня, иди замуж.
- Не пойду я за тебя, не пойду,
Очень уж твои ноги кривые.
- У меня ноги искривились
Оттого, что долгий путь прошел.
Горностай-девица Чабанэ,
Иди замуж за меня, иди замуж...

Баллада кончается так: после очередного отказа девушки схватил ее Некто с носом, как ножны шпаги, с макушкой, как воронье яйцо, и унес далеко-далеко.

Другие виды народного творчества связаны с рукоделием и рукодельницами – замечательными мастерицами, умеющими вязать, ткать, плести, делать аппликации из меха, и мастерами, владеющими искусством резьбы по дереву и росписью.

Описать все многообразие рукодельных изделий коми невозможно. Мы



Образцы пермской деревянной скульптуры. Сколько добра и сострадания запечатлено на лицах Иисуса Христа и святых. Именно поэтому они вошли в сокровищницу мировой культуры

остановимся лишь на нескольких, в искусстве создания которых коми достигли высокого уровня.

Вязаные цветным узором короткие чулки, гольфы, носки, рукавицы, перчатки, мягкая детская обувь, мужские и детские шапки, жилеты, шарфы – все это коми вяжут из шерстяной или пуховой самодельной пряжи.

Самая простая форма – вязка горизонтальными цветными полосами. Чаще всего чередуются красные и черные полосы, покрывая всю поверхность чулка. При узорном вязании одним цветом вывязывается орнамент другим, контрастным, фоном. Фон чаще всего бывает белым или черным, орнамент – красным, желтым, оранжевым, ярко-малиновым. Общий стиль орнаментов на вязаных изделиях можно определить как диагонально-геометрический. А наиболее распространенные узоры такие: рога оленя и рога барана, сорочья лапка, треугольники, ромбы, цветочные розетки.

Разные группы коми отдают предпочтение разным видам орнамента: живущие на Средней Печоре предпочитают косой крест, на Верхней Вычегде – восьмиконечную звезду, жители Гайнского района Коми-Пермяцкой области – восьмилепестковый цветок, а коми-ижемцы украшают чулки только узким узорным бордюром, расположенным семью столбиками. Все эти мотивы встречаются и в прикладном творчестве соседей коми – русских, мордвы, удмуртов, ненцев, у них общие достаточно древние истоки.

Узорное тканье украшало холщовые полотенца, скатерти, мужские и женские рубахи, женские передники, нагрудники, фартуки и головные уборы. Геометрические узоры, в виде крестов, меандров и растительные, в виде цветочных розеток и выющихся побегов, ткались обычно красной нитью по основному белому или цветному фону.

Все народы коми умели ткать прекрасные многоцветные узорные пояса. Пояс – не только обязательная деталь мужской и женской одежды. Ему уделяется значительное внимание в фольклоре и народных верованиях коми. Есть несколько сказочных сюжетов, в которых пояс спасает убегающих от Бабы Яги юношей и девушек: они бросают свои пояса позади себя, и те превращаются в глубокую реку, которую Баба Яга переплыть не может. В одной из сказок превращенного в медведя юношу узнают только по узорному поясу.

С поясами связаны народные поверья. Если у человека в лесу развязался пояс, его может похитить лесной дух. Пояс может уберечь от дурного глаза. Девушки-невесты и маленькие дети носили плетеные, похожие на сеть пояса: считалось, что всякое зло может запутаться в этих поясах и оставить их в покое. Узорными красными поясами украшали свадебные телеги или сани, на которых везли невесту в дом жениха, и березку в праздник Троицы. Каждая женщина должна была уметь ткать узорные пояса. Девочек обучали этому искусству с ранних лет. Оно требовало от юных мастериц не только усидчивости, но и художественного вкуса. Более того, занимаясь с детства ткачеством и не посещая в дореволюционное время никаких школ, девочки осваивали основы арифметики и геометрии – без них просто невозможно выткать пояс нужного размера с нужным рисунком. Он мог получиться слишком коротким, а рисунок косым.

Ткали пояса из шерстяной крученой многоцветной пряжи, которая накладывалась на основу из льняных нитей черного и белого цвета.

Мужские пояса назывались кушаками и были широкими и длинными – шириной от семи до пятнадцати сантиметров, длиной до двух метров. Женские были уже и короче. Мужские ткали на ткацких станках, женские – на швейке или прятке, а иногда плели прямо на руках.

Украшали пояса такими орнаментами: прямой и косой кресты, уголки, простые, многослойные и пересеченные ромбы, мотив оленьих рогов и бараньих голов, сорочки лапки, конские головки, гребешки, разные иные простые и сложные символы. Выступая в разных сочетаниях друг с другом, накладываясь на многоцветье пряжи, они превращали каждый пояс в практически неповторимое произведение искусства.

У коми-пермяков деревни Миханево под городом Кудымкаром отмечен очень редкий способ плести пояса спиралевидным орнаментом из жгутов, закрепленных на стержне. Только у коми-зырян встречаются пояса в виде длинной и редкой сетки с крупными ячейками. Узлы ячеек украшают бисером или блестками.

К концу пояса прикрепляются кисти – на языке коми они называются **туг** или **сыр**. О них следует сказать особо. Иногда кисти плели из бахромы – основы. Но чаще их делали отдельно, украшали круглыми шариками, помпончиками или розетками разных цветов и в законченном виде прикрепляли к концам пояса. Изготовление кистей требовало высокого искусства от мастериц и было предметом их особой гордости.

Пояса бывают будничные и праздничные. Будничные, или повседневные – обычно более скромной расцветки, в глубокую старину их делали всего двуцветными – черно-белыми. В праздничных поясах самый интенсивный цвет – красный или сочетание красного с малиновым, ярко-зеленым, желтым, синим.

Пояса до сих пор сохраняются почти в каждом доме коми, особенно – у коми-пермяков. Их хранят как семейные реликвии, как память о родителях и более далеких предках. Большие коллекции поясов коми имеются в государственных и республиканских музеях, есть несколько частных коллекций, в которых собраны эти прекрасные образцы творчества народов коми.

В глубину веков уходит очень развитое у коми искусство обработки дерева, бересты, корня. В Верхнем Прикамье и по всему Северному Уралу, где когда-то жили предки коми, в течение нескольких сотен лет находят резные деревянные скульптуры, изображающие человека, а иногда и просто деревянных кукол. По мнению ученых, они изображают идолов, которым когда-то поклонялись предки коми. Во всех местных легендах и преданиях их называют чудь или чудской народ.

Одним из самых знаменитых идолов, которым поклонялись предки не только коми, но также ненцев, хантов и манси – народов, живущих за Уралом на реке Обь, была Золотая баба. О ней сообщали русские летописи в XIV веке, посол императора Священной Римской империи Зигмунд Герберштейн, английский дипломат Флетчер, итальянский дипломат Гваньини, побывавшие в России в XVI–XVII веках. Никто из них не видел сам Золотую бабу, они описывают ее с чужих слов и потому противоречиво: одни утверждают, что она сделана из камня, другие, что из дерева и покрыта сверху позолотой, третьи – что это истукан из чистого золота. Так и не удалось ученым узнать что-либо достоверное про легендарную Золотую бабу.

Мы упомянули о ней лишь потому, чтобы сказать, что традиция вырезать деревянную, а до этого, вероятно, каменную скульптуру известна коми давно.

В XVII–XVIII веках здесь, в Прикамье, у коми-пермяков возник еще один вид искусства, не имеющий аналогов у других народов России. В сокровищнице мировой культуры он известен как пермская деревянная скульптура. Она родилась как результат слияния двух традиций – народного искусства деревянной резьбы и христианской иконографии. И хотя пра-

вославный канон запрещает изготовление скульптурных фигур бога-отца, бога-сына, ангелов и святых, здесь на далекой периферии христианского мира, несмотря на все запреты, это оказалось возможным.

Образы Саваофа, Христа, святого Николы Можая, богоматери, Марии Магдалины, ангелов напоминают лица людей из самой гущи народа. Они свои, родные, близкие. На их лицах нет никакой божественной отрешенности. Только страдание и сочувствие к человеку. Их считали «своими», к ним относились с любовью, воспринимали как близких родственников народной деревянной скульптуры предшествующих веков, что и было на самом деле. Этому очень содействовали их небольшие, вполне «земные» размеры – в рост (это редко), а чаще в две трети роста человека.

Находившиеся раньше в церквях и часовнях, они сейчас собраны в музеях. Самое крупное собрание в несколько сотен фигур находится в Пермской художественной галерее, еще несколько десятков – в Чердынском, Соликамском и других краеведческих музеях, в Кудымкарском окружном коми-пермяцком музее. Фигуры Саваофа из Лысьвы, Николы Можая из Покчи, Сидящего Христа из Усть-Косьвы и многие другие – это лучшие образцы народного искусства деревянной скульптуры коми.

Однако не только в скульптуре проявили себя народные мастера резьбы по дереву. Дома коми снаружи напоминали сказочные терема: резные оконные наличники, резное крыльцо, веранда с резьбой. Конскими головами были украшены концы охлупня – основной опорной балки, несущей на себе тяжесть крыши. У оленеводов коми-ижемцев тот же охлупень украшается одной или несколькими парами оленьих рогов. Установленные на крышах флюгера, по которым определяли направление ветра, имели облик птиц. Чаще всего это был гусь – популярная на Севере птица. Но иногда мастер начинал фантазировать, и вот это уже не просто гусь, а гусь с телом коня или гусь с конским хвостом.

Конь-птица, лось-птица, птица с двумя параллельными гребнями, двуглавые кони и птицы, головы баранов с огромными изогнутыми рогами, головы змей, а иногда и вообще фантастические, неопознаваемые животные – все они были представлены в деревянной резьбе, украшавшей снаружи дома. Образы животных и птиц, как реальных, так и вымышленных, не являются в искусстве коми случайными. Они восходят к зооморфным пластическим изображениям, сложившимся в искусстве народов Прикамья в первых веках нашей эры, известным как пермский звериный стиль. Именно тогда впервые появились смешанные изображения птиц, животных и человека, многоглавые фантастические звери.

Дома коми были красивы не только снаружи, они были полны резных деревянных изделий и внутри. Прежде всего, это хозяйственная утварь – ей народные мастера придавали удобную форму, красивые пропорции. Особенно украшались те из них, что имели первостепенное значение в приеме гостей: ложки, вилки, ковши, жбаны, солонки, чаши. Жбан и кружка имели

крышки и ручки, украшенные резьбой. Вилки из кости и дерева украшались изображениями рыб и непонятных существ с рогами.

Ковши для подачи на стол пива имели емкость до 1,5–2 ведер. Такой ковш имел две ручки – одну в виде головы птицы, другую – в виде ее хвоста. Так же выглядели и ковшики для питья, только имели они маленькие размеры.

Солонки в виде уток известны не только коми, но и всем их соседям. Их так и называли – «утками». Большую солонку-утку с маленькими солонками-утятами каждая девушка, выходя замуж, получала в подарок от родителей и уносила в новую семью. Утка с утятами – пожелание благополучия и потомства будущей семье. Не только у коми, но и у многих других финноязычных народов утка считалась древней священной птицей; многие возводили к ней свое происхождение, почитали ее как тотемного предка. Отголоски этого видны в часто встречающихся и теперь изображениях уток с утятами.

Деревянные прялки, швейки и веретена – необходимый предмет в каждом хозяйстве всех народов и групп коми. Пряли, ткали и шили все женщины. Особой красотой отделки славятся прялки. Их украшали и резьбой, и росписью. Коми-ижемцы просто окрашивали в какой-либо цвет прялки, люльки, сундуки, ларцы, мебель, а иногда даже и архитектурные детали своего дома.

Из елового и ивового корня, ивовой лозы плели корзины, лукошки, короба, ларцы. Из бересты делали лукошки, корзины, сумки, повседневную посуду. Большие четырехугольные берестяные коробки были так прочны, что в них варили рыбу и даже мясо, а как вместилище для хранения мелкой посуды, предметов для шитья, игрушек – они были вечными, особенно если были сделаны из двойных листов коры.

Из плетеных вещей наиболее известны две: заплочная сумка **пестер** и наплечная сумка **пещорка**. Пестер похож на школьный рюкзак большого размера, а пещорка на полевую сумку овальной формы. К ней прикрепляют ремень или кушак и носят ее через плечо. Обе они используются и сейчас: в них кладут обеды во время сенокоса, собирают грибы, ягоды.

В туесах из коры хранили жидкости и разные сыпучие продукты (муку, зерно). Украшали берестяные сосуды тиснением и резьбой. Орнаменты были обычные, уже упоминавшиеся выше – ромбы, розетки, треугольники, птичьи лапки.

Коми-ижемцы владели искусством меховой аппликации, выполненной техникой мозаики. Ею украшали зимнюю одежду, обувь и хозяйственные сумки.

В художественных мастерских купцов и промышленников Строгановых, много сделавших для культурного и экономического развития народов Поволжья, работали многие мастера народа коми. Коми-пермяк Иван Ло-

гачев был известным в Петербурге мастером по созданию резных карнизов во дворцах знати. Среди любителей золотого шитья в Петербурге не менее была известна коми-пермячка Анастасия Радостева, художница, ткачиха и мастерица-золотошвейка.

Из традиционных видов искусства сохранились и продолжают развиваться архитектурная резьба, обработка бересты, узорное ткачество. Респуббликанское объединение художественных промыслов включает разные цеха, мастерские и мастеров-надомников, занимающихся традиционными промыслами и ремеслами: изготовлением вязаных и тканых изделий, узорных полотенец, дорожек, накидок, ковров. Ворсовые ковры в стиле тканых изделий прошлых веков еще недавно производила ковровая мастерская села Юрино, что недалеко от Кудымкара.

Работы мастеров коми заслуженно высоко оцениваются не только на всероссийских, но и на международных выставках прикладного искусства.

Сказка народа коми

ПЕРА И ЗАРАНЬ

Высоко-высоко над землей, на небе, жил бог Ен и его дочь Зарань. Тихо и спокойно текла их жизнь. Вокруг было одно небо – ровное, голубое, ни гор высоких на нем, ни оврагов глубоких, ни рек текущих, ни лесов дремучих – ничего нет.

Скучно стало Зарани на небе.

Смотрит она вниз на землю. А земля – не то что небо: в одном месте зеленеет лесами, в другом – желтеет полями, и реки по ней бегут, и леса стоят, и горы возвышаются.

Смотрела, смотрела Зарань на землю и однажды сказала Ену:

– Отец, мне скучно здесь, пусти меня землю посмотреть.

– Что там смотреть, – недовольно проворчал Ен. – Плохо на земле: горы, да овраги, да дремучий лес – парма, а в нем бродят свирепые звери – медведи.

Не пустил Ен дочку на землю. Прошел день, другой, третий, а у Зарани из головы не выходят мысли о земле. Все думает она, каковы горы и овраги, что такое дремучий лес – парма. Очень хочется ей увидеть все это своими глазами. Даже медведи не пугают. «Авось, – думает, – не тронут они меня». Но как попасть на землю?

Тут увидела Зарань радугу, которая через все небо перекинулась, до земли достала и пьет воду из лесной реки.

– Радуга, радуга, позволь мне по твоей спине с неба на землю сойти, – попросила Зарань.

– Иди, – ответила радуга, – только спеши: я, как напыюсь, так сразу поднимусь в небо.

Побежала Зарань по спине радуги вниз, но не успела добежать до земли: радуга напилась и поднялась в небо. Досадно стало Зарани. С тех пор Зарань, что бы ни делала, все время поглядывала: как там радуга, не пьет ли опять воду из земной реки?

И когда однажды радуга снова наклонилась к реке, Зарань со всех ног пустилась бежать по ее полосатой спине. На этот раз она успела пробежать весь путь и ступила на зеленую землю. Вдруг она слышит – кто-то ее спрашивает:

– Кто ты такая?

Видит Зарань: перед ней стоит молодой парень в красивой одежде из пушистого меха.

– Я Зарань, дочь бога Ена. А ты кто?

– Я охотник, хозяин здешних мест, а зовут меня Пера. Зачем ты спустилась с неба сюда?

– Скучно мне на небе, хочу посмотреть на землю.

– Что ж, будь гостьей, покажу тебе всю земную красоту.

Повел охотник Пера девушку по своим владениям, показал ей леса и поляны, горы и доли, реки шумные и ручьи светлые. Очень понравилась Зарани парма, и Пера ей понравился.

– Хочу я подольше пожить в твоих владениях, – говорит она Пере.

– Оставайся насовсем, – отвечает ей Пера, – пусть моя земля будет и твоей.

И осталась дочь бога Ена жить на земле.

Тем временем хватился бог Ен дочери, а ее нет. По всему небу он искал ее – не нашел. Глянул на землю и увидел свою дочь Зарань в доме земного человека на берегу реки. Приказал Ен радуге наклониться к земле и говорит:

– Возвращайся, дочь, скорее домой.

А та отвечает:

– Не хочу на небо, я хочу жить на земле.

– На земле ты будешь жить в темном лесу, ходить узкими звериными тропами, есть грубую земную пищу.

– Все равно я останусь на земле.

– Тебе придется терпеть лишения и нужду, тяжелый труд и болезни. Одумайся, пока не поздно.

Поглядела Зарань на Перу и ответила отцу:

– Нет, я больше никогда не вернусь на небо.

Рассердился Ен и напустил на землю великую жару. От этой жары поникла трава на лугах, листья на деревьях пожухли, высохли реки и речки, но на самом дне глубокого оврага остался один маленький родничок, он и поил все живое.

Перетерпели Пера и Зарань великую жару, а Ен шлет новое испытание: обрушил на землю невиданные ливни. Затопила вода все низины, затопила

низкие горы, затопила высокие. Но Пера и Зарань построили плот и спаслись. Спала большая вода, пошла было жизнь по-прежнему. Но Ен придумал новое наказание: он увел от земли солнце, и наступила на земле стужа, повалил снег, замела-завыла метель, земля погрузилась во мрак.

Но скрылись Пера и Зарань в чаще пармы. Парма укрыла их от ветра и холода, в парме охотник Пера добывал дневное пропитание.

Долго не пускал Ен солнце освещать и греть землю, а когда оно вернулось на прежний свой путь и снова осветило и согрело землю, посмотрел Ен вниз и глазам своим не поверил. На берегу большой реки, радуясь солнцу, пели и плясали люди, целое племя. И была среди них женщина, которую они все называли матерью. Была она такая же ясноглазая, как его дочь Зарань, только волосы у этой женщины были не золотистые, а седые.

– Скажи мне, женщина, кто ты такая? – спросил Ен.

– Я твоя дочь Зарань, – ответила она.

– А кто эти люди, которые веселятся вокруг тебя?

– Это наши с Перой дети, а твои внуки.

Так на земле появилось племя Перы – предки коми-пермяков.

УДМУРТЫ



Удмурты – один из крупных финно-угорских народов Российской Федерации, проживающий в междуречье Камы и Вятки, в основном на территории Удмуртской Республики. Здесь сосредоточено 497 тыс. удмуртов, что составляет 30,9 процентов населения Удмуртии. Остальная их часть проживает в соседних областях – Кировской и Пермской, а также в Башкортостане, Татарстане и Республике Марий Эл, в Казахстане и Средней Азии, в Сибири и на Дальнем Востоке.

Удмуртский язык наиболее близок к коми-пермяцкому и коми-зырянскому языкам, составляя вместе с ними пермскую группу финно-угорской языковой семьи. В антропологическом отношении удмурты являются характерными представителями субуральского типа, отличающегося от классических вариантов уральской расы заметно большей долей европеоидного компонента.

Раньше удмуртов называли вотяками, в то время как сами они именовали себя удмуртами. Самоназвание это стало официальным с 1932 года, когда Вотская автономная область была переименована в Удмуртскую. Проблема происхождения этнонима **удмурт** не совсем еще решена. Раскрыта этимология лишь форманта **мурт**, что в переводе с индоиранского означает муж, мужчина, человек. Татары называют удмуртов этнонимом **ар** (в единственном числе), **арлар** (во множественном числе). Под этим же именем **арян**, **аров**, **арских людей**, а также **чуди отяцкой**, **отяков**, **вотяков** они выступают в русских исторических документах XVI–XVII веков.

В составе удмуртского народа выделяются северные удмурты (**ватка**) и южные (**калмез**), отличающиеся друг от друга диалектами, некоторыми особенностями культуры и быта. Однако различия эти невелики, языковое взаимопонимание происходит без особого труда. На базе центральных удмуртских говоров, возникавших на стыке между северным и южным диалектами, сформировался современный удмуртский литературный язык и создавалась письменность на основе русской графики.

Среди северных удмуртов в бассейне реки Чепцы выделяется этнографическая группа **бесермян** (около 10 тысяч человек), говорящая теперь на удмуртском языке. В отдаленном прошлом **бесермяне** представляли собой, скорее всего, какую-то проточувашскую группу, оказавшуюся в среде удмуртов. Отнюдь не случайно в русских письменных источниках XV–XVII веков они называются «чепецкими чувашами». Покрой одежды, вышивки и головные уборы бесермян также очень напоминают чувашские.

Территория Удмуртии – часть Восточно-Европейской равнины, переходящая к северу в Верхнекамскую возвышенность. Мягкие переходы возвышенных и пониженных рельефов, речные поймы Камы, Чепцы, Кильмези, Валы,

Иты придают ландшафтам Удмуртии живописный вид. Из названных рек судоходна лишь Кама, омывающая республику с востока, а остальные используются в основном для сплава древесины.

Леса занимают почти половину территории Удмуртии, являясь одним из основных ее богатств. Преобладают хвойные деревья (ель, сосна, пихта), из лиственных – осина, липа, береза, вяз, реже встречаются черемуха, рябина. Следствие благоприятного транспортно-географического положения (сочетание железных дорог и сплавных рек) леса усиленно эксплуатируются. Поэтому все более актуальной становится проблема регулирования объема заготовок и развитие лесокультурных работ.

В лесах много лосей, встречаются бурый медведь, волк, рысь, заяц-беляк и заяц-русак, а в водоемах – норка, выдра, бобр. Богат мир пернатых, среди которых главными объектами охоты являются рябчик, тетерев, глухарь. В реках и озерах водятся щука, карп, сом, окунь, налим, судак, лещ, изредка встречаются стерлядь, форель, хариус, таймень.

Климат Удмуртии умеренно континентальный. Средняя температура января от -14 до -15° , июля от 17 до 18°C . Здесь немало различных полезных ископаемых, строительных материалов.

Как свидетельствуют данные археологии, территория Удмуртии была заселена человеком современного вида, по меньшей мере, в эпоху мезолита. Археологические исследования позволяют предположить, что основой этногенеза удмуртов послужили аборигенные финно-угорские племена Волго-Камья с включением иноэтнических образований (индоиранских, тюркских, славянских и других). Выделение древнеудмуртской семьи племен из сообщества пермских финно-угров, на базе которого формировались и племена коми, началось в первые века нашей эры.

В XI–XVI веках удмурты занимали примерно ту же территорию, что и сейчас, а именно бассейны рек Вятки и Чепцы. В X–XII веках их южная группа вступила в тесные экономические и культурные связи с Волжской Булгарией, особенно с городом Биляр, ставшим в XII веке ее столицей. Словом **биляр** (в произношении удмуртов **бигер**) удмурты теперь называют татар, а ранее именовали так волжских болгар. В XIII веке южные удмурты оказались под властью Золотой Орды, а позднее – Казанского ханства.

В XIV веке началось формирование административно-политического и хозяйственно-экономического образования – Вятской земли, в составе которой наряду с русскими были и северные удмурты. В 1489 году Вятская земля стала частью Великого княжества Московского. Южные удмурты, находившиеся в пределах Казанского ханства, после его падения отошли к России и стали платить русскому государю налог, ранее отдаваемый казанским ханам. В начале XVIII века царское правительство уравнило удмуртов в отношении налоговых сборов с русским крестьянством. Присоединение земель удмуртского народа к Российскому государству имело большое позитивное значение. Оно, в частности, стимулировало процесс этнической консолидации удмуртов в единую нацию, ускорило социально-экономическое и культурное их развитие.

В первой четверти XVIII века по инициативе Петра I начала создаваться промышленность Урала. Железодельные заводы возникли и на территории Удмуртии (Воткинский, Ижевский и другие). Крестьяне-удмурты выполня-

Пейзажи Удмуртии разнообразны. Здесь можно встретить не только полноводные реки, густые леса, но и голые скалы. В них тоже заключена особая красота



ли, в основном, подсобные работы, доставляя на завод чугун и отвозя готовые изделия, заготавливая дрова и так далее. Тяжелые условия жизни, жестокая эксплуатация вынуждали многих удмуртов бежать с заводов, поднимать восстания.

В первой половине XIX века удмурты вместе с русским крестьянством участвовали в «картофельных бунтах». До конца XVIII века картофель в России не был известен. Когда администрация, не объяснив толком полезность картофеля, стала заставлять крестьян под угрозами физического наказания отводить под него земельные участки, крестьяне взбунтовались. Лишь со второй половины XIX века картофель прочно вошел в хозяйство удмуртов, поэтому, в отличие от хлеба, с ним не связано ни одного традиционного обряда.

Тяжелое положение удмуртов, как и других народов Средней Волги и Урала, неоднократно отмечали передовые люди России. Так А.И. Герцен, который в 1835–1837 годах был в политической ссылке в Вятской губернии, с негодованием отзывался о произволе царских чиновников и полиции, превративших местных жителей в источник наживы и вымогательств: «Настоящий клад для земской полиции – это вотяки, мордва, чуваша... Полиция и чиновники делают невероятные вещи с этими бедняками».

Одним из наиболее реакционных проявлений великодержавно-шовинистической политики царизма было «Мултанское дело» – судебный процесс, проходивший с 1892 по 1896 год, в котором бросалось клеветническое обвинение целому народу. Десять удмуртов из села Старый Мултан Малмыжского уезда Вятской губернии обвинялись в убийстве русского нищего Конона Матюнина. Убитый старик-нищий был найден в лесу, на дороге. Кем он был убит, осталось не-



В детском саду города
Ижевска

известным, но это дало повод местному начальству обвинить десять удмуртов в том, что они убили этого нищего, чтобы принести в жертву своим «языческим» богам. Это обвинение было провокационным и вздорным, но в стиле тех кровавых наветов, которые царское правительство ввело в систему в целях разжигания межнациональной розни. Подсудимые подвергались пыткам и издевательствам, дважды приговаривались к каторжным работам и только после третьего разбирательства, когда в дело вмешалась прогрессивная российская общественность, в том числе известный писатель В.Г. Короленко, они были оправданы.

Имя В.Г. Короленко вошло в историю удмуртского народа как имя его защитника. Им названы бывшая деревня Старый Мултан, школа в ней, педагогический институт в городе Глазове, русский драматический театр в Ижевске, ряд улиц в городах Удмуртии.

4 ноября 1920 года была образована Вотская автономная область с центром в городе Глазове. В 1921 году центр был перенесен в Ижевск. 1 января 1932 года Вотская автономная область была переименована в Удмуртскую автономную область. 28 декабря 1934 года Удмуртская автономная область преобразована в автономную Республику.

21 сентября 1990 года Удмуртия провозгласила суверенитет и отныне стала называться Удмуртской Республикой. Ее предприятия выпускают известные в стране и за рубежом изделия с маркой «Иж», оборудование для разведки и добычи нефти, радиоаппаратуру, спортивное и охотничье оружие, мебель, стиральные машины. В республике развита черная металлургия, лесная, деревообрабатывающая, легкая и пищевая промышленность.

Основные земельные площади Удмуртии заняты посевами пшеницы, ржи, овса, гречихи, льна-долгунца, картофеля, овощей. На звероводческих фермах разводят серебристо-черных лисиц и норок. В южной части Удмуртии развито пасечное пчеловодство. В связи с проводимыми в последние годы в стране реформами в сельском хозяйстве республики все шире распространяются разные формы арендного подряда, фермерство.

В Удмуртии в настоящее время шесть городов: Ижевск, Воткинск, Глазов, Можга, Сарапул, Камбарка. Все они связаны железными дорогами, а также мощной водной магистралью – рекой Камой. Авиалинии и автобусные рейсы соединяют районные центры со столицей республики и другими городами России.

Ижевск – столица Удмуртии, один из крупных городов не только республики, но и Поволжского региона в целом. Ижевск получил статус города лишь в 1918 году. Еще моложе некоторые другие города республики. Так Можга получила статус города в 1926 году, Воткинск – в 1935, Камбарка – в 1945. Только Глазов и Сарапул, ставшие городами-крепостями в 1780 году, имеют давнюю историю.

Ижевск был основан на реке Иж в 1760 году как поселок при Ижевском железоделательном заводе, впоследствии одним из ведущих металлургических заводов Приуралья. В настоящее время Ижевск – не только крупный промышленный, административно-политический, но и культурный центр. В нем находятся четыре высших учебных заведения (университет, медицинский, механический и сельскохозяйственный институты), научно-исследовательский институт языка, литературы, истории и экономики, три театра, музеи, книжное издательство «Удмуртия», творческие союзы писателей, художников, композиторов, архитекторов, журналистов, артистов, много других научных, учебных и культурно-просветительных учреждений и организаций.

Более 100 тысяч жителей в **Сарапуле** – старинном уездном городе на правом берегу Камы. В дореволюционное время промышленность в нем была развита слабо. На шести кожевенных заводах города, изготавливавших одновременно и обувь, постоянно трудилось немногим более двухсот человек. Сарапул вырос в крупный центр по выпуску нефтедобывающего оборудования, электробытовых приборов и радиоаппаратуры. С каждым годом он все более благоустраивается, озеленяется.

Ровесник Сарапула город **Глазов**. В.Г. Короленко был в нем в 1879 году в ссылке и отмечал, что Глазов – типичный городок северо-востока, в котором нет «ни фабрик, ни заводов».

В настоящее время в Глазове сосредоточены важные отрасли промышленности (машиностроительная, стройматериалов, лесная, пищевая), есть педагогический институт, сельскохозяйственный техникум, медицинское училище, детская музыкальная школа, другие учебные и культурно-просветительные учреждения. По переписи 1989 года в городе проживает более 100 тыс. жителей.

Традиции отечественного машиностроения хранит и развивает Воткинск, основанный в 1759 году на реке Вотке. Здесь был железоделательный завод, ставший пионером в сооружении отечественных пароходов с железным корпусом. В 1844–1845 годах при горном начальнике И.П. Чайковском (отце великого русского композитора П.И. Чайковского) на этом заводе был создан паровозостроительный цех. Именно здесь в 1847 году изготовили первый желез-



Вид на город Ижевск

ный корпус для парохода «Астрабат». По рекам Вотке и Сиве его спустили в Каму. Завод делал также котлы и другие детали, производил сборку пароходов и внес серьезный вклад в русское судостроение. В 1861 году по Каме курсировало 43 парохода. Развитие путей сообщения по Каме и Вятке способствовало подъему экономики края, укрепляло его связи с другими регионами страны.

Город **Воткинск** – важный центр машиностроительной, деревообрабатывающей и пищевой промышленности Удмуртии. В 1940 году в ознаменование 100-летия со дня рождения П.И. Чайковского здесь был открыт мемориальный дом-музей композитора.

В южной части Удмуртии на железнодорожной магистрали Москва–Екатеринбург расположены города **Можга** и **Камбарка**. В Можге находится первый в стране завод дубильных экстрактов, лесомебельный комбинат, стекольный и льнозавод, а в Камбарке выпускаются тепловозы и газовое оборудование.

Удмуртские деревни сравнительно невелики (в 70–100 дворов). Как правило, они размещаются по берегам небольших рек, вблизи озер и родников, чтобы иметь хорошее водообеспечение. Удмуртская изба (корка) очень похожа на среднерусскую избу. Отапливается она русской печью, которая служит и для приготовления пищи. Из наиболее существенных хозяйственных построек, сохранивших свое значение до сих пор, можно отметить амбар в два этажа. Верхний этаж используется для хранения одежды и в качестве летней спальни, а



Дворец культуры
металлургов
в Ижевске



Мотоциклы марки
"Иж" – созданы
в Удмуртии

нижний – для хозяйственных нужд. В амбаре полной хозяйкой была женщина. Здесь хранились принадлежности для прядения и шитья, сюда приходили подружки невесты помогать шить приданое, здесь переодевали невесту в костюм замужней женщины, здесь новобрачные проводили первую ночь.

Нельзя не сказать еще об одном традиционном сооружении – куа, или куала. В настоящее время оно встречается крайне редко. Это простая срубная постройка под двускатной крышей с земляным полом и открытым очагом посередине. Окон не было, слабый свет падал на нее через скаты крыши, которые на гребне не стыковались. Туда же уходил дым от очага. Теперь эти помещения там, где они остались, используются под летние кухни или погреба, а раньше в них исполнялись семейно-родовые обряды.

Облик удмуртских сел и деревень сильно изменился по сравнению с прошлым. Они перестроены по новой планировке, предусматривающей размещение в центре различных объектов культурно-бытового назначения (клубы, дома культуры, медпункты, детские ясли и сады, магазины, столовые, школы), административно-общественных зданий. Животноводческие комплексы и производственные мастерские обычно располагаются отдельно от жилого комплекса. Села электрифицированы, радиофицированы, во многих есть водопровод, газ. На село пришло телевидение.

Сельские жилища удмуртов, и в прошлом довольно вместительные, строившиеся из хорошего леса, тоже стали лучше: еще более просторными и светлыми, почти в каждой избе имеются телевизор, радиоприемник, городская мебель, книги. Из традиционных предметов интерьера остаются популярными сундуки, настенные ковры, тканые декоративные полотенца.

НАРОДНЫЙ КОСТЮМ

Народный костюм удмуртов красочен и разнообразен. В нем можно выделить два подтипа (северный, более архаичный и, в частности, близкий к марийскому, и южный, испытавший татарское влияние) и два более поздних варианта, один из которых сложился в центральных районах Удмуртии на стыке северного и южного подтипов, а другой – у этнографической группы бесермян. Все эти подтипы и варианты трудно подробно описать, поэтому рассмотрим народный костюм удмуртов более обобщенно, охарактеризуем основные его черты и особенности.

Удмуртская одежда в прошлом была почти полностью (за исключением некоторых элементов украшений) домашнего изготовления. Материалом для нее служили белый или синий холст, сукно, овчина. Производством тканей и сукон занимались женщины, а обработкой овчин – мужчины.

«Вотячки не менее трудолюбивы, чем вотяки, – писала в начале XX века известный русский этнограф В.Н. Харузина. – Они деятельно занимаются хозяйством, ходят за скотом, которого у вотяков бывает много. Они, так же, как мужчины, молча, неторопливо, но добросовестно выполняют свое дело. Кроме чисто домашних хлопот, на обязанности вотячек лежат пряжа и тканье. В этом они очень искусны. Они прядут из шерсти и пеньки отличное сукно, сукманину, пестрядь. Изготавливая пестрядь, вотячки любят щеголять разнообразием красок и хорошо составленным рисунком».

Костюм женщины-удмуртки состоял из туникообразной рубахи, передника, вышитого нагрудника, головного платка, длинного полотенца с ярко вытканными концами, спускаемыми на спину, высокого на берестяной основе головного убора, обшитого холстом и украшенного монетами, лентами, бисером, раковинами, поверх которого надевалось покрывало. Право носить такой головной убор имела лишь молодушка: так удмурты называли женщину в течение восьми лет после замужества.

Девушки надевали на голову платок или холщовую шапочку, также отделанную монетами, налобную повязку и накосник с монетами и бусами. Непременной частью праздничного женского костюма были украшения из монет, бус и бисера, перевязи через плечо, ожерелья, браслеты, медные или серебряные с прикованными монетами или вставленными в них цветными камнями, кольца с монетами, цепочки, серьги из серебряных денег, перстни, нитки мелких кораллов.



На ноги надевали чулки и носки без пяток, вязанные из шерсти или сшитые из холста, обували лыковые лапти, башмаки, а зимой – валенки.

В качестве летней верхней одежды у северных удмуртов служил халат из белого холста с короткими рукавами, а у южных – камзол или безрукавка (распашная одежда до колен, сшитая в талию). Более теплой верхней одеждой были суконный кафтан или овчинная шуба, иногда покрытая какой-либо тканью.

Очень сложными и разнообразными были старинные головные уборы удмуртов. Головной убор, как и прическа, был связан с определенным возрастом, символизировал то или иное положение женщины в семье. По форме и внешнему облику удмуртские женские головные уборы подразделяют на четыре группы: 1) покрывала, платки, полотенца; 2) повязки, налобники, венки; 3) мягкие шапки, чепцы; 4) высокие твердые уборы конусообразной и лопатообразной формы. Все эти головные уборы сейчас в основном вышли из массового употребления.

Мужской удмуртский костюм состоял из рубахи туникообразного покроя с невысоким стоячим воротником из белого холста (позже из пестряди), с разрезом на правой стороне груди. Ее носили поверх синих в белую полоску штанов. Обязательной принадлежностью мужского костюма был пояс из сыромятной кожи с медной пряжкой или из шерсти фабричного производства, предпочтительнее в красную полоску. В ходу бы-

Характерная примета головных уборов удмуртских женщин – сочетание высокой шапки, расшитой бисером и раковинами с многоцветным платком



ли также пояса домашнего изготовления, как тканые, так и плетеные из разноцветных шерстяных ниток.

Головным убором мужчин были валяные из белой или черной шерсти шляпы с полями, барашковые шапки с ушами, крытые иногда тканью, а обувью лапти или валенки. Верхняя теплая одежда (суконный кафтан и шуба) не отличались по материалу и покрою от женской.

Сейчас мужской костюм удмуртов почти полностью заменен современным городским. А удмуртская женская национальная одежда, утратив ряд традиционных элементов, претерпев известную эволюцию, продолжает использоваться. В реальном повседневном обиходе чаще всего встречается национальное платье, которое многие удмуртки обычно шьют, как и раньше, сами, но из фабричных тканей. В торжественных случаях, например, на свадьбу, надевают бусы и ожерелья из раковин и монет, браслеты и кольца.

В наиболее полном виде удмуртский костюм в наши дни можно увидеть в выступлениях национального профессионального театра, национальных песенно-танцевальных ансамблей, во время народных праздников.

Обладая достаточной фантазией и хорошим вкусом для приготовления разнообразных кушаний, удмурты в прошлом были слишком бедны, чтобы готовить их регулярно. Удмуртские народные сказки, например, довольно часто заканчиваются упоминанием о том, что герой с помощью чудесной силы или собственной находчивости и хитрости избавился от нужды и бедности. Удмуртский крестьянин мечтал хотя бы раз поесть досыта. Сказка «Бедный Иван», где герой ходил бить бога Инмара за свои мучения и получил от старухи-волшебницы чудесного барана, заканчивается так: «Сели они за стол и впервые в жизни наелись досыта».

В стародавние времена, когда земля удмуртов была почти сплошь покрыта дремучими лесами, они занимались охотой на лесного зверя. Древней отраслью их хозяйства было также бортничество, переросшее позднее в пчеловодство. Удмурты любят пчел и умеют за ними ухаживать. Ульи свои они обычно привязывали к елям и не ленились влезать на высокие деревья, чтобы наблюдать за своими пчелами. Дело у них, – говорили об удмуртах русские соседи, – идет если не скоро, то споро. Сейчас пасечное пчеловодство здесь развито очень хорошо.

С уменьшением площадей, занятых лесами, все большее значение в питании удмуртов стали иметь продукты земледелия и животноводства. Другие промыслы (охота, рыболовство, бортничество) отходили на второй план. Удмурты сеяли рожь, ячмень, пшеницу, овес, гречиху, горох, лен и коноплю. Из огородных культур выращивали редьку, лук, морковь, репу, свеклу, брюкву, капусту, позднее – картофель, помидоры и огурцы.

Хлеб раньше в основном пекли из ячменной муки, а теперь из ржаной и пшеничной, кроме того, мука шла на изготовление пресных ватрушек с начинкой из рубленого мяса, яиц и лука, на блины и пироги. Как и в прошлом, в настоящее время варят различные супы и каши, своеобразную лапшу из кислого теста. Вероятно, под влиянием соседних народов (татар, башкир), удмурты стали широко пользоваться мукой для приправы различных жидких блюд. В удмуртской кухне много блюд из яиц. Яйцами заправляют супы, уху. Популярны пельмени, блинчики с кашей, сваренной на мясном бульоне, шаньги из кислого или пресного теста с кашей или картофелем.

В качестве традиционных напитков распространены квас и кислое молоко, а по праздникам – домашнее пиво и ягодные напитки. При всей своей гибкости и изменчивости удмуртская народная кулинария продолжает со-

Такой пирог может
быть с картофельной,
капустной и даже
грибной начинкой.
В любом случае
это очень вкусно



хранять национальное своеобразие. Устоявшиеся традиционные вкусовые привычки, бесспорно, еще долгое время будут определять национальную кухню, интерес к национальному удмуртскому меню.

РЕЦЕПТЫ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ

ЛЕСНОЙ САЛАТ

Его можно приготовить из маринованных или соленых грибов. Грузди, рыжики, белые грибы и вареный очищенный картофель нарезать мелкими ломтиками, зеленый лук нашинковать. Все перемешать. Заправить растительным маслом. Готовый салат уложить в салатницу, посыпать зеленью, по краям украсить маленькими грибами с клюквой.

60 г грибов, 160 г картофеля, 10 г лука зеленого, 10 г клюквы, 100 г растительного масла.

КЕНЬЫРЕН ТЫД

Баранью грудинку нарезать на кусочки (4–5 кусочков на порцию), сложить в кастрюлю, залить холодной водой, поставить варить. Отдельно отварить перловую крупу, затем полуготовый бульон процедить и положить туда баранину, крупу, нашинкованные овощи и пассерованные с томатным пюре коренья – лук, петрушку, морковь, добавить тертый чеснок и потушить.

300 г баранины, 120 г крупы перловой, 120 г лука, 10 г чеснока, 15 г томатного пюре, 40 г жира, 20 г зелени петрушки.

КЫСТЫБЕЙ

Из муки замесить пресное тесто, разрезать на равные кусочки, сделать шарики. Шарики раскатать на сочни и обжарить на сковороде с обеих сторон, смазать сливочным маслом. На сочень положить фарш-начинку и свернуть рулетиком. Перед подачей можно поставить в печь для прогревания.

Начинки:

1. Картофель сварить, протереть, добавить пассерованный в масле лук, развести кипяченым молоком и заправить маслом. Подавать к завтраку с молоком, сметаной.

250 г теста, 400 г картофеля, 100 г молока, 60г масла сливочного, 40 г лука репчатого.

2. Творожную массу заправить яйцом, сахаром, сметаной, подогреть. Начиненный и завернутый рулетиком кыстыбей поставить в духовой шкаф на 15–20 минут.

250 г теста, 140 г творожной массы, 40 г масла, 1 яйцо, соль, сахар по вкусу.

ГОРД КУШМАНЭН НЯНЬ

Отваренную свеклу мелко нарубить, слить сок. Заправить сливочным маслом, положить соль, сахар, калину (можно рябину, малину) сушеную или свежую.

Из сдобного теста сделать шарики, раскатать их в виде сочней, класть на смазанный лист. На каждый сочень положить фарш, закрыть вторым сочем, края защипать, а сверху сделать отверстие. Дать постоять, затем испечь. Готовые пирожки смазать маслом, прикрыть салфеткой.

250 г муки, 100 г сахара, 10 г жира, 5 г дрожжей, 100 г молока, 100 г фарша свекольного, 10 г воды.

На 1 кг свекольного фарша: 900 г свеклы, 150 г калины, 30 г сахара, 25 г сливочного масла, соль по вкусу.

ЖЕЛЕ ИЗ ЗЕМЛЯНИКИ

Землянику перебрать и промыть в воде. Одновременно готовить сахарно-желатиновый сироп. Погрузить в него ягоды, довести до кипения, снять с плиты, затем настоять сироп 15–20 минут. Готовую смесь профильтровать, добавить лимонную кислоту и охладить. Разлить в порционные формочки и выдерживать 1–2 часа при температуре 0–6°. Затем полить сиропом и подавать.

80 г земляники, 60 г сахара, 16 г желатина, 0,04 г лимонной кислоты, 400 г воды, 120 г сиропа.

Большинство удмуртов России – православные по вероисповеданию, и лишь часть из них, жившая в пограничных с современными Татарстаном и Башкортостаном районах, подверглись воздействию мусульманской религии: приглашали к умершим муллу, отмечали пятницу и другие праздники ислама, соблюдали мусульманские посты. Православные миссионеры, стремясь ускорить приобщение удмуртского народа к христианству, прибегали нередко к насильственным методам: разрушали их культовые постройки, как домашние, так и те, что принадлежали всей деревне, вырубали моленные рощи и так далее. Однако такие действия обычно приводили к обратным результатам.

Дохристианские верования и обряды удмуртов включали разнообразные формы религиозных представлений и культов, возникших на разных ступенях их общественного развития, начиная с первобытно-родового строя. Проведенное исследование религиозных верований и обрядов удмуртов показывает, что наиболее ранние их формы были близки к верованиям и обрядам коми (сравните: удмуртское божество воды Ву-мурт – коми-пермяцкое Ва-морт, удмуртское божество дома Корка-мурт – коми-пермяцкое Керку-морт).

На почве эволюции собственных дохристианских верований у удмуртов возникла вера в верховного бога. По-удмуртски он стал называться Инмар.

В семейно-родовых моленных (куалах) удмуртов самым священным предметом считался **воршуд** – короб, в котором, по их представлениям, обитал дух родового предка и хранились в качестве реликвий шкурки белки, перья рябчика и тетерева, засушенная рыба, иногда металлические пластинки с изображением животных. Исследователи полагают, что в этом отразились пережитки тотемизма – одной из архаичных форм верований, связанной с почитанием животных и птиц, былой верой в существование сверхъестественного родства между ними и людьми. Не исключено, что отголоском этой веры могли быть и некоторые дохристианские личные имена удмуртов, совпадающие с названиями животных и птиц: Дукья – глухарь, Юсь – лебедь, Юбер – скворец, Койык – лось, Гондыр – медведь, Жакы – сойка.

Воршуду, как семейному духу-покровителю, приносили в жертву животных и птиц, которых варили в очаге семейной куалы. Такие жертвоприношения делали в случае рождения ребенка или приращения скота, перед косью и посевом, во время болезни кого-нибудь из членов семьи, при же-

нитьбе сына. Если, к примеру, удмурт женил своего сына, он должен был принести в жертву семейному воршуду барана и просил принять под свое покровительство сноху: «Принимай ее к себе, дай ей счастье, жизнь во всем довольстве, дай ей счастья такого, чтобы враги ее не портили. Пусть согласнo живет со всей семьей, чтобы гостеприимная, добрая была, чтобы один кусок ела вдвоем».

Жертвоприношениями удмурты старались умиловить своих богов: им резали быков, овец, лошадей, домашнюю и дикую птицу, приносили в дар пиво и кумышку (домашнюю водку). Если моление было общественное, жертвенные животные покупались вскладчину. Жертвоприношения совершались без торжественных обрядов. Сначала готовили все необходимое к жертвоприношению, затем жрецы бросали в огонь частицы от принесенных яств в дар божеству, а оставшееся съедали присутствующие. Многие молитвы, адресованные тем или иным божествам, представляли собой жреческую импровизацию.

У удмуртского крестьянства в прошлом наибольшее развитие получили аграрные обряды, приуроченные к весеннему и летне-осеннему циклу полевых работ. Так, перед началом весенней пахоты проводили праздник плуга, называемый по-удмуртски **акаяшка**. Аналогичный праздник был известен всем народам Среднего Поволжья. Это **ага пайрем** (праздник сохи) у марийцев, **кереть озкс** (моление плуга) у мордвы, **акатуй** (праздник сохи) у чувашей, **сабантуй** (праздник плуга) у татар и башкир.

Деревенские старики собирались на совет и определяли дату проведения акаяшки. Вся деревня начинала готовиться к назначенному дню: мужчины чинили орудия труда и сбрую, женщины варили кумышку, готовили пиво, пекли кислые лепешки, шили праздничные наряды. Кроме молитвенных трапез, в процессе которых просили Инмара, чтобы он вырастил из одного зерна семьдесят семь колосьев, чтобы солома была толста, как камыш, чтобы зерно родилось столь же велико, как куриные яйца, проводились конские скачки и игры. Считалось, что весеннюю пахоту раньше завершит тот, чья лошадь придет первой. Девушки угощали победителя кашей, дарили ему полотенце, а в гриву его лошади влетали ленты. Дети устраивали особую игру – катание по борозде яиц.

Праздником **гырон быдтон** или **гербер** отмечали завершение пахотных работ. Эти традиции сохранялись и нашли дальнейшее свое развитие в проводимых ныне в Удмуртии праздниках первой борозды, окончания весенних полевых работ.

Браки у удмуртов в основном заключались по сватовству. Свадьба сопровождалась многочисленными народными обычаями, которые растягивались на год, а то и более. Сватать, например, приезжали неоднократно, потому что не принято было давать согласие с первого раза. Случалось, что жених впервые видел свою будущую жену лишь на свадьбе.

Невеста рассматривалась, в первую очередь, как рабочая сила в семье мужа, соответствовали этому и подарки родителей при ее отъезде в дом му-

жа: прялка, коса, грабли. Эти орудия труда украшались разноцветными лентами, родственники и подруги вколачивали в них серебряные и медные монеты, высказывая при этом пожелания благополучия, богатства и счастья.

В новой семье молодую не называли церковным именем, полученным при крещении, а давали ей имя ее рода с прибавлением имени старшего мужчины в данной семье: Иван Апя, Петыр Бодья, Митрей Докья, Педор Чепья.

В настоящее время сватовство носит чисто символический характер, так как молодые люди обычно сами договариваются о женитьбе. Родители участвуют лишь в обсуждении организационных вопросов, связанных с проведением свадьбы. Современный свадебный ритуал включает торжественную регистрацию брака, свадебные гуляния в домах невесты и жениха.

Раньше у удмуртов встречались большие (неразделенные) семьи, численностью доходившие до нескольких десятков человек. Такая семья жила на одной усадьбе, но в нескольких избах, имела общего главу, которым обычно являлся старший мужчина. Он ведал финансами семьи, распределял мужские работы, представлял семью на сельском сходе и перед администрацией. Домашними делами женщин руководила его жена. Она топила печь и готовила еду для всей семьи, снохи помогали ей. Она же распоряжалась кумышкой. Участие женщин в общественной жизни не допускалось. Право на развод признавалось лишь за мужем.

Определенные обряды были связаны с именем, которое давали ребенку. Удмурт нередко имел несколько имен: «банное», которое давалось после рождения в бане повивальной бабкой; церковное, получаемое им при крещении; родовое, передававшееся от матери к дочери или от отца к сыну. Кроме того, удмурт мог получить новое имя во время тяжелой болезни, так как переименование больного считалось важным средством его выздоровления, спасения от злых духов.

Сейчас удмурты дают своим детям преимущественно русские имена, многие из которых, как известно, являются христианскими. Древние языческие удмуртские имена вышли из употребления. Они лишь частично встречаются у южных удмуртов и то лишь в качестве бытовых, неофициальных имен или прозвищ.

Удмуртская народная культура, уходящая корнями в глубокое прошлое, настолько оригинальна, что служит сегодня одним из важнейших источников формирования национальной профессиональной культуры.

К числу наиболее разработанных жанров поэтического и музыкального творчества удмуртов принадлежит народная песня. Подобно карельским и финским рунопениям, у удмуртов был обычай певческого дуэта под гусли. Певцы, исполняя старинные народные песни, брались за руки и рассказывались. К особенно архаичным и распространенным следует отнести трудовые и обрядовые песни. Заметное место занимают застольные, шуточные и плясовые, а также песни, выражающие социальный протест.

У удмуртов был обычай, согласно которому девушка, выходящая замуж в другую деревню, должна была оставить на память в своей деревне сочиненную ею песню. Аналогичным образом должен был поступать и парень, уехавший в армию. Для удмуртского фольклора очень характерны импровизации. За работой, в пути, в праздники и будни удмуртский крестьянин слагал свои песни. Сочиняла их и его жена – хозяйка дома, готовясь принять гостей, а те, в свою очередь, должны были отвечать ей импровизацией – гостевыми песнями, которые в основном исполнялись без аккомпанемента.

Музыка чаще звучала на танцах и при проведении некоторых общественных молений. Так, под сопровождение больших гуслей совершались моления в священных рощах. Из множества ударных, духовых и струнных инструментов, известных удмуртам, наиболее популярными, пожалуй, были три: крезь (гусли), чипчирган (труба из полого стебля растения), быз (волынка). Именно эти инструменты, в первую очередь, звучали на всех праздниках, свадьбах, хороводах. Позднее большое распространение получили русские народные инструменты балалайка, гармонь, а также скрипка и гитара.

Удмуртская хореография не только разнообразна, но и весьма выразительна. Наиболее простым для исполнения был парный танец, в котором партнеры становились лицом друг к другу и плясали по очереди. Этот танец (паро эктон) мог исполняться сразу несколькими парами, которые вставляли в шеренгу. Были и фигурные танцы для троих, четверых, шестерых, восьмерых. Последние два считались сложными, исполнить их мог не каждый. Из других произведений народной хореографии удмуртов наиболее самобытными были обрядовый девичий танец и танец с колокольчиками. В наше время большинство этих танцев исполняется лишь профессиональными ансамблями или же участниками художественной самодеятельности. В народе продолжает оставаться популярным парный танец.



Керамическая посуда
всегда пользовалась
спросом у удмуртов.
Чашки, кружки, миски,
кувшины широко
применяются в быту



В художественной
школе Ижевска учатся
будущие скульпторы



Очень любят удмурты сказки. Сочиняют и рассказывают их стар и млад. Мечтая об облегчении труда, овладении силами природы, о социальной справедливости, удмурты создали много мудрых сказок, в которых герою помогают чудесные предметы: топор-саморуб, лапти-самоходы, платок-невидимка, дудка-самопляс. Есть в удмуртской сказке и образы «молодильных яблок» и «старящих орехов». В них воплощена мечта о продлении человеческой жизни, о победе над смертью. Народ в сказках восхищается смелыми, неунывающими людьми, которые упорно идут к намеченной цели, преодолевают все препятствия, добиваются счастья и хорошей жизни.

В декоративно-прикладном искусстве удмуртов большое место занимают тканый орнамент и вышивка. Удмуртские женщины – не только искусные ткачихи, но и большие мастерицы вязать и вышивать. Для отделки костюма, головных уборов, передников, скатертей, полотенец они создавали узоры из яркой разноцветной шерсти. Старинная вышивка выполнялась шелком и шерстью. Узоры, как правило, были геометрические (ромбы, квадраты, косые кресты), иногда вышивался растительный орнамент.

Одежду, предназначенную для особо важных случаев, например, свадебную, вышивали позолоченными нитками или серебряными, обращая особое внимание на отделку рукавов, налобников и нагрудников. Для народного костюма удмуртов характерны контрастирующие цвета – красный и черный, белый и черный, красный и синий, серебряный и черный, коричневый и синий.

Характер орнаментации, ее цветовая гамма, композиционное построение рисунка, материал и техника вышивки зависели как от типа одежды, так и от ее предназначения (будничная, праздничная, свадебная, ритуальная). Отдельные группы удмуртов имели в вышивке свои особенности, возникшие в силу различных обстоятельств. Так, у южных удмуртов (калмез) раньше, чем у северных (ватка), вышивка стала полихромной, в чем, видимо, сказалось влияние соседских народов – татар и башкир.

По мере того как белая одежда из холста уходила из быта, в декоративно-прикладном искусстве вышивку заменяло узорное ткачество. Узором украшали не только фартуки, рубахи и полотенца, но и ковры, скатерти, покрывала. Узорное тканье, как и узорное вязанье, остается популярным и теперь. Например, шерстяные чулки, носки и варежки украшают многоцветным геометрическим или растительным орнаментом.

Если вышивка, тканье и вязанье были сферой декоративно-прикладной деятельности женщин, то мужчины свои творческие возможности проявляли в художественной обработке дерева. Она включала резьбу, долбление, выпиливание, обточку, тиснение на бересте, роспись, плетение. Все эти приемы использовались так или иначе в изготовлении предметов домашней утвари. Например, при выделывании чаш, тарелок, ковшей, солонок применяли технику долбления. При отделке берестяных изделий (кузовков, туесов, солонок) прибегали к тиснению.

Рельефной резьбой покрывали деревянные шкафы, ткацкие станы, прялки. Скульптурная резьба нередко сочеталась с орнаментальной. Традиционным излюбленным мотивом орнамента было солнце. Обереги-солнышко (оберегающее солнышко) украшало ворота, фронтоны домов, прялки.

Почти в каждой удмуртской деревне были потомственные плотники. Но кроме них плотницкие работы могли делать и народные умельцы из соседних сел, в том числе русские, татары и другие. Плотничество как крестьянский промысел было распространено широко во всем Волго-Камье, что приводило к обмену умением и навыками плотничьего мастерства. Но особенно развилось плотничье дело в конце XIX века, когда часть зажиточных крестьян и торговой прослойки начала строить жилище по-новому, стремясь выделить свои дома богатыми архитектурными формами и резьбой.

Наряду с сохранением в народном творчестве старинных традиций со второй половины прошлого века стало ощущаться влияние русской архитектуры. От русских удмурты восприняли новые орнаментальные мотивы, которые, проникая в местное творчество, взаимодействовали со старыми, приводили к выработке не только специфических орнаментов, но и общих черт, характерных для всего Среднего Поволжья и Приуралья.

Архитектурная резьба широко используется и сейчас, без нее практически не обходится ни одна удмуртская изба.

С лучшими образцами народного декоративно-прикладного искусства можно познакомиться, посетив филиал Удмуртского республиканского краеведческого музея в городе Можга. Опыт народных умельцев изучается

Металлические
кружева – современный
вид народных
промыслов Удмуртии



на художественно-графическом факультете Удмуртского государственного педагогического института и используется на Ижевской фабрике художественных товаров. Так, попытки использования удмуртского народного искусства особенно удались в выпускаемых этой фабрикой коврах с удмуртским орнаментом.

Определенное развитие получило в Удмуртии и граверное искусство. В Ижевске работает школа граверов, обучение в которой ведут народные мастера.

Удмуртская народная сказка КАК ВЕСЕЛЫЙ МУЖИК РАДОСТЬ ИСКАЛ

В одном небольшом селении жил веселый Человек. Был он на все руки мастер. И шорник, и плотник, и жнец, и на дуде игрец. Легко ему ремесла давались, как всем веселым людям. А, может, веселым он был оттого, что

любое дело у него спорилось. Любил он бортничать, пчел диких обирать и бражку медовую варить. А как заиграет на своей дудке, так гуси и те собирались его послушать.

Жил он небогато: добрый был потому что, не прижимистый. Но все у него было. Кроме счастья. Весельем он его заменял. И пока в деревне родились, женились, панихиды справляли, был он незаменимый человек. Так бы и жизнь скоротал. Да только счастье ему захотелось разыскать. И решил веселый Человек по свету побродить, радости новой поискать. Взял он свою неразлучную дудку, сухарей в сумку положил, лапотки крепкие обул и пошел куда глаза ведут. Шел он, шел, и повстречался ему Волк.

– Далеко ли топать собрался, приятель?

– А вот пока радость новую не сыщу. Надоели мне крестины да панихиды.

– У-у-у! – сказал Волк. – Что же тогда мне говорить? Как мне-то в лесу одиноко и беспрютно! Возьми меня с собой.

Пошли они вдвоем. Навстречу косматый Медведь.

– Далеко ли собрались, дружки?

– Радость идем искать, – отвечает Волк.

– Ну, уж у тебя-то, серый, одна радость – овцу задрать.

– Как знать, – отвечает Волк. – Мы своей радости не ведаем. Потому и надо ее искать. Пойдем с нами, втроем смеее.

– А мед будет? Если будет, пойду.

– Будет, – говорит мужик, – я насчет меда ловок.

Дальше втроем побрели. Прошли немного и наткнулись на Койыка (лося).

Здоровущий зверь, рога страшные, как куст бересклета.

– На кого это вы охоту устроили? – покосился на них Койык и, на всякий случай, рога опустил: мол, кто пожелает, могу брюхо пропороть.

– Радость ищем, – говорит Человек. – Если тебе радости не хватает, пошли с нами.

– Конечно, – согласился и Волк. – Вчетвером смеее.

– Только, чур, мой мед не трогать, – вставил Медведь.

– Так вы что же ищете – мед или радость? Если мед, то я мимо.

– У каждого своя радость, – со вздохом сказал Волк.

– Радость у всех одна – причины разные, – рассудил Медведь.

– Это точно, – согласился Койык и присоединился к друзьям.

Долго еще они шли, а потом Человек и говорит:

– Нет нам резона всем вместе идти. Давайте разбредемся по сторонам, а через день-другой встретимся и обсудим, куда лучше податься.

На том и порешили. Волк на восток двинулся. Медведь на запад. Койык на север, а Человек на юг пошагал. Собрались они через два дня.

– Наткнулся я на топь непроходимую. Мало в этом радости, – посетовал Волк.

– Брел я, брел, – пожаловался Медведь, – да медом нигде не пахнет.

– На севере-то летом хорошо, – говорит Койык, – а сейчас дело к осени. Скудные там места.

– А я местечко неплохое присмотрел, – говорит мужик. – Пчелы дикие летают, луг зеленый кругом. Жить можно. Надо бы туда двинуться. Глядишь, и радость какая подвернется.

– А овечек там не видать? – беспокоился Волк.

– Нет, овечек не приметил, а зайцы бегают.

– И то ладно, – согласился Волк.

Двинулись они на большую поляну, смастерили себе дом, погреб вырыли, живут припеваючи. Бражку медовую гонят, на зайцев охотятся. Сварили они однажды целую бочку медовухи, поставили в яму. Все бы хорошо, да вот стали они подмечать, что повадился кто-то их брагу попить да жареных зайцев воровать. Вздумали они подкараулить нечистого. В первую ночь выпало Волку стеречь. Забрался он в погреб и поджидает. В полночь слышит: будто галоши скрипят да клюка постукивает. Вдруг явилась старуха горбатая, нечесаная.

– Волк, Волк, давай бражки попьем, – прошамкала она.

– Я тебе дам бражки! Самим мало...

Как тут начала колдунья посохом Волка молотить. Выскочил серый из погреба – шерсть дыбом, от страха дрожит, зуб на зуб не попадает.

– Ты что это? – спрашивают приятели, – иль замерз?

– Э-э-э – замерз!

Наутро видят – бражки чуть на доньшке осталось. Притащил Медведь меду. Новой медовухи наварили и посылают на сей раз Койыка караулить нечистого. Полез Койык в погреб, еле уместился там здоровенный. В полночь чует: будто галошами новыми кто-то поскрипывает, посохом постукивает. Явилась горбатая старуха и говорит:

– А, Койык! Давай с тобой бражку пить. Очень у вас бражка хороша.

– Рогами вот как наподдам – будешь знать, как чужое добро воровать!

Осерчала старуха и давай здоровяка посохом лупить. Койык-то чуть погреб не разворотил, когда оттуда выскакивал.

– Никак и ты замерз? – удивились приятели.

– Э-э – замерзнешь! – ответил Койык, потирая побитые бока об угол печки.

На третью ночь от злой старухи досталось Медведю. Да все помалкивают. Совестно им признаться, что их горбатая старуха избила. На четвертую ночь спустился в погреб веселый мужик. Взял он с собой дудку, сидит, наигрывает потихоньку, чтоб не скучно было. В полночь снова старуха заявилась.

– Хороша у тебя медовуха, мужичок! – говорит она. – Давай хлебнем помаленьку!

– Отчего не хлебнуть? – отвечает мужик. – Брага веселья прибавляет.

Выпили они по ковшу. Старуха за другим тянется.

– Пей-пей, – похваливает мужик, – еще наварим.

Запьянела старуха и пустилась под дудку плясать. А мужик все задорней да разудалистей наигрывает. Измучилась ведьма, стала упрашивать веселого мужика:

– Погоди, погоди, дай передохнуть! Уморил совсем!

– Пляши, пляши, старая. Кто бражку пьет, да не пляшет, тот добро переводит.

– Не могу больше, пощади, мужичок. Любую волю исполню...

До того наплясалась, что на пол свалилась и лежит, ногами дрыгает. Связал ее мужик пеньковой веревкой и говорит:

– Отплясала ты свое, старая карга! Била ты моих приятелей, теперь я тебя им на съедение отдам. Койлык тебя рогами пропорет. Медведь лапами разорвет. Волк зубищами растерзает.

– Сжался над старухой, мужичок, дам я тебе в жены девушку нежную, послушную. Будешь самым счастливым человеком в округе. Радость узнаешь небывалую.

Насторожился мужик: может, это и есть та радость, которую он разыскивает.

– Обманешь ведь, беззубая!

– Нет, что ты! Посох тебе свой в залог дам. Я без него как без рук: ничего не могу. Потому и совладал ты со мной, что посох во время пляски выронила. Ударишь им о землю один раз – явится дева нежная, ударишь другой – дом тебе будет полная чаша.

– Так и быть, поверю. А теперь убирайся и не колдуй больше.

Вышел наутро мужик из погребца, улыбается довольный. Приятели, увидев мужика, глазам своим не верят: неужто нечистую одолел? А мужичок ступил на землю и грохнул посохом сколь было силы. Явилась тут дева нежная, кроткая. Волосы словно лен золотятся, глаза, как две голубые звезды, сияют, на щеках румянец алый играет, а сама улыбается ласково, приветливо. Приятели переглянулись.

– Что же это получается? – почесал Медведь свой квадратный затылок.

– Все у нас общее, – взвыл Волк. – А невеста одному!

– Дайте ее мне, – повелительно сказал Койлык и нацелил страшные рога.

– Тебе? – заревел Медведь. – Да я тебя сейчас...

– Стойте, стойте, друзья, – остановил их Человек. – Спор надо по-умному решать. Пусть принадлежит невеста тому, кто всех напугает.

– Дело говоришь! – согласились звери.

Стали они друг дружку на свой манер пугать. Волк воет жутко, как над покойником, зубами лязгает. Медведь шибче грома ревет, надрывается, лапами дом раскачивает. Койлык рогами в стену бьет, в щелы дом разламывает. А веселый мужик взял посох колдовской, надел галоши старухины: скрип, скрип; стук, стук. Как услышали звери, что колдунья приближается, бросились кто куда. Разбежались в разные стороны и дорогу к зеленой поляне забыли.

Стукнул мужик еще раз посохом. Возник дом крепкий, дубовый, и амбар с зерном, и хлев со скотом. Взял он нежную невесту на руки и внес в свои новые хоромы. Ключку колдуньи они вместе в очаге сожгли. И зажили счастливо.

Оказалось: радость-то больше веселых любит.

МАРИЙЦЫ



Марийцы живут главным образом в междуречье Ветлуги и Вятки по левобережью Волги (по-марийски Йул). Именно здесь расположена Республика Марий Эл. В правобережье Волги находится лишь один ее район – Горномарийский. С севера и северо-востока Марий Эл граничит с Кировской областью, на юго-востоке – с Татарстаном, на юго-западе – с Чувашией, на западе – с Нижегородской областью. По данным Всесоюзной переписи населения 1989 года в Марийской республике насчитывалось 324 тыс. марийцев, что составляет 43,3 процента всего ее населения. Значительная часть марийцев проживает в Татарстане (19 тыс.), Удмуртии (10 тыс.), Башкортостане (106 тыс.), Нижегородской (8 тыс.), Кировской (45 тыс.), Пермской (7 тыс.), Свердловской (31 тыс.) и других областях.

Сами себя марийцы называют **мари, марий, мар** (человек). Под этнонимом **сремисканс** они впервые упоминаются летописцем древнего народа готтов епископом Иорданом (VI век) в его сочинении «О происхождении и деяниях гетов», а затем и в других письменных источниках, в том числе в Киевской летописи «Повесть временных лет» (XII век). В царской России марийцев называли **черемисами**, однако в советское время марийцы решили взять в качестве официального этнонима самоназвание **мари**.

В составе марийского народа в настоящее время имеются три этнографические группы: луговые марийцы, горные марийцы и восточные марийцы. Луговые марийцы занимают преобладающую часть территории республики, расположенную в низменном левобережье Волги, горные населяют правый, гористый ее берег, а восточные марийцы проживают за пределами Республики Марий Эл к востоку от реки Вятки, в Прикамье и Приуралье, переселившись сюда в XVI–XVII веках с луговой части этнической территории марийцев. Различия между этими группами заключаются в языке (у марийцев два литературных языка – лугово-восточный и горно-марийский) и в некоторых особенностях быта и культуры.

Рельеф Республики Марий Эл в целом характеризуется мягкостью и сглаженностью форм, равнинами, благоприятными для земледелия. Средняя температура января -13°C , июля $+19^{\circ}\text{C}$.

Благодатная природа Марийского края чарует своим великолепием даже самого равнодушного человека. Половину территории республики занимают хвойно-широколиственные леса, богатые грибами, ягодами, медоносными, лекарственными растениями. В них встречаются лоси, бурые медведи, волки, лисицы, куницы, выдры, зайцы, белки, глухари, тетерева, куро-

патки, рябчики. Из перелетных птиц в лесах и водоемах гнездятся кулики, утки, цапли, чайки. В республике много внимания уделяется охране промысловых животных и птиц, разведению ранее в здешних местах не обитавших или исчезающих видов (бобра, ондатры, норки). На Железном болоте в Волжском районе сохраняются уникальные колонии озерных чаек. В реках и озерах водятся караси, лещи, налимы, окуни, плотва, щуки. «Краем тысячи родников» называют Республику Марий Эл. Большое количество озер, рек и прудов благоприятствует развитию рыболовства.

Из полезных ископаемых добываются стекольный и силикатный песок, строительный камень, известняк, торф.

В отдаленном прошлом территория Республики Марий Эл входила в приледниковую зону с тундровой природой. Здесь выявлены археологические памятники периода верхнего палеолита, начавшегося примерно 40 тысяч лет назад и продолжавшегося около 25 тысяч лет: стоянки у деревень Акчерино, Петнур, Юнга-Кушерга, Яндосово в Горномарийском районе. Стоянки эти принадлежали первобытным охотникам. На них обнаружены следы костров, каменные ножи и остроконечники, разбитые человеком кости животных того времени (мамонта, шерстистого носорога, первобытного быка, древней лошади, медведя, бобра, северного оленя). Найдены также стоянки эпохи мезолита и неолита, обычно располагавшиеся по прибрежным песчаным буграм (дюнам).

Если в мезолите хозяйство первобытных людей оставалось присваивающим (охота, собирательство, рыболовство), то в неолите оно начало становиться производящим. Зарождались земледелие и скотоводство, делались первые шаги по освоению металла. Во II тысячелетии до нашей эры население Марийского края вступило в эпоху изготовления бронзовых, а в начале I тысячелетия до нашей эры – железных орудий.

Как и удмурты, марийцы являются характерными представителями субуральского антропологического типа, отличающегося от классических вариантов уральской расы заметно большей долей европеоидного компонента.

Марийские языки принадлежат к волжской группе финно-угорских языков и наиболее близки к мордовским языкам. В них многочисленны тюркские заимствования, воспринятые, вероятно, от болгарского, а затем чувашского и татарского языков. В последние века заметно интенсивное обогащение заимствованиями из русского языка. Сейчас марийские языки являются языками художественной и общественно-политической литературы, школы, прессы, радио, телевидения, театра.

Этнической базой формирования марийского народа была древнемарийская соплеменность, которая в конце I тысячелетия до нашей эры – начале I тысячелетия нашей эры выделилась из исторически предшествовавшей ей совокупности волго-окских финно-угорских племен, той самой совокупности, от которой примерно в это же время отпочковалась и древнемордовская семья племен. Существенное воздействие на становление марийского этноса оказало прикамское население, тоже финно-угорское по происхождению. Не случайно в марийских



Девушки – мари
в национальных
костюмах, головных
уборах и украшениях



Озеро Глухое
в национальном парке
“Марий Чодра”

памятниках IX–XI веков обнаруживается ряд предметов быта, деталей костюма и украшений, аналогичных не только мордовским, но и удмуртским.

На рубеже IX–X веков на обширном пространстве междуречья Волги и Камы образовалось государство Волжско-Камская Булгария, оставившее заметный след в судьбах народов этого региона, в том числе и марийского. Булгарские изделия (монеты, сбруя, керамика) широко представлены в марийских памятниках IX–XI веков, а в XIII веке, когда Волжская Булгария подверглась монголо-татарскому разгрому, часть булгар непосредственно переселилась в Марийский край и смешалась с марийцами.

Булгарские купцы были основными скупщиками марийской пушнины. По Волге, в том числе через марийские земли, шел главный путь из Булгарии в русские княжества, а по Вятке – в легендарную Биармию и далекую Югру. Марийская пушнина шла в обмен на драгоценные металлы, ювелирные изделия, оружие и арабские дирхемы. В марийских могильниках X–XI веков часто находили серебряные серьги и поясные наборы булгарского типа, булгарские железные боевые топоры и даже изделия иранских мастеров, попадавшие сюда через булгарскую посредническую торговлю.

Марийское население имелось и в центральной части Булгарского государства, о чем свидетельствуют древнемарийские захоронения Танкеевского могильника, раскопанного недалеко от столицы государства города Булгара. Нельзя исключать и ассимиляцию части марийского населения булгарами.

Одно из старинных занятий марийцев – бортничество – сбор меда диких лесных пчел. Дерево с дуплом шло на изготовление древних ульев



Еще в конце X – начале XI века в период наибольшего могущества Киевской Руси марийцы бортничали, то есть собирали мед диких пчел для великого князя Владимира. Впоследствии, когда границы восточных русских княжеств непосредственно приблизились к земле марийцев, русско-марийские связи стали более прочными. В 1164 году князь Андрей Боголюбский заложил недалеко от устья реки Оки, в непосредственной близости к марийцам, Городец. В начале XIII века на реке Унжа возник город Унжа, а в 1221 году при впадении Оки в Волгу владими́ро-суздальский князь Юрий Всеволодович основал город Нижний Новгород, ставший важным русским форпостом на Волге.

О тесных контактах марийцев с русскими свидетельствуют многие памятники археологии, например, клад серебряных слитков, напоминающих по форме древнерусские денежные гривны, общим весом в 24 кг, серебряных украшений XII–XIII веков и железных изделий, обнаруженный у села Орловка на границе Маритурекского района Республики Марий Эл и Уржумского района Кировской области, или находки кузницы XII–XIII веков у деревни Сиухино в Горномарийском районе, металлические предметы в которой (наконечники стрел, удила, подковы, металлический замок) одинаковы с новгородскими и рязанскими.

В первой половине XIII века Волжская Булгария была разгромлена монголо-татарами и утратила самостоятельность. На территории Поволжья уста-

новила власть монголо-татарского государства Золотая Орда, а когда оно стало распадаться, возник ряд новых государственных формирований, в том числе Казанское ханство (XV век), включившее в свой состав и марийцев.

Положение народов Средней Волги, в том числе марийского, в составе Казанского ханства было тяжелым. Казанские войска совершали грабительские набеги на русские земли. В период правления царя Ивана Грозного русские войска совершили несколько военных походов на Казанское ханство (1545–1552). В результате одержанных побед русские разгромили ханство. Вместе с русскими сражались и марийские отряды. 2 октября 1552 года Казань была взята, ханство перестало существовать. Среднее Поволжье было присоединено к России.

В результате присоединения марийского народа к Российскому государству создались более благоприятные возможности для развития производительных сил Марийского края. Прекратились опустошительные военные действия между Москвой и Казанью, не стало феодальных междоусобиц, активизировалась торговля. В Марийском крае были возведены города-крепости Кокшайск, Царевококшайск, Козьмодемьянск, Уржум и другие, ставшие центрами торговли. Развитие товаро-денежных отношений ускорило разрушение патриархальной замкнутости, стимулировало этническую консолидацию марийского народа.

В 1920 году был подписан Декрет об образовании Марийской автономной области. Центром ее стал город Краснококшайск (бывший Царевококшайск), переименованный в 1927 году в Йошкар-Олу, что в переводе с марийского языка означает «Красный город». В состав автономной области были включены территории, заселенные марийцами, входившие ранее в Казанскую, Вятскую и Нижегородскую губернии. В 1936 году Марийская автономная область была преобразована в Марийскую АССР, в 1990 – в Республику Марий Эл.

В начале века промышленность на марийской земле носила по преимуществу кустарный и полукустарный характер. Предприятий фабрично-заводского типа было мало (два стекольных завода, судоремонтные мастерские). Малоземелье в сочетании с примитивными сельскохозяйственными орудиями труда, безграмотность 84 процентов мужского и 96 процентов женского марийского населения, бездорожье – вот что характеризовало Марийский край.

Основное природное богатство края – леса. Сейчас Марийский лесной комплекс – мощная отрасль народного хозяйства. Промышленность республики выпускает автоматические приборы регулирования технологических процессов, полупроводниковые выпрямители электрического тока, радиодетали, металлорежущие инструменты, бумагу, торговые холодильники, витамины, древесно-волоконные плиты и многое другое.

Марийские крестьяне выращивают зерновые культуры, картофель, а также традиционные местные культуры, дающие значительные доходы: хмель, лен. В ряде районов развивается древняя отрасль марийского хозяйства – пчеловодство.

На марийской земле до революции были два небольших города – **Козьмодемьянск** и **Царевококшайск**, основанные как города-крепости. Первый был zaloжен в 1583 году на правом, высоком берегу Волги, а второй – в дремучих лесах луговой стороны Волги, на берегу Малой Кокшаги в 1584 году. Впоследствии они не играли существенной роли в социально-экономическом и культурном развитии края.

Русские писатели Н.В. Гоголь, И.С. Тургенев, А.М. Горький упоминали в своих произведениях Царевококшайск как символ сонного чиновничье-помещичьего царства, косности и обывательщины. В 1901 году в журнале «Нива» не без иронии писалось: «Имя Царевококшайска сделалось синонимом самого настоящего медвежьего уголка, в котором возможны все виды наших непорядков». В 1919 году его переименовали в **Краснококшайск**, а в 1927 году – в **Йошкар-Олу**. Став столицей республики, Йошкар-Ола изменила свой облик. Если в начале XX века в городе проживало менее двух тысяч человек, то в настоящее время – 200 тыс. Город, где имелось лишь два крохотных завода с шестью десятками рабочих, вырос в крупный промышленный, административно-политический и культурный центр. Заметное влияние на его развитие оказала построенная в 1920-х годах железная дорога Зеленый Дол – Йошкар-Ола, соединившая республику с железнодорожной сетью страны.

Авиалинии связывают Йошкар-Олу с Москвой, Санкт-Петербургом, Нижним Новгородом, Екатеринбургом, и со многими другими городами страны. Проложены асфальтированное шоссе Йошкар-Ола – Волжск – Казань, автомагистраль Йошкар-Ола – Кокшайск, где на Волге расположена речная пристань столицы Марий Эл. Построена железнодорожная линия Зеленый Дол – Волжск, возведены лесовозные железные дороги. Все районы республики связаны с ее столицей шоссейными дорогами, автобусным движением. Таким образом, в глухой «медвежий угол», отрезанный в прошлом бездорожьем от остального мира, пришли современные виды транспорта и связи. В условиях Российской империи лишь несколько марийцев смогли получить высшее образование. Теперь были открыты высшие учебные заведения в самой республике, в них готовят квалифицированных специалистов для многих отраслей народного хозяйства и культуры. В 1931 году в Йошкар-Оле открылся педагогический институт, в 1932 – Поволжский ле-



Один из районов
столицы Республики
Марий Эл города
Йошкар-Ола
называется
Сомбатхейским в честь
венгерского города-
побратима Сомбатхей

Старинный замок
в поселке Юрино

Деревянная церковь
в селе Актаюш –
памятник народного
зодчества



Речные суда в порту города Козьмодемьянска

сотехнический (ныне Марийский политехнический) институт, в 1972 – Марийский государственный университет.

В столице Марий Эл, являющейся центром сосредоточения марийской интеллигенции, находится ряд важных научно-исследовательских и культурно-просветительских заведений и организаций, такие как Марийский научно-исследовательский институт языка, литературы, истории и экономики, Марийский драматический театр, русский драматический и кукольный театры, вокально-хореографический ансамбль «Марий эл», хоровая капелла, музыкальное училище, музыкально-художественная школа-интернат для одаренных детей и другие.

Марийцы любят свою столицу, слагают о ней стихи и песни.

Йошкар-Ола – не просто Красный город.
Не просто фабрики, заводы и дома.
Йошкар-Ола мне по-иному дорог:
Как край родной, как Родина сама.

Так писал о Йошкар-Оле марийский поэт Семен Вишневский.

В последние годы стал быстро расти другой старинный город Козьмодемьянск – важный транспортно-промышленный узел на Волге.



Резные наличники часто украшают окна марийских сельских жилищ



Первое, что видишь, войдя в марийский сельский дом – это печь, деревянная мебель – стол и лавка, посуда, вышитые полотенца, полосатые половики

Колодец
в марийской деревне
с оригинальным
устройством
для подъема воды



Достопримечательностью города является музей крестьянского труда и быта под открытым небом, в котором в первозданном виде собраны и сохраняются уникальные образцы деревянного зодчества, предметы утвари и домашнего обихода, украшения, вышивки. Этот музей составляет единый культурный комплекс с этнографическим отделом и богатой картинной галереей Горномарийского краеведческого музея имени А.В. Григорьева – первого профессионального марийского художника, произведения которого хранятся в Третьяковской галерее, музеях Франции, Италии и других стран.

В связи со строительством целлюлозно-бумажного и деревообрабатывающих комбинатов возник Волжск, ставший городом в 1940 году. В 1974 году получил статус города Звенигово – бывший поселок судоремонтного завода.

В разных районах республики появились поселки городского типа, благоустроенные и удобные сельские поселения.

Марийские села и деревни исстари располагались вдоль рек, оврагов, у родников и нередко носили их названия. Как правило, они были небольшими, в несколько десятков дворов, состояли из срубных изб с двускатными крышами и подворья (амбаров-клетей, погребов, хлевов). Двухэтажный амбар-клеть с галереей на уровне второго этажа с резной

деревянной решеткой служил не только складом для имущества, но и летней спальней молодых в первое время их супружеской жизни.

Непременной дворовой постройкой было летнее жилище – кухня в виде легкого бревенчатого сруба с крышей, в щели которой проникал свет и выходил дым. Сооружение это было без окон, с земляным полом, с открытым очагом и подвесным котлом. Дверь была обращена на юг. По стенам стояли лавки, в углу – стол. Подобно удмуртской куале, оно служило домашней языческой церковью, в которой марийцы в прошлом справляли семейно-родовые моления и обряды. В глубине усадеб ближе к водным источникам размещались бани.

В настоящее время наряду со срубными появились дома из кирпича, блочных конструкций и других промышленных материалов. Все сельские поселения электрифицированы, радиофицированы, во многие проведен газ, водопровод.

Большое внимание марийские крестьяне уделяют украшению своих домов, фасада, ворот, палисадника, интерьеру жилых помещений. Сохраняя некоторые традиционные элементы (дорожки, полки, вышитые изделия), они модернизируют жилища, обставляют мебелью фабричного производства, в домах много бытовой техники, книг, музыкальных инструментов.

Размеры современного подворья, в отличие от традиционного, меньше, хотя многие марийцы устраивают большие дворы, строят в них гаражи, бани, помещения для скота.

«Черноногими барынями» называли марийских женщин русские из-за их обычая обертывать голени ног черными суконными онучами. Не только черные онучи, но и другие компоненты марийского женского костюма (туникообразная из белого холста рубаха, распашной сборчатый кафтан, передник, шерстяной тканый пояс, а также украшенные вышивкой, блестками, бисером, шерстяной тесьмой своеобразные головные уборы и серьги) придавали ему национальный колорит.

Женский костюм больше, чем мужской, сохранил этнические особенности марийского народа, что не исключало межэтнических взаимосвязей и взаимовлияний. Так, в марийской одежде можно проследить черты сходства с чувашской, мордовской, удмуртской, татарской, русской одеждой. Древние исторические, бытовые, экономические и культурные связи, а также территориальная близость указанных народов, сходство географических условий их жизнедеятельности способствовали выработке аналогичных компонентов быта и культуры для всего многонационального региона.

Еще в конце XIX – начале XX века ношение молодежью одежды из цветных фабричных тканей осуждалось стариками, полагавшими, что это может рассердить умерших предков, вызвать их гнев, и они в качестве наказания пошлют град, ранние заморозки, сильные дожди и ветры, неурожай и болезни.

Единый тип марийского женского костюма подразделялся на три подтипа, соответствовавших в целом тем трем этнографическим подразделениям, которые сохраняются в этноструктуре народа до сих пор (марийцы горные, луговые и восточные). Были даже различные названия для мариек, носящих тот или иной головной убор: **сорокан-мари** называли женщину, носящую **сороку** – лопатообразный головной убор; **шымакшан-мари** именовали женщину, носящую **шымакш** – конусообразный головной убор в виде колпака, и **шарпан-мари** – женщину, носящую **шарпан** (головное полотенце).

В условиях натурального хозяйства, когда вся одежда изготовлялась дома из самотканого материала, особой разницы в ее покрое и типах по имущественному положению и классовой принадлежности не наблюдалось, хотя у зажиточных одежды было больше и она богаче украшалась, особенно серебряными монетами. Впоследствии состоятельные крестья-

Горномарийские
девушки
в национальных
костюмах



не имели больше возможностей приобретать фабричные ткани, шедшие на изготовление праздничной одежды тех же традиционных образцов, быстрее воспринимали одежду городского типа.

Традиционная мужская одежда состояла из холщовой вышитой рубашки, штанов, холщового кафтана, онучей и лаптей, реже – кожаных сапог. Рубаху, часто имевшую разрез на правой стороне груди, иногда со стоячим воротником, перепоясывали узким плетеным из шерсти пояском или кожаным ремнем. Мужские суконные кафтаны белого цвета и шубы по покрою не отличались от женских. На мужской одежде в сравнении с женской было меньше вышивки. На голову марийские мужчины надевали плоские войлочные шляпы цилиндрической формы или с загнутыми краями, круглые меховые бараньи шапки.

Народная марийская одежда широко использовалась вплоть до начала XX века. Наиболее прочно она сохранялась при исполнении тех или иных национальных обрядов. Существовало, к примеру, правило, что невеста надевала одежду исключительно старинного покроя и только дмотканую, особенно богато украшенную вышивкой. Лишь во второй половине XIX – начале XX века, по мере ломки старого патриархально-феодалного уклада и развития капиталистических отношений, в марийские деревни стали постепенно проникать городские формы одежды, фабричные ткани.



Красный цвет любят многие мари́йские девушки. В праздничные дни они одевают бабушкины старинные головные уборы



В настоящее время широкое распространение получили модернизированные формы национальной одежды, в которых те или иные традиционные черты, например цвет, покрой, вышивка, украшения, сочетаются с новыми материалами фабричного производства. Народные костюмы, нередко уже стилизованные, очень широко используются в художественной самодеятельности.

За свою длительную историю марийский народ создал богатую и разнообразную кухню. И хотя она не отличается особой аристократической изысканностью, сложностью приготовления, все же ее технология, ассортимент блюд имеют определенную специфику, отличающую марийскую кухню от национальной кухни других народов, и придает ей неповторимый аромат.

Обилие лесов, рек, озер и лугов способствовало созданию своеобразных и вкусных блюд из даров леса, содержащих много витаминов и минеральных веществ (холодные блюда, напитки, квасы из клюквы, брусники, рябины, блюда из грибов), рыбных блюд (салаты из стерляди, уха двойная, супы из соленой сушеной рыбы, жаркое, запеченная рыба), блюд из зелени (супы из зелени, борщевики, щи зеленые). Лесная фауна также обогащала марийскую кухню (медвежатина тушеная, зайчатина запеченная, лосятина тушеная, шашлык из лосятины). Во многих блюдах большое применение находит мед, придавая им приятный вкус и лечебные свойства (напиток из меда, колбаски из творога и меда, брусника в меду).

Другой существенной чертой марийской национальной кухни является приготовление значительного количества блюд из муки и крупы овсяной, реже ячневой, гречневой, перловой, гороховой. Богата марийская кухня мучными изделиями – это пироги и ватрушки с различными начинками (рыбной, мясной, яичной, гороховой, творожной, картофельной). Характерной особенностью марийской кухни является наличие во многих блюдах ярко выраженного кислого или соленого вкуса.

К числу наиболее популярных марийских блюд относится **лашка** – суп с кислым тестом из ржаной или пшеничной муки, вареная колбаса из мяса, кусочков сала и крови только что заколотого животного, перемешанных с овсяной крупой, которыми начинают овечьи кишки.

Из других блюд марийской кухни нельзя не назвать многослойные блины, грибные пельмени, запеченные в сметане, яичницу с молоком, пирожки-вареники с начинкой из мяса, суп молочный с творожными шариками. Пряности и приправы употребляются в блюдах умеренно, поэтому марийская пища не острая.

Для семейно-родовых и общинных праздников готовились хмельные напитки: водка из хлеба или картофеля (**арака**), хлебное пиво и хмельной мед. Из безалкогольных напитков делали хлебный квас, а также квас из клюквы или рябины, напиток из черники.



Если вы приедете
в Йошкар-Олу,
обязательно зайдите
в кафе национальной
кухни и попробуйте там
марийские блюда:
грибные пельмени,
запеченные в сметане,
многослойные блины,
суп с клецками
из кислого теста,
присыпанными
молодой зеленью



Добро пожаловать,
дорогие гости!

В результате тесных связей со своими соседями (русскими, татарами, чувашами, мордвой, удмуртами) у марийцев сформировался ассортимент блюд, схожих с блюдами этих народов, но обладающих рядом особенностей в технологии и рецептуре (салаты, супы, студень с крупой, пироги, хлебное пиво).

РЕЦЕПТЫ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ

БРУСНИКА С МЕДОМ

Перебранную бруснику моют, помещают в кастрюлю, добавляют мед и кипятят пять минут. Затем снимают, остужают и подают.

260 г брусники, 180 г меда.

СУП С КИСЛЫМ ТЕСТОМ

Готовят из ржаной или пшеничной муки. Берут кислое крутое опарное тесто, раскатывают на столе, посыпая мукой (толщина раскатанного теста должна быть не менее 1,5 см), и разрезают длинными полосками. Затем эти полоски теста нарезают поперек на мелкие кусочки, иногда раскатывают, придавая им вид шариков весом 15–20 г.

Кусочки или шарики теста опускают в кипящую подсоленную воду и тут же кладут картофель, нарезанный кубиками или дольками. Когда шарики теста будут готовы, кастрюлю с огня снимают. За пять минут до готовности суп заправляют пассерованным луком, затем взбитым яйцом и солят по вкусу.

Подают суп со сметаной.

240 г ржаной или пшеничной муки, 8 г дрожжей, 1 яйцо, 800 г картофеля, 80 г сметаны, 60 г лука репчатого, 20 г масла сливочного, соль по вкусу.

ТРЕХСЛОЙНЫЕ БЛИНЫ

Нередко их называют трехэтажными блинами.

Для первого слоя готовят пресное крутое тесто, обычно из ржаной муки, сырых яиц и соли. Это тесто раскатывают в тонкую лепешку по размеру сковородки, толщиной 1,5–2 мм, слегка запекают в печи или духовке на смазанной маслом сковороде. Когда появится заметная румяная корочка, наносят второй слой, который состоит из овсяной муки, разведенной на молоке (можно на простокваше или кефире) и сметане. Второй слой должен быть густым, как сметана, разведенная мукой. Со вторым слоем снова запекают. Потом наносят третий слой. Для третьего слоя берется овсяная крупа и в течение 8–10 часов вымачивается в сметане или в вытопках сливочного масла. Приготовленную в виде кашицы смесь третьего слоя наносят на

второй слой, и блины выпекают до румяного цвета. После выпечки блины перекладывают на тарелку и смазывают поверхность топленным или сливочным маслом.

Горячие блины подают в целом виде, иногда разрезают на части. Блин состоит из трех слоев весом 100 г. Толщина всего трехэтажного блина должна быть не более 6–7 мм, цвет желто-румяный.

В целях улучшения качества в современных условиях можно готовить первый слой и из пшеничной муки. Для второго слоя вместо овсяной муки можно использовать манную крупу или овсяные хлопья. В некоторых районах третий слой блина готовят из смеси муки овсяной или пшеничной, сметаны и творога.

На один трехслойный блин: на первый слой – муки ржаной или пшеничной 29 г, яйца 4 г, соль по вкусу. Вес теста 45 г. На второй слой – овсяной муки или крупы манной 5 г, не свернувшегося молока или простокваши, кефира 16 г, сметаны 10 г. Вес – 30 г. На третий слой – овсяной крупы 61 г, сметаны 24 г. Вес этого слоя – 24 г.

СВЕКОЛЬНЫЙ КВАС

Свеклу очищают, нарезают тонкими ломтиками и сушат в духовом шкафу. Заранее готовят ржаной солод. Для этого берут рожь, замачивают ее в холодной воде до набухания, затем выкладывают на сито и дают стечь, перекладывают и держат до прорастания ржи. Проросшую рожь укладывают в чугунок или в кастрюлю и ставят в печь для упревания. После упревания рожь сушат и пропускают через мясорубку.

Сухую свеклу заливают горячей водой, варят до размягчения. Затем отвар сливают, добавляют туда солод и сухой хмель, варят еще 20–30 минут, процеживают, дают остыть до температуры 30–35 градусов и вводят разведенные в теплом отваре дрожжи, ставят для брожения. Наливают квас с сахаром. Этот квас особенно хорош в жаркое время года.

На 1 литр кваса: свеклы 300 г, хмеля сухого 2,5 г, дрожжей 1,5 г, сахара 75 г, ржи 100 г.

Христианизация марийцев началась с конца XVI века и особенно активизировалась в середине XVIII века. Многие марийцы были крещены принудительно и христианские обряды зачастую выполняли по принуждению, формально, сохраняя при этом старые, дохристианские верования и обычаи.

Часть марийцев, особенно луговых и восточных, вообще не принимала православия. Их называли **чимарий** – настоящими марийцами, то есть некрещеными. В Уфимской губернии встречались марийцы-мусульмане.

Еще в 1840-х годах среди марийцев зародилось религиозно-реформаторское движение, получившее особое распространение в последней четверти XIX – начале XX века в виде секты **кугу сорта** («большая свеча»). Оно было частью освободительного движения крестьян многонациональной Российской империи. Существенной чертой его было то, что развертывалось оно в виде оппозиции официальной идеологии православия, проявлялось в попытках адаптировать дохристианские обычаи и обряды к изменившимся условиям. Светские и духовные власти рассматривали движение **кугу сорта** как вероотступничество от православия, антиобщественное явление. Святейший синод в решении от 16 сентября 1892 года указал, что сектанты вплоть до возвращения в православие не имеют права пользоваться своим состоянием, а их хозяйства должны быть переданы под опеку. В своих письмах на имя императора последователи секты кугу сорта просили разрешить свободное соблюдение «древнечеремисско-языческо-иноверческой религии», отмечали отсутствие в их культовых действиях идолопоклонства и кровавых жертвоприношений.

Не получив удовлетворения своих просьб, крестьяне выносили иконы из домов в церкви, отказывались посещать церковную службу и соблюдать христианские обряды, для регистрации новорожденных и умерших заводили специальные книги. Основное содержание учения секты кугу сорта заключалось в стремлении к сохранению патриархальных порядков, установлению в обществе социального равенства, к устройству жизни людей в духе веры отцов и дедов. Религиозно-реформаторское движение марийцев явилось показателем пробудившегося общественно-политического сознания крестьянства, стихийного вовлечения их в классовую борьбу, национально-освободительное движение народов Среднего Поволжья.

У марийцев в прошлом были очень развиты общинные моления. Они устраивались всей деревней или даже группой родственных деревень в свя-

ценных рощах и носили ярко выраженный земледельческо-скотоводческий характер. Сроки этих молений зависели от сезонности сельскохозяйственных работ.

Весной, накануне пахоты, проводили праздник сохи. Севу предшествовал обряд ритуального посева яиц и семян на свежевспаханной полосе с пожеланием, чтобы зерна были такими же крупными, как яйца. Непременным обрядовым элементом летнего праздника было изгнание злых духов с помощью нагаек и прутьев, которыми под звуки трещеток и берестяных труб хлестали дома и постройки.

Проводившийся осенью праздник нового хлеба сопровождался приготовлением обрядовых блюд (главным образом, каши) из хлеба нового урожая и благодарственными молениями, адресованными верховному божеству мариЙцев **Кугу Юмо**.

Зимой отмечали праздник **овечьей ноги**. Одним из элементов этого праздника были гадания о будущем урожае. Парни выходили ночью в хлев и в темноте хватали овец за ноги. По цвету шерсти пойманной овцы определяли, каким будет в новом году урожай.

Инициаторами молений-празднеств были выборные жрецы. Они же являлись исполнителями важнейших ритуалов. Как правило, жрецы принадлежали к зажиточным людям, пользовались своей профессией для обогащения. Верующие мариЙцы в жертву божествам резали скот, варили жертвенное мясо в общих котлах и ели его. Жертва (корова или бык) считалась угодной божеству, если она вздрагивала, когда жрец окроплял ее холодной водой.

По дохристианским верованиям полагалось, чтобы каждый мариец в течение своей жизни принес своим божествам четыре жертвы. Он должен был закалывать лошадь или других животных (быка, барана), что вело к большим материальным затратам и было не под силу многим крестьянам. При всех стараниях, они не успевали исполнить этот завет и, умирая, оставались в долгу перед тем или иным божеством. Долг этот переходил по наследству их детям, которые должны были сначала погасить долги своих отцов, а то и дедов, и только после этого приносить жертвы за себя.

Большое место в религиозных воззрениях мариЙцев, как, впрочем, и других финно-угорских народов Поволжья, занимал культ предков, к которым относились как к покровителям живущих. Разумеется, такое отношение, по языческим представлениям мариЙцев, достигалось посредством соответствующих молитв и жертвоприношений, через особые празднества-поминки, посвящавшиеся усопшим предкам.

«Вот мы делаем в честь вас праздник, – говорили покойникам во время таких поминок мариЙцы, – приходите, ешьте, пейте; не евши, не пивши, не уходите. Дайте нам здоровье, прибыль, богатство; расплодите число голов нашего скота: лошадей, коров, овец и пчел; скотине и прочим не вредите, а дайте здоровье, благополучие и мир; посеянный хлеб хорошо уродите, пригоните благотворный хороший ветер, дайте прибыль и богатство, в полном богатстве помогайте нам жить».



Обряд ожидания
невесты на марийской
свадьбе

На семейных поминках у марийцев, как и у мордвы, был обычай исполнять роль умершего. Таким «заместителем» умершего обычно выступал близкий родственник, например, брат или же друг, хорошо знавший его. За ним ходили на кладбище, для него топили баню, затем, после банного омовения, его вели в дом, сажали на самое почетное место за поминальным столом, а он, облаченный в одежды покойного, рассказывал, как идут «дела» на том свете, какие там «новости». Затем его провожали, давали то, чего там не хватало, и говорили, чтобы не приходил, пока не позовут.

С утверждением капиталистических отношений нормы обычного права теряли былую силу или исчезали совсем. Так, если раньше для развода, имевшего место, правда, чрезвычайно редко, было достаточно решения старейшин села, которые обвязывали супругов веревкой, а затем ее разрезали, то со временем от стал недействительным без официального оформления. При сделках, связанных с куплей-продажей, вместо прежнего битья по рукам стали заключать официальные контракты.

Заклучение брака у марийцев, как и у многих других народов, в прошлом часто совершалось без согласия молодых, особенно невесты, путем родительского договора. Родители жениха давали за невесту выкуп, а ее родители – приданое из имущества и скота. Кульминационным моментом свадьбы был перевоз невесты в дом жениха. Свадебный кортеж ехал в тридцати-сорока повозках; на обычную четырехколесную телегу ставили свод-

Каждая марийская девушка должна сыграть на своей свадьбе на гусях и спеть песню, которую сама сочинила



чатый верх, покрытый кожей и украшенный резьбой. В круглых липовых кадушках с крышкой, навьюченных на лошадей по обеим сторонам седел, везли имущество невесты.

В доме жениха на невесту надевали женский головной убор, она раздавала подарки его отцу и матери, родственникам, после чего молодых заперли в амбар-клеть с пожеланием – ложась вдвоем, вставайте втроем. Свадебное пиршество продолжалось без их участия. Из обрядов, завершающих свадьбу, отметим символическое «разрушение порога» топором при посещении молодыми родственников жениха.

Сейчас многие обряды, характерные ранее для общественного и семейного быта марийцев, к сожалению, исчезли. Наибольшей устойчивостью отличается лишь погребально-поминальный ритуал, но и здесь появилось немало нового.

Традиционные свадебные церемонии теперь значительно упростились, стало немыслимым совершать браки без согласия молодых. Исчезли униженные переговоры о размерах выкупа и приданого, сохраняются лишь некоторые самобытные обряды, например, надевание на новобрачную женского головного убора.

Иной вид имеет и свадебный поезд: на место вьючных лошадей и повозок пришли автомашины, украшенные многоцветными лентами и зеленью. Сохраняются такие традиции, как использование национальных костюмов, национальных музыкальных инструментов, исполнение марийских народных песен и танцев.

Последние годы стали временем возрождения многих, казалось бы, давно утраченных традиций, в том числе и языческих. В республике начал действовать религиозный центр **Ошмари-Чимари**. Осенью 1991 года в окрестностях деревни Олоры в священной роще было проведено древнее языческое моление, запрет на которое церковь наложила ее в 1552 году. И как сотни лет назад, со всех концов марийской земли собрались люди совершить поклонение матери-природе, прося у нее благополучия и процветания своей семье, своим детям, своему народу. В последние годы языческие обряды в республике возродились повсюду, в них охотно участвуют старики, молодежь и даже дети.

Особое место в художественном творчестве марийского народа занимает вышивка. Культивируемая веками, отличающаяся красивым геометрическим орнаментом и изысканной цветовой гаммой, она не забыта, не стала достоянием истории, а успешно развивается современными мастерами. В национальном марийском орнаменте сплетаются рога лосей, встают на дыбы кони, сидят на ветвях птицы, стоят красавицы сосны и ели.

Этнографы и музыковеды давно обратили внимание на богатство и оригинальность музыки марийцев, не раз отмечали, что есть у них и барабан, и гусли, и пузырь, и кобза, и дудка, «жужжащая, как комар», а также и различные трубы – берестяные, роговые, деревянные. Каждый музыкальный инструмент использовался в зависимости от характера проводившихся церемоний. Так, игрой на гусях сопровождалась праздничные танцы. Невеста-марийка должна была сыграть на гусях на своей свадьбе. Шумные, многолюдные действия, особенно свадьбы, не обходились без **пузыря** (род волынки). На нем играли только мужчины. Непременным музыкальным инструментом на свадьбе был также барабан.

Игрой на берестяных трубах во время летних общинных молений-празднеств старались изгнать злых духов. Трубы использовали за неделю до уборки урожая, а осенью трубили темными вечерами девушки, достигшие совершеннолетия. Юноши из окружающих сел и деревень в это время внимательно прислушивались, откуда раздастся такой сигнал, чтобы идти туда искать себе невесту.

Как и у некоторых других народов Среднего Поволжья, марийская народная музыка базируется на пентатонике – пятизвучном бесполутоновом звукоряде. В этом сказалось влияние восточной музыки. Сейчас пение у марийцев становится многоголосым. Большим знатоком и пропагандистом музыки родного народа был композитор Яков Эшпай – автор исследования «Музыкальная культура народа мари». А его сыну композитору Андрею Эшпаю принадлежит обработка для оркестра «Песни горных и луговых мари».

Самобытное народное творчество хранят и развивают самодеятельные коллективы и фольклорные ансамбли. Глубокая народность характерна для выступлений фольклорно-этнографического ансамбля «Марий памах» («Марийский родник»), ансамбля гусяров микряковского Дома культуры.



На традиционной летней ярмарке можно найти все, что нужно в хозяйстве: корзины, доски, ступки, ложки, кружки, кувшины и тканые половики и полотенца, которые могут сделать прямо при вас



С художественной самодеятельности начинали свой путь в профессиональное искусство многие мари́йские музыканты и композиторы, поэты и актеры. Особой популярностью пользуется имя киноактера Йывана Кырля, исполнителя роли Мустафы в знаменитом кинофильме «Путевка в жизнь», Мари́йцы очень гордятся своим соотечественником. Жизнь его рано оборвалась. Он пал жертвой сталинских репрессий.

Мари́йский народ долгое время не имел своей письменности и потому привык свои мысли, чувства, художественное дарование воплощать в сказках и песнях, пословицах и поговорках и других формах фольклора. Знакомясь с ними, познаешь мягкий, сердечный характер, мудрость и юмор этого народа, извлекаешь из них немало полезного, поучительного. Вот одна из мари́йских сказок, которые обычно пелись или рассказывались.

Мари́йская народная сказка СЕРЕБРОЗУБАЯ ПАМПАЛЧЕ

Когда-то давным-давно жил в мари́йском лесном краю бедный старик-охотник. Старуха его умерла, старшая дочь вышла замуж и уехала за дальние леса, на высокую гору, а при нем осталась одна младшая дочка, светлая, как звезда, и прекрасная, как луна, Серебозубая Пампалче. Очень любил старик свою меньшую дочь, души в ней не чаял. Так и жили они: старик охотился, ловил рыбу, а Пампалче собирала в лесу грибы и ягоды.

Однажды утром старик пошел на лесное озеро ловить рыбу, а Сереброзубая Пампалче отправилась в лес. Набрела Пампалче на полянку, красную от спелой земляники, и принялась собирать ягоды в лукошко. Рвет она ягодку за ягодкой, складывает в лукошко и поет:

Там, где ясное солнце восходит,
Разгорается алая зорька,
Разгорается зорька, солнце восходит,
Согревает зеленую землю.

Подняла Пампалче голову, посмотрела вокруг, увидела на дереве серую кукушку, улыбнулась ей и снова запела:

Ловит в озере рыбу отец,
А я на полянке среди белых цветов
Собираю землянику в лукошко,
Каждый день собираю в лесу землянику.

Наполнилось лукошко доверху ягодами, и пошла Пампалче домой. Идет по лесной дороге и видит: растет у дороги темная ель, а на ели сидит черный коршун, машет черными крыльями, кивает девушке головой. Плохая примета – встретить коршуна, не к добру эта встреча. Остановилась Пампалче, спросила тихим голосом:

– К чему повстречался ты мне, черный коршун? Что киваешь мне?

Ничего не ответил ей коршун. Не знала Пампалче, не ведала, что в это самое время с ее отцом случилась беда. Захотелось старику пить, наклонился он над озером и коснулся воды губами. Вдруг пошли по озеру черные волны, забурлила вода, и высунулась из темной глубины черная ручища, схватила старика за бороду и потянула в озеро. Испугался старик, стал молить грозного Водяного владыку:

– О, великий, грозный Водяной владыка! Не губи ты меня, отпусти домой!

– Я отпущу тебя домой и позволю тебе ловить рыбу во всех моих озерах, если отдашь за меня замуж свою дочь Сереброзубую Пампалче! – отвечает старику Водяной владыка.

Заплакал старик и согласился отдать Пампалче замуж за Водяного владыку.

– Отдам, отдам! Привози двенадцать пайданов (ведер) браги, двенадцать пайданов пива, и отпразднуем свадьбу.

Отпустил Водяной владыка старикову бороду и сказал:

– Иди домой да смотри не забудь своего обещания! Завтра жди меня в гости.

Поплелся старик домой. Идет, спотыкается и думает горькую думу. Тяжело ему расставаться с дочерью, не знает, как сказать Пампалче про то,

что обещал отдать ее в жены Водяному владыке. Спрашивает отца Пампалче:

– Отчего ты невесел, батюшка?

Старик вздохнул и отвечает:

– Обвалились ступеньки у нашего крыльца. Чем их чинить – не знаю...

– Не горюй, отец, завтра починим крыльцо, я уже и доски припасла.

А отец и головы не поднимает, еще ниже клонится. Снова спрашивает его дочь:

– Почему ты, батюшка, стал еще грустнее?

– Да вот, сгнила крыша...

– Это не беда! – отвечает Пампалче. – И крышу перекроем...

Тут старик заплакал и открылся ей:

– Обещал я, дорогая моя доченька, отдать тебя замуж за Водяного владыку. Завтра придет он сюда и заберет тебя в свое подводное царство.

Плачет старик, а дочь его утешает:

– Не горюй, отец! Уйду я от Водяного владыки к своей старшей сестре, что живет за дальними лесами на высокой горе.

Чтобы никто не узнал ее, надела Пампалче самый старый и рваный кафтан, залепила свои серебряные зубы еловой смолой.

– Дочь моя, – сказал ей на прощанье отец, – пусть беда обойдет тебя стороной!

Поклонилась Пампалче отцу, обняла его и тронулась в далекий путь – за дальние леса, к старшей сестре своей. Идет Пампалче по темному лесу, идет по топкому болоту, днем просит солнышко указать ей прямую дорогу, темной ночью просит ясный месяц осветить ей путь. Красное солнышко ей дорогу указывает, месяц ночью путь освещает. На другой день вдруг слышит Пампалче впереди на дороге конский топот, слышит – рога трубят. Спряталась она в частных кустах, легла на мягкий мох. Видит: по дороге едет Водяной владыка. Едет он на черном жеребце, по обеим сторонам идут юноши в белых кафтанах и несут зеленые березовые ветви. «Ту-у, ту-у!» – громко трубят Водяной владыка в золотой рог, так громко, что деревья дрожат и птицы замолкают.

Зарылась Пампалче в мох. Водяной владыка не заметил ее, проехал мимо. Поднялась Пампалче, побежала дальше. Повстречались ей девушки в зеленых свадебных кафтанах, в обшитых блестками свадебных платьях.

– Куда идете, сестрицы? – спрашивает их Пампалче.

А девушки отвечают ей песней:

Идем за невестой,
За красивой невестой
С серебряными зубами,
Светлой, как звезда,
Красивой, как луна,
Идем за Сереброзубой Пампалче,

Чтобы увести ее
К Водяному владыке.

– Идите, идите, она вас давно поджидает, – сказала им Пампалче и побежала дальше. Повстречались ей мужчины в свадебных вышитых рубахах.

– Куда идете, дядюшки? – спрашивает их Пампалче.

А мужчины отвечают ей песней:

Идем за невестой,
За Сереброзубой Пампалче,
Красивой, как луна,
Светлой, как звезда.
Несем с собой
Двенадцать пайданов браги,
Несем с собой
Двенадцать пайданов пива.

– Идите, идите, – говорит им Пампалче, – невеста вас ждет не дождется. Повстречались ей женщины – на головах лисьи шапки, на груди серебряные ожерелья.

– Куда идете, тетушки? – спросила их Пампалче.

А женщины отвечают ей песней:

Идем за невестой,
За Сереброзубой Пампалче,
Светлой, как луна,
Прекрасной, как солнце.
Есть у нас
Двенадцать пайданов меда,
Есть у нас
Двенадцать пайданов масла.

– Идите, идите, – говорит им Пампалче, – она совсем заждалась.

Бежит Пампалче по лесу, а навстречу ей плетется, ковыляет старуха, такая дряхлая, что от старости вся мохом обросла.

– Куда идешь, бабушка? – спрашивает Пампалче старуху. Старуха прошамкала глухим голосом:

Иду за невестой,
За красивой невестой
С серебряными зубами,
Румяной, как спелая клубника,
Светлой, как солнце.
Иду на свадьбу гулять,
Буду петь и плясать.

Засмеялась Пампалче, отвалилась еловая смола, заблестели серебряные зубы.

– Я узнала тебя! Ты Сереброзубая Пампалче! – закричала старуха и вцепилась в Пампалче костлявыми пальцами. – Из моих рук не уйдешь, я сама отведу тебя к Водяному владыке.

Вывралась Пампалче и побежала. Бежит Пампалче, летит, словно птица, а старуха не отстает от нее ни на шаг, потому что это была не просто старуха, а злая ведьма Вувер-кува. Добежала Пампалче до дальнего леса, до высокой горы, нету у нее уже сил бежать дальше, а Вувер-кува вот-вот догонит и схватит ее. Влезла Пампалче на высокую сосну и запела:

Ой, сестрица, сестрица,
Спусти мне шелковую лестницу!
Не то поймает меня Вувер-кува,
Отдаст в жены Водяному владыке.

Подбежала Вувер-кува к сосне, отломила свой костлявый палец, выдернула свой кривой зуб, сделала топор и стала рубить под корень сосну, на которой сидела Пампалче.

– Ой, сестрица, сестрица! – поет Пампалче.

А сестра отвечает ей с горы:

– Подожди, сестрица, я шелковый клубок разматываю.

В этом время вышел из лесу медведь. Жалко ему стало Пампалче, подошел он к Вувер-кува и говорит ей:

– Дай порублю сосну, а ты отдохни.

Отдала Вувер-кува топор медведю, а сама легла под куст и заснула. Медведь взял топор и забросил его в озеро. Проснулась Вувер-кува – нет ни медведя, ни топора, только круги по озеру идут. Рассердилась старуха, одним глотком выпила всю воду из озера, достала со дна топор и опять принялась рубить сосну. Пошел по лесу страшный шум и стук, задрожала высокая сосна, а Пампалче запела еще громче:

Ой, сестрица, сестрица,
Спусти шелковую лестницу,
Не то поймает меня Вувер-кува,
Отдаст в жены Водяному владыке.

А сестрица снова отвечает ей с высокой горы:

– Подожди, сестрица, я шелковую лестницу плету.

Услышала песню Пампалче рыжая лиса, прибежала под сосну и говорит Вувер-кува:

– Ты устала, бабушка! Дай-ка мне топор, я помогу тебе, сосну порублю.

Дала Вувер-кува рыжей лисе топор. А той только этого и нужно было: схватила она топор, стукнула один раз по сосне, а в другой раз размахнулась и закинула топор в озеро. Снова Вувер-кува выпила всю воду из

озера, достала топор со дна и принялась сама рубить сосну. И опять запела Пампалче:

Ой, сестрица, сестрица,
Спусти мне шелковую лестницу!
Не то поймает меня Вувер-кува,
Отдаст в жены Водяному владыке.

Ничего не ответила ей сестра. Затрещала сосна, стала валиться, но тут спустилась сверху шелковая лестница. И поднялась по ней Сереброзубая Пампалче на высокую гору, к старшей сестре своей. Как увидели звери лесные, что Сереброзубая Пампалче спаслась, обрадовались, пустились в пляс. Запели в зеленых ветвях голосистые птицы, а на высокой горе весело запела Пампалче:

По блестящей шелковой лестнице
Поднялась я на высокую гору –
Не поймает меня Вувер-кува,
Не достанет Водяной владыка.

МОРДВА



Мордва – самый многочисленный из финно-угорских народов Российской Федерации – ее численность 1 млн. 154 тыс. человек. И даже в списке всех финно-угорских народов мира, а их более полутора десятков, мордва занимает третье место по численности, уступая лишь венграм и финнам.

Мордва повсюду расселилась по территории России. В настоящее время в Республике Мордовия проживает лишь 313 тыс. мордвы. Остальная часть этого народа проживает в Самарской, Пензенской, Оренбургской, Ульяновской, Нижегородской, Саратовской, Московской, Челябинской областях, в Татарстане, Башкортостане, Чувашии. Кроме Российской Федерации мордва сосредоточена в Казахстане, на Украине, в Узбекистане, в Таджикистане.

Республика расположена в центре этнической территории мордвы – в бассейнах рек Мокши и Суры на Восточно-Европейской равнине. Столица ее – город **Саранск**. Находясь на перекрестке важных транспортных магистралей, Мордовия имеет прочные связи с крупнейшими экономическими центрами страны, особенно с Москвой. Расстояние от Саранска до Москвы по железной дороге – 642 километра, что примерно равно расстоянию от Москвы до Санкт-Петербурга.

Природа Мордовии довольно разнообразна по ландшафту. Западная часть республики низменная, восточная – возвышенная. Большие площади заняты поймами многочисленных рек и речек, наиболее крупными из которых являются Мокша, Сура, Алатырь, Вад, Пьяна, Выша, Инсар, Исса, Парца и Сивинь. В их поймах находятся и озера Мордовии. Самое большое из них – Инерка, что в переводе с мордовского языка означает «Великое озеро»: длина его 3 километра, ширина – до 200 метров, максимальная глубина – 11 метров.

Берега рек и озер очень живописны. На них построены дома отдыха, пансионаты, турбазы, пионерские лагеря. Реки Мордовии несудоходны. Для водоснабжения населения используются, в основном, артезианские подземные воды.

Мордовия расположена в двух растительных зонах: смешанных лесов и лесостепи. В настоящее время леса занимают около четверти ее земель, в основном расположены они по берегам реки Мокши. Здесь и сегодня можно встретить могучие дубравы, величественные сосновые боры и березняки, а в болотистых местах – густые заросли ольхи, черемухи, кустарников, перевитых здешней «лианой» – диким хмелем.

Мордовские юноши
и девушки
в праздничный день
на сельской улице



Первозданная флора и фауна республики сохраняется в неприкосновенности в Мордовском государственном заповеднике, основанном в 1935 году близ города Темникова. В нем обитают около 60 видов млекопитающих, в том числе бурый медведь, рысь, зубр, марал, пятнистый олень, косуля, выхухоль, барсук, горноста́й, бобр; 256 видов птиц, среди которых много очень редких, 46 видов речных и озерных рыб и многое другое.

В незаповедных лесах наиболее распространены заяц-русак и заяц-беляк, еж, выдра, ондатра, волк, лиса, кабан. Дикие животные имеют небольшое промысловое значение. В лесных районах встречаются глухарь и вальдшнеп, на болотах весной и летом появляются водоплавающие из семейства утиных: чирок-трескунок и чирок-свистунок. Первый крупнее, но другой ярче, с двухцветным зеркальцем на крыле: снаружи бархатисто-черным, внутри металлически-зеленым. На осеннем пролете по реке Суре тянутся стаи северных куликов. Наблюдения, ведущиеся на биостанции Мордовского государственного университета, показывают, что стала, хотя и медленно, возрастать численность самой крупной птицы на территории Мордовии – журавля.

Республика Мордовия располагает значительными запасами минеральных ресурсов: глинами, песками, известняками, доломитами.

Климат позволяет возделывать разнообразные зерновые, технические, овощные культуры и картофель, он благоприятен также для садоводства и

Девушка-мокшанка
в национальном
праздничном костюме



животноводства. Все времена года в Мордовии выражены четко. Устойчивый снежный покров устанавливается в конце ноября или в начале декабря, надежно защищая озимые культуры от вымерзания даже при сильных морозах, которые здесь случаются.

Первые следы пребывания человека на территории Мордовии датируются мезолитами (от 7 до 10 тысяч лет назад). В более позднее время – в период неолита, охватывавшего 5–3 тысячелетия до нашей эры, она была уже прочно освоена человеком. Неолитические племена, языковая принадлежность которых до сих пор точно не установлена, занимались охотой и рыболовством. Культурные слои их стоянок, обнаруженных на берегах Мокши, Вада, Алатыря и других рек, характеризуются большим количеством орудий труда, обломков глиняной посуды, что свидетельствует о длительном обитании на них людей.

По мнению исследователей, прародина племен уральской языковой общности, включавшей предков финно-угров и самодийцев, располагалась в районе Урала, откуда они примерно в конце мезолита стали расселяться на запад до Восточной Прибалтики.

Антропологический состав мордвы сформировался в результате смешения различных типов преимущественно европеоидной расы (беломорского, понтийского, восточно-балтийского). Монголоидной примеси у нее меньше, чем у других финноязычных народов Поволжья, тем более тюркоязыч-

ных. Имеющееся сходство в антропологическом облике мордовского и русского населения (особенно восточного) — следствие, во-первых, древней общности антропологических типов, на основе которых шло их формирование, и, во-вторых, последующего процесса сближения и смешения.

К древнемордовским племенам были особенно близки древнемарийские племена. Это подтверждается и проведенным сравнительным изучением дохристианских верований и обрядов мордвы и марийцев, многие божества которых идентичны не только по функциям, но и по названиям. Названия, как правило, двойные: первая часть обозначает объект олицетворения, а вторая — женщину, мать (**ава** — по-мордовски и по-марийски).

Так, например, божество воды по-мордовски называется **Ведь-ава** (ведь — вода), по-марийски — **Вуд-ава** (вуд — вода), божество земли по-мордовски **Мода-ава**, по-марийски — **Мланда-ава** (мода и мланда — соответственно, по-мордовски и по-марийски — земля) и так далее.

Вероятно, эта система верований возникла еще в эпоху материнско-родового строя, когда предки мордвы и марийцев составляли единую общность или по меньшей мере были близкородственными. Позднее, примерно две тысячи лет назад, когда социальный строй волго-окских финно-угров был уже патриархально-родовым, прамордовско-прамарийская соплеменность распалась на древнемордовскую и древнемарийскую семьи племен.

Ареал расселения древнемордовских племен в I тысячелетии нашей эры включал плодородные долины рек Оки и Волги (среднее течение), Цны, Мокши и Суры. На юге он совпадал с естественным рубежом леса и степи, на востоке не заходил далее правого берега Волги. Северная граница доходила до устья Оки, а западная — до ее среднего течения.

Этноним «мордва» появляется в довольно ранних письменных источниках. Так, историк народа готов Иордан (VI век) писал о народе Восточной Европы *Mordens*, византийский император Константин Багрянородный (X век) упоминал страну Мордию (*Mordia*), которая была в десяти днях пути от Печенегии. В западноевропейских источниках эпохи средневековья мордва называется также *Mordani*, *Merdium*. В древнерусских летописях этноним «мордва», «**мордвичи**» встречается с XII—XIII веков.

В своей основе этноним этот восходит к иранско-скифским языкам (сравните иранское *mard*, таджикское «мард» — мужчина). В мордовских языках указанное слово сохранилось для обозначения мужа (мирде). В русском слове «мордва» частица «ва» носит оттенок собирательности.

Уже с первой половины I тысячелетия нашей эры в составе древнемордовской семьи племен начинают вырисовываться линии эволюции мокшанской и эрзянской групп племен. Одной из серьезных предпосылок такого раздвоения была обширность территории их расселения, затруднявшая контакты между племенными группами. Территориальная разобщенность обусловила их связи с разными племенами и народами, что порождало особенности в языке, антропологическом облике, культуре и быте **мокши и эрзи**.

Деление мордовского народа на **эрзя** и **мокшу** довольно прочно сохраняется вплоть до настоящего времени.

Самое раннее письменное сообщение об этнониме «эрзя» (**арису**) дошло до нас в послании кагана Хазарии Иосифа (X век), а об этнониме «мокша» (**Мохел**) мы узнаем из записок фламандского путешественника Виллема Рубрика (XIII век).

На территории Мордовии эрзя проживает, в основном, в районах, расположенных к востоку от ее столицы – города Саранска, а мокша – к западу.

Присоединение мордовского народа к России было длительным процессом, растянувшимся на целые века. Начиналось оно в то время, когда Русь еще не представляла собой единого государства, в период феодальной раздробленности, а завершилось, когда было создано единое Российское государство. Значительное воздействие на русско-мордовское сближение оказала совместная борьба против татаро-монгольского ига, а затем и Казанского ханства.

Вторжение татаро-монголов на Мордовскую землю русская летопись датирует 1239 годом. В 1242 году, когда войска Батыя были в Польше, Венгрии, Чехии, Далмации, ему сообщили о большом восстании в тылу, на Волге, что вынудило его вернуться, покорить **мордванов** и обязать их выплачивать **ясак** (налог).

В XV веке, по мере роста освободительного движения и борьбы с остатками татаро-монгольского ига и Казанским ханством, русско-мордовские связи продолжали крепнуть. В 1444 году совместными усилиями русских и мордовских войск под Рязанью (на реке Листани) было разбито войско татарского царевича Мустафы. В конце XV века завершился процесс присоединения мордовского народа к Российскому государству.

Вместе с русскими мордва принимала активное участие в освоении других территорий Российской империи, особенно в XIX–XX веках. В советское время значительно возросла ее численность в азиатской части страны. Если в 1897 году там было менее пяти процентов мордовского населения, то в настоящее время около двадцати процентов мордвы проживает на территории Сибири, в Казахстане и государствах Средней Азии. Но были и есть миграции и в другие области и города страны, например, в Москву и Московскую область (59 тыс.), Санкт-Петербург (5 тыс.), Ростовскую область (5 тыс.) и др.

Мордовская автономная область образована в 1930 году. В нее были включены районы с мордовским населением, входившие ранее в Пензенскую, Симбирскую, Нижегородскую и Тамбовскую губернии. В 1934 году Мордовская автономная область была преобразована в тех же границах в Мордовскую АССР, с декабря 1990 года она называется Республика Мордовия.

Мордовия – индустриально-аграрная республика, занимающая важное место в народно-хозяйственном комплексе Российской Федерации.

Мордовский крестьянин всегда любил землю, тщательно ее обрабатывал. «Мордва суть такой народ, – писал русский путешественник и ученый XVIII века Н.П. Рычков, – которым по справедливости должно приписать имя превосходных земледельцев, ибо вся их жизнь проходит в неутомимых трудах хозяйства, и источник их богатства и изобилия есть не что иное, как только земля, руками их обработанная».

Труженики села сегодняшней Мордовии сохранили все эти качества. В республике действует большое количество оснащенных новейшим оборудованием предприятий по производству животноводческой продукции. На селе заметно возросла категория лиц, занятых умственным трудом. Значительно изменился и характер физического труда. Среди лиц, занятых им, почти треть составляют высококвалифицированные специалисты, работающие на механизмах, машинах и аппаратах.

Гордость республики – Мордовский Государственный университет, основанный в 1957 году. Тысячи его выпускников работают в науке, культуре, народном хозяйстве Мордовии, каждый третий из них мордвин. Все более заметную роль в подготовке специалистов с высшим образованием играют Мордовский государственный педагогический институт и Саранский филиал Московского кооперативного института.

Если в царской России мордва почти исключительно занималась земледелием и проживала в сельской местности, то в настоящее время быстро увеличивается численность мордовского городского населения, что связано с развитием промышленности, ростом национальных кадров рабочего класса и интеллигенции.

Наиболее крупными городами Мордовии являются ее столица **Саранск** и **Рузаевка** – важный железнодорожный узел. Другие ее города (Ковылкино, Краснослободск, Ардатов, Инсар, Темников) – небольшие. Самый старый город Мордовии – **Темников**. Он был основан в 1536 году, а в 1779 году официально утвержден городом. Неподалеку от него находится Санаксарский монастырь, в ограде которого захоронен великий русский флотоводец адмирал Ф.Ф. Ушаков.

Основание города Саранска, бывшего первоначально крепостью на юго-восточных рубежах Российского государства, относится к 1641 году. Из уездного города Российской империи Саранск в XX веке вырос в крупный промышленный и культурный центр, в нем более 320 тыс. жителей.

Будучи столицей республики, Саранск осуществляет ведущие политико-административные и культурно-организационные функции, связанные с процессом консолидации мордовской нации, является центром формирования мордовской национальной культуры, особенно профессиональной, средоточием национальных кадров рабочего класса, служащих, технической и творческой интеллигенции. Становлению национального самосознания, его активному творческому развитию способствуют функционирующие в городе творческие объединения писателей, журналистов, художников, композиторов, архитекторов, артистов, пресса, радио и телевидение, республиканское отделение Российского фонда культуры, национальный драматический и кукольный театр, филармония, учебные заведения, особенно высшие, музыкальное и художественное училище, научные центры по изучению истории, языка и национальной культуры.

Мордовское население республики живет, в основном, в больших и многолюдных селах, особенно в восточных районах. В западных лесных районах преобладают небольшие поселения с числом жителей менее пятисот человек.

Во многих селах построены клубы, школы, торговые центры и административные помещения, детские ясли и сады.



Саранск – столица Республики Мордовия. Церковь Иоанна Богослова, памятник архитектуры XVII века. Промышленные предприятия



Традиционное жилище мордвы было, в основном, двух типов: двухраздельное и трехраздельное. Двухраздельный дом существовал у мордвы в XIX – начале XX века, а трехраздельный – в XIX – первой половине XX века. Двухраздельный дом состоял из жилой избы и сеней. Трехраздельный дом состоял из жилой избы, сеней и горницы. Как правило, мордва строила деревянные дома, предпочитая при этом сосну. «Кто строит дом из осины, – говорится в одной из мордовских народных песен, – тот может сказать, что дома у него нет, кто строит дом сосновый, тот может сказать, что дом у него есть». Каменные дома в прошлом имелись лишь в крупных торговых селах у зажиточных домохозяев, местных торговцев. Наиболее распространенным типом планировки жилища у мордвы был среднерусский, по которому печь располагалась в одном из углов возле двери, устьем обращенная к окнам передней стены. Красный (то есть парадный) угол находился против двери по диагонали от печи.

Интерьер мордовской избы мало чем отличался от интерьера русского крестьянского жилища. Для него были характерны широкие пристенные неподвижные лавки, носившие различные названия. Боковая от входной двери лавка завершалась вертикальной доской с верхом, вырезанным в виде конской головы. В избах мордвы-мокши в простен-

Около рек и озер
выбирал мордовский
народ места для своих
поселений



ке от печи до задней стены у двери помещался дощатый настил, напоминавший татарские нары. В мордовских избах под потолком находились полаты, на которых спали, рядом с печью располагался шкаф-ларь для посуды, на стене у печи висел **пенчкерь** – плетеная из ивовых прутьев, из лыка или бересты корзинка, предназначенная для хранения ложек.

Почти в каждом хозяйстве имелась баня с печью и предбанником в виде загородки из плетня. На улице, напротив окон дома или рядом с ним, строился подвал в виде полуземлянки, состоящей из двух камер. Здесь хранили, опасаясь пожара, особенно ценное имущество – одежду и зерно, летом могли спать.

В настоящее время традиционная обстановка мордовской избы почти полностью исчезла. Современные мордовские избы в большинстве случаев состоят из нескольких комнат, к ним пристраивается веранда с крыльцом на улицу. Строится много кирпичных домов; кровельным материалом стали шифер и железо. Увеличились размеры окон и их число. Дома обставляются фабричной мебелью.

В сельских поселениях проведены значительные работы по их благоустройству (радиофикация, электрификация, телефонизация, озеленение, асфальтирование улиц, строительство водопровода, во многих



Жилой деревянный дом
с резьбой на одной
из улиц города
Ардатов



Музей народного быта
в селе Макаровка
под Саранском.
Традиционный
мордовский (эрзянский)
дом

местах проведен газ). Практически во всех домах есть телевизоры, бытовая техника. В ряде сел стали возводиться типовые дома улучшенной планировки. В быт не только городского, но и сельского населения прочно вошли автомашины и мотоциклы, не говоря уже о велосипедах.

Агропромышленный комплекс Республики имеет животноводческо-зерновое направление и выделяется среди других республик Поволжья высоким удельным весом технических культур (конопли, сахарной свеклы) и картофеля.

НАРОДНЫЙ КОСТЮМ

Народный костюм мордвы, особенно женский, очень красочен. Недаром его называют венцом декоративно-прикладного творчества мордовских женщин. Будучи в основе своей единым, он подразделяется, прежде всего, на эрзянский и мокшанский подтипы, которые, в свою очередь, включают не менее полутора десятка разновидностей. Известный исследователь этнографии народов Поволжья конца XIX–начала XX века И.Н. Смирнов так писал о мордовской рубахе: «Благодаря оригинальному расположению нашивок рубаха эта получает некоторое сходство с верхней одеждой – «долматиком» византийских царей, а масса потраченной на вышивки шерсти придает ей значительную тяжесть и торжественность».

Расцветка мордовской вышивки включает в себя, в основном, четыре цвета: черный с синим оттенком и темно-красный как основные тона, желтый и зеленый для расцвечивания узора.

Вышивание было не только обязательным, но и любимым занятием мордовских девушек, за которым они проводили много времени. Обучение вышиванию начиналось с шести-семи лет. К десяти годам девочки уже знали несколько видов швов, а к 12–13-ти годам им разрешалось ходить в гости к родным и подругам вышивать. Владение сложным искусством вышивки считалось по праву одним из больших достоинств девушки. Стремясь не повторяться, мордовки постоянно совершенствовали свое мастерство как в технике исполнения, так и в отборе орнаментальных рисунков, черпая их в окружающей природе. Об этом свидетельствуют и названия мордовского орнамента: «змеиная головка», «куриные лапки», «козьи копыта», «крылышки», «еловые ветки», «солнечные узелки», «звездочки».

Между девушками каждой деревни шло постоянное соревнование в искусстве вышивания. А на свадьбе было принято демонстрировать многочисленные вышитые невестой рубашки, платки, полотенца и другие подарки, прежде чем она вручит их жениху и его родственникам, участникам свадебной церемонии.

Женскую рубаху носили с поясом или специальным сложным набедренным украшением, которое по-мордовски называется **пулай** или **пулагай**. Первый раз девушки надевали его в день совершеннолетия, после чего он считался обязательным элементом женского костюма вплоть до глубокой старости. Особенно богато украшался раковинами, цепочками, медными пуговицами, бляшками, разноцветным бисером праздничный «пулай». Четкий и удивительно гармоничный рисунок валика – верхней его части – от-



В такой одежде ходили мордовские мужчины и женщины еще в начале века. Сейчас ее можно увидеть только в праздничные дни



Мордовский (эрзянский) женский костюм: белые холщовые рубахи, нагрудные украшения, тканые фартуки. А уж таких головных уборов нет ни у кого в Поволжье

Расшитые бисером наплечные украшения носят и пожилые женщины и молоденькие девушки – мокшанки

теньялся прикрепленной к нижнему его краю длинной черной, красной, зеленой или синей бахромой из шерсти с кистями по бокам.

Декоративным центром нагрудных украшений мордовки является застежка, которая закалывает ворот рубахи. По-мордовски она называется **сюлгам, сюлгамо**. Аналогичное украшение встречается и у других финно-угорских народов. Грудь украшается также бусами, гайтаном из серебряных монет и бисера, а также сложным нагрудником (у мокши). К бисерному нагруднику прикрепляется сетка из мелких разноцветных бусин, шерстяных кисточек и монет, более крупные из которых располагаются ближе к шее, а мелкие – на периферийной части украшения.

Широкое распространение у мордвы получили браслеты, перстни, кольца. Археологические изыскания свидетельствуют о самобытности древнего ювелирного производства у мордвы.

Для эрзянок типичны были высокие головные уборы на твердой основе с длинной, спускавшейся на спину лопастью из холста, вышитой и украшенной блестками, а для мокшанок – двурогие головные уборы, тюрбанообразные повязки. Прически замужних мокшанок представляли собой два



Мордовский
(мокшанский) женский
костюм: белые рубахи,
кушаки, пестрые
головные платки,
шерстяные вязанные
наколеники

Женское мокшанское
поясное украшение

Фрагмент вышивки
подола женской
мокшанской рубахи



закрученных на висках пучка волос, которые также походили на рога. На уши надевали серьги с подвеской – серебряной монетой, бусинкой или в виде шариков из гусяного пуха.

Кожаные сапожки мордовок имели острые носы, верх их часто обшивался красным сафьяном. Повседневной обувью служили, как правило, лыковые лапти. Мокшанки носят и теперь полосатые наколенники с геометрическим орнаментом, вязанные из шерсти.

Традиционный народный костюм в разной степени сохранился у мокши и эрзи. Если мордовки-мокшанки еще довольно часто одевают его, имеют как будничные, так и праздничные варианты национальной одежды, то мордовки-эрзянки наряжаются в него гораздо реже, лишь по праздникам или на концерты художественной самодеятельности. Свахи надевают его на свадьбу, а некоторые пожилые женщины берегут в качестве погребальной одежды.

Лучшие элементы мордовского народного костюма продолжают сохраняться и развиваться в творчестве мордовских модельеров, в работах мордовских вышивальщиц. На фабрике «Мордовские узоры» ежегодно разрабатывается до 10–12 видов новых изделий, украшенных народной вышивкой. Руководитель детской художественной школы города Саранска И.Ф. Рябов создал немало орнаментальных эскизов к разным предметам (скатертям, покрывалам, портьерам), в которых использованы народные традиции декоративно-прикладного искусства. Народная вышивка с деревенских рубах переносится на предметы интерьера квартир, особенно городских.

На выставках самодеятельного и народного искусства не только в своей республике, но и за ее пределами, в ряде зарубежных стран (Японии, Индии, Бельгии, Франции) экспонировались работы вышивальщиц Мордовии. Яркость колорита, богатство орнаментальных мотивов, высокая исполнительская техника вызывали живой интерес к ним.

Мордовская кухня обусловлена не только окружающей флорой и фауной, но и хозяйственными занятиями народа, в первую очередь, земледелием и животноводством. Определенным подспорьем в питании служили и служат продукты собирательства, рыболовства, охоты и пчеловодства. В лесах и оврагах, на лугах собирали грибы, орехи, малину, щавель, землянику, клубнику, чернику, хмель и другие дары природы.

К наиболее древним агрокультурам, которые возделывала мордва, относятся просо, овес, ячмень, гречиха, горох, чечевица, рожь, пшеница. Из овощей в разное время в мордовскую кухню входили капуста, огурцы, лук, чеснок, редька, репа, свекла, тыква, помидоры.

Традиционный мордовский хлеб преимущественно черный, ржаной. Его пекли из кислого теста, сажая в горячую печь на капустных листьях. Одно из наиболее старинных мордовских блюд – **ям**, нечто среднее между супом и кашей, варили из проса, чечевицы, гороха и заправляли конопляным маслом. Любимое блюдо мордвы – пшеничные блины, которые выпекаются очень толстыми. Их едят с молоком, сметаной, коровьим маслом.

На зиму сушат грибы для супов, солят их в кадках, как и огурцы, помидоры. В бочках квасят капусту, мочат яблоки. Широко известно соление свиного сала и копчение ветчины как в дыму костра, так и над банной печкой. Мясо чаще всего употребляется в вареном виде, в супе. В летнее время готовят окрошку с домашним кислым квасом. Повсеместно, в особенности по праздникам, делают пельмени.

Важное место в питании мордвы занимают молоко и молочные продукты, особенно творог. Из снятого кипяченого или топленого молока, охлажденного до температуры парного, готовят кислое молоко, добавляя для закваски старую простоквашу. Выдержав в теплом месте до загустения, его выносят в погреб. Разбавленное водой, оно хорошо утоляет жажду.

Со второй половины прошлого века большое место в питании мордвы стал занимать картофель, названный мордвой «земляным яблоком».

Наиболее старинные, но сохранившие до сих пор свою значимость напитки – квас, кислое молоко, березовый сок. В качестве хмельных напитков популярен *пуре*, изготовленный из меда, и *поза* из ржаной муки или сахарной свеклы.

Нельзя сказать, что в настоящее время традиционные пищевые продукты и национальные блюда ушли в прошлое. Более того, наблюдается тен-



Мордовские национальные блюда: рубленое мясо с картофелем, пирог с творогом. Рядом традиционная утварь: берестяные и деревянные кружки, сосуды и утицы-солонки

денция к возрождению лучших блюд мордовской кухни. В Саранске, некоторых других городах республики, на автомагистралях открыты рестораны, кафе, столовые, закусочные, где посетитель может попробовать мордовские блюда и напитки.

РЕЦЕПТЫ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ

ГРУЗДИ СОЛЕННЫЕ С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ

Белокочанную капусту солят вместе с груздями. После полуторамесячного квашения к капусте с груздями добавляют мелко нарезанный репчатый лук, поливают растительным маслом и подают.

260 г капусты, 240 г груздей, 50 г репчатого лука, 40 г растительного масла.

ПОХЛЕБКА ПО-МОКШАНСКИ

Свинину нарезают кубиками, заливают бульоном и доводят до кипения, затем кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до готовности, заправляют пассерованным луком, лавровым листом, перцем. Готовят и подают в глиняных горшочках.

800 г картофеля, 90 г лука репчатого, 40 г жира, 380 г свинины, 1,5 л бульона.

СЕЛЯНКА

Обработанные и хорошо промытые легкое, печень, сердце, мясо нарезают мелкими кубиками и кладут в порционный глиняный горшок, добавляют нашинкованный репчатый лук, заливают бульоном или водой, солят по вкусу и тушат в духовом шкафу. За две минуты до готовности кладут лавровый лист. Если мясные продукты тушат с водой, то добавляют жир. Блюдо получается вкуснее, если мясные продукты тушат с добавлением хорошего мясного бульона.

350 г говяжьей печени или 340 г свинной, 400 г сердца, 350 г легкого, 400 г мяса, 120 г репчатого лука, 200 г бульона или воды.

ПШЕННЫЕ БЛИНЫ

Готовится опара из пшеничной и пшенной муки. Когда опара осядет, в нее кладут соль, сахар и остальную муку. Замешенное тесто ставят в теплое место на 2–3 часа для брожения. Блины выпекают на хорошо разогретой сковороде, смазанной жиром. Подают с маслом.

60 г пшениной муки, 240 г пшеничной муки, 12 г сахара, 6 г соли, 12 г дрожжей, 20 г маргарина для жарки, 40 г масла, 460 г молока или воды.

КАРАСЬ В СМЕТАНЕ

Рыбу обрабатывают, хорошо промывают, нарезают на порции, солят, панируют в муке, кладут сразу на разогретую сковороду с маслом. Жарят с обеих сторон, заливают сметаной и ставят в духовой шкаф жарить до готовности. Подают рыбу с овощным гарниром.

800 г карася, 25 г муки, 40 г масла, 400 г сметаны, 600 г гарнира.

СВАДЕБНЫЙ ПИРОГ ЛКУКШ

Его пекут накануне свадьбы из самой лучшей, самой белой пшеничной муки и обязательно круглым по форме. Главное в этом пироге – начинка. Ее нижний слой делают из пшенной каши. Поверх каши кладут целую вареную курицу, вокруг нее раскладывают вареные яйца, неочищенные от скорлупы. Все это сверху опять засыпают кашей и закрывают слоем теста. Пекут в печи до полной готовности. Верхушку уже готового пирога обязательно украшают. Для этого из пресного теста с помощью специальной формочки выдавливают фигурки птиц, животных, звездочки, цветочки. Их пекут отдельно. Уже готовый пирог следует красиво обвязать цветными лентами, нитками, бисером. Обычно его везут из дома невесты в дом жениха вместе с невестой. Специальное лицо, ответственное за доставку пирога, следит за тем, чтобы с ним ничего не случилось по дороге. Если его сомнут или испортят – это плохая примета для новобрачных. Фигурки из теста, что находятся наверху пирога, должны быть только женщины и девушки – подруги невесты и родственницы жениха. А вот начинку пирога – курицу, яйца и кашу – жених и невеста съедают вместе. Это залог их будущего семейного счастья, богатства и большого количества детей.

Расход продуктов зависит от размера пирога: *курица – 1, яйца – от 20 и более, пшеничная мука – от 1 кг, масло – по потребности.*

У мордвы было немало традиционных обычаев и обрядов, сопровождавшихся приуроченными только к ним кушаньями. Например, на крестины варили молочную пшеничную кашу, считавшуюся, как и яйца, символом плодородия. Каждый участник крестин, отведав ее, поздравлял родителей с прибавлением в семье и выражал пожелание новорожденному прожить столько лет, сколько крупинок каши в горшке.

Много обрядовых блюд готовилось к свадьбе. Особо отметим самый большой, главный пирог **луکش**, который выпекался матерью жениха и отправлялся на угощение родных невесты вместе со свадебным поездом, ехавшим за невестой. Его пекли из кислого ржаного теста или пшеничной муки с начинкой в 7–12 слоев, нижний слой из пшенной каши, затем из творога, особые слои составляли вареная курица, куриные яйца или яичница и так далее. Верхушку пирога обязательно украшали выпеченными из пресного теста фигурками птиц, звездочками, веточкой яблони, цветными нитками, лентами и бисером.

Из других свадебных печений нельзя не сказать о пирогах «груди молодухи» с начинкой из творога, сопровождавших специальное моление в доме жениха, во время которого просили верховного бога Нишке, чтобы молодуха имела много молока и чтобы родила семеро сыновей и столько же дочерей.

«Хлеб здоровья» брали с собой сваты и клали на стол в доме невесты, начиная обряд сватовства: «хлеб здоровья» помещали на дно большой долбленной кадушки с имуществом невесты (приданым) перед отправкой ее в дом жениха.

Каждый праздник у мордвы в прошлом был не столько праздником в современном понимании этого слова, сколько целенаправленным молением, с исполнением того или иного комплекса магических обрядов. Они посвящались определенным «языческим» божествам, от которых якобы зависело благополучие людей. Мордовские моления могли быть общественными, то есть устраивались всем селом, когда имелись в виду интересы всей сельской общины (первый выгон скота, начало пахоты, сева, уборки урожая), и семейными, когда речь шла об интересах отдельной семьи. В одних молениях участвовали только мужчины, в других – только женщины, в третьих – все вместе. Семейные моления совершались старшими в доме, чаще хозяйкой дома, а на общественных молениях для совершения обрядов и чтения молитв каждый раз выбирались особые старики и старухи.

Основным моментом всех молений было жертвоприношение божествам (резали быка, овцу и других животных), их кормление, чтобы приобрести их расположение. При произнесении молитв обращались на восток и кланялись, вставали на колени или падали ниц.

Массовая христианизация мордовского народа, начавшись в XVI веке, была завершена к середине XVIII века. В быт мордвы стали внедряться православные обряды и праздники, зачастую смешивавшиеся с дохристианскими. Христианский бог получил имя дохристианского верховного бога мордвы, стал называться **Ине Шкай (Оцю Шкай), Нишке**. Многочисленные православные святые вместе с дохристианскими божествами составили единый пантеон.

Вплоть до начала XX века важным местом, где в той или иной степени сохранялись некоторые этнические особенности мордвы, была сельская община, регламентировавшая на основе обычного права многие стороны экономической, общественной и культурно-бытовой жизни мордовского крестьянства, в том числе и религиозного культа.

В повседневно-бытовом общении у мордвы отчасти сохранялись еще определенные запреты. Так, до нашего времени дошли обычаи, по которым муж и жена не называют друг друга по имени, используя при обращении междометие **эй**, местоимение **тон** (ты). Невестку в семье мужа не называют личным девичьим именем, а присваивают ей в зависимости от старшинства женившихся сыновей определенный термин свойства, заменяющий в обращении личное имя: **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.

Дохристианские мордовские имена были преимущественно самобытными, но использовались и заимствованные (славянские, тюркские).

Современные имена у мордвы не отличаются от русских. Это, главным образом, так называемые христианские календарные имена, воспринятые от русских в процессе христианизации. Правда, эти имена в мордовских языках постепенно подвергались адаптации, стали звучать по-мордовски. Например, на мордовском (эрзя) языке Захар произносится как Закар, Николай – Миколь, Федор – Кведор, Мария – Маре и так далее.

Основы традиционных мордовских имен обычно или обозначают черту характера (Кежай, Кежут, Кежапа, Кежеват, Кежедей от **кежей** – злой; Паруш от **паро** – хороший) или передают чувства (Вечкас, Вечкан, Вечковат, Вечкенза от **вечкемс** – любить; Учай, Учват, Учесь, Учан от **учемс** – ждать), или называют место рождения ребенка (Паксая, Паксют, Пакстан от **пакся** – поле; Виряй, Виряс, Вирдян от **вирь** – лес), или содержат намек на время рождения (Нуят, Нуянза, Нуякша от **нуемс** – жать, Пивцай от **пивцемс** – молотить). В связи с тем, что официальная документация оформлялась царскими властями, как правило, на мужское население, в русских письменных



Старинный
мордовский обычай –
поминая умершего,
приносить на могилу
его одежду



Во время праздников
у мордовских женщин
принято показывать
свое мастерство
в изготовлении
национального
костюма и петь
народные песни



Праздничный день на сельской улице

источниках содержится очень мало мордовских женских имен. Они больше сохранились в фольклоре: Сыржа, Мазярго, Пае, Атютя, Кастуша, Сеняша, Сюмерге, Цеца.

Мордовские языческие имена могли даваться и после крещения, наряду с христианскими, получаемыми в церкви. При этом проводился традиционный обряд наречения имени, который практиковался вплоть до середины XIX века. Постепенно мордовские самобытные имена стали употребляться в качестве вторых имен, затем как прозвища и, наконец, окончательно были вытеснены христианскими именами.

Фамилии мордве давали обычно русские священники-миссионеры, а также чиновники, помещики, производя их в основном от имени отца или его прозвища по типу русских фамилий с окончанием *-ов, -ев, -ин, -кин, -он, -ков, -енков*. Многие современные фамилии содержат в своих основах дохристианские личные мордовские имена: Видяйкин, Валгаев, Кижеватов, Кургашкин, Кочемасов, Лемдясов, Нарваткин, Нуштайкин, Пиняев, Паракшин, Рангаев, Сурайкин, Сыресенков, Симдянов, Ченгаев, Чевтайкин и так далее.

Значительные достижения в области охраны материнства и детства сделали беспочвенными обряды, связанные с религиозными представлениями



У колодца
в мордовской деревне

о сверхъестественных покровителях женщины и ребенка, бытовавшие еще в начале нашего века. Рациональные же народные родильные обряды продолжают существовать и совершенствоваться. Сохраняется, например, обычай топить баню для матери с ребенком после возвращения их из родильного дома. Все шире распространяется торжественная регистрация новорожденных, в которой принимают участие товарищи по работе, родственники.

Упрощается свадебная обрядность, исчезли плачи невесты. Сватовство наполнилось новым содержанием, так как теперь жених и невеста сами договариваются о заключении брака. Шуточным, игровым стал обычай не пускать в дом сватов, приехавших за невестой, хождение родственников невесты к жениху «дом глядеть», обсыпание молодых хмелем, наречение невестки новым («домашним») именем, показ ей колодца и некоторые другие.

Народное творчество мордвы многообразно: ювелирное искусство, вышивка, узорное ткачество, шитье бисером, художественная обработка дерева, хореография, устное поэтическое и музыкальное искусство, сказки, пословицы и поговорки, загадки.

Ювелирное искусство мордвы дошло до нас, главным образом, в многочисленных памятниках, обнаруженных археологами. Это всевозможные украшения, выполненные из меди и ее сплавов, реже из золота и его сплавов. Делались украшения и из сплава золота с серебром – электра. Найдены инструменты, которыми древние мордовские ювелиры работали: небольшие железные молоточки, шарнирные ножницы, наковальни и так далее. Мордовские ювелиры в совершенстве владели различными техническими приемами обработки металлов, среди которых особенно часто применялись литье, пайка, расплющивание металлических листов, штамповка, чеканка, ковка; хорошо знали способы орнаментации ювелирных изделий.

Художественной обработкой металла, как и прядением, ткачеством, вышивкой, бисерным шитьем и лепкой глиняной посуды, в древности у мордвы занимались женщины, и только с первых веков II тысячелетия нашей эры кузнечное и ювелирное дело полностью становится мужским занятием.

Старинная мордовская вышивка украшала в основном народную одежду, особенно праздничную. Она придавала ей неповторимый колорит и красочность. Особенно красиво вышивалась женская одежда, состоявшая из набора туникообразных рубаш. Сплошной вышивкой подчас покрывались и головные уборы. Характерная особенность вышивки у мордвы заключается в ее декоративности. Она по своему виду напоминает ковер, ибо благодаря плотно положенным стежкам фон холста почти не просвечивает. Старые мордовские вышивки выполнялись в основном шерстяными нитками, которые пряли сами мордовки из овечьей шерсти и красили их, пользуясь растительными красителями, дававшими ниткам глубокие тона.

Декоративная резьба по дереву – традиционный вид художественного творчества мужчин, наносивших орнаменты на фронтоны изб, свадебные сундуки, ткацкие станы, прялки и тому подобное.

Народные традиции резьбы по дереву, художественного мировосприятия отразились в творчестве известного мордовского скульптора С.Д. Нефедова (Эрьзя) (1876–1959), внесшего большой вклад в развитие отечест-



Сделанный из липового дерева короб,
в котором невеста хранила свое приданое

венного и мирового искусства. Его произведения демонстрируются в Музее изобразительных искусств республики Мордовия (Саранск), в Русском музее (Санкт-Петербург), в Третьяковской галерее (Москва), в музеях ряда зарубежных стран, вызывая восхищение зрителей.

Еще в раннем детстве будущий скульптор увлекался обработкой дерева, ставшего впоследствии основным материалом для его творений. Природные древесные наросты, затейливые извилины сучьев и корни под рукой мастера превращались в небывалой выразительности художественные образы. Взяв в качестве псевдонима этноним «эрзя», Степан Дмитриевич Нефедов – уроженец мордовского села – подчеркивал этим свое уважение к народу, свое глубокое стремление служить ему.

Прекрасное искусство деревянной резьбы живет и теперь. В селе Подлесная Павла в Мордовии открыта школа резьбы по дереву, основанная народным умельцем, заслуженным работником культуры РФ Н.И. Мастиным.

Музыкальному творчеству мордвы присущи как коллективные, так и индивидуальные традиции. Первые больше проявлялись в исполнении необрядовых песен (эпических, лирических, хороводных), вторые – в песнях свахи, в свадебных, погребальных и поминальных плачах, колыбельных песнях. Мордовский народ создал поразительное по красоте и стройности искусство многоголосного хорового пения – уникальное не только среди финно-угров, но и в мировой музыкальной культуре. Оно успешно развивается такими современными ансамблями, как «Умари́на», «Келу», «Литова», «Вастома», рядом народных фольклорно-этнографических коллективов, среди которых особенную популярность завоевали Старо-Теризморгский, Кочетовский хоры.

В длинные зимние вечера мордва устраивала посиделки, на которых женщины и девушки пряли, парни играли на различных музыкальных инструментах, работа и песня часто сменялись пляской. Как отмечал в 1860-х годах историк-краевед В.А. Ауновский, «в большие праздники, особенно в послеобеденное время, разряженная мордва высыпает на улицы селения, составляет обширные, довольно замысловатые хороводы и оглашает окрестность звуками песен и аккордами доморощенных инструментов».



Мастерица-
рукодельница



Старинный ткацкий
станок в краеведческом
музее



Большую часть
произведений знаменитого
мордовского скульптора
Степана Эрьзи
можно увидеть
в Мордовском
республиканском музее
изобразительных
искусств в городе
Саранске

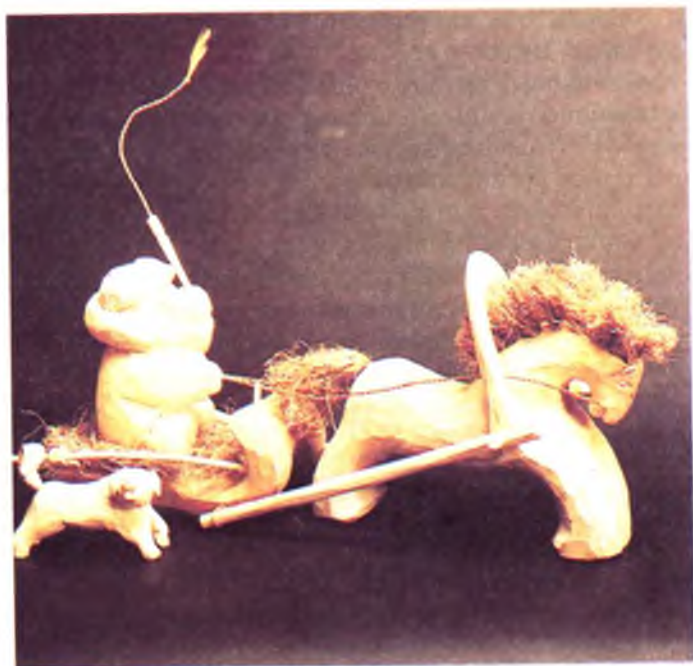


Этнографический ансамбль села Старая Теризморга



Литова – старинное мордовское женское имя. Так называется и популярный в республике ансамбль песни и пляски

Мордовские сувениры
из дерева



Среди этих инструментов наиболее популярными и необходимыми были **нюди**, **нудей** – двойной кларнет из двух скрепленных по бокам полых тростниковых трубок одинакового или разного размера, на которых исполнялись ритуальные плясовые наигрыши и инструментальные сопровождения к ритуальным песням на празднике «рождественского дома» и свадьбе, пастушьи песни, сопровождения к долгим и частым песням, а также бытовые плясовые наигрыши. Кроме **нюди**, широкое распространение имели волынки, различавшиеся по материалу, из которого изготовлялись, и по количеству трубок. Воздушный резервуар волынок изготовлялся из шкуры теленка, бычьего, коровьего или свиного пузыря. Волынки являлись в прошлом основными музыкальными инструментами, на которых исполнялись ритуальные наигрыши и сопровождения к вокальному исполнению ритуальных песен праздника «рождественского дома», свадьбы, аграрно-календарных праздников.

Музыканты народов Поволжья, в том числе мордовские, пользовались известностью и среди соседнего русского населения. Так, в русской народной песне «На болдинском на плоту мыла девушка фату», записанной в свое время А.С. Пушкиным в селе Болдино – его родовом имении – есть такие слова:

Не надо мне, матушка,
Ни меду, ни сахару,
Ни сладких яблочков,
Ни медовых пряничков;
Приведи-ка, матушка,
Мордвина с волынкою,
Холостова с дудками!

Своеобразной летописью, художественно отразившей многовековую историю народа, стал фольклор – богатый по тематическому и художественному содержанию, разнообразный по жанрам. В наиболее ранних произведениях мордовского фольклора запечатлелись архаические представления людей о мироздании и реликты древних форм общественной жизни, отразились ненависть и непримиримость народа к чужеземным захватчикам.

Среди произведений о женской доле особое место занимают песни о малолетнем муже. В них звучит протест против старого обычая женить мальчика на взрослой девушке, становящейся работницей в семье мужа-подростка.

В наши дни мордовский фольклор продолжает развиваться, создаются новые песни, частушки, пословицы и поговорки, загадки. Далеко за пределами республики известны имена мордовских сказительниц Евфимии Кривошеевой, Феклы Беззубовой, Серафимы Люлякиной.

В завершение нашего рассказа о мордовском народе познакомьтесь со сказкой.

Была у мордвы своя вера в своих богов. Но пришли попы, построили церкви и стали уговаривать эрзя-мокшу купить иконы и молиться на них.

В одном селе жители иконы-то купили, а молиться на них забывали. Вот надумали поп с пономарем напугать тех, кто забывал или не хотел молиться. Пономарь станет тайком возле угла избы, где икона висит, а поп в избу зайдет, спрашивает хозяина:

– Молишься Миколе Чудотворцу?

– Молюсь, батюшка.

– А не обманываешь меня?

– Нет, спроси хоть его самого, – показывает на икону хозяин.

Поп опустится на колени, осенит себя крестом и спрашивает:

– Микола милостивый, скажи, молится сей раб с чадами или нет?

А пономарь со двора отвечает:

– Не молится он, батюшка!

И так получается, вроде икона это говорит. Хозяин с испугу даже рот раскроет. А поп с него рубль берет в наказание.

Вот пришел к одному мордвину поп и спрашивает икону:

– Скажи, Микола милостивый, молится сей раб с чадами или нет?

А пономарь со двора отвечает:

– Нет, не молится, батюшка!

Мордвин от удивления и рот раскрыл. А поп взял с него рубль в наказание, да еще отругал.

«Ну, – думает мордвин, – я тебя проучу!» Взял да и выколол шилом глаза Миколе Чудотворцу, чтобы тот не видел, молится он или нет. Приходит поп и спрашивает:

– Молится ли сей раб с чадами?

– Нет, батюшка, – за углом пономарь отвечает.

– Э, – говорит мордвин, – врет он, твой Микола. Он же не видит, молюсь я или нет.

Тут поп заметил, что глаза у святого повывыколоты, отругал мордвина. Три рубля с него взял за святотатство.

– Хоть не видел Микола, зато слышал – от него не скроешься! – сказал.

Ушел поп, а мордвин взял да и проколол на иконе богу уши, чтобы тот не слышал, молится он ему или нет.

Приходит поп, спрашивает:

– Молится ли сей раб с чадами?

– Нет, батюшка, не молится, – пономарь за углом отвечает.

«Ну, – думает мордвин, – зачем мне в избе этот бог, который все подсматривает да подслушивает!.. От него ничего не скроешь – все попу расскажет». Взял да и выкинул икону во двор.

Через некоторое время приходит поп. Смотрит – пустой угол.

– Где икона? – спрашивает.

– Не знаю, – мордвин отвечает. – Наверно, погулять Микола вышел.

– Куда погулять?

– Так это его божья воля – куда захотел, туда пошел. Дети вчера во дворе его видели, а куда потом делся, никто не заметил.

Вышли во двор. А там икона в грязи лежит, свиньи ее затоптали.

– Микола, – говорит мордвин, – где ж ты пьяным напился? Видно, ночью дверь в избу не нашел и свалился в грязь!..

Поп здорово рассердился.

– Иконы вино не пьют, – говорит. – У икон ни рук, ни ног нет. Так что ты мне голову не морочь! Икона – это деревяшка, на ней образ божий написан...

– Э, батюшка поп, – покачал головой мордвин. – Теперь ты меня обманываешь: если деревяшки видят, слышат и говорить умеют, так почему ходить не ходят, пить не пьют?..

После этого поп с пономарем перестали изображать «говорящие» иконы.

ЧУВАШИ



В правобережье реки Волги, между ее притоками Сурой и Свиягой, расположена Чувашская Республика. Самая маленькая среди республик Среднего Поволжья по своей территории, Чувашия стоит впереди их по числу жителей на один квадратный километр. На территории своей республики проживает 907 тыс. чувашей, что составляет 67,8 процента ее населения. Значительные группы чувашей есть в Татарстане, Башкортостане, в Самарской, Ульяновской и Тюменской областях.

Волжский речной путь, железнодорожные магистрали из Москвы в Казань и из Казани в Харьков, автодороги Нижний Новгород – Казань, Цивильск – Ульяновск – Сызрань, Чебоксарский аэропорт связывают Чувашию с другими регионами России. Территорию республики пересекают трубопроводы, в том числе из Уренгоя через Помары в Ужгород.

Чувашия, как и Мордовия, находится на стыке двух природных зон – лесов и степей. Леса занимают около трети ее территории, располагаясь главным образом в Заволжье и Присурье. Наиболее распространенными породами деревьев являются дуб, клен, сосна, ель, береза, осина, ясень, вяз, липа, ольха. По речкам и оврагам, на окраинах чувашских сел растут ветлы и рябины, кустарники калины, орешник.

Некоторые лесные массивы и даже отдельные деревья Чувашии представляют не только естественно-научную, но и историко-культурную ценность, например, 350-летний дуб диаметром в 150 сантиметров, растущий в Ильинском лесничестве, дубы 1768 года в Сотниковском лесничестве, именуемые «Екатерининской посадкой», которые считаются первым опытом искусственного восстановления леса в Чувашском крае; участок леса площадью более восьми гектаров в Алгашинском лесничестве, заложенный в 1963 году в ознаменование полета в космос в августе 1962 года чуваша Андрияна Николаева.

Животный мир Чувашии разнообразен. Лиса, заяц, волк, медведь, лось, рысь, куница, кабан и некоторые другие животные обитают здесь с давних времен. Бобр, ондатра, енотовидная собака, выхухоль завезены сравнительно недавно. Так, ондатра была запущена в озера в 1947 году. Аналогичным образом размножены енотовидные собаки и бобры.

По Чувашии – протекают две судоходные реки – Волга (по-чувашски Этел, Атал) и Сура. Из менее крупных – Бездна, Була, Киря, Кубня, Цивиль, в которых водятся стерлядь, сазан, щука, окунь, язь, пескарь, карась. В республике несколько десятков озер, в том числе Большое Лебединое, Белое, Долгое, Кюльхири и другие.

К сожалению, загрязнение окружающей среды, сокращение площадей, занятых лесом, рост браконьерства негативно сказываются на состоянии фауны. Это обусловило необходимость мер по охране и возобновлению природных богатств. Составлена «Красная книга» Чувашии, куда занесено более шестидесяти видов позвоночных и беспозвоночных животных, находящихся под угрозой исчезновения (черный аист, беркут, сапсан, филин и другие), создан ряд заповедников, принимаются меры по охране гнездящихся птиц и нерестующих рыб, благоустройству родников, озеленению оврагов, образующихся в результате эрозии почв.

Из полезных ископаемых здесь выявлены залежи фосфоритов, сланцев, известняков, гипса и доломитов, стекольного и строительного песка, болотных руд и серного колчедана, минеральных вод и минеральных красок, графия, бутового камня, торфа.

Климат Чувашии умеренно континентальный, атмосферные осадки в год в среднем составляют 400–600 миллиметров. Случаются и засухи, примерно по две в девять лет. Снежный покров держится около пяти месяцев. Природные условия в целом благоприятны для хозяйственной деятельности человека.

На территории Чувашии обнаружены памятники ряда археологических культур, в том числе и тех (городецкой, ананыншской), что непосредственно связываются с различными группами местного финно-угорского населения эпохи раннего железа. В последней четверти I тысячелетия нашей эры сюда начинают проникать тюркоязычные болгаро-суварские (сувазские) племена. В результате взаимодействия их с аборигенным населением и происходило, видимо, формирование чувашского этноса. В этом сложном и длительном процессе, многие аспекты которого еще недостаточно ясны, тюркоязычный компонент был преобладающим. Чувашский язык относится к тюркской ветви алтайской языковой семьи.

По своему этническому составу волжские болгары не были едины. Среди них были как собственно болгары, так и сувары, или сувазы, бияры, темтюзы. Как полагают исследователи, истоки этих племен следует искать в Азии, откуда они, будучи кочевниками, перебрались на Нижнюю Волгу, Северный Кавказ и Приазовье. В конце VII века часть их во главе с Аспарухом («аспаруховы болгары»), уступая натиску хазар, ушла на Балканы, где, оказавшись в славянской среде, ослабянилась, передав образовавшемуся славяноязычному народу свое имя, многие элементы быта и культуры. Другие («черные болгары») остались на Северном Кавказе, приняв участие в формировании балкарского народа, основная масса которого ныне проживает на территории Кабардино-Балкарии. Третьи («серебряные болгары») поднялись вверх по Волге, создав в Волго-Камье на рубеже IX–X веков раннефеодальное государство – первое государственное образование в истории народов Среднего Поволжья.

Продвижение болгар на север захватило довольно широкую полосу как левого, так и правого берегов Волги. На Средней Волге они столкнулись с



Чуваши́й музыкант исполняет национальную мелодию на волынке

мордовскими племенами и отчасти потеснили их на запад, в леса. Но определенные группы мордовского, как и марийского и удмуртского, населения вошли в состав Волжской Булгарии.

В хозяйственном отношении средневолжские финно-угорские племена и пришельцы тюрко-булгары в целом стояли примерно на одном уровне развития, причем первые даже превосходили последних в культуре земледелия, но в отношении социальной и военной организации, наверное, уступали им. Местное финно-угорское население сыграло большую роль в окончательном переходе булгар от кочевого скотоводческого образа жизни к оседлому земледельческому.

Города Волжской Булгарии (Булгар, Сувар, Биляр и другие) являлись торговыми и ремесленными центрами, куда прибывали купцы из многих русских княжеств и восточных стран за хлебом, мехами, медом, ремесленными изделиями местных мастеров. О тесных торговых связях с Киевской Русью свидетельствует и договор о свободе торговли, заключенный в 1008 году между этими крупными в то время государствами. Булгарский царь имел военную дружину, чеканил серебряную монету, получал от своих подданных дань.

После захвата половцами Причерноморья русская торговля с Востоком

переместилась из Киева во Владимиро-Суздальскую Русь. Торговые интересы в сочетании с русской земледельческой колонизацией направляли политику русских князей на приобретение земель и создание в Поволжье на важнейших торговых путях опорных пунктов. Так, в 1221 году владими́ро-суздальский князь Юрий Всеволодович основал на землях, принадлежащих ранее мордве, Нижний Новгород, откуда русские князья совершали военные походы на мордву и болгар, находившихся в союзнических отношениях.

В 1236–1239 годах Волжская Булгария и Мордовская земля подверглись татаро-монгольскому нашествию. В 1242 году, во время вторжения хана Батыя в Западную Европу, ему сообщили о восстании народов Поволжья, что вынудило его вернуть войска назад, направив их на Волгу. Об этом рассказывает итальянский монах-францисканец Плано Карпини, совершивший в 1245–1247 годах путешествие в Монголию: «Возвращаясь оттуда (то есть из Западной Европы), они пришли в землю Мордванов (мордвы), которые суть язычники, и победили их войною. Подвинувшись отсюда против Билеров, то есть великой Булгарии, они ее совершенно разорили».

Многие болгары погибли в тех битвах или были угнаны в плен, другие уходили за Каму и в правобережные поволжские леса, на территорию современной Чувашии. Еще в IX–X веках здесь имел место процесс интеграции болгар в местное финно-угорское, особенно марийское, отчасти мордовское, население. Завершение этногенеза чувашей относится к XIV–XV векам.

В настоящее время выделяются верховые чуваши (вирьялы), занимающие северные и северо-западные районы Чувашии, и низовые чуваши (анатри), проживающие в южных и отчасти северо-восточных ее районах. Промежуточную группу составляют «анат енчи».

Этнические процессы, следствием которых было образование чувашского и татарского народов и оформление их этнической специфики, очень близки, и основная задача состоит в том, чтобы уловить разницу между ними – иначе трудно будет понять, почему на базе смешения местных финно-угров и пришлых болгар сложились два народа (чувашский и казанско-татарский), а не один.

По-видимому, можно говорить о несколько большей доле монголоидного компонента в составе чувашей по сравнению с казанскими татарами. Компонент этот может восходить к местному дотюркскому населению или связываться с кочевниками центральноазиатского происхождения. Мы должны сделать вывод, следовательно, что одна из этих групп сыграла большую роль в сложении чувашей, чем казанских татар. Что же касается различий в степени выраженности монголоидных особенностей между самими чувашскими группами, то они незаметны.

Этноним «чуваш» (чаваш) – самоназвание народа – производят от названия болгарского племени сувар или суваз. Марийцы называли чувашей суасла мари, башкиры – суаш, мордва – ветьке. В русских письменных источ-

Памятник чувашскому
педагогу-просветителю
Ивану Яковлеву
в Чебоксарах



никах этноним чуваш появился довольно поздно. Впервые он упоминается в 1521 году, затем в связи с казанским походом Ивана IV в 1551 году, хотя нет сомнений в том, что чуваша жили на занимаемой ими ныне территории с давних времен, находясь в соседстве с марийцами, мордвой, русскими, и были хорошо знакомы им, но, видимо, под другими этнонимами. Высказывались, например, предположения, что в русских источниках чуваша выступают под именами буртас, черемис, веда.

После распада татаро-монгольского государства возник ряд новых государственных образований, среди которых было Казанское ханство, подчинившее своему влиянию ряд народов Среднего Поволжья, в том числе и чувашей. Как и другие народы этого региона, чуваша в борьбе с казанскими ханами неоднократно прибегали к совместным действиям с русскими князьями, русским народом. В 1551 году полностью завершился процесс присоединения чувашей к Российскому государству. Он стал итогом длительной освободительной борьбы народов Средней Волги против военно-феодального гнета казанских ханов и, по существу, совпал с покорением Казани русскими войсками.

В одном из чувашских преданий повествуется о том, как чуваш помог русским взять Казань хитростью. Играя на гуслях, он направился к крепости и измерил при этом шагами свой путь, а вернувшись, сообщил русским точное расстояние до крепостной стены, оказав тем самым помощь в уст-

ройстве подкопа под нее. Трудно, конечно, безусловно утверждать, что такой гуслар был на самом деле, но помощь чувашей русским в столь решающий момент общеизвестна. Русские войска действительно такой подкоп устроили, взорвали стену казанской крепости и взяли ее штурмом.

Присоединение к России для чувашского народа было, несомненно, процессом прогрессивным, представляло важный этап становления Российского многонационального государства, усиления его могущества.

Складывание широкой экономической общности в рамках единого всероссийского рынка, единой системы товарно-денежных отношений, отсутствие каких-либо принципиальных различий в уровне развития крестьянского хозяйства тесно сблизили трудящихся разных национальностей, способствовали выработке у них сознания общности коренных социальных и национальных интересов. 24 июня 1920 года была образована Чувашская автономная область, которая 21 апреля 1925 года преобразована в автономную Республику. С октября 1990 года она называется Чувашская Республика.

В настоящее время большинство населения Чувашии проживает в городах – Чебоксары, Новочебоксарск, Канаш, Алатырь, Шумерля, Козловка, Мариинский Посад, Цивильск, Ядрин.

Столица Чувашии **Чебоксары** – один из старинных городов Поволжья. Первое письменное упоминание о нем, дошедшее до нас в русской летописи, относится к 1469 году. Но археологи уточнили, что на месте нынешних Чебоксар еще на рубеже XIII–XIV веков существовало укрепленное поселение городского типа. Сами чувашки именовали его Шупашкар, что означает «город, или укрепленное поселение, крепость чувашей».

Более пяти веков стоят Чебоксары в средней части течения великой Волги, которая способствовала развитию города, сближала его с другими городами. В 20-х годах XVIII века в числе 150 городов Российской империи Чебоксары по своим торгово-промышленным показателям занимали двадцать седьмое место.

Сегодняшние Чебоксары стали крупным экономическим, административно-политическим и культурным центром Средней Волги, в котором проживает 420 тысяч человек (1989 г.). Просторные улицы и корпуса заводов, кварталы благоустроенных жилых домов с магазинами, детскими садами, школами, лечебными учреждениями, предприятиями бытового обслуживания составляют его облик. В городе четыре высших учебных заведения в том числе Чувашский государственный университет. Чувашская национальная академия объединяет лучшие научные силы республики. Исследованиями по истории, археологии, этнографии занимается Чувашский государственный институт гуманитарных наук. В республике действует филиал межотраслевого научно-технического комплекса «Микрохирургия глаза».

Продукция заводов и фабрик города (приборы, средства автоматизации и запасные части к ним, промышленные трактора, бесчелночные ткацкие станки, эмалированные провода, мебель, хлопчатобумажные ткани, гобелены, пряжа, трикотаж) продается в разных городах страны и за рубежом. В Чебоксарах много памятников истории и культуры, достопримечательных мест.



Чебоксары – столица Чувашии. Новый микрорайон города и здание филармонии

Новочебоксарск – второй по величине и значению город Чувашии. Он расположен также на Волге в 15 километрах ниже Чебоксар. Известность ему принесла Чебоксарская ГЭС. В настоящее время прослеживаются тесные экономические и культурно-бытовые связи двух городов, свидетельствующие о возможном их слиянии.

Важным узлом как железных, так и автомобильных дорог является **Канаш**, ставший городом в 1925 году.

Список малых городов Чувашии возглавляет **Алатырь**. Основанный в 1552 году на левом берегу Суры при впадении в нее реки Алатырь как город-крепость, один из военно-опорных пунктов Московского государства в Среднем Поволжье, Алатырь в ряду городов Чувашии по возрасту уступает лишь Чебоксарам. Достопримечательностью города является венец – возвышенная его часть с целым ансамблем памятников архитектуры, в том числе собором Иоанна Предтечи (XVIII век).

Пожалуй, мало кто знает, где находится город Шумерля, но многим хорошо знакома продукция его мебельного комбината. На базе местных лесных промыслов здесь открыт цех художественной резьбы Художественного фонда Чувашии. Изделия чувашских мастеров деревянной резьбы (солонки, кружки, ложки, кадочки резные, кухонные и столовые наборы, хлебницы) отправляются в художественные салоны страны.

Сельские поселения чувашей в прошлом нередко располагались в глухих местах, где их трудно было найти. «Чувашскую деревню не увидишь, пока к ней вплотную не подъедешь», – говорили их русские соседи. В таком расселении отразилось историческое прошлое угнетенного царизмом народа, когда чувашаи вынуждены были часто скрываться. Расположение домов в деревне было без прямых улиц, гнездовое, в чем отразился старый обычай селиться родственными группами. С конца прошлого века деревни стали строиться по линейному плану. Чувашские крестьяне строят бревенчатые и кирпичные дома, как правило четырехстенные или пятистенные, в несколько комнат с верандой, парадным крыльцом, мезонином. Бани ставят в саду. Внутреннее устройство многих домов в сельской местности в наши дни напоминает современные городские квартиры, хотя в них порой можно встретить мебель, изготовленную не на фабрике, а народными умельцами. Фронтоны, наличники, крыльца изб украшаются резьбой и многоцветной раскраской, в их интерьере используются национальные вышивки, домотканые ковры.

Чуваши любят зелень, поэтому многие деревни кажутся издали рощами.



Цветы, пейзажи и даже картинки из народной жизни рисуют на заборах около своих домов сельские жители Чувашии. Этот вид народного творчества возник недавно

Резные оконные
наличники чувашских
домов



В селе Трёхбалтаево
живут чуваши, татары,
мордва, русские.
Поутру у колодца
встречаются
и обмениваются
новостями женщины
разных национальностей
и “болтают”
на трех языках



В связи с тем, что традиционные сельские постройки в настоящее время встретить все труднее, встала необходимость в музейном сохранении их образцов, так как они представляют немалый историко-этнографический интерес. Такой музей деревянного зодчества был открыт несколько лет назад в чувашском селе Ибреси, расположенном в центральной части Чувашии.

Традиционную избу, ветряную мельницу, старинную баню, клеть, колодец с журавлем и некоторые другие произведения крестьянской архитектуры можно увидеть в этом музее под открытым небом.

НАРОДНЫЙ КОСТЮМ

Чувашский народный костюм, особенно женский, отчасти сохраняется до настоящего времени, главным образом среди сельского населения, в большей степени сохраняющего национальную специфику. Чувашский костюм кое в чем похож на костюм других народов Волго-Камья: у верховых чувашей (вирьялов) – на марийский и мордовский, у низовых (анатри) – на татарский.

Основу чувашской народной одежды составляет рубашка туникообразного покроя из белого холста, которую женщины-вирьяла носят, как и мордва-мокша, высоко подбирая под пояс (с напуском). Обязательной частью женской одежды считались штаны тоже из белого холста и фартук, украшенный вышивкой и кружевами.

Девичьим головным убором была **тухья** – полусферическая шапочка, напоминающая шлем, с завязкой под подбородком, которая в сходных формах бытовала также у удмуртов и татар. Замужние женщины носили хушпу – головной убор с открытым верхом в виде усеченного конуса. У чувашек-анатри в качестве головного убора иногда выступала обернутая вокруг головы косынка-чалма, заимствованная, видимо, от татар. Зимой надевали шерстяные платки с бахромой или барашковые шапки с суконным верхом.

Женский костюм дополнялся большим набором украшений. Часть из них, например, нагрудная застежка, имеет весьма древние корни и связывает чувашей с местными финно-угорскими народами. Другие, например, перевязь – полоса ткани, сплошь покрытая крупными монетами, надеваемая через левое плечо под правую руку, вероятно, унаследована ими от тюркских предков. Все вместе эти украшения – вышитые, бисерные, металлические – придавали неповторимый колорит чувашскому костюму.

Обувью служили липовые лапти, реже кожаные сапоги. Чувашки-вирьяла, подобно мордовкам, обычно толсто обертывали голень от ступни до колена онучами черного цвета, стараясь превратить ее в ровный столбик, что считалось красивым.

Лапти были не только рабочей, но и постоянной обувью. Только более состоятельные чувашки покупали у русских сапожников женские сапожки. В конце XIX – начале XX века в качестве праздничной обуви стали носить высокие ботинки со шнурками, лакированные сапоги на каблуках, мелкие и глубокие резиновые галоши, надеваемые непосредственно на чулок. Зимой носили валенки или те же лапти, вкладывая в них для тепла сушеную



На празднике "Акатуй"
мужчины и женщины
в национальных
чувашских костюмах



Молодая чувашка
в национальном
костюме и нагрудном
украшении
из старинных монет



Чувашские женщины
в национальных
головных уборах



Девичий головной убор
расшивали бисером
и бусами, пришивали
к нему серебряные
монеты

траву. Постепенно обувь домашнего производства полностью заменилась фабричной.

Верхнюю осенне-зимнюю как женскую, так и мужскую одежду шили из домотканого сукна, крашенного в коричневый или черный цвет (кафтаны), из овчины желтого или черного дубления (шубы). В дальнюю дорогу поверх шубы надевали овчинный тулуп, который подпоясывался кушаком или просто глубоко запахивался. Из козьего или кроличьего пуха вязали выходные варежки, особенно для женщин и детей, у верховых чувашей чаще белые и черные, у низовых – разноцветные. У последних довольно широко были в ходу перчатки, в том числе и кожаные, которые в прошлом были обязательной принадлежностью костюма жениха во время свадебной церемонии.

Каждая мать, имевшая дочерей, еще с их младенчества начинала заготавливать холсты, из которых шили в качестве приданого рубахи. Девушки старались сделать их как можно больше. Как правило, чувашка, выходя замуж, стремилась принести с собой также кафтан и шубу, по возможности из девяти овчин. Чувашки носят одежду бережливо, и на пожилых женщинах порой можно видеть в хорошей сохранности шубы, сшитые им отцами к свадьбе.

Сейчас мужская традиционная национальная одежда почти совсем вышла из употребления, в то время как женская еще сохраняется, особенно старшим поколением. В одежде женского населения сельской местности сочетаются элементы современного городского и старого национального костюма. Причем традиционный национальный костюм трансформируется в соответствии с новыми вкусами и потребностями чувашских женщин. Процесс этот протекает весьма интенсивно, но более или менее определившегося комплекса современных форм одежды еще не имеется, идет поиск нового с учетом лучших элементов старого.

Часть одежды чувашки шьют сами, почти в каждом доме есть швейная машинка. Рубашки, платья, халаты с чувашским орнаментом, изготавливаемые местной промышленностью, также удовлетворяют потребности народа в национальной одежде.

Питание чувашей как земледельческого народа издавна базировалось больше на растительных продуктах, чем на животных. Хлеб, овощи, различные крупы, горох и чечевица, да с середины прошлого века картофель были главными продуктами, которыми питалась основная масса народа.

Помол большого количества муки производился на ветряных и водяных мельницах, а малого – на ручных, имевшихся в каждом доме. Для домашней обдирки круп употреблялись деревянные ступы, частично используемые и сейчас.

Мясо, главным образом, говяжье и баранье, как и мясо птицы, шло в пищу по праздникам. Коннину ели только чуваша-анатри, живущие близко к татарам. Скорее всего, под татарским же влиянием многие чуваша, особенно анатри, долго воздерживались от употребления свинины и лишь в последнее столетие она, особенно поросятина, стала ими считаться лакомством.

Значительно большее распространение имели молоко и молочные продукты. Часть свежего молока шла на детское питание, а другая перерабатывалась на различные молочные продукты (масло, творог, сыр, сливки, сметану). Кислое молоко, изготовленное из снятого, а у чувашей-анатри и из цельного, хранили в погребе и подавали к супу, вареному картофелю, блинам. Порой его разбавляли водой, получая хорошо освежающий кисловатый напиток.

Полезной пищей считали чуваша и рыбу, которую в свежем виде имели лишь те, кто жил возле рек. В небольших количествах использовалась рыба, разводившаяся в деревенских прудах, в основном карась. В соленом виде ели воблу, которую чувашский крестьянин покупал на базаре в качестве гостинца для семьи.

Из семян льна изготавливали растительное масло, а подсолнечное покупали. Подсолнуховые семечки и лесные орехи были лакомством для детей и подростков.

В начинку и в свежем виде употребляли плоды и ягоды, в том числе дикорастущие (землянику, черемуху, рябину, калину, ежевику, бруснику, чернику, клюкву). Из грибов чаще всего использовали белые и грузди. Шампиньоны не ели, считали их вредными. Впрочем этого нельзя сказать о современных чувашах, теперь шампиньоны – желанный гость в любом чувашском доме, городском и сельском.

Для традиционной чувашской кухни острые приправы не были характерны, хотя соль в пищу чуваша употребляли больше, чем, скажем, татары, у которых многие кушанья солились мало.

Основное первое блюдо чувашской кухни – суп (**яшка**) на мясном или рыбном бульоне, с картофелем и другими приправами из муки, овощей, трав, а второе – каша (пшенная, чечевичная, гороховая), заправленная животным или растительным маслом, вареный картофель в кожуре или очищенный, мятый, который с маслом или молоком.

Традиционным лакомым кушаньем чувашей считается **шартан** – колбаса, которую изготавливали из жирного мяса по большим праздникам. Для этого брали тщательно вымытый овечий или бараний желудок, начиняли его мелко нарезанным сырым мясом с большим количеством сала и зашивали. Затем, положив на сковородку, запекали шартан в печи на протяжении нескольких дней. Готовый шартан хранили в прохладном месте. Подавали его ломтиками. Для того чтобы шартан мог дольше храниться, мясо слегка подсаливали. Порой, когда отсутствовало мясо, кусочки шартана клали и в суп.

Из напитков наиболее распространенным было пиво, как хмельное, так и нехмельное, приготовляемое из ячменного или ржаного солода. Заметим, кстати, что чувашский хмель ныне составляет половину хмеля, выращиваемого во всей стране.

РЕЦЕПТЫ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ

ОКРОШКА ПО-ЧУВАШСКИ

Простоквашу разбавить кипяченой холодной водой, положить нарезанные соломкой свежие огурцы, нашинкованный и слегка протертый с солью зеленый лук, заправить сахаром, посолить и охладить (можно положить пищевой лед).

При подаче в тарелку положить вареное мясо, нарезанное соломкой, посыпать мелко нарезанной зеленью.

800 г простокваши, 300 г говядины, 380 г свежих огурцов, 240 г зеленого лука, 20 г сахара, 20 г укропа, соль.

ПОЧКИ В СОУСЕ

Почки очистить от жира и пленок, залить холодной водой, поставить варить. Как только почки закипят, воду слить, почки промыть, снова залить водой и поставить варить до готовности. Репчатый лук, соленые огурцы шинковать дольками, спассеровать на масле, отдельно поджарить муку на масле до золотистого цвета и развести ее бульоном, затем соединить с луком, огурцами, заправить специями, солью по вкусу. Нарезать отварные почки тонкими ломтиками, обжарить картофель до появления румяной корочки, уложить в жаровню слоями: почки–картофель–почки, залить соусом и тушить до готовности. Почки подавать с мелко нарубленной зеленью.

400 г почек говяжьих или свиных, 20 г пшеничной муки, 60 г топленого масла, 130 г репчатого лука, 1 кг картофеля, 130 г соленых огурцов, специи, зелень укропа или петрушки.

Пирожки с мясом, пельмени и мясо запеченное в тесте можно попробовать и дома и в кафе



ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ И СВЕКЛОЙ

Подготовить дрожжевое сдобное опарное тесто и начинку: свеклу отварить в кожуре, дать остыть, очистить, нарезать мелкими кубиками; свежие яблоки очистить от сердцевин, нарезать мелкими кубиками; свеклу и яблоки сложить в посуду, добавить сливочное масло, сахар и поставить на слабый огонь тушить в течение 7–8 минут. тесто раскатать на две лепешки – одну побольше, другую поменьше. Большую лепешку положить на сковородку, смазанную маслом, ровным слоем уложить на нее начинку, накрыть меньшей лепешкой. Края обеих лепешек соединить, защипать и дать постоять 35–40 минут. После этого смазать яйцом, сделать 3–4 прокола вилкой и поставить в духовой шкаф выпекать. Готовый пирог смазать маслом.

На 1 кг пирога – 480 г пшеничной муки, 1/4 яйца, 7 г сливочного масла, 15 г сахара, 12 г дрожжей, соль, 160 г воды, 286 г свежих яблок, 420 г свеклы, 30 г сливочного масла 20 г сахара, 1/8 яйца для смазки пирога, 2,5 г жира для смазки противня.

НАПИТОК ИЗ ЗЕМЛЯНИКИ

Землянику перебрать, промыть теплой водой, хорошо размять, добавить молоко, сахарный песок, немного соли и взбивать, чтобы получилась однородная масса. Подавать на стол в холодном виде.

400 г земляники, 8 столовых ложек сахара, 400 г молока, 8 г соли.

Относясь с глубоким уважением к труду, чуваши празднично встречали начало и окончание многих сельскохозяйственных работ (весенне-полевых, летних, осенне-зимних). Так, после завершения пахоты и сева они проводили **акатуй** (дословно – свадьба плуга) – обряд, в основе которого лежит древнее религиозно-магическое представление о бракосочетании плуга и земли. В наше время **акатуй** стал массовым весенним праздником с конскими скачками, бегом, борьбой, песнями и плясками.

Для выполнения почти всех работ, где требовались коллективные усилия людей, но особенно на тяжелых (заготовка и вывозка леса, строительство дома, молотьба), в чувашских деревнях устраивались так называемые помочи. Устроитель помочей, повязав через плечо полотенце, помахивая нацепленным на древко вышитым платком, объезжал верхом на коне деревню с песней, призывавшей помочь ему. Несмотря на то, что работа не оплачивалась, крестьяне активно откликались на призыв. Помочи заканчивались угощением участников. Этот обычай сохранился и в современной чувашской деревне.

Осенью и зимой в строгом соответствии с традициями молодежь собиралась на посиделки в доме, где временно отсутствовали старшие. Первыми приходили девушки с прялками, затем парни с музыкальными инструментами. Сначала девушки делали вид, будто полностью поглощены работой, и не обращали никакого внимания на юношей. Но юноши на это не обижались, а стремились мало-помалу развеселить девушек шутками, загадками, сказками, песней, игрой на волынке, гусях, скрипке, гармонии. Вскоре начинались игры и танцы, в которых участвовали все. Так проходили долгие зимние вечера.

В весенние дни с наступлением сумерек на каждой деревенской улице устраивались хороводы, которые к концу вечера нередко объединялись в один общий. Хороводы продолжались до начала летних полевых работ, чаще всего до сенокоса, после чего вплоть до осени массовые развлечения молодежи прекращались. Исключением из этого правила являлись свадьбы, которые чуваша проводят летом, что можно считать остатком какой-то скотоводческой традиции, так как большинство земледельческих народов устраивают их осенью, после завершения сельскохозяйственных полевых работ, или зимой.

На протяжении ряда веков чуваша были язычниками, центральное место в верованиях и обрядах которых занимал аграрный культ. Окружающие объ-



К памятнику погибшим в Великую Отечественную войну солдатам приходят городские молодожены в день регистрации брака

екты природы, жилище и другие постройки населялись божествами, которые могли, по представлению чувашей, быть добрыми или злыми, помогать, или вредить человеку. И люди стремились умиловить их, расположить в свою пользу не только молитвами, но и жертвоприношениями скота, попадая при этом нередко в число неоплатных должников. Во главе многочисленных чувашских божеств был верховный бог **Тора**, который впоследствии, по мере христианизации, отождествился с христианским богом.

Христианизация чувашей началась со времени вхождения их в состав Российского государства. Проходила она медленно и трудно, часто насильственным путем, что вызывало протест народа, стремление сохранить старые верования и обычаи или как-то сочетать их с православными. Это приводило к формированию смешанной языческо-христианской обрядности, что отразилось во многих сферах общественной и семейной жизни, в том числе и в обычае наречения имени новорожденному.

Раньше чувашские дети имели по два имени. Одно давалось им дома, как правило, дохристианское, а другое – при церковном крещении (христианское): Савантей – Степан, Мулентей – Григорий, Эрнепи – Марфа, Сар-



Сельские молодожены по старинке предпочитают прибывать на свадебный пир на тройке лошадей в сопровождении едущих верхом друзей

пике – Татьяна и так далее. Дохристианских имен у чувашей насчитывают более десяти тысяч. В настоящее время собственно чувашские имена почти не используются, детям дают русские имена.

Соблюдение различных обрядов, связанных с дохристианскими представлениями, придавало определенное своеобразие общественному быту чувашей. Так, веря в очистительно-магическую силу огня, они при массовых заболеваниях людей или скота совершали обряд очищения огнем, добытым путем трения. Огнем, добытым подобным способом, зажигали костры, между которыми проходили люди и прогонялся скот.

Общественная жизнь чувашского крестьянства протекала в соответствии с традиционными обычаями и редко выходила за рамки своей деревни. Весьма заметное воздействие на общественную жизнь оказывала сельская община, которая была отчасти органом самоуправления. Все важнейшие дела в деревне решались на сходе, право голоса на котором имели главы семей, входивших в данную общину. Женщина могла выступать на нем только как заместительница мужчины – мужа или сына в их отсутствие. Свои требования и решения участники схода выражали криками.



Национальная игра – состязание “Догони девушку”

Сход утверждал семейные разделы, производил переделы пахотной земли, сенокосов и других угодий, распределял налоги и повинности, назначал опеку над малолетними, нанимал пастухов. При этом соблюдались нормы обычного права. На основе этих же норм община следила за поведением крестьян, разбирала происшествия и ссоры, мирила враждующие стороны, стремилась усовестить или наказать нарушителей традиционного порядка. Все вместе выбирали старосту, следившего за выполнением решений сходов и за порядком в деревне.

Зная на горьком опыте, что в официальных судебных инстанциях царской России не найти бедняку правды, чувашаи предпочитали решать свои споры и недоразумения в основном на деревенских сходах. Этнографы XIX – начала XX века неоднократно отмечали негативное отношение чувашей к царским судам.

«Свои имущественные отношения чувашаи, – писал, например, в 1912 году Н.В. Никольский, – упорядочивают более домашним соглашением, чем судом... Договоры и условия, которые будут однажды подкреплены рукопожатием, у чувашей ценятся выше всяких судебных порядков и строго исполняются».

Подчиняясь беспрекословно воле старших в хозяйственных делах, молодые люди, в том числе девушки, были довольно свободны в проведении досуга. Во время совместных развлечений завязывались тесные знакомства, намечались свадьбы. Но, несмотря на свободу общения, случаи распущенности в кругу молодежи были крайне редки, так как подобные факты очень строго осуждались общественным мнением.

В последние годы происходит возрождение языческих праздников чувашей. В священных рощах, где еще в древности предки чувашей поклонялись духам природы и покровителям рода и семьи, сейчас собираются их потомки и устраивают коллективные моления о будущем благополучии.

Чувашия издавна славится богатством и самобытностью народного искусства. Славу эту создали ей талантливые вышивальщицы, мастерицы шитья серебром и бисером, узорного ткачества, резчики по дереву, искусные лозоплетельщики, мастера-изготовители музыкальных инструментов, гончары, народные певцы и сказители. Развиваясь и совершенствуясь из поколения в поколение, чувашское народное искусство неизменно оставалось оригинальным.

В изобразительном искусстве, пожалуй, самым массовым видом творчества, которым так или иначе владела каждая женщина, была вышивка. «Будь, как мать, приветливой, скромной, ретивой на работу, мастерицей прясть, ткать и узоры вышивать», – говорится в чувашском пожелании, адресованном только что родившейся девочке.

Хорошо вышитые изделия, как и оригинальные приемы их изготовления, нередко получали имя мастерицы: платок Уги, узор Уганеш, шов Саварби. Огромный опыт народных умельцев создал очень высокую технику исполнения, есть, например, более двадцати разновидностей швов, применявшихся чувашскими вышивальщицами.

Чисто геометрические сюжеты орнамента переплетаются с растительными, зооморфными, антропоморфными. Но они настолько стилизованы, что далеко не всегда можно увидеть исходный их объект, хотя названия порой позволяют это сделать: вершина ели, лист клена, спицы колес, крыша, цепочка, кувшин, бараний рог, хвост рыбы, хвост ласточки, бабочка, восемь крыльев, кошачьи лапки и так далее.

Вышивка и сегодня является одним из самых развитых видов народного творчества. В республике почти нет ни одного населенного пункта, где бы не было вышивальщиц. Они вышивают не только одежду, но и полотенца, занавеси, салфетки, сумки, дорожки на стол, на телевизор.

Наиболее характерным предметом художественного тканья у чувашей, как и у ряда других народов Среднего Поволжья, были широкие пояса. Они являлись обязательным элементом праздничного женского костюма.

Бисер чаще всего употреблялся в женских головных уборах и многих других украшениях (шейных, нагрудных, поясных) вместе с монетами. Не имея достаточного количества настоящих серебряных монет, нашивавшихся порой на украшения по несколько килограммов и стоивших больших денег, чувашки-беднячки использовали раковины, различные жетоны из меди, бляшки, другие металлические и стеклянные предметы.



Село Альгашево. Мастерицы ручной вышивки за работой

Еще одним видом декоративно-прикладного искусства была резьба по дереву, которой занимались исключительно мужчины. Она украшала жилые дома, ворота, предметы домашнего обихода. Орнамент старинной чувашской резьбы чаще всего был геометрическим. На крышках солонок вырезались фигуры птиц, на вершине рукояток ковшей – головы лошадей. Все виды старинной резьбы выполнялись очень тщательно, и украшенные ею предметы (чаши для пива, ковши-черпаки, курительные трубки, прялки) являлись, как правило, высокохудожественными.

«Краем ста тысяч песен» по справедливости называют Чувашию. Чувашская народная музыка сложилась на базе пятиступенного звукоряда, характерного и для других народов Поволжья, особенно тюркоязычных. У чувашей было немало различных музыкальных инструментов, как специфически национальных, так и заимствованных от других народов – пузырь, дуда, гусли, скрипка, балалайка, бубен, гармоника, варган.

На свадьбах и других увеселениях, требовавших шумной музыки, большей частью употреблялся пузырь. «Пузырник у чувашей – волшебник, – писал первый чувашский историк и этнограф С.М. Михайлов (1821–1861). – Во время свадеб больше всех отличается он, и если музыкант холост, то он совершенный победитель красавиц; ему они все подчинены и покорны...

Чувашские народные
изделия из дерева:
ложки, корзины,
ковши, солонки, короба





Семейный ансамбль

Ансамбль народного
танца "Сувар"



Никто из чувашей не может с ним ссориться, когда он играет на свадьбе, а разве только может соперничать с ним подобный ему же музыкант. Когда на свадьбе случится два или три музыканта, то они стараются победить друг друга своею игрою и тем заслужить уважение общества».

В наше время народный музыкальный инструментарий чувашей пополнился новыми инструментами – гитарами, мандолинами, баянами, аккордеонами, а также фортепьяно.

Чувашские танцы подразделяются на сольные, парные и ансамблевые. Сольные традиционные танцы исполняются преимущественно во время молодежных гуляний – в хороводе, на играх и посиделках. Мужской танец отличается задором и удалью, сильным притоптыванием и приседаниями, а женский – мягкостью и плавностью движений. Во время танца девушка, скользя по полу маленькими, ритмическими шагами, сводя то носки, то каблуки, делает мелкие, ажурные движения, периодически кружится на месте или по кругу. Держа в руке вышитый платочек, танцующая то берет себя за талию одной или обеими руками, то поднимает вверх руки с опущенными кистями, иногда описывая ими круги в воздухе.

Большое место в народном творчестве чувашей занимают разнообразные словесные формы фольклора, правдиво запечатлевшие многие события и процессы истории, чаяния и ожидания народа, его будни и праздники.

Наиболее распространенными жанрами были народные песни и сказки. Большой эмоциональной силой и поэтической образностью отличались плачи невесты, отражавшие как грусть по кратковременной «вольной» девичьей жизни, так и горестную долю женщины в замужестве.

Чувашские народные сказки обозначаются двумя терминами: **юмах** и **халап**. Под ними подразумеваются устные эпические повествования и рассказы с элементами фантастики и поэтического вымысла. Термин юмах чаще всего применяется к сказкам о животных и волшебным, а халап, в основном, относится к бытовой сказке, сказке-новелле. Но эти термины часто употребляются и по отношению ко всем видам сказок.

Чувашская народная сказка

КАК ПЕТР I СТАЛ КУМОМ ЧУВАША

Захотелось царю Петру узнать, как живут его подданные. Повелел он снарядить простую кибитку и в сопровождении свиты поехал по своему царству-государству. Рано ли, поздно ли приехал царь в одну чувашскую деревню и решил в ней заночевать. Деревня была большой. Стали выбирать дом, куда бы можно было попроситься на ночлег. Приближенные царя говорят:

– Надо идти к тому, кто богат. Самый богатый в деревне, наверное, поп. Попросимся к нему.

Заходят к попу, просят пустить их ночевать.

– У меня жена нездорова, – говорит поп. – Да и детей полна изба, положить вас негде. Через два дома от меня живет богатый человек, староста, попроситесь к нему, он пустит.

Идут к старосте и слышат то же самое.

– У меня больная жена и детей семеро по лавкам – где я вас положу! На краю деревни стоит избенка, хозяин которой всех пускает. У него и жена здоровая и детей немного.

Царь со своей свитой идут на край деревни.

– Непустишь ли нас на квартиру? – спрашивают. Бедно одетый мужик им отвечает:

– Если не побрезгуете – заходите, ночуйте, не на улице же спать.

Заходят они в избу. По всему видно, что живут хозяева бедно. Они как раз ужинать собирались, а кроме картошки в мундире на столе ничего не стояло. Хозяин Иван приглашает царя за стол:

– Садитесь, поужинаем чем бог послал.

Царь садится, ест вместе с хозяевами картошку в мундире, спрашивает их про житье-бытье.

– Живем небогато, – отвечает Иван. – Лошади у нас нет, приходится старосте кланяться, а он потом за лошадь половину урожая себе забирает. Семья – не маленькая, детишками бог не обидел, и хлеба до нового урожая никогда не хватает. Вот и сейчас сидим без хлеба, на одной картошке. Уж не обессудьте, угощать больше нечем.

После ужина легли спать. Бедный Иван отдает царю свою кровать, а сам ложится на голом полу. Царь Петр засыпает, но через какое-то время пробуждается, заслышав женский стон. «Что-то случилось, – думает царь. – Батюшка сказал, что у него жена нездорова, староста ссылался на болезнь жены, видно, и у этого бедняка жена захворала». Но тут раздался крик ребенка. «Нет, не хвораю у Ивана жена, – понял царь, – у нее родился ребенок». Утром царь Петр спрашивает Ивана:

– Ночью мне послышался крик ребенка, уж не жена ли родила?

– Да, жена была в положении, а ночью разродилась сыном, – отвечает Иван.

– Тогда давай окрестим его, – предлагает царь. – Сходи к попу, позови его сюда, – и с этими словами протягивает Ивану золотой пятирублевик.

Иван приходит к батюшке:

– У меня ночью родился сын и надо бы его окрестить. У меня остановился барин, и мы хотим окрестить ребенка, пока барин не уехал.

– На крещение нужны деньги, – говорит батюшка.

Крестьянин тут же протягивает батюшке золотой пятирублевик:

– Вот, возьми.

– Я по осени кропил твой двор святой водой, ты мне за это ничего не платил, – говорит поп. – Весной ходили с крестным ходом – и за это не было заплачено. Так что этим пятирублевику ты только-только рассчитался со мной за прежние долги.

Огорченный Иван ни с чем возвратился домой. Царь, завидев его, спрашивает:

– Что случилось, Иван? Что ты так низко голову опустил?

Иван отвечает:

– Поп не хочет крестить, говорит, что у меня много накопилось старых долгов, так что твои деньги он забрал на их уплату.

Тогда царь протягивает Ивану золотой червонец:

– Позови его еще раз, и пусть приходит и жена его – кумой будет.

Иван опять идет к попу, отдает ему червонец:

– Барин просит прийти и матушку, жену твою, говорит, кумой будет.

Получив червонец, поп уже не заставил себя долго ждать. Пошла с ним и матушка. Правда, особой охоты стать кумой бедняка у нее не было, пошла она скорее из женского любопытства: на барина хотелось посмотреть. Пришли они в дом Ивана, царь Петр говорит:

– Я буду крестным отцом, а ты, матушка, – крестной матерью.

Окрестили младенца. Поп с матушкой домой пошли, а царь Петр на прощанье говорит Ивану:

– Давай, кум Иван, вот так сделаем. Приезжай-ка ко мне в Петербург и привези сто пар лаптей. Как приедешь, тебя могут остановить: куда, мол, мужик, идешь. А ты отвечай: иду, мол, к куму Петру. Тебя и приведут ко мне. А лапти в Петербурге продавай так: первая пара – десять рублей золотом, вторая – двадцать, третья – тридцать, и так дальше. А привези, как я уже сказал, сто пар.

Иван наплел сто пар лаптей и отправился со своим товаром в город Петербург. Начал продавать лапти, как и наказывал ему кум Петр. Царь же на ту пору повелел устроить во дворце бал и сказал, чтобы все танцевали на том балу только в лаптях. Купцы, министры, генералы – все кинулись лапти покупать. Приходят на один базар – нет лаптей, приходят на второй – тоже нет. И тут-то как раз встречают крестьянина с возом лаптей. Обрадовались, спрашивают:

– Сколько стоят твои лапти, мужичок?

– Десять рублей золотом, – отвечает крестьянин.

– Дорого, да что поделаешь: в царский дворец без лаптей не пустят.

Купил один, подходит другой:

– Сколько стоят лапти, любезный?

– Двадцать рублей золотом.

– Ого!

«Ого»-то «ого», а нельзя послушаться царского приказа: надо брать, пока мужик дороже не запросил. А мужик за третью пару взял тридцать рублей, за четвертую – сорок, а за пятую уже и все пятьдесят. Надо хватать, пока сто или двести не заломил! Так Иван и расторговал весь свой липовый товар, набавляя по червонцу за каждую новую пару. Только расторговался – к нему подходит полицейский:

– Эй, мужик, зачем в Петербург пожаловал?

– Я приехал к куму Петру, – отвечает Иван и подает полицейскому записку, которую ему когда-то оставил кум. В записке было написано: «Кто встретит человека по имени Иван, разыскивающего кума Петра, должен немедленно привести его к царю Петру». И когда полицейский ту записку прочитал, то сказал:

– Я, пожалуй, знаю твоего кума, так что пойдем, прямо к нему и отведу. Привели Ивана к царю. Тот его сразу узнал:

– Здравствуй, кум Иван. Приехал?

– Приехал, – отвечает Иван.

– Сходи-ка с дороги в баню, – предложил царь, – там тебя постригут, бороду сбреют, приоденут и приведут ко мне.

Ивана вымыли, постригли, побрили, приодели – глядит мужик на себя в зеркало и себя не узнает. Царь Петр берет его с собой на бал, чтобы Иван посмотрел, как министры да генералы со своими женами в его лаптях танцевать будут. Хорошо у них получалось, будто весь свой век они в этой обуви ходили! А наутро царь Петр дает Ивану богатую кибитку и говорит:

– Деньги у тебя теперь есть, поезжай домой и построй хороший дом, чтобы было куда положить гостя, если он попросится ночевать.

Прикатил Иван в свою деревню на тройке с колокольчиком, привез с собой сундук золота. Все ахают, дивятся, а деревенские богачи от зависти аж позеленели.

– Откуда у тебя, Иван, столько золота? – спрашивают они с любопытством.

– А я сто пар лаптей свез в Петербург да продал, – отвечает Иван. – В Петербурге за лапти платят чистым золотом.

Богачи – сразу же домой, и давай торопить своих жен: готовьте лыко, будем плести лапти, и чем больше, тем лучше.

Наплели лаптей – чуть ли не всю Россию можно обуть – и повезли в Петербург. Однако же лапти у них почему-то никто не покупает, а если и купят, так платят не больше копейки. Какое уж там золото, ладно бы дорогу оправдать! Возвращаются они в свою деревню, и ну Ивана проклинать-ругать на чем свет стоит. Да ладно бы только ругали, украли лошадей, украли и сундук с золотом. Опять Иван пришел в прежнюю бедность.

Что делать бедному мужику, как из нужды выбиться? Идет он опять к царю Петру, рассказывает о своем житье-бытье. Тогда царь ему говорит:

– Переезжай всей семьей сюда, найдем для тебя здесь дом.

Крестьянин съездил в деревню, забрал жену с детишками, вернулся в Петербург к куму Петру и жил недалеко от него до самой своей смерти. И по сей день на берегу Невы стоит небольшой домик. В этом доме жил Петр Первый, когда будущая столица Русского государства еще только начинала строиться. Рядом с жилищем царя виден домик поменьше. Говорят, чуваш Иван жил именно в этом доме.

ТАТАРЫ



Татары – самый большой по численности народ Среднего Поволжья и один из наиболее многочисленных тюркоязычных народов бывшего СССР, уступающий в этом отношении только узбекам, азербайджанцам и казахам. Основная масса татар проживает в республиках и областях Среднего Поволжья и Приуралья. В Татарстане проживает 1 млн. 765 тыс. татар (48,5 процента всего населения). Значительные группы татар живут в Башкортостане, Удмуртии, в Свердловской, Пермской, Оренбургской, Тюменской, Ульяновской, Самарской и других областях, в районах Западной и Восточной Сибири, на Дальнем Востоке. Большие группы татар имеются в Москве, Санкт-Петербурге и многих других крупных городах России.

Сразу следует сказать, что этноним **татары** многозначен. Не вдаваясь в предысторию вопроса, отметим только, что после распада Золотой Орды в России стали называть татарами население, возникшее на развалинах ханств. Так появились этнонимы: поволжские (или казанские) татары, сибирские татары, астраханские татары, крымские татары. Это очень близкие между собой, но все же отдельные народы, говорящие на близкородственных, но тем не менее различающихся языках. Кроме того, в литературе XVIII–XIX веков иногда называли горскими татарами балкарцев и карачаевцев, закавказскими татарами – азербайджанцев, черневыми татарами – алтайцев, но это всего лишь следствие недостаточных этнографических и лингвистических знаний того времени.

Что касается поволжских (или казанских) татар, о которых идет речь в этой книге, то их предки на протяжении многих лет не принимали этнонима «татарин», предпочитая именовать себя так: **булгарлы** (булгарин), **казанлы** (казанский) или **месельман** (мусульманин). Соседние народы называли их по-разному: удмурты – **бигер**, марийцы – **суаз**, мордва – **печкаст**.

Об этнониме «печкаст», теперь наименее известном, следует сказать особо. Впервые в письменном виде он встречается в рукописном «Словаре языка мордовского», составленном во второй половине XVIII века, который хранится в настоящее время в отделе рукописей и редких книг Государственной публичной библиотеки имени М.Е. Салтыкова-Щедрина в Санкт-Петербурге. Высказывалось мнение, что он происходит от этнонима «печенеги». Однако с такой этимологией едва ли можно согласиться. На наш взгляд, мордва произвела указанный этноним от мордовского же слова «**печкезь**», то есть «обрезанные» – внимание здесь акцентируется на обычае обрезания, характерном для народов мусульманского вероисповедания.



Старинная сторожевая башня в пойме рек Тоймы и Камы

Как известно, исламизация волжских булгар, от которых ведут свое происхождение казанские татары, началась с первой четверти X века.

Что касается чувашей, то у них не было этнонима для обозначения всех татар. Этнонимом **мижер** или **мижер тутар** они называли группу татар, живущих в правобережных районах Волги, с которыми непосредственно соприкасались.

В этнографическом отношении татары Среднего Поволжья подразделяются на две основные (субэтнические) группы – казанские татары и татары-мишари.

Территория Татарстана по преимуществу равнинная, она составляет восточную часть Русской равнины. Лишь по правобережью Волги поднимается Приволжская возвышенность, а на востоке и юго-востоке – предгорья Урала. Татария включает три природные зоны: лесную, лесостепную и степную.

В климатическом отношении Татарстан входит в умеренно континентальную зону. Зимы здесь не особенно холодные, но продолжительные. Средняя температура января от -13 до -15°C , июля 19 – 20°C . Осадков выпадает 360 – 510 миллиметров в год. Наибольшая их доля приходится на теплые месяцы, что благоприятствует урожайности сельскохозяйственных культур.



Леса и луга вплотную подступают к старинному городу Елабуга

Основная часть земель республики распахана, леса покрывают лишь около 16 процентов ее территории, располагаясь, главным образом, по высоким берегам рек и на песчаном грунте (сосновые), на пологих склонах и водоразделах (лиственные). Ведутся работы по восстановлению лесов и обогащению фауны края как аборигенными (лось, выдра, бобр, куница и другие), так и новыми (пятнистый олень, ондатра, нутрия и другие) видами зверей.

Главные судоходные реки Татарстана – Волга (по-татарски Идель) и Кама (Ак-Идель). Своеобразную красоту их пейзажей дополняет множество малосудоходных или несудоходных рек. Волго-Камский речной путь издавна благоприятствовал развитию экономических и культурных связей между местными охотничье-рыболовческими и земледельческими народами, с одной стороны, и степными кочевыми – с другой.

Антропологический тип казанских татар сложился на основе тех признаков, которые были характерны для булгарского населения Суvara и Булгара. Позднее, будучи европеоидным, он включил в свой состав местные этнические группы, относящиеся к низколицим вариантам монголоидной расы или смешанной европеоидно-монголоидной ветви. Примесь центральноазиатского монголоидного типа имеет позднее происхождение.

ние и восходит к кочевым племенам первых веков II тысячелетия нашей эры.

Татарский язык принадлежит к тюркской ветви алтайской языковой семьи. В нем выделяются два диалекта – средний (казанский) и западный (мишарский). Татарский литературный язык складывался, по преимуществу, на основе среднего (казанского) диалекта, хотя вобрал затем и некоторые особенности мишарского диалекта. Древняя письменность татар базировалась на основе арабского алфавита.

Татары – народ, аккумулировавший чрезвычайно много иноэтнических элементов. Широко распространенный прежде однозначный взгляд на казанских татар как прямых потомков монголо-татарских завоевателей, пришедших в Восточную Европу в XIII веке, нельзя считать верным, хотя, конечно, отрицать полностью участие последних в их этногенезе тоже вряд ли было бы правильным. Татары в своей исторической памяти сохраняют воспоминания о булгарских предках. Многим татарам, особенно интеллигенции, представляется этнически более приемлемым в качестве самоназвания не этноним татары, а этноним булгары.

Значительная масса населения монголо-татарского феодального государства Золотая Орда состояла из местных тюркоязычных племен и народностей, в ряду которых видное место занимали кыпчаки или половцы. Булгаро-кыпчакские корни были решающими в формировании казанских татар. Разгром Волжской Булгарии монголо-татарами, а затем (в 1361 году) Тимуром, в конечном счете привел к тому, что волжско-булгарский этнос как таковой сошел с исторической арены, перестал существовать. Разумеется, он не исчез бесследно, а стал этнической основой формирования ныне существующих тюркоязычных народов Среднего Поволжья, особенно казанских татар и чувашей.

Татары – единственный народ в Среднем Поволжье, который до присоединения этого края к Российскому государству имел свою государственность – Казанское ханство. Оно являлось типичным феодальным государственным образованием, господствующий класс в котором составляли ханы, мурзы и тарханы, угнетавшие не только татарских крестьян и ремесленников, но и подвластные народы.

Собственно татар в ханстве было относительно немного, и они жили сплошной массой только в центральной его части, охватывавшей земли вокруг Казани, ограниченные бассейном рек Казанки, Меши, низовьями Свияги, Камы. Обширную периферию ханства заселяли мордва, чуваша, марийцы, удмурты, башкиры. Как отмечал известный русский государственный и политический деятель князь А.М. Курбский, посетивший Казань в 1552 году, кроме татарского, «в том царстве пять различных языков: Мордовский, Чувашский, Черемисский, Воитецкий, або Арский, пятый – Башкирский».

Социально-политическая жизнь этого государства таила в себе глубокие противоречия, вызванные не только характером феодального способа

производства, междоусобицей, слабой централизованной властью, но и мощным напором национально-освободительного движения покоренных народов. Решающую роль в разгроме Казанского ханства сыграла Россия. Присоединение к ней татар, всех других народов Поволжья, положило конец феодальной раздробленности, ханскому гнету, постоянным набегам кочевников.

Народы Поволжья включились в более интенсивную и развитую экономическую жизнь России, ускорились процессы их социального развития, этнической консолидации, их взаимосвязей и взаимовлияний, что имело позитивные последствия во всех сферах их жизнедеятельности.

Царское правительство проводило политику на создание в Татарии социальной опоры в лице местных феодалов и мусульманского духовенства. Выходцы из старой феодальной знати, потомки прежних татарских ханов, мурз и тарханов, крестившись, вливались в состав русской аристократии: таковы были князья Юсуповы, Урусовы, Тявяшевы, Мещерские и другие. Императрица Екатерина II пожаловала социальной верхушке татар дворянские привилегии, а духовенству – муфтихат (высший духовный орган мусульман).

Среднее Поволжье являлось регионом, в котором соперничали за сферы влияния две мировые религии – ислам, начавший здесь распространяться с X века, и христианство, пришедшее на несколько веков позднее. В середине августа 1989 года мусульмане европейской части Российской Федерации отметили по календарю хиджры 1100-летие принятия ислама Волжской Булгарией. Миссионеры православной церкви, как и светские власти, усиленно внедряли среди народов Поволжья христианскую религию, строжайше запрещали их мусульманизацию.

Вскоре после присоединения казанских татар к России православные священнослужители активизировали миссионерскую деятельность и среди татар. В XV–XVII веках в результате этого образовалась этноконфессиональная группа татарского населения, получившая наименование «**кряшен**», то есть крещеных татар. **Кряшены** в некоторой степени восприняли русскую культуру, сохранив, однако, свой язык и многие особенности татарского быта.

Развитие капитализма в России усиливало расслоение татарской деревни, вело к формированию как татарской буржуазии, так и татарского пролетариата. 27 мая 1920 года была образована Татарская Автономная Советская Социалистическая Республика со столицей в городе Казани. В ее состав вошли территории Среднего Поволжья, наиболее компактно заселенные татарами. В августе 1990 года правительство Татарской АССР провозгласило государственный суверенитет и переименовало ее в Республику Татарстан.

Татарстан – индустриальная республика с развитым сельским хозяйством. Промышленный облик Татарстана определяют нефтяная, химическая, нефтехимическая, машиностроительная отрасли промышленности. Маши-

ностроение представлено такими сложными, высокоразвитыми отраслями, как авиационная, моторостроительная, приборостроительная. По всей стране и далеко за рубеж идут «Камазы» – большегрузные автомобили, производимые в городе Набережные Челны.

Славится Татарстан и легкой промышленностью. Ведущее место среди меховых предприятий России занимает Татарское производственное объединение. Получила признание и продукция кожевенно-обувного комбината «Спартак».

Основные направления сельского хозяйства республики – зерновое и животноводческое, главным образом мясо-молочное. Значительное место занимают посевы пшеницы, ржи. Выращивают также картофель и овощи, сахарную свеклу, подсолнечник, коноплю, кукурузу. Развито садоводство. Разводят крупный рогатый скот, овец, птицу. В производстве мяса значительную роль стало играть свиноводство – новая, не традиционная для татар отрасль животноводства. Подсобной отраслью является пчеловодство. В настоящее время в сельском хозяйстве Татарии, как и других республик, происходят большие перемены, связанные с распространением фермерства, арендных отношений в деревне. Они позволяют более полно стимулировать высокопроизводительную и эффективную работу крестьян.

Если у других народов Среднего Поволжья традиционными поселениями, как правило, были только сельские, то у татар имелись и поселения городского типа. К XIII веку относится основание Казани, бывшей в 1438–1552 годах столицей Казанского ханства. Ряд поселений городского типа получили официально утвержденный статус города в конце XVIII века: Елабуга – в 1780 году, Бугульма, Мамадыш, Мензелинск, Спасск, Тетюши, Чистополь – в 1781 году.

В процессе индустриализации Татарстана стали городами Набережные Челны (1930), Зеленодольск (1932), Агрыз (1938), Альметьевск (1953), Нурлат (1961), Нижнекамск (1966), Менделеевск (1967), Заинск (1978). Наиболее крупные по числу жителей города – Казань и Набережные Челны.

Столица Татарстана **Казань** – не только промышленный, административно-политический, но и культурный центр, играющий ведущую роль в развитии татарской национальной, особенно профессиональной, культуры. В городе есть Академия наук Республики Татарстан и Казанский научный центр Российской Академии наук, объединяющие более десяти научно-исследовательских институтов, десять высших учебных заведений, в том числе один из старейших университетов страны (открыт в 1804 году) – Казанский. В нем учились В.И. Ленин, известные русские писатели С.Т. Аксаков и Л.Н. Толстой, композитор М.А. Балакирев, татарский революционер и общественный деятель Хусаин Ямашев и другие представители русской и татарской культуры.

Историко-культурными и архитектурными достопримечательностями Казани являются Кремль с памятниками XVI–XVIII веков, среди которых башня Сююмбеки, Петропавловский собор, мечеть Марджани, комплекс Казанского университета (XIX век).

В отличие от других народов Среднего Поволжья многие татары еще в царской России проживали в городах. В конце XIX века горожане среди татар составляли свыше пяти процентов. Татары проживали не только в Казани, но и в других крупных городах России. С развитием капиталистических отношений менялась социально-классовая структура татарского этноса. В его составе выделялась буржуазия, до 10–12 процентов промышленных рабочих края были татарами. В Казани концентрировались кадры татарской интеллигенции, печатались книги, газеты и журналы на татарском языке. В целом, культурный уровень татарского населения был заметно выше, чем у других народов Поволжья.



Панорама Казани



Новый район Елабуги

Важную роль в экономическом и культурном развитии не только татар, но и мордвы, чувашей, марийцев, играла проложенная по территории их расселения Московско-Казанская железная дорога, строительство которой было завершено в 1894 году. Издавна в экономике края большое значение имел волжско-камский водный путь. Значимость его особенно возросла со второй половины XIX века, когда на речных судах стали использоваться паровые двигатели.

Сельские поселения татар обычно располагались у проточной воды (возле рек или ручьев). В прошлом они имели узкие, кривые улицы с бесконечными заборами, за которыми в глубине дворов стояли крестьянские жилища, в чем сказывалась мусульманская традиция изоляции семейного быта от внешнего мира.

Имелись особенности и во внутреннем убранстве татарского жилища. Глухая перегородка или занавес разделяли его на две половины – мужскую (чистую) и женскую (кухонную). Печь представляла собой комбинацию русской печи и очага с вмазанным котлом – одним из элементов былого кочевого быта. Основным предметом интерьера являлись широкие нары, размещаемые вдоль глухой стены. На них спали, отдыхали, ели, выполняли некоторые домашние работы. Стены увешивались коврами, разными тканями, как бы уподобляя дом кочевой юрте. Все это – детали, связывающие культуру татар со степными кочевыми культурами.

Деревенские богачи строили двухэтажные дома, с садами на обширных усадьбах, заметно выделявшиеся на фоне небольших, крытых сплошь и рядом соломой, крестьянских строений. Главным, а порой и единственным, общественным зданием в деревне была мечеть.

Современная татарская деревня приобрела иной облик. Старые скученные усадьбы ликвидируются, улицы выпрямляются и озеленяются, прокладываются мостовые и тротуары. Центральную часть села, как правило, занимают общественные и культурно-бытовые заведения – школы, больницы, магазины, столовые, почта, а в последнее время – мечети.



Башня Сююмбеки – часть Казанского кремля, знаменитого своей красотой



Город
Набережные Челны



Живописно
раскинулись
на берегах рек
татарские села



На Волге у села Ключищи

Крестьяне строят новые добротные бревенчатые или каменные (кирпичные) дома с большой внутренней площадью. Традиция сказывается в том, что многие предпочитают все-таки ставить их не на линии улицы непосредственно, а поодаль, разбивая перед ними небольшие садики и огораживая их, но уже не высокими глухими заборами, как раньше, а легкой металлической или деревянной оградой. Яркая раскраска фасада, фронтонные ниши, ложные балкончики придают жилищам татар национальный колорит.

НАРОДНЫЙ КОСТЮМ

Уже в XIX веке татары шили одежду из разнообразных фабричных тканей. На ее изготовление, кроме сукон, шли парча, бархат и менее дорогие хлопчатобумажные ткани (ситец, сатин), иногда – самодельная пестрядь, которая использовалась в качестве материала для пошива мужских шаровар.

Верхняя мужская и женская одежда состояла из широкой рубахи, штанов (шаровар), безрукавки (камзола) в талию. Выходной одеждой как мужчин, так и женщин был **казакин** типа кафтана, несколько длиннее камзола, также приталенный, с рукавами, поверх которого зимой надевали стеганный на вате или меховой **бешмет**, сшитый тоже в талию. Осенью в дорогу надевали чекмень, который соседние народы называют чапан, а зимой – прямоспинный, как и чекмень, меховой тулуп с большим запахом, подпоясывая его длинным кушаком.

Распространенным головным убором мужчин являлась тюбетейка, восходящая по происхождению, скорее всего, к подшлемнику воина. Впоследствии, с внедрением ислама, запрещавшего ходить с непокрытой головой даже дома, тюбетейка стала непременной принадлежностью мужчин. При выходе из дома поверх нее обязательно надевали еще какой-нибудь убор: у крестьян – шапку в виде низкого цилиндра с полусферическим верхом, сшитую из ткани, с меховой подкладкой и с узкой опушкой или белую войлочную шляпу с опущенными полями, у буржуазии и интеллигенции – каракулевую шапку в виде низкого цилиндра с плоским верхом на жесткой стеганой подкладке.

Сложными и разнообразными были женские головные уборы: шали, платки, покрывала, свободно ниспадающие с головы. Поверх них надевали вышитые бархатные шапочки, пожилые татарки иногда надевали бобровую шапку в виде низкого цилиндра с плоским бархатным верхом.

Женщины, особенно состоятельные, носили многочисленные украшения, по преимуществу металлические ажурные, иногда отделанные драгоценными камнями: серьги, наконечники, шейную застежку с подвесками, броши, браслеты, кольца. Особенно оригинальны **изу** – нагрудник из ткани с нашитыми бусами, бляхами, серебряными монетами и **хэситэ** – перевязь на груди через левое плечо, чем-то напоминающая старую орденскую ленту, тоже сплошь усеянная разными нашитыми бляхами и монетами. Изу и хэситэ в ряду татарских женских украшений считаются особенно типичными.



Праздник
в татарском селе.
Узорчатый жилет –
важный элемент
татарского мужского
костюма



Женские татарские
серьги: бирюза
в металлической оправе



Как и у других народов Среднего Поволжья, наиболее распространенной рабочей обувью татарских крестьян были лапти, носимые с суконными чулками. При входе в дом их обязательно снимали, надевая чулки, башмаки без задников. Традиционной праздничной обувью были **ичиги** из цветной кожи, на которые при выходе из дома надевали калоши. Состоятельные татары зимой ходили в белых валенках, украшенных сверху красными узорами.

Производство ичигов приносило татарским предпринимателям значительные доходы, при этом такие операции, как кройка, отделка выполнялись в мастерских Казани, а сшивание, вышивка, нередко и окончательная отделка производились в деревнях. Узорная цветная обувь пользовалась спросом не только у самих татар и их соседей-башкир, но далеко за пределами Волго-Камья, например, в Средней Азии, на Кавказе. Популярны были татарские ичиги и среди русского городского населения дореволюционной России. Узорчатые цветные кожаные сапоги казанских татар составляли часть пышной и декоративной одежды русского боярства XVI–XVII веков.

В основе национального костюма татар лежат, вероятно, древние аборигенные формы, близкие к костюму соседних народов Среднего Поволжья, на которые наложились традиции кочевнической, степной одежды: широкие штаны, как у всех тюрков, широкая рубаха, напоминающая казах-



Традиционная обувь татарских женщин – сапоги из цветной кожи
Национальная верхняя одежда

скую, кожаные ичиги и туфли с мягкой или жесткой подошвой и так далее. Так формировался специфический колорит татарского национального костюма. Его традиционный облик особенно поддерживали татарское купечество и мусульманское духовенство.

В наше время многие черты старого татарского костюма ушли в прошлое. Из элементов национальной одежды сохранились рубахи традиционного покроя, шаровары, полусферическая мужская шапка. Среди женщин, особенно пожилых, сохраняется своеобразный способ повязывания головного платка: за два соседних угла под подбородком, так что его полотнище закрывает плечи и спину. Налажено фабричное производство ряда традиционных элементов костюма и обуви: тюбетеек, ичигов, кожаных и бархатных туфель.

В пище татар наряду с зерновыми продуктами, характерными для кухни финно-угорских народов Поволжья, большое место занимало мясо – основная пища кочевых предков татар. Наиболее излюбленными видами мяса являлись баранина, говядина, конина, курятина, гусятина. Большинство кушаний, в том числе и мясо, варили в котле – казане. Казан был универсальным приспособлением для приготовления пищи, неотъемлемой принадлежностью татарской кухни. Готовили мясо и впрок (солили или вялили). Из конины делали вяленую колбасу.

В татарской национальной кухне значительное место занимают молоко и молочные продукты. Свежее молоко пили почти исключительно с чаем, в основном же использовали в переработанном виде, изготавливая из него сливки, масло, творог, татарский сыр. Из снятого кипяченого молока, реже из цельного, делали **катык** – особый род кислого молока, из которого получался популярный освежающий напиток – **айран** (смесь катыка с водой). Отправляясь летом в поле, татарин обычно брал с собой катык и уже на месте разбавлял его родниковой водой. Во время летнего зноя айран особенно хорошо утоляет жажду.

Овощей в татарской кухне было мало. Только картофель за последнее время стал употребляться во все большем количестве как в качестве приправы к жидким блюдам, так и для изготовления самостоятельных блюд. Из других овощей ели капусту, репу, редьку, огурцы, лук, тыкву, морковь. Способы соления капусты и огурцов были те же, что и у соседних народов, только капусту квасили чаще не рубленую, а разрезанную пополам.

Большим лакомством считались яблоки и различная ягода – малина, земляника, вишня, клубника, черемуха, калина, а также орехи. Ягоды ели не только в свежем виде. Из них делали пастилу, одно из любимых лакомств, и ели ее с чаем. Наиболее старинным и любимым видом сладостей был мед. Смешанный с маслом, он являлся ритуальным блюдом при исполнении всех обрядов, но особенно на свадьбе.

Во время праздников собирали званые обеды. Они приурочивались к рождению ребенка, свадьбе, поминкам, а также к мусульманским праздникам. В таком случае сначала подавали чай с легкой, но не сладкой едой: пирожки, **кабартма** (пшеничные пышки), **картлы-май** – татарский сыр, сваренный на меду и политый маслом, который укладывался в чаш-

Печеные пирожки
с разнообразной мясной
начинкой и мясной бульон –
традиционные блюда
татарской кухни



ку и сверху украшался орехами. Это угощение считалось предварительным.

За чаем следовали более сытные блюда: плов, пельмени, **тутырма** (татарская колбаса из печени и крупы). Тутырму готовили так. Завязав один конец тщательно очищенной бараньей или коровьей кишки, начиняли ее рубленой или мелко нарезанной сырой печенью вперемешку со слегка разваренным рисом или сырым пшеном, с прибавлением соли и перца. Затем завязывали второй конец кишки и варили ее в котле до полной готовности. Подавали тутырму в качестве второго блюда на праздничных обедах. Ее готовили каждый раз, когда резали скот.

В завершение обеда подавали снова чай, но уже со сладкими приправами. Чай обычно разливал хозяин и, спросив о согласии, сам же наливал в чашку и молоко. Заваривался чай очень крепким, чайник все время держали над самоваром. Самовары были распространены очень широко и всегда содержались в безукоризненной чистоте.

В настоящее время производство некоторых изделий татарской кухни (катыка, татарского сыра) ведется на промышленной основе. Их выпускают молочные комбинаты республики.

РЕЦЕПТЫ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ

САЛМА

Салма – весьма распространенное среди татар блюдо. Его готовят на мясном бульоне. Обычно салму едят с катыком. Делают салму из гречневой, пшеничной, чечевичной и гороховой муки. В чашу или на разделочную доску надо насыпать муки, выпустить яйца, положить щепотку соли и, подливая остуженный бульон, замесить тесто. Готовое тесто разрезать на куски по 100 г и раскатать в палочки толщиной с мизинец. Палочки разрезать ножом на мелкие кусочки и придать им форму ушек. Сварить в бульоне и заправить луком, поджаренным на масле.

100–150 г бульона, 2–3 яйца, 400–500 г муки.

КУЛЛАМА

Взять жирную конину, говядину и баранину. Промыть, отделить от костей, разрезать на куски, положить в соленую кипящую воду и сварить. Мясо вынуть из бульона, остудить и нарезать тонкими кусками поперек волокон.

Из пшеничной муки сделать крупную салму (крупнее обычной), сварить в соленой воде и откинуть на сито. Добавить в салму сливочное масло и перемешать с нарезанным мясом.

В одну часть наваристого мясного бульона положить нарезанный колечками лук, морковь, перец, лавровый лист и варить 15–20 минут. Приготовленным таким образом бульоном залить мясо, смешанное с салмой, закрыть посуду крышкой и поставить тушить. К мясу можно добавить печень, сердце.

Норма продуктов на 10 человек: 2,5–3 кг мяса (с костями), 400–600 г вареной салмы, 200 г лука, 200 г моркови, 2 стакана бульона, 100 г сливочного масла, перец.

БАУРСАК

На молоке, яйцах, сметане или масле, сахарном песке и соли замесить тесто. Оно должно быть мягче, чем тесто для домашней лапши. Брать тесто кусками по 100–150 г, раскатать их тонкими колбасками, нарезать колбаски кусочками величиной с лесной орех. Положить кусочки на сковороду с маслом и печь в духовом шкафу. Баурсак (мучные сдобные шарики) можно также жарить на плите.

Татары исповедуют ислам суннитского толка. Домусульманские верования и обряды у татар сохранились очень слабо. Исследователи, однако, отмечали у них некоторые остатки древних мифологических образов, близких к дохристианским божествам других народов Поволжья (**Шурале** – дух леса, **Сыу-бабасы** – водяной, **Ой-эйса** – домовый и другие).

Характерной чертой семейного быта было неравноправное положение женщины и младших членов семьи. Хотя по предписаниям **шариата** (мусульманского обычного права) у татар допускалось многоженство, оно имело место лишь в кругах господствующего класса, а в бедных семьях было редким явлением. Вторую жену брали лишь в случае бездетности или болезненности первой. Строго соблюдалась взаимная изоляция юношей и девушек в целях соблюдения нравственности.

Во многих семьях, особенно крестьянских, бытовал обычай избегания. Женщина не могла называть мужа по имени, не имела права разговаривать со свекром и другими старшими мужчинами – родственниками мужа, садиться в их присутствии. Развод по нормам шариата был легким, если он проводился по желанию мужчины, но очень трудным, если этого хотела женщина. Разведенную женщину, даже претерпевшую издевательства мужа, родная семья не всегда принимала обратно, при этом дети оставались у отца. Муж практически мог выгнать ее из дома без всяких средств.

Неполноправие младших членов семьи проявлялось и в бракосочетании. Вопрос об их женитьбе или замужестве, выборе невесты или жениха решался родителями, прежде всего отцом. Основной формой брака было сватовство с уплатой калыма за невесту. Размер калыма колебался в зависимости от имущественного положения родителей жениха от нескольких рублей до нескольких тысяч рублей. Умыкание (увод), побег практиковались сравнительно редко. Помимо сватовства, свадьба включала следующие основные моменты: торжество в доме невесты по случаю официального оформления брака муллой, совершавшееся без участия молодых, переезд невесты в дом жениха и торжество в доме жениха.

При браке с помощью умыкания не нужно было платить разорительный калым и проводить дорогостоящие свадебные пиршества. Именно по этой причине малоимущие крестьяне договаривались об умыкании, при котором после примирения с «беглецами» можно было ограничиться скром-



Национальная борьба – любимое развлечение татар и неременная составная часть праздника “Сабантуй”

ной вечеринкой. В большинстве случаев браки умыканием заканчивались миром, но иногда беглецов догоняли и жестоко избивали. Из народных праздников татар наиболее значимым был **сабантуй** – праздник плуга, предшествовавший весеннему севу. В день сабантуя деревни принимали праздничный вид, на улицах царило оживление. Сабантуй отмечался на лугу, километрах в двух от деревни. Обычно под луг выбирали место, примыкавшее к лесу или окруженное кустарником. Это делалось в целях удобства и отдыха участников сабантуя и для того, чтобы на опушке леса или в кустах могли прятаться женщины, которым позволялось следить за ходом праздника лишь на почтительном расстоянии.

Пешком и на празднично украшенных подводах население деревни направлялось на луг. Впереди шествовали старики, один из которых нес длинный шест с привязанным полотенцем – символом сабантуя. По прибытии на место шест вкапывали в землю, вокруг него усаживались деревенские старики – организаторы праздника с посохами в руках, определявшие и награждавшие победителей. Зрители располагались тут же, образуя живую цепь.

Игры и состязания чаще всего начинались с бега на дистанцию в 500–600 метров. Первыми на старт выходили мальчишки, а затем и взрослые, для которых дистанция увеличивалась в 2–3 раза. В качестве приза мальчишкам обычно вручали яйца, а взрослым – полотенца, предварительно привязывавшиеся к праздничному шесту.



Очень популярной была борьба на поясах (кушаках), который каждый борец держал в руках, охватывая им талию противника. Как и в беге, ее начинали мальчики, постепенно очередь доходила и до взрослых. Борец, оставшийся непобежденным, объявлялся **батыром**, то есть богатырем. В награду он нередко получал живого барана. Победа в борьбе считалась особенно почетной, батыром гордилась вся деревня. Сами же батыры не ограничивались выступлениями в своих деревнях, показывали силу и ловкость в соседних селениях, а наиболее знаменитые – на сабантуе в Казани.

Ни один сабантуй не обходился без скачек на лошадях – особенно любимых татарами животных. В скачках обычно участвовало до полутора-двух десятков наездников-подростков. После завершения скачек призы привязывали к шеям лошадей-призеров, владельцы которых водили их по кругу, показывая зрителям.

Немало было соревнований-игр развлекательно-комического характера, вызывавших особое оживление публики: бег в мешках, бег попарно со связанными ногами, бой мешками на бревне, различного рода перетягивания, разбивание горшка с завязанными глазами и так далее.

Другим народным праздником у казанских татар, проводившимся летом, был **джиен**, происхождение которого связано, по-видимому, с родовыми и племенными традициями степного скотоводческого населения. Праздник этот, отмечавшийся группами деревень, являлся как бы отголоском су-

ществовавших когда-то у многих тюркских народов **курултаев** – своеобразных съездов родов, племен, народов, на которых решались важнейшие вопросы их жизнедеятельности.

У татар эта традиция сильно видоизменилась. На их джиенах уже никаких важных общественных дел не решалось, если не считать вопросов, связанных с поддержанием взаимосвязей между ранее родственными деревнями. В один из установленных традицией летних дней все деревни, объединенные в округ (джиен), принимали гостей из других округов (джиенов). В зависимости от числа джиенов, объединенных между собой очередностью, празднование продолжалось от трех до пяти-шести недель. Праздновали джиен всегда летом, до наступления жатвы.

Джиены были очень популярны среди молодежи, так как на них юноши и девушки, вопреки обычаям ислама, могли открыто встречаться друг с другом. Во время гуляний и игр завязывались первые знакомства парней и девушек.

В отличие от сабантуя подготовка к джиену почти целиком заключалась в приготовлениях к встрече многочисленных гостей, в основном, конечно, родственников и близких знакомых, прибывавших на праздник из других деревень. В день самого праздника взрослое население деревни совместно с гостями до полудня проводило время за праздничным столом, а молодежь отправлялась из деревни на луга, во многих случаях туда же, где отмечался сабантуй. Игры и гуляния в джиенный праздник также были схожи с играми, которые имели место на сабантуе.

Во второй половине дня на луг приходили взрослые жители деревни с гостями. Некоторые из них принимали непосредственное участие в тех или иных играх, состязаниях или наблюдали за веселящейся молодежью. К закату солнца они возвращались в деревню, а молодежь устраивала хороводы, посещала соседние деревни, каталась на лошадях.

Кроме народных праздников, казанские татары отмечают и праздники мусульманского календаря, особенно такие, как **курбан-байрам** и **ураза-байрам**. Для празднования курбай-байрама каждый домохозяин обязан был собственноручно заколоть несколько животных – по числу членов семьи, чтобы каждому из них вымолить благополучие.

Татары создали оригинальную и богатую художественную культуру – устную литературу, музыку и хореографию, декоративно-прикладное искусство. Во всех этих видах творчества проявился самобытный талант народа, его глубокий и тонкий вкус, умение художественно осмыслить и отразить многообразную действительность, творчески воспринять многое из того, что создавалось другими народами, в первую очередь народами Поволжья, с которыми татары поддерживали постоянные связи.

Богатство народного творчества татар особенно ярко проявилось в деревянном зодчестве и резной орнаментации жилища. Сельское жилище казанских татар отличается по своей архитектуре, характеру орнаментации и полихромной раскраске от жилища соседних народов. Особой пышностью декоративного оформления выделялись в прошлом постройки татарской знати.

Археологические исследования позволяют утверждать, что на архитектуру, народное зодчество казанских татар значительное влияние оказали городские постройки и усадьбы волжских булгар, местные традиции народов финно-угорского происхождения, а позже русских.

Наиболее ранние из дошедших до нас сооружений с фронтонными нишами, полосатой раскраской, имитирующей чередование кирпичной и каменной кладки, накладными полихромными украшениями датируются концом XVIII–началом XIX века. С конца XIX века получила развитие резьба европейского происхождения.

Материалом для резных украшений являлось дерево, в основном сосна, реже – дуб, ольха и другие породы. Узоры выполнялись в виде сетки прямоугольного или квадратного очертания, круглых розеток цветочного характера. Узоры вырезались ножом или узкой стамеской.

Большое распространение в декоративном оформлении жилища второй половины XIX века получило цветное остекление. Обычно цветными стеклами украшались нижние части оконных переплетов как по фасаду, так и на фронтоне. В городских постройках их можно было видеть также в рамах террас и балконов. Предпочтение отдавалось красному, желтому, фиолетовому, зеленому, голубому цветам. Все они имели различные оттенки. Солнечные лучи, проникая через такие стекла, делали комнату исключительно нарядной и живописной.



Продукция Комбината
народных промыслов
в Казани: ковры
и матрешки
в национальном
стиле

В раскраске жилых домов и мечетей татарские мастера проявляли удивительную тонкость понимания цветовых соотношений, умение создавать такие цветовые эффекты, которые всегда поражали очевидцев.

Резная орнаментика продолжает занимать существенное место и в украшении современного жилища татар. Основными видами техники орнаментации остаются контурная и пропильная резьба. По-прежнему широко применяется полихромная раскраска фасада. Но если в архитектурном убранстве сельского жилища прошлого основное место отводилось фронтонной нише с различными архитектурными деталями, которые были своеобразным лицом татарского сельского зодчества, то в современной сельской архитектуре татар основная декоративная роль отводится резному орнаменту, украшающему почти все элементы жилища, хотя фронтому по-прежнему уделяется внимание.

Татарские женщины носили разнообразные украшения, преимущественно металлические ажурные, отделанные камнями: серьги, браслеты, наконники, шейные застёжки



При ornamentации головных уборов использовали вышивку и аппликацию в сочетании с блестками, бисером, жемчугом



Другим массовым видом декоративно-прикладного искусства была вышивка – многоцветная с преобладанием голубого и зеленого – излюбленных цветов у татар. Вышивать умели молодые и старые женщины всех социальных слоев города и деревни. Вся энергия и творческая фантазия татарской женщины, вынужденной в прошлом вести затворническую жизнь, вкладывалась в вышивки, узорное ткачество. В долгие зимние вечера женщины-татарки создавали нарядные, жизнерадостные узоры, отличающиеся большим разнообразием мотивов и цветовых сочетаний. Вышивка в целом имела домашнее значение, хотя некоторые ее виды и переросли в промысел.

Из предметов быта и убранства дома вышивкой украшались полотенца, простыни, занавеси, молитвенные коврики, головные платки, скатерти, наволочки, покрывала для посуды. Вышитыми узорами украшались также женские нагрудники, свадебные онучи, передники. Расшивалась и обувь на матерчатой основе – сапожки (ичиги), туфли, и также головные уборы.

Интересным видом творчества казанских татар являлось домашнее производство узорчатых войлочных ковров из овечьей шерсти белого, серого, изредка черного цвета, края которых обычно обшивались тканью различных цветов. Мотивы и украшения ковров были в основном растительные. Изображение живых существ запрещалось исламом.

Глубоко самобытными видами прикладного искусства татар были также кожаная мозаика, широко применяемая при изготовлении разноцветной обуви и сегодня, и ювелирное дело, уходящее корнями в древне-булгарское искусство, а позднее воспринявшее опыт восточных мастеров. Татарские ювелиры искусно владели гравировкой, чеканкой, художественным литьем металла, инкрустацией полудрагоценными и драгоценными камнями и другими способами и секретами.

Лучшие изделия изготавливались казанскими ювелирами. Их произведения, отличающиеся совершенством исполнения, тонкостью и выразительностью художественного декора, яркостью и богатством форм, выполненные в конце XVIII–начале XX века, дошли до нас в богатейших коллекциях, хранящихся в фондах музеев Казани, Москвы, Санкт-Петербурга. Их смело можно отнести к шедеврам ювелирного искусства.

Массовым спросом пользовались ювелирные изделия, предназначенные для украшения одежды: застёжки, бляхи, наконечники, подвески, жетоны, шаровидные пуговицы, не говоря уже о перстнях, серьгах, браслетах, кольцах.

На территории Татарии сохранилось немало замечательных по орнаментальному декору надгробий XIV–XVIII веков, свидетельствующих о высокой культуре художественной обработки камня. Искусство резьбы по камню имело широкое распространение и в монументальной архитектуре волжских булгар. Изучение орнаментики этих надгробий, как

и некоторых сохранившихся памятников болгарской архитектуры, показывает их тесную связь и преемственность с казанско-татарской культурой.

Интересную область народного творчества представляет искусство каллиграфии, находившее широкое применение в разрисовке *шамаилей* – настенных картин с изречениями из корана, писавшимися на стекле красной арабской вязью. Значительное развитие с конца XVIII века получило также искусство татарской книжной графики и миниатюры.

Музыка татар – в основе одноголосная на пятитонном звукоряде. Специфическая черта татарских мелодий – обилие длинных, тягучих вибраций-рулад при переходе с ноты на ноту. Исследователи-музыковеды не раз обращали внимание на ее сходство с музыкой башкир, казахов, киргизов, монголов, тувинцев и даже корейцев.

Наиболее популярными музыкальными инструментами татар были *курай* (татарская флейта) и *кубыз* (губной варган), а со второй половины XIX века по сегодняшний день – гармоника (тальянка). В среде господствующих классов, главным образом в городе, с конца прошлого века распространились мандолина, у некоторых – рояль.

Народные танцы татар, мужские и женские, были по преимуществу сольными, как и песни. В женских танцах проявлялись грация, скромность и застенчивость движения, в мужских – живость, задор, большой внутренний темперамент. Некоторые танцевальные движения имитировали трудовые процессы.

Однако язык танца и движения женских рук понятны далеко не каждому. Значению каждого жеста молодых девушек учат с детства. В этих жестах есть своя и танцевальная и одновременно профессиональная тайна. Если руки слегка вытянуты в сторону ладонями вверх – это прядение нити из хлопка. Если кисти рук вращают чуть ниже груди – это сматывание уже готовой пряжи. В большинстве женских танцев руки должны придерживать головной платок и слегка прикрывать им лицо. Эти жесты очень выразительны. Они придают особый колорит татарским женским танцам.

Из богатого наследия в области устного народного творчества к настоящему времени собрано и опубликовано много сказок, пословиц и поговорок, песен и загадок, **баитов**.

Баиты – произведения эпического или лиро-эпического характера, рассказывающие о больших исторических событиях или отдельных эпизодах, действительно имевших место в жизни народа: о войнах, крестьянских волнениях, о тяжелой жизни народа, его борьбе за счастливую жизнь, о героях, погибших в этой борьбе. Классовая и национально-освободительная борьба татарского народа является одной из основных тем традиционных *баитов*.

Основную массу татарских сказок составляют волшебные и бытовые

сказки. Читатель, к какой бы нации он ни принадлежал, может встретить в них сюжеты, хорошо знакомые ему из сказок других народов. Это естественно, так как всегда существовали взаимосвязи, взаимный обмен духовными ценностями народов, тем более, если они проживали длительное время по соседству.

Разумеется, заимствованные сюжеты так или иначе менялись, перерабатывались в соответствии со сказочной традицией заимствующего народа и становились уже своими. Это отмечал в свое время и русский критик В.Г. Белинский. «Русский человек, – писал он, – выслушав от татарина сказку, рассказывал ее потом совершенно по-русски, так что из его уст она выходила запечатленной русскими понятиями, русским взглядом на вещи и русскими выражениями».

Татарская народная сказка

МУДРЫЙ СТАРИК

Давным-давно жил один злой падишах. Решил он: незачем кормить старых людей, ведь они для работы не пригодны. И по его приказу убивали всех стариков, доживших до семидесяти лет.

У одного джигита был семидесятилетний отец. Но он пожалел его и спрятал от слуг падишаха. И этот джигит, говорят, каждый день, как закончит свои дела, заходил к отцу. Отец спрашивает:

– Что на свете нового, сынок?

Сын ему рассказывает все, что видел и слышал.

Однажды приходит сын к отцу и говорит:

– Видел я, как падишах со своими визирями спустился к реке. На дне этой реки они углядели жемчужину, блестит она, переливается. Но сколько ее под водой ни искали, найти не смогли. На дне ее нет, а с берега посмотришь – на том же месте блестит. Никто не может растолковать, в чем дело. Уж на что визири ученые и те руками разводят.

Старик спрашивает:

– Скажи, сынок, а не растет ли на берегу какое-нибудь дерево?

– Как не расти, – отвечает сын, – как раз под тем деревом и ищут.

– А нет ли на том дереве птичьего гнезда?

– Есть, – говорит сын.

– Раз так, то искать жемчужину надо не под водой, а на дереве, в гнезде. На воде только ее отражение.

На другой день падишах со своей свитой опять приходит к реке. Снова ныряют за жемчужиной, однако найти не могут. Тогда джигит подходит к хану и говорит:

– Достопочтенный падишах, дозволю мне слово молвить. Та жемчужина вовсе не на дне лежит, а в гнезде, на дереве.

Ханские слуги мигом взобрались на дерево и нашли огромную жемчужину величиной с гусиное яйцо. Хан только диву дался. Спрашивает у джигита:

– Кто тебя надоумил?

– Сам догадался, – отвечает тот.

Падишах давай ругать своих визирей:

– Хоть вы и ученые, – говорит, – а простой крестьянский юноша умнее вас оказался.

Разозлились визири на джигита за то, что умом их превзошел. Решили они его погубить. Приходят к падишаху и говорят:

– Хвастался он, что все на свете знает. Покажем-ка ему двух жеребцов. Они между собой похожи как две капли воды, разница только в возрасте. Пусть он угадает, какой из них старый, а который молодой. Да пусть к ним близко не подходит и в зубы не смотрит. А не справится хвастун с задачей – голова с плеч.

– Быть по-вашему, – отвечает падишах и велит позвать джигита. Приходит джигит, он ему и говорит:

– Покажут тебе завтра двух одинаковых жеребцов. Нужно тебе угадать, который из них старый, а который молодой.

– Ладно, – отвечает джигит, а сам пригорюнился, голову повесил. Приходит он домой сам не свой и идет к отцу.

– Как дела, сынок? – спрашивает старик.

– Отец, жемчужина была там, где ты говорил. Да вот беда: задал мне падишах задачу потруднее, – и рассказал сын отцу про жеребцов.

– Не печалься, сынок, – говорит отец. – Ничего сложного тут нет. Когда будут вести коней, смотри внимательно: молодой жеребец как ветер будет лететь, а старый посторонится, молодому дорогу уступит.

На другое утро пошел джигит к падишаху. Велел падишах привести жеребцов. Смотрит джигит, двигаются навстречу два жеребца, один вскачь идет, другой голову опустил и первому дорогу уступает.

Показал джигит, где тут молодой жеребец, а где старый. Но визири на этом не успокоились, придумали ему новое испытание.

Дают ему два одинаковых полена, оба одинаковой длины, оба гладко отесанные, и говорят:

– Оба эти полена сделаны из одного дерева. Какое из них сделано из нижней части дерева, а какое – из верхней?

Дали джигиту день подумать. Опять он голову повесил, приходит к отцу и говорит:

– С теми двумя жеребцами вышло все так, как ты, отец, говорил. Да вот задали мне новую загадку, – и рассказал про поленья.

– Не горюй, сынок, – говорит отец. – Эти поленья нужно в воду опустить. То полено, которое глубже в воду уйдет, было нижней частью дерева, а то, что повыше будет плавать, – было вершиной.

На другой день приходит джигит к падишаху. Ставят перед ним два одинаковых полена. Он их велит в воду опустить, а потом и говорит:

– Вон то, что глубже в воде, было ближе к корню дерева, а другое – к вершине.

Тут падишах джигита спрашивает:

– Кто тебе помог загадку разгадать?

– Сам догадался, – отвечает джигит.

– Нет, – говорит падишах. – Не мог ты сам догадаться. А не скажешь, кто тебе помог – висеть тебе на том суку.

Пришлось джигиту во всем признаться:

– Не вели меня казнить. Ослушался я твоего приказа, пожалел своего старого отца и спрятал. Он-то и помог мне все загадки разгадать.

Задумался падишах и говорит:

– Молодость хороша силой, а старость – мудростью. Не прожить, видно, на свете без стариков.

И велел отменить свой первоначальный приказ.

БАШКИРЫ



В южной части Урала, где горный хребет разделяется на несколько отрогов, раскинулись плодородные равнины, переходящие в степь. Здесь расположена Республика Башкортостан. Ее коренные жители – башкиры. Их численность в республике – 864 тыс. человек, что составляет 22 процента всего населения. За пределами Башкортостана значительные группы башкир живут в Пермской, Оренбургской, Свердловской областях. Башкирское население Челябинской и Курганской областей образует этнографическую группу зауральских башкир.

Республика Башкортостан многонациональна: 39 процентов ее населения составляют русские, также здесь проживают десятки тысяч татар, мордвы, чувашей, марийцев, удмуртов. Этнически наиболее близким башкирам народом являются татары, с которыми они связаны языковым родством, общностью многих элементов культуры и быта, в том числе и вероисповедания. Башкирский и татарский языки относятся к кыпчакско-булгарской подгруппе кыпчакской группы тюркской ветви алтайской языковой семьи.

Татарский поэт Шайхи Маннур писал:

Татарин и башкир –	И так живем в веках,
Созвучные сердца.	Друг другом дорожа,
Мы братья-близнецы	И дружбой вековой
У одного отца.	Полна у нас душа.

Природа Башкортостана богата и разнообразна. Значительную часть ее территории составляют покрытые сплошь хвойными и хвойно-лиственными лесами горы Южного Урала, к которым с запада примыкает холмистая лесостепь Приуралья с ее березовыми и дубовыми рощами, а с востока – озерная степь Зауралья, заросшая ковылем. Леса занимают более сорока процентов территории республики. Климат континентальный с умеренно теплым, иногда жарким и засушливым летом и холодной зимой. Средняя температура января от -14 до -18 °С, июля – от 16 до 21 °С. Осадков выпадает 400–600 миллиметров в год, но распределяются они неравномерно; в степях их примерно вдвое меньше, чем в горах.

Уральские горы оказывают заметное влияние на климат, почву, флору, фауну региона, они играют роль естественного барьера, ослабляя движение на восток воздушных масс Атлантического океана. За Уралом заметно общее уменьшение влажности, зима малоснежная, толщина снежного покро-

ва редко превышает 30–40 сантиметров. Степи Зауралья богаты самыми разнообразными кормами, позволяющими держать различные виды скота.

Главная река Башкортостана – Белая. Почти весь бассейн этой реки, начинающейся в северных отрогах Южного Урала, вплоть до ее впадения в Каму, находится на территории республики. С 1858 года по реке Белой открылось судоходство. Это имеет большое значение для экономики республики

В лесах и степях республики обитает около 80 видов млекопитающих, более двухсот видов птиц, в реках и озерах – около сорока видов рыб. Особенно благоприятные условия для них созданы в Башкирском заповеднике, основанном в 1930 году в излучине реки Белой. В сосновых и широколиственных лесах живут марал, косуля, медведь, рысь, волк, лиса, барсук, норка, белка, куница, заяц, выдра, крот, горноста́й, хорек, а из птиц – тетерев, глухарь, куропатка, рябчик и другие. В прошлом охота на этих зверей и птиц имела промысловое значение, но сейчас она ограничена, принимаются меры по разведению пушных зверей.

В Башкортостане открыты крупные залежи железных руд, драгоценных и цветных металлов, бурого угля, горючих сланцев, торфа, газа. По земле Башкирии полосой в 40–50 километров тянутся поразительные и единственные в мире месторождения яшм. «Яшма, подобно малахиту и орлецу, – писал академик А.Е. Ферсман, – является типично русским цветным камнем, и Россия может гордиться своими яшмовыми месторождениями на Южном Урале». Но главным богатством недр республики, по запасам которого она занимает одно из первых мест в стране, является нефть.

Башкортостан славится своими санаториями, домами отдыха, лечебницами, где в качестве лекарства используется кумыс. Как и другие степные народы, башкиры издавна знали целебные свойства кумыса. По свидетельству очевидца, в башкирские степи еще более двух веков назад «съезжались из Московии и Дона недужный люд для питья кумыса, так как оный большую пользу для здоровья имеет». Опираясь на достижения башкирской народной медицины, русские врачи первыми в мире предложили кумысолечение. Особенно большой известностью пользуется кумысолечебница, расположенная на берегу красавицы реки Демы, воспетой известным русским писателем С.Т. Аксаковым – уроженцем здешних мест.

Территория Башкортостана заселена человеком еще с эпохи древнекаменного века – палеолита. Свидетельство этому – Капова пещера (**Шульган-Таш**), расположенная в скалистом берегу реки Белой. В нескольких ее гротах обнаружены рисунки зверей, сделанные рукой первобытного человека. По своей научной и художественной значимости эту уникальную галерею исследователи сопоставляют с аналогичными находками, обнаруженными ранее на территории Франции и Испании.

В эпохи мезолита и неолита здесь складывались своеобразные центры каменной индустрии, а затем металлургии бронзы, меди и железа. Местное население вело оседлый образ жизни, занимаясь скотоводством, охотой,

Кумысолечебница
в Янган-Тау помогает
многим людям
поправить свое
здоровье



рыболовством и собирательством. Об этнической принадлежности его можно говорить лишь с эпохи поздней бронзы. Некоторые археологи полагают, что здесь проживали индоевропейские (сармато-аланские) и финно-угорские племена, впоследствии частично ассимилированные тюркскими племенами – пришельцами из Приаралья и присыр-дарьинских степей во второй половине I тысячелетия нашей эры.

В антропологическом облике башкир четко прослеживаются два компонента – монголоидный центральноазиатского происхождения, возможно, попавший на территорию Башкирии уже в смешанном виде, и европеоидный, восходящий к средневековому населению Южного Башкортостана. Наиболее европеоидными являются северо-западные башкиры, наиболее монголоидными – зауральские. Заметное воздействие на формирование башкир оказали булгары, печенег, огузы, кыпчаки, ногайцы, татары и другие народы. В числе финно-угорских этносов, соприкасавшихся с ними, возможно были и предки венгров. Таким образом, башкиры как народность не переселились откуда-то, а сформировались на Южном Урале в результате очень сложного и длительного развития местных племен, в процессе взаимодействия их с пришлыми племенами, в основном, тюркского происхождения.

Сами башкиры называют себя башкорт. По наиболее распространенному толкованию, этот этноним образован из двух слов: общетюркского «баш» – «голова, главный», и тюрко-огузского «корт» – «волк». Первое до-



Вход в Капову пещеру,
где были обнаружены
рисунки первобытного
человека

стоверное письменное его упоминание («аль-Башгирд») содержится в книге Ахмеда ибн-Фадлана – арабского ученого и дипломата, совершившего в 921–922 годах путешествие в Волжскую Булгарию.

В X – начале XIII века башкиры, особенно западные, оказались в политической зависимости от Волжской Булгарии. В это время среди них начал распространяться ислам. В 1236 году башкир покорили монгольские завоеватели и обложили ясаком – налогом, взимавшимся, главным образом, мехами. Более двух столетий продолжалось татаро-монгольское владычество, потом башкиры оказались под владычеством Ногайской Орды, Казанского и отчасти Сибирского ханств. Гнет ногайской знати был настолько тяжелым, что в XV веке наблюдался отток башкирского населения с юго-западного Приуралья на север Башкортостана и далее – в Пермский край.

Башкирский народ никогда не мирился со своим угнетенным положением. Как и другие народы Средней Волги и Урала, а иногда совместно с ними, он вел освободительную борьбу против ханского деспотизма, кульминационным моментом которой было добровольное принятие им в 1555–1557 годах русского подданства. Присоединение к Российскому государству, вынесшему на себе основные тяготы борьбы с татаро-монгольскими ордами, а затем Казанским ханством и Ногайской Ордой, положительно сказалось на социально-экономическом и культурном развитии башкирского народа, на его этнической консолидации.



Башкирию невозможно представить без лошадей

Основой хозяйства башкир до присоединения к России было полукочевое скотоводство. Они разводили лошадей, крупный и мелкий рогатый скот и даже верблюдов, которых теперь не держат. Башкирская лошадь – лошадь особой породы. В ней несомненна примесь крови местной степной дикой лошади, сохранявшейся в степях еще в XVIII веке. Малорослая и неказистая на вид, она, однако, обладает ценными качествами: быстра на бегу, вынослива и неприхотлива.

Башкиры учились ездить на лошади с раннего детства. Каждый башкирский юноша должен был стать наездником, ловким и выносливым, способным длительное время находиться в седле, не чувствуя при этом усталости. Наряду с искусной джигитовкой, умением на скаку метко стрелять из лука, рубить саблей, многие авторы XVIII–XIX веков отмечали чрезвычайную выносливость башкирских всадников, выработанную повседневным пребыванием в седле.

Столь же много и хорошо ездили верхом и женщины-башкирки, что вообще характерно для кочевого быта скотоводов.

Лошади были самым распространенным товаром в торговле башкир с другими народами европейской части России. В сравнении с лошадьми, крупного рогатого скота, овец, коз было гораздо меньше. Это объясняется

тем, что лошади легко переносили зимнее время, а другие виды скота при буранах и гололедицах во множестве гибли. Определенную роль в жизни башкир играли охота (соколиная и преследование зверя верхом на лошади), бортничество. Северо-западные башкиры были знакомы с земледелием.

В XVII веке полукочевое скотоводство продолжало занимать в хозяйственной деятельности башкир главенствующее место, но намечалась тенденция к его сокращению за счет возрастания земледелия. Массовая скупка помещиками, купцами общинных башкирских земель привела к уменьшению пастбищных угодий. К этому же вело увеличение плотности населения в связи с переселением в Приуралье крестьян из центральных губерний России и Поволжья, убежавших со своих родных мест из-за притеснений со стороны помещиков.

Царское правительство проводило политику, рассчитанную на создание социальной опоры в лице башкирской аристократии – баев, мурз, тарханов, старшин, владевших тысячными табунами лошадей, огромными стадами овец. В этих же целях оно использовало и мусульманское духовенство. В последней четверти XVII века по указанию императрицы Екатерины II в Уфе был создан муфтихат – духовное управление мусульман Поволжья и Западной Сибири, которое активно поддерживало официальную политику царизма.

В XVIII веке на Южном Урале стала развиваться горнорудная промышленность. Целые башкирские аулы были вовлечены в изыскательские и рудные работы, занимались заготовкой и сплавом леса, поставкой древесного угля заводам, добычей золота. Развитие промышленности сопровождалось формированием башкирского пролетариата. К концу XIX – началу XX века башкирское общество характеризовало сложное переплетение феодальных и капиталистических отношений.

Башкиры активно участвовали в крестьянских восстаниях. Борьба против феодального гнета во второй половине XIX – начале XX века переросла в борьбу против капиталистической эксплуатации.

После Октябрьской революции была создана Башкирская Автономная Советская Республика. В октябре 1990 года правительство республики приняло декларацию о государственном суверенитете и решение о новом названии – Республика Башкортостан в составе Российской Федерации.

В Башкортостане в равной степени развиты промышленность и сельское хозяйство. В крупных масштабах здесь ведется добыча нефти и газа, что обусловило быстрое развитие нефтедобывающей и нефтеперерабатывающей промышленности. Из других отраслей промышленности развито машиностроение (нефтеаппаратура, химическое оборудование, станки, моторы, электротехника), черная металлургия, производство стройматериалов, деревообрабатывающая, легкая, пищевая промышленность. Ведется добыча угля, железной и медно-колчеданной руд. Продукция промышленности Башкортостана экспортируется во многие страны мира. Подготовлены национальные башкирские квалифицированные кадры рабочего класса и инженерно-технической интеллигенции.



Основное направление сельского хозяйства – земледелие. Главные зерновые культуры – пшеница, рожь, овес, ячмень, просо, гречиха. Из технических культур выращивают сахарную свеклу, подсолнечник, лен, коноплю. Подсобные отрасли – овощеводство, садоводство, птицеводство.

Ведущее направление животноводства – разведение мясо-молочного крупного рогатого скота. Кроме того башкиры занимаются овцеводством, коневодством, разведением коз. Появилась и совершенно новая отрасль – свиноводство. Раньше башкиры в силу запретов ислама не только не ели свинину, но считали грехом даже прикосновение к свинье. Что касается коневодства, то оно, хотя и не играет теперь прежней роли в жизни башкир, не забыто. В бассейне реки Демы и в степном Зауралье табуны лошадей есть почти в каждом хозяйстве. В основном это дойные кобылицы, молоко которых идет на кумыс.

Дальнейшее развитие получило пчеловодство – традиционная отрасль жизнедеятельности башкир. По количеству получаемого меда Башкирия занимает одно из первых мест в Российской Федерации. Большую роль в распространении новых научных методов организации пасек и ухода за пчелами играют опытные пчеловодческие станции Башкирии. Местные пчеловоды практикуют летние кочевья пчел в ульях на полях гречихи, горчицы, на лугах с медоносными травами, в кленовых и липовых рощах.

В последнее время в аграрном секторе народного хозяйства стали все больше внедряться новые формы хозяйствования, такие как фермерство, семейный подряд, арендный договор. ведется большая работа по коренному преобразованию экономических отношений на селе с целью реформировать их таким образом, чтобы крестьянин действительно стал хозяином на земле и мог по-настоящему применить здесь свои силы, знания и способности.

Задача эта решается на основе повсеместного и широкого внедрения полного хозрасчета и самоокупаемости, подряда и аренды, изменения внутрипроизводственных связей, развития различных форм кооперации, в том числе акционерных обществ создания семейных ферм и других производств, работающих на условиях долгосрочной аренды земли, развития агропромышленных комбинатов, агрофирм и всяческого поощрения фермерства и личного подсобного хозяйства.

Первым городом на территории Башкирии была Уфа. Она основана в 1574 году как укрепленный пункт при впадении в реку Белую реки Уфы, от которой и получила свое название. Городом стала в 1586 году. Чугуно-меднолитейный завод, паровозоремонтные и судоремонтные мастерские и две паровые мельницы составляли ее промышленные предприятия. Важное значение имела построенная в начале 1890-х годов железная дорога, проложенная по территории Башкирии через Уфу. Она соединила Самару со Златоустом и впоследствии стала частью Сибирской железнодорожной магистрали. Культурные учреждения ограничивались несколькими светскими и духовными (мектебы и медресе) школами и небольшими библиотеками.

Уфа – столица Башкортостана. Это красивый современный город с населением более миллиона человек. Здесь расположены не только промышленные предприятия, но и известные научные и культурные учреждения, в том числе Академия наук Республики Башкортостан и Уфимский научный центр Российской Академии наук, высшие учебные заведения, среди которых Башкирский государственный университет (основан в 1957 году), театры, музеи.

Широкие улицы и площади с историческими памятниками, многоэтажные благоустроенные жилые дома, комфортабельные гостиницы, парки и скверы – таков облик Уфы сегодня. В его архитектуре, интерьере административных, общественно-культурных зданий, в оформлении улиц, площадей, парков используются мотивы башкирского народного декоративно-прикладного искусства, что придает внешнему виду города национальный колорит.

К старинным городам Башкирии относятся также **Стерлитамак, Бирск и Белебей**. Стерлитамак – второй после Уфы по численности населения город республики. В 1919–1922 годах он был столицей Башкирии.

В настоящее время в Башкортостане семнадцать городов, тринадцать из которых возникли, в основном, как промышленные центры



Уфа. Памятник Салавату Юлаеву – национальному герою башкирского народа

(Баймак, Белорецк, Благовещенск, Давлетканово, Ишимбай, Кумертау, Мелеуз, Нефтекамск, Октябрьский, Салават, Сибай, Туймазы, Учалы).

Традиционным жилищем башкир была **юрта** из войлока со сборным решетчатым каркасом. Вход в юрту обычно закрывала кошма. В центре юрты находился открытый очаг. Дым из него выходил через отверстие в куполе, с которого на время топки снимали покрывавшую его кошму. Занавесом по линии входа юрта делилась на две половины – мужскую и женскую. На женской, располагавшейся справа от входа, размещались хозяйственная утварь, продукты питания, а на мужской, что находилась слева от входа, вдоль стенок стояли сундуки с имуществом, возле них были разостланы кошмы, подушки, одеяла, по стенам висели оружие, упряжь, верхняя одежда, узорные полотенца. Простая по конструкции и внутреннему устройству, башкирская юрта легко разбиралась и перевозилась на другое место.

Башкирские **аулы**-деревни, которые стали строиться по мере пере-



Площадь в городе Октябрьском

хода сначала на полуоседлый, а затем и оседлый образ жизни, возводились у водных источников, по берегам рек и озер. Первоначально они сохраняли кочевую планировку, свойственную некогда летним кочевкам. К концу XIX – началу XX века большинство их было застроено по уличному плану. В центре деревни, как правило, возвышалась мечеть – деревянное здание прямоугольной формы с конусообразным минаретом. В степной части Башкортостана ставили глинобитные и саманные дома, в лесной и лесостепной – бревенчатые. В избах до известной степени воспроизводилась обстановка юрты. Пищу готовили в котле, вмазанном в печь или в **чувал** с прямой трубой и огромным отверстием для дров, напоминавший собой камин.

В любом старом башкирском жилище видное место занимали широкие нары вдоль задней – против входа – стены. На них сидели, ели, спали. Другой обстановки почти не было. У зажиточных людей ее заменяли ковры, сундуки, войлоки, подушки.

Наряду с бревенчатыми, во всех районах Башкортостана строят кир-

пичные дома, покрывая их железом или шифером. Они светлые и просторные, из нескольких комнат, обставленные фабричной мебелью. От старых обычаев сохраняются деление дома на гостевую и хозяйственно-будничную половины и нары, которые застилают красивым ковром или узорной кошмой. Составной частью интерьера является печь – чувал с вмазанным котлом. Продолжают бытовать и приусадебные летние кухни. Здесь с весны готовят и принимают пищу, варят и сушат сыр, делают на зиму копчености, отдыхают.

Народная одежда башкир представляет собой большое разнообразие типов, правда, сейчас мало сохранившихся. В степной части Башкортостана преобладали костюмы, аналогичные среднеазиатским (широкая халатообразная верхняя одежда, штаны, меховая шапка-**малахай**), а в лесном и лесостепном регионе – близкие к костюмам народов Поволжья, отчасти заимствованные у татар (мужская и женская рубаха татарского покроя, сшитый в талию **кафтан**, безрукавка-**камзол**, войлочные шляпы, ряд женских головных уборов, украшенных монетами).

Башкиры, долгое время сохранявшие полукочевой скотоводческий уклад, в качестве материала для одежды, обуви и головных уборов широко использовали кожу, шкуры, шерсть. Знать и служители религиозного культа ходили в халатах из пестрого среднеазиатского шелка.

Особенно разнообразным был женский костюм, в нем ярче проявлялись не только возрастные, но и социальные различия. Нательной одеждой женщины являлось длинное в талию платье с оборками, украшенное тканым узором, вышивкой, и шаровары. Поверх платья одевали фартук или приталенную безрукавку-камзол, обшитый по краям несколькими рядами серебряных монет. На голову надевали **кашмау** – своеобразный убор в виде башлыка, характерный для башкир, украшенный коралловой сеткой и подвесками, с длинной лопастью из ткани, расшитой бисером и раковинами.

Повседневной одеждой были темные халаты, слегка приталенные. Праздничные халаты шили из бархата, украшая их бисером, ажурными подвесками, монетами, мишурой. Богатые башкирки носили шубы из дорогого меха бобра, выдры, куницы, лисицы, менее состоятельные – из овчины.

Наиболее распространенным головным убором башкирок всех возрастов был небольшой хлопчатобумажный платок, повязываемый, как у татарок, под подбородком за два соседних угла. Молодые женщины после свадьбы носили яркое покрывало, которое сшивали из двух платков красного цвета с крупным белым или желтым растительным узором. На севере Башкирии девушки и молодые женщины под платками носили небольшие бархатные колпачки, круглые шапочки, а пожилые – стеганные ватные сферической формы шапочки.

Грудь украшали широкими трапецевидными или овальными нагруд-



Шапка "малахай" —
обязательная часть
башкирского мужского
костюма

Артисты башкирской
самодеятельности
в национальных
костюмах

Женское нагрудное
украшение из кораллов
и серебра



Турбаза “Огонек”. Приветливо встречают гостей девушки в национальных костюмах

никами, сплошь зашитыми рядами монет, кораллов, блях. Дорогостоящие украшения носили в основном состоятельные башкирки (кольца, перстни, серьги, наручные браслеты), в бедных семьях они изготовлялись из металлических блях, жетонов, подделок под драгоценные камни, жемчуг.

Женщины и девушки носили кожаные туфли, ярко расшитые, на каблуках, сапожки, обувь с холщовыми голенищами, лыковые лапти. Задники женских холщовых сапог, в отличие от мужских, украшались цветной аппликацией.

Мужчины поверх туникообразной рубахи и штанов одевали короткую безрукавку-камзол, кафтан **казакин** или почти прямой халат из темной ткани. В холодное время года носили суконные халаты, овчинные полушубки, шубы и тулупы. Повседневными головными уборами были тюбетейки, которые для пожилых мужчин шились из темного бархата, а для молодых – из ярких тканей. Осенью поверх тюбетеек надевали войлочные шляпы, зимой – меховые шапки, покрытые тканью.

В степных районах в бураны надевали теплые меховые малахаи с небольшой тульей и широкой лопастью, прикрывавшей затылок и уши. До-

вольно разнообразной была обувь: сапоги с мягкими кожаными головками и подошвами и высокими суконными или холщовыми голенищами, лапти, самодельные кожаные башмаки.

В настоящее время башкирский традиционный народный костюм используется не часто. Большинство людей носят одежду городского типа. Лишь пожилые люди сохраняют те или иные элементы старинной одежды, да в праздники, особенно на сабантуй или свадьбу, многие девушки и молодые женщины наряжаются в национальные костюмы. В стилизованном виде башкирский народный костюм широко используется самодельными и профессиональными артистами и музыкантами.

В связи с тем, что у башкир на протяжении многих веков ведущее место в хозяйстве занимало скотоводство, у них сформировалась молочно-мясная кухня. Молоко и молочные блюда, особенно в летнее время, занимали основное место в питании многих семей.

Дойным скотом были кобылы и коровы. Бедные семьи доили коз, кое-где и овец. Из кобыльего молока делали **кумыс**, иногда давали его в незаквашенном виде больным. Доили кобыл через каждые два часа и надаивали от каждой в день 2–2,5 литра молока. Дойку кобыл производили женщины, а подготовка животных осуществлялась мужчинами.

Из молока приготавливали **эремсек** – род творога, кислое молоко (**катык**), а также **корот** – сыр, получаемый путем квашения, а затем варки молока и подсушивания створожившейся массы. В большом количестве употребляют в пищу сливочное и топленое масло. Традиционным мясным кушаньем башкир была разрезанная на кусочки вареная конина или баранина с бульоном и лапшой (**бешбармак**). Вместе с этим блюдом гостям подавали кусочки вяленой колбасы, приготовленной из сырого мяса и жира.

Для башкирской традиционной кухни была характерна кожаная утварь. Легкая и удобная в употреблении, необычайно прочная, она с самого появления была рассчитана на использование в пути. Кожаные мешки и фляги, наполненные **кумысом** или **айраном** (кислым молоком) и навьюченные на лошадей или на верблюдов, стали атрибутом подвижной кочевой жизни.

Рецепты приготовления молочных продуктов, в том числе и кумыса, были основаны на естественном взбалтывании в условиях перекочевки. В то же время длительное употребление кисломолочных продуктов из кожаной посуды способствовало возникновению определенных вкусовых привычек, ставших традицией. Совсем недавно в народе существовало убеждение, что настоящий кумыс можно приготовить только в кожаной посуде. Сосуды из кожи лошади, а то и двух-трех лошадиных кож, для приготовления и хранения кумыса были самыми объемистыми. В них помещалось от 6 до 12 и более ведер кобыльего молока. Считалось, что кумысом из такого мешка можно напоить сто человек.

«Башкиры очень гостеприимны и угощают всем, что у них есть, – писал в начале нашего века русский этнограф С. Свободин. – По приезде гостя башкир режет и жарит целого барана; если летом, то приносит несколько ведер кумыса в кожаных мешках или турсуках, где он сохраняется, и созывает соседей для участия в пиршестве».

В любой сельской избе
хозяйка угостит вас
чаем



С постепенным переходом на оседлый образ жизни, к земледельческим занятиям, у бывших скотоводов сформировался ассортимент кушаний и напитков, связанных с земледельческим хозяйством. В их пище большое место начали занимать блюда, приготовленные из злаков. Из пшеницы и ржи получали муку. Ячмень, пшеницу дробили, превращая в крупу. В отличие от других народов Среднего Поволжья и Приуралья, у башкир было принято употребление крупы и муки не только из обычного, но и из жареного, а местами – предварительно сваренного зерна. Только у башкир было принято варить кашу из прокаленных или жареных зерен.

В зимнее время, когда кончались запасы кумыса, в качестве праздничного напитка выступала **буза**. Особенно много готовилось бузы для зимних свадеб. Закваской для бузы служило пророщенное, высушенное и истолченное в ступе зерно – прежде ячмень, позже пшеница и рожь. Для цвета добавляли прокаленный и перемолотый овес или ячмень. Измельченный солод и каленую муку заливали кипятком и оставляли киснуть. Для быстрого сквашивания, а главное – бурного вспенивания добавляли немного нутряного овечьего сала или козьего масла. Через сутки, когда гуща оседала, а на поверхности появлялась пена, содержимое процеживали через сито и, тепло укутав, ставили на нары докисать. Получался мутный густой напиток коричневатого цвета. Перед разливанием по чашам его взбалтывали разливательной ложкой.

Овощи и овощные блюда башкиры почти не употребляли вплоть до

Башкирский мед
славится своими
целебными свойствами



1920-х годов. Только картофель с начала нашего столетия занял важное место в их пищевом рационе. Несмотря на разнообразие национальных блюд, основная масса башкир питалась скудно, особенно со второй половины XIX века, когда скотоводческое хозяйство пришло в упадок, а земледелие лишь начинало становиться их привычным занятием.

В настоящее время национальные блюда вошли в меню столовых, кафе и ресторанов многих городов Башкирии. В магазинах продаются **катык**, **корот**, **эремсэк**, приготовленные по национальным рецептам. Специализированные фермы и заводы производят для широкого потребления башкирский **кумыс** – любимый напиток всего населения республики.

РЕЦЕПТЫ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ

КАЗЫ (КОНСКАЯ КОЛБАСА ДОМАШНЯЯ)

Конское мясо и сало грудной части нарезать кусочками длиной 10–12 сантиметров, шириной 1,5–2 сантиметра. Посыпать мясо и сало солью, перцем и протереть, чтобы впитались специи. Поставить мясо на холод на 10–11 часов.

Баранью или говяжью кишку промыть теплой, а потом холодной водой с солью, несколько раз меняя воду. Ополоснув кишку, завязать один конец,

а с другого заполнить кишку приготовленным фаршем. Перетянуть в нескольких местах шпагатом, завязать второй конец и подвесить на солнечном месте на 3–4 дня, чтобы проявилась, а потом держать в тепле (2–3 недели) до готовности. Колбасу подают как холодную закуску, в горячем виде можно варить из нее суп.

1 кг конины, 500 г сала грудной части, 35–40 см кишок, соль, перец по вкусу.

ТУКМАС С БАРАНИНОЙ ИЛИ ГОВЯДИНОЙ (ДОМАШНЯЯ ЛАПША)

Куски мякоти баранины или говядины и разрубленные кости кипятить на слабом огне. В бульон положить целиком луковицу и свежие помидоры. Для тукмаса (лапши) просеять муку и замесить крутое тесто на яйце и подсоленной воде. Раскатать сочень толщиной 1 мм, посыпать мукой и сложить круг пополам, еще раз посыпать мукой и сложить. Перемешать с мукой, чтобы полоски отделились друг от друга, и оставить временно на разделочной доске. Бульон процедить. Помидоры процедить через сито и опустить в бульон. Морковь нарезать соломкой. Брусочки картофеля положить в бульон и кипятить 10–15 минут. В кипящий суп опустить просеянный тукмас и, когда он всплывет, дать покипеть 2–3 минуты. Перед подачей на стол суп заправить зеленью.

500–600 г мяса, 1–2 луковицы, 2–3 помидора, 1–2 моркови, 2–3 картофелины, 1–2 лавровых листа, соль, перец. Для тукмаса: 300 г муки, яйцо, 0,5 стакана воды, соль.

БИЛЕШ С БАРАНИНОЙ

Замесить пресное тесто на молоке и топленом сале и разделить на два неравных куска. Из большого раскатать сочень толщиной 5–6 мм и положить на слегка смазанную жиром сковороду, чтобы края теста выходили на 4–5 см.

На тесто уложить мелкие кусочки баранины, крупно нарезанный картофель, кубики лука, лавровый лист, посолить, посыпать перцем, положить сливочное масло и накрыть сочем поменьше. Края сочной соединить и защипать. В середине билеша сделать отверстие, через него подливается бульон. Отверстие закрыть шариком из теста, а чтобы он не пристал к сочной, смазать отверстие маслом.

Верх билеша смазать яйцом и выпекать в печке или духовом шкафу в течение 1,5–2 часов. Чтобы верхняя корка не подгорела, накрыть ее смоченной бумагой. Через час подлить бульон, а затем, по готовности, чуть выдержать билеш в печи.

1 кг муки, 1,5 стакана молока, 0,5 стакана воды (для растворения соли), 4 яйца, 2–3 столовых ложки сала растопленного, 2 чайные ложки соли, 1–1,5 кг мяса, 1,5 кг картофеля, 2 луковицы, 2–3 столовых ложки масла, лавровый лист, соль и перец по вкусу, 2 стакана бульона (для подлива в билеш).

Башкиры, хотя и являлись мусульманами, сохраняли немало элементов, восходящих корнями к доисламским представлениям и обрядам: почитали духов леса, гор, ветра, промыслов, верили в живых мертвецов, носили амулеты, в качестве которых использовались клыки и когти некоторых животных, например, медведя, врачевали обрядами лечебной магии. Так, иногда болезнь «изгоняли» путем своеобразной «колдовской» хитрости: заболевший шел на то место, где, по его мнению, он заболел, и, чтобы отвлечь злого духа, ставил чашу с кашей, а сам тем временем спешил убежать другой дорогой и спрятаться, чтобы вернувшаяся болезнь не могла отыскать его.

Многие праздники башкир, как и других народов, возникли не на религиозной основе, а были связаны с теми или иными моментами общественной жизни, хозяйственной деятельности, переменами в природе. Наиболее примечательными из них были, пожалуй, **каргатуй**, **сабантуй** и **джинн**.

Каргатуй («карга» – грач, «туй» – праздник) – весенний женский и детский праздник прилета грачей. Девушки и женщины собирались за деревней на холме или в поле, чтобы встретить весну. Главным угощением на этом празднестве была ячменная каша, сваренная из общих продуктов в большом котле. Когда коллективная трапеза завершалась, остатки каши разбрасывали по сторонам, угощая птиц. Веселье сопровождалось играми, плясками.

Сабантуй («сабан» – плуг) – весенний праздник, проводившийся и татарами, символизировал начало пахоты. Существовал обычай перед весенней пахотой бросать в борозду яйца, испрашивая у неба плодородия. Яйца же были символической наградой победителю-борцу на состязаниях.

На летних праздниках **джиннах**, общих для нескольких деревень, устраивались не только пиршества, но и состязания в беге, стрельбе из лука, скачки, борьба, массовые игры.

В основном к лету приурочивались и свадьбы, включавшие три главных момента: сватовство, обряд бракосочетания и свадебный пир.

Решив женить сына, отец посылал к родителям избранной девушки в качестве свата наиболее уважаемого родственника или ехал сам. Получив их согласие, сват договаривался с ними о свадебных расходах, калыме, приданом. В состав калыма должно было входить определенное количество скота, денег, предметов одежды – подарки будущим тестю и теще. В богатых семьях давали большое приданое: лошадей, коров, овец, птицу, постельные принадлежности, занавеси, кошмы и паласы, одежду. Кроме того,



Национальный башкирский праздник "Сабантуй". Здесь есть занятие для каждого: можно принять участие в конных скачках, в народном танце, наконец, просто показать свой красивый новый костюм

девушка готовила подарки жениху и его родственникам. Стоимость приданого должна была равняться калыму.

После сговора начинались взаимные посещения родственников – пиры сватовства, а когда вносилась основная часть калыма – назначался обряд бракосочетания. В условленный день отец, мать и родственники невесты приезжали в деревню жениха. Принимали гостей отец и его близкие родственники. Религиозный обряд совершался в доме невесты. Мулла читал молитву и объявлял юношу и девушку мужем и женой. Акт бракосочетания заканчивался угощением. С этого времени мужчина получал право посещать девушку.

Свадьбу (**туй**) справляли после полной выплаты калыма в доме родителей девушки. В назначенный день собирались родственники и соседи невесты, приезжал жених в сопровождении родни. Свадьба продолжалась три дня. В первый день угощали родители невесты, во второй – родственники жениха. В свадебных состязаниях по борьбе, скачках, всевозможных играх принимали участие многие жители и этой, и близлежащих деревень.

На третий день праздника молодая женщина покидала родительский дом. Одета в свадебный наряд, в сопровождении подруг, она обходила дома родственников, оставляя каждой из них подарок. Вручавшийся ради соблюдения обычая, он был чисто символическим (платок, небольшой лоскуток ткани или несколько цветных шерстяных ниток). В ответ молодой дарили скот, птицу, деньги. Затем она прощалась с родителями. Нередко невеста отправлялась к жениху верхом на свадебной лошади. Ее седло украшали яркой цветной аппликацией или вышивкой. Во главе свадебного поезда ехали родственники мужа.

До конца пути из близких родственников молодую сопровождала лишь сваха. Войдя в дом мужа, молодая трижды падала на колени перед свекром и свекровью, затем одаривала всех присутствующих.

Церемония приобщения к роду мужа заканчивалась на следующий день, когда молодая женщина отправлялась по воду к местному источнику. Путь ей показывала племянница или младшая сестра мужа. Перед тем, как набрать воду, женщина бросала в ручей серебряную монету.



Участники национального конного состязания "Кыз ку"



Каждый башкирский мужчина должен уметь хорошо стрелять из лука

Народный праздник “День гуся” в селе Богдашкино. Отмечают его зимой. Веселая толпа жителей во главе с Дедом Морозом движется по улице к реке, чтобы совершить основной праздничный обряд – полоскание тушек гусей в воде. К празднику готовятся заранее. Старшие закалывают птицу. Молодежь помогает ее оципывать. В каждом дворе гостей ожидает угощение

Так как брак заключался по договоренности между родителями, то иногда детей просватывали еще с колыбели. Объявляя их будущими супругами, родители договаривались о размерах калыма. Материальный расчет был решающим, а подчас и единственным, фактором для заключения брака.

Кроме брака по сватовству, бывали и случаи умыкания (похищения) невесты. Иногда, особенно в бедных семьях, девушку похищали с согласия родителей, стремившихся таким путем избежать свадебных расходов.

Как радостное событие воспринималось в семье рождение ребенка, после чего приглашали родственников и соседей на праздник наречения именем – **исем туйы**. В имена, дававшиеся детям, вкладывали пожелания благополучия, долголетия, здоровья, счастья, мужества, красоты: Ырыскилде (**ырыс** – благополучие, **килде** – пришел), Йенбирзе (**йен** – душа, «**бирзе**» – дал), Арыслан (лев), Юлбарыс (тигр), Шонкар (сокол), Юламан («**юл**» – путь, «**аман**» – благополучный), Айсыуак («**ай**» – луна, «**сыуак**» – ясная).

Считая, что имя оберегает человека, предохраняет от преждевременной смерти, башкиры имели обычай давать детям имена, которые должны были отпугивать злых духов. Считалось, к примеру, что такими являются имена с компонентом «**эт**» (собака): Этекай, Эталмас.

Феодалная аристократия, чтобы подчеркнуть свое социальное происхождение или высокое положение в обществе, к именам своих детей добав-



ляла компоненты-титуты: **бий, мирза, хан, шах** (Батыршах, Буранбай, Карахан, Кунакбай, Кускарби, Мырзабулат).

Жизнь принесла существенные изменения и в обрядовую практику народов. Ушли в прошлое многие обычаи, порожденные былым неравноправным положением в обществе и семье женщины, не стало диктата отца при выборе невесты или жениха, решающим фактором вступления в брак стало желание молодых.

В праздник всей многонациональной Башкирии превратился *сабантуй*, проводимый теперь не перед началом весенне-полевых работ, а после их завершения. Помимо традиционной борьбы, конских скачек, народных увеселений (боя мешками, бега в мешках и других), на сабантуях стали популярными соревнования по волейболу, вело- и мотогонки.

Башкиры создали многочисленные и ценные памятники фольклора, в ряду которых важное место занимают произведения эпического характера. Таковы «Урал-батыр», «Акбузат», «Затуляк и Хыухылу», «Кунгар буга», «Алпамыш и Барсын-хылу», «Кузый-курпэс и Маян-хылу», «Алдар и Зухра», «Урдас-би с тысячьо колчанов» и другие.

В героическом эпосе башкирского народа нашли художественное воплощение самые важные моменты той бурной эпохи в жизни башкир, когда они выходили на историческую арену, утверждали право на свое самостоятельное историческое бытие. Межплеменные раздоры, ослаблявшие силы народа, стремление к единству и независимости, борьба с нашествиями вражеских полчищ – вот те сюжеты, которые пронизывают эпические творения башкир. Важнейшие этнические и социально-политические мотивы органически сочетаются в них с темой любви и дружбы, постоянства и преданности, мужественные образы обладавших не только огромной физической силой, но и гибкостью ума героев-батыров, бесстрашно сражающихся за свой народ, – с обаятельными образами их возлюбленных. Волшебные кони, беркуты и соколы помогают им одерживать победы над духами и чудовищами, ханами и царями.

Одним из наиболее древних жанров устной поэзии башкир считаются **кубаиры** – творения безымянных сказителей-сэсэнов, воспевающие родной край, его красоту и богатство. Вот, к примеру, какими словами говорится об этом в одном из **кубаиров**:

Косяки стад наших паслись здесь,
Кони мои ржали здесь,
Коровы мои мычали здесь,
Овцы мои блеяли здесь.
Серебром наши реки катятся здесь,
Рыбы, как лошади, мчатся здесь,
Лягушки, как бабы, хохочут здесь.

Своеобразие башкирских сказок во многом обусловлено тем, что в них в качестве источника сказочного чуда широко использованы древние тотемические воззрения башкир, когда, к примеру, чудесная жена принимает облик лебедя, голубя, кукушки, утки, гусыни, черной вороны, змеи, травы, веточки, а чудесный муж – медведя, волка, быка, воробья, змеи, орла или собаки. Традиционными для башкирских сказок являются мотивы чудесно-



Тщательно изучаются и сохраняются традиции башкирского декоративно-прикладного искусства

го рождения **батыра** (богатыря) от лесного зверя или домашнего животного, особенно от серой кобылы.

Бытовые сказки башкир отличаются злободневностью, социальной заостренностью, в них народ высмеивает вероломство, безмерную жадность и коварство баев и мулл, прославляет трудолюбие, ум и смекалку простого человека. Любимый персонаж этих сказок Таз, напоминающий русского Иванушку-дурачка.

На стыке фольклора и профессиональной культуры находилось творчество сэсэнов – импровизаторов, являвшихся одновременно поэтами, певцами и музыкантами. Народная память сохранила имена выдающихся сэсэнов – башкирских бардов XVI – начала XIX века – Байка, Караса, Кубаша, Салавата, Буранбая-Яркея, Ишмухамета.

С башкирским устно-поэтическим творчеством неразрывно связана народная музыка, отличающаяся удивительной оригинальностью и единством стиля. Это не может не поражать всякого, кто хоть немного знаком с чрезвычайно сложной и многоликой историей Приуралья. Думается, что национальное стилевое единство башкирской народной музыки – свидетельство ее глубокой древности. Нужны были столетия, чтобы переплавить музыкальную



Курай – башкирский народный инструмент, игре на котором обучаются с детства

речь разных племен и народов, принимавших то или иное участие в этногенезе башкир, в единую и очень устойчивую образно-смысловую систему.

Мелодии башкирских песен делятся на ровные, протяжные (**узун-куй**) и быстрые, зажигательные (**кыска-куй**). Первые характерны для старинных песен эпического склада, вторые – для песен бытового содержания, особенно шуточных и танцевальных. Но нередко обе мелодии соединяются в одном произведении. В башкирской народной музыке преобладает сольное исполнение.

Наиболее распространенным национальным музыкальным инструментом башкир является **курай** – дудка типа продольной флейты, изготавливаемая из тростника. Легкое и чистое звучание курая, напоминающее бесконечные и несколько заунывные просторы степей, сопровождает башкирский народ на протяжении всей его истории. На курае играют исключительно мужчины. **Кураист** был заметной фигурой на всех празднествах, без него не обходилась ни одна свадьба, ни одно народное увеселение.

Музыкальным инструментом башкирок был **кубыз** – продолговатый деревянный или металлический, в виде дужки с язычком, губной варган, из которого они извлекали глухой, как бы скрытый звук. В прошлом веке под



влиянием русской музыки появились гармонь, скрипка и мандолина, а от казахов башкиры восприняли домру.

Богатством художественно-изобразительных средств, выразительностью орнамента, совершенством композиционных приемов, сочной цветовой гаммой, разнообразием поделочного материала характеризуется декоративно-прикладное искусство башкир. Неизвестные народные мастера широко владели различными его формами, особенно такими, как художественное ткачество, вышивка, аппликация, узорное вязанье, ковроделие, резьба и роспись по дереву, художественная обработка металла, орнаментация кожаных изделий, изготовление украшений из кораллов, бисера и монет.

Процесс народного художественного творчества был тесно связан с производственной деятельностью, неотделим от нее. Так, скотоводческое хозяйство и кочевой быт благоприятствовали зарождению и развитию ручного ткачества и ковроделия, аппликации и тиснения на коже. Скотоводство, особенно овцеводство, игравшее наравне с коневодством решающую роль в кочевом хозяйстве, давало прекрасное сырье. Паласы и кошмы, шкуры и кожа издавна представляли неотъемлемый атрибут кочевого быта.

Кочевники – обычно воины. Этим в значительной мере объясняется развитие у них кузнечного и связанного с ним ювелирного дела. Металли-

Ни один уважающий
себя башкир не мыслит
себе жизни без кисета
и трубки



ческие части конского снаряжения, оружие, женские украшения, накладки на ремни, кожаные предметы покрывались узорами, выполненными в технике штампа и чеканки, гравировки и чернения, инкрустации. Как правило, узоры эти представляли собой сложный растительный орнамент или тонкую вязь в стиле букв арабского алфавита.

Напуганное народными движениями на Южном Урале и в Поволжье, царское правительство еще в XVII веке запретило башкирам иметь свои кузницы, заниматься кузнечным ремеслом, что привело к забвению многих приемов обработки металла, к снижению ювелирного мастерства. В конце XIX – начале XX века немногие башкирские ювелиры занимались лишь изготовлением несложных женских украшений из серебряных монет, а спрос населения на металлические изделия, в том числе и на ювелирные украшения, удовлетворялся продукцией кустарной промышленности. К этому времени сложились два известных центра ювелирного производства – села Рыбная слобода и Сеитов посад, поставлявшие на рынок многочисленные украшения, изготовленные в традиционной для башкирского и татарского ювелирного искусства манере.

Довольно давно была известна башкирам и резьба по дереву, но она ограничивалась, в основном, отделкой деревянной утвари, в частности, ковшей для разливания кумыса и кадок, в которых он изготовлялся, сундуков и

подставок под них, предметов конской упряжи, подсвечников, вазочек и чаш для меда и некоторых других предметов домашнего быта.

В XIX – начале XX века стала активно развиваться и архитектурная резьба, обусловленная развернувшимся жилищным строительством в условиях массового перехода к оседлости. Наряду с перенесением традиционных приемов и мотивов художественной резьбы по дереву на архитектурный декор башкиры в своем деревянном зодчестве творчески использовали ряд мотивов, заимствованных от русских мастеров.

Для башкирских орнаментов характерны геометрические и растительные мотивы, симметрия, преобладание красного, желтого и зеленого цветов. Чередование их обычно контрастное, светотени почти не встречаются. В узоре доминируют один или два цвета, которые оттеняются и подчеркиваются красным, черным, желтым, иногда белым фоном.

Лучшие традиции декоративно-прикладного искусства башкирского народа находят применение в городской архитектуре, в промышленном дизайне, в каллиграфии, в работе художественно-производственных объединений, изготавливающих ворсовые и безворсовые ковры, панно, дорожки, строчевышитые изделия, пуховые и шерстяные шали, башкирские сувениры.

Своеобразны народные танцы башкир. В них нет резких движений, они отличаются плавной повествовательностью, наличием сюжета, развитием действия, а значит присутствием некоторых элементов театрализованного представления. Таковы танцы “Кукушка”, “Вороной иноходец”, “Баик” и другие. Это сольные танцы – представления, где один танцор изображает и кукушку и наблюдающего за ней охотника, и иноходца и сидящего верхом всадника, а главное, танцевальное действие, которое соединяет эти персонажи друг с другом.

Башкирская народная сказка

СКАЗКА О КУРАЕ

В давние времена на одном из отрогов горы Татывлы жил один хан. Хан этот был очень злой и жадный. Он жестоко угнетал народ.

Каждую неделю он брал себе голову; для этого хан призывал каждого раз нового человека и домой его не отпускал. Народ был в постоянном страхе и так запуган, что люди не знали, как спастись от хана, послушаться которого никто не смел.

Однажды хан позвал к себе сына бедных стариков. У них было три сына. Пошел к хану старший сын и не вернулся. Через неделю хан позвал другого сына. Пошел к хану средний сын и тоже не вернулся домой. Старик со

старухой были в отчаянии. Через неделю пришли от хана звать и последнего сына.

Жили старики очень бедно. Все, что у них было съестного, мать уже отдала в дорогу старшему и среднему сыновьям, а младшему нечего было и дать. Старик со старухой были очень этим опечалены. Но мать все же придумала, что дать на дорогу сыну. Она замесила на своем молоке тесто из лебеды и напекла сыну лепешек. Взял егет (добрый молодец) эти лепешки, распростился с родителями и отправился в путь.

Вышел он на пригорок, оглянулся в последний раз на родные места, где он родился и вырос, и с великой тоской на сердце запел, прощаясь с родным Ирандеком (в Башкирии действительно есть гора с таким названием), с журчащими ручьями, душистыми лужками и кустарниками, с тенистым лесом и родными горами.

Через несколько дней дошел егет до ханского дворца. Как только его привели к хану, хан дал ему свою остро отточенную бритву и приказал обрить ему голову.

Хан снял корону, и егет замер от удивления: на голове у хана торчал рог. Но удивляться было некогда.

Когда егет обрил хану голову, то хан сказал: «Посиди тут», – и вышел. А егету очень захотелось есть. Он вынул последнюю домашнюю лепешку и начал ее есть. В это время вернулся хан. Он увидел, что егет жадно ест что-то такое, чего он сам еще никогда не видел и не пробовал.

Хан сказал егету:

– Что ты ешь? Отломил-ка и дай мне попробовать!

Егет отломил хану кусочек лепешки, хан съел и говорит:

– Как вкусно! Из чего это испечено?

– Моя мать замесила на своем молоке тесто из лебеды и испекла эти лепешки, – ответил егет.

Хан был поражен и не знал, что и думать.

«Я съел лепешки, испеченные на молоке его матери! Теперь, выходит, я стал его молочным братом, и его кровь мне проливать нельзя. Если же я не убью его, он расскажет всем, что на голове у меня рог, – думал хан. – Чтобы избавиться от этого егета, пожалуй, лучше будет отвезти его туда, где не ступала нога человеческая, и оставить там».

Хан позвал своих палачей и приказал им отвезти егета в дремучий лес.

Ханские палачи связали егета по рукам и ногам, завязали ему глаза, посадили верхом на лошадь и повезли. Потом они бросили его в непроходимом лесу, где бродят одни дикие звери.

Долго жил там егет, питаясь кореньями и ягодами. Он смастерил лук и стрелы и охотился на зверей, а из шкур он сшил себе одежду, потому что старая одежда на нем вся износилась. Все время тосковал он по своим роди-

телям – по отцу и матери – и всем сердцем стремился к родному Ирандеку, но не знал, как туда попасть.

Однажды, скитаясь по лесу, он устал и прилег под дерево отдохнуть. Поднялся сильный ветер.

Вдруг до слуха егета стали доноситься дивные звуки. Егет вскочил на ноги и пошел в ту сторону. Шел он долго, сам не зная куда; наконец поднялся на вершину горы Ирандек. Тут он увидел высокое растение с мохнатой головкой. Оно покачивалось на ветру и издавало приятный звук. Егет сорвал это растение, сделал длинную дудку, подул в нее и вновь услышал приятные звуки, которые шли из стебля растения.

Егет обрадовался, что нашел себе друга. Каждый день он подолгу учился играть на этой дудке – **курае**. Наконец он научился наигрывать разные песни, какие знал еще дома и какие приходили ему в голову. На сердце у него стало легче и светлее.

Вот как-то раз дошел он до родных мест, устал с дороги и сел на пригорок, а потом начал играть. Услышал приятные звуки окрестный народ, что жил на **джайляу** (летнее кочевье), и пришел к егету. Весть о его искусстве быстро распространилась повсюду. Егета начала звать на праздники. С тех пор в башкирском народе курай начал переходить из поколения в поколение, и до сих пор башкиры играют на нем.

КАЛМЫКИ



В Нижнем Поволжье на территории Республики Калмыкия проживает единственный в Европе монголоязычный народ – калмыки. Все остальные народы, говорящие на монгольских языках (монголы, буряты, дагуры, монгоры, дунсян и другие) являются жителями Азии.

Земли, населенные калмыками, задолго до их появления в этих местах, были известны на Руси как Половецкая степь. С начала XVII века, после прихода сюда калмыков эту территорию стали называть Калмыцкой степью.

Замкнутая между долинами рек Дона, Волги, Кумы и северо-западным побережьем Каспийского моря, Калмыцкая степь делится по рельефу на три части: Прикаспийскую низменность, Ергенинскую возвышенность и Кумо-Манычскую впадину. Прикаспийская низменность издавна известна отсутствием пресной воды, пересыхающими летом солеными озерами и почти не покрываемыми зимой снегом Черными землями. Здесь калмыки пасли зимой свой скот. Ергенинская возвышенность имеет плодородные земли и луга, заливаемые паводковыми водами, богатые рыбой пресные озера, возникшие в руслах древних рек (Сарпа, Цаца, Ханата, Цаган-нур). В этих районах и в северном Ставрополье в 30-е годы XIX века возникли первые калмыцкие земледельческие хозяйства. Кумо-Манычская впадина славится солеными озерами (Маныч-Гудило, Яшалтинское), длинными лиманами и обилием камыша, который калмыки издавна использовали как строительный материал.

Климат резко континентальный. Весь год дуют сильные ветры. Особенно страшны для животных, растений и человека летние суховеи. Лето в Калмыкии продолжительное и жаркое. Температура порою поднимается до 44 °С. Зима холодная, до –40 °С, малоснежная, а часто – совсем бесснежная. Осадков мало – 200–300 миллиметров в год.

Ландшафт Калмыкии – переходный от степного к полупустынному. Соответствует ему и растительный покров. Хотя биологи насчитывают в здешних степях 900 видов растений, подавляющее большинство из них относится к числу степных трав: мятлик, овсяница, ковыль, лебеда, полынь (17 видов), горец, молочай, тысячелистник, дикий лук и другие. Деревья и кустарники растут только в поймах рек, балках, оврагах: дуб черешчатый, тополь, вяз, ива белая, ольха. Недостаток естественных лесов компенсируется искусственными лесонасаждениями, например, созданием зеленого кольца вокруг столицы республики Элисты.

Животный мир обычен для степной зоны: мыши, суслики, тушканчики, кроты, зайцы. Водятся и хищники – волки, лисы, хорьки. Гордость калмыцкой степи – реликтовая антилопа сайгак. В камышовых зарослях Каспийского по-



бережья и озер можно встретить кабана, водоплавающую птицу. В последние годы в озерах стали разводить ондатру. Недавно созданная в республике экологическая ассоциация «Калмыцкая степь» на научной основе разрабатывает проблемы охраны флоры и фауны Калмыкии.

Одна из самых важных проблем Калмыкии – нехватка воды. Даже в столице республики с ней бывают перебои. Но особенно страдает от этого калмыцкая степь, где от безводья исчезает трава, где нечем напоить и накормить скот.

Однако имеющиеся проекты орошения степи пока неудачны. Они экономически невыгодны, наносят вред экологии всего Нижнего Поволжья. Примером такого непродуманного проекта служит канал Волга–Чограй. Начало его строительства привело к гибели большого количества пастбищных земель. В связи с этим Калмыкия в 1988 году была объявлена зоной экологического бедствия. Весной 1989 года по требованию общественности республики строительство канала было прекращено. Комитет по экологии и природопользованию разработал Программу экологического оздоровления республики. Ему помогает экологическая ассоциация «Калмыцкая степь».

История калмыцкого народа начиналась в Азии. Его предки – западно-монгольские племена и народности – назывались **ойратами**. В начале XIII века предводитель монголов Чингисхан, объединив под своей властью значительное число народностей, проживавших в Центральной Азии, образовал громадную монгольскую империю. В ее состав вошли и ойраты.

Ойраты участвовали в завоевательных походах Чингисхана и его потомков в Китай и Корею, в Среднюю и Переднюю Азию, на Кавказ и на Русь. Именно в то время в их составе были организованы войсковые подразделения с наследственной передачей обязанностей и привилегий, которые со временем превратились в этнические группы. Названия этих групп сохранились у калмыков до сегодняшнего дня: **торгоуты** – так называлась охрана, стража ставки монгольских ханов; **хошеуты** – так называлась передовая часть войска, его авангард; **хойты** – задняя часть войска, его арьергард; **дербеты** – конница, построенная в каре, и другие.

С конца XIV века ослабленная внутренними раздорами Монгольская империя стала распадаться и терять одну за другой завоеванные земли. Первыми отказались подчиняться власти Великого кагана Монголии ойратские ханы.

В конце XVI – начале XVII века, благодаря активной деятельности тибетских миссионеров, ойраты наряду с другими монголами приняли новую религию – буддизм взамен старой – шаманизма. Однако даже новая религия ничего уже не могла изменить – раскол в среде монгольских народов и войны между ними не прекращались. Теснимые врагами со всех сторон, раздираемые собственными феодальными междоусобицами, ойратские князья не раз задумывались о необходимости поисков новых свободных земель, где можно было бы спокойно жить и пасти свои стада.

Наиболее подходящими для этого казались обширные пространства юга России. С начала XVII века правители ойратов стали одно за другим отправлять посольства к русским царям с просьбой принять их в подданство. Переговоры увенчались успехом. С 1607 по 1657 годы группы ойратов несколькими волнами одна за другой постепенно переселились в Россию, принесли присягу на верность русским царям.

Степные пространства в низовьях Волги и Яика (теперь река Урал), напоминавшие родные степи Западной Монголии и Джунгарии, пришлись ойратам по душе, и они обосновались на той территории, которую их потомки занимают и поныне.

Русские официальные документы того времени называли калмыками появившийся на юге России народ, восприняв это слово от тюркских народов, которые так обозначали всех ойратов, не принявших ислама и оставшихся буддистами (на тюркских языках слово «**калмак**» означало остаток). Но только в конце XVIII века бывшие ойраты стали сами называть себя калмыками, а свою новую родину – Калмыкией.

С середины XVII века судьба Калмыкии тесно связана с историей России. Кочевья калмыков играли роль заслона на южных рубежах России, защищая ее от внезапных нападений войск турецкого султана и крымского хана. Калмыцкая конница славилась своей быстротой, легкостью, прекрасными боевыми качествами. Она участвовала почти во всех войнах, которые вела Россия. Ее заслуги были неоднократно отмечены особыми царскими указами и подарками русских царей. В 1722 году Петр I наградил калмыцкого хана Аюку почетной золотой саблей. Калмыцкие ханы и тайши постепенно принимались в дворянское сословие России и приобретали все его льготы. А рядовые ското-



Берега озера Светлого. Обычно в таких прибрежных зарослях водятся утки и в сезон охоты охотникам здесь раздолье



Верблюда называют "кораблем пустыни". В полынных полупустынях и засушливых степях Калмыкии верблюд чувствует себя как дома

Степные табуны. С них начиналась калмыцкая конница



Настоящий хозяин в стаде баранов – козел, особенно если он крупный и к тому же черный. За таким бараны пойдут повсюду, а если потребуется – то и на бойню





Молодые калмычки
в национальных
костюмах



Воспитанницу графини
Шереметевой
калмычку Аннушку,
жившую в XVIII веке,
знает весь мир,
благодаря ее портрету,
написанному художником
Иваном Аргуновым

воды-калмыки разорялись, пополняя собой ряды народных бунтарей, и участвовали в народных восстаниях.

Судьба Калмыкии в составе России оказалась непростой. В течение первых ста с небольшим лет на ее территории существовало Калмыцкое ханство, управлявшееся ханом. В середине XVIII века возникла острая экономическая и политическая кризисная ситуация, вызвавшая у его правителей желание выйти из русского подданства и вернуться назад в Западную Монголию, что и было сделано в 1771 году. Значительная часть рядовых калмыков была уведена их феодалами обманом. Всего пределы России покинули около 125 тысяч человек, из которых около 100 тысяч не дошли до места: убиты в военных стычках, взяты в плен, замерзли в снегах, умерли от голода и ран. Эти события положили конец Калмыцкому ханству, его территория была включена в Астраханскую губернию и отныне подчинялась канцелярии астраханского губернатора.

Со второй половины XIX века Калмыкия стала постепенно втягиваться в орбиту капиталистических отношений. В 1892 году, на 31 год позднее, чем в остальной России, в Калмыкии было отменено крепостное право. Разорившиеся кочевники-скотоводы стали уходить в поисках работы на рыбные промыслы Волги и Каспия и на соляные разработки Прикаспийской низменности. Многие из них стали оседлыми, поселились вдоль дорог в Калмыцкой степи и в Ставропольской губернии. Калмыцкие поселки чередовались с поселениями русских и украинских крестьян, которые начиная с XVIII века сначала стихийно, а затем с одобрения правительства колонизовали этот край. В среде калмыцких поселенцев быстро началось расслоение. Выделилась прослойка состоятельных калмыков, занявшаяся товарным скотоводческим хозяйством, в то время как основная масса их бедных собратьев шла в батраки либо к ним, либо к соседям – русским и украинским земледельцам.

После революции 1917 года Декретом совнаркома от 2 ноября 1920 года Калмыкия вошла в состав РСФСР как Автономная область калмыцкого народа, а в 1935 году была преобразована в автономную республику. В годы Великой Отечественной войны по ложному обвинению в пособничестве немецким оккупантам автономная республика была упразднена (1944 год), и калмыцкое население депортировано в районы Сибири и Средней Азии. Это были самые трагические страницы в истории калмыцкого народа, которые привели к гибели трети его населения, печально отразились на судьбе калмыцкого языка и культуры. 9 января 1957 года автономия Калмыкии как области была восстановлена, а в 1958 году она снова стала полноправной автономной республикой бывшего СССР. Однако не один десяток лет нужно, чтобы затян timer раны народа, многие потери в его культуре вообще невосполнимы.

В 1990 году Калмыцкая АССР провозгласила государственный суверенитет, а в 1992 году изменила свое название. Теперь оно звучит так: Республика Калмыкия, а по калмыцки – Хальмг Тангч.

Природно-климатические условия Калмыцкой степи являются оптимальными для ведения кочевого скотоводческого хозяйства. Жившие на этих землях 2000 лет назад сарматы и калмыки в XVIII–XIX веках вели близкое по типу хозяйство. Поэтому хозяйственная специфика Калмыкии основана на ско-

товодстве, прежде кочевом и полукочевом, ныне пастбищно-стойловом, которое сочетается в восточных районах с рыбными промыслами, а на западе – с земледелием. Сложившееся за 300 с лишним лет сочетание этих трех отраслей хозяйства определило своеобразие материальной культуры калмыков.

В традиционном представлении калмык – это вольный, не знающий уста- ли кочевник, передвигающийся со своим стадом из одного конца необъятной степи в другой. Однако такими кочевниками калмыки не были никогда. Коче- вое скотоводческое хозяйство – это результат высоко специализированного приспособления к местным географическим и экономическим условиям. В прошлом веке калмыки разводили коней, овец, верблюдов. Сейчас основное поголовье – овцы, козы, крупный рогатый скот. Особенно ценится «калмыц- кая красная» порода коров, известная своим «мраморным» мясом. В медици- не очень ценится кумыс, получаемый из молока лошадей низкорослой кал- мыцкой породы. В дополнение к традиционному скотоводству в последние де- сятилетия появилось промышленное звероводство: разводят ондатру, норку, чернуху и серебристых лис.

Хотя калмыки и славятся как потомственные кочевники, известно, что их предки еще на своей прародине – в Западной Монголии занимались рыболов- ством, имели для этого специальные снасти и очень детальные термины для их обозначения. Переселившись на Волгу, они занялись рыбной ловлей и здесь. На рубеже XIX–XX веков значительная часть калмыков (**торгоутов** и **хошеутов**), живших непосредственно на берегах Волги, работала и сейчас ра- ботает на рыбных промыслах.

Земледелием кочевники также занимались с глубокой древности, но в не- большом объеме, и особого значения в хозяйстве оно не имело. В 30-е годы XIX века в Калмыкии в Малодэробэтовском и Хошеутовском улусах стали впервые сеять рожь, пшеницу, просо, гречиху, овес, а затем и техниче- ские культуры: горчицу, табак, лен. Примерно в те же годы начали сажать са- ды, в них росли персики, орехи, виноград. А арбузами Калмыкия снабжала Петербург, Москву, Воронеж и многие другие города России.

А теперь несколько слов о том, как выглядят калмыки внешне. Как и их ближайшие родственники монголы и буряты, калмыки относятся к централь- ноазиатскому типу большой монголоидной расы. Они невысокие, корена- стые, смуглокожие, скуластые, темноволосые, с типично монгольским разре- зом глаз. Калмыцкие девушки стройны и изящны. В средние века славящихся своей красотой калмыцких девушек из знатных семей охотно брали в жены крупные феодалы и князья Средней Азии и Кавказа.

Можно назвать несколько имен представителей калмыцкого народа, ко- торые в разные исторические эпохи внесли значительный вклад в историю и культуру русского государства: выдающийся живописец и гравер XVIII века Федор Калмык, профессор Академии художеств в XIX веке Алек- сей Егоров, архитектор XVIII века Михаил Петров, один из строителей Анич- кова дворца в Петербурге военный инженер и гидротехник Михаил Сердю- ков, современный поэт Давид Кугультинов, чье творчество – олицетворение исторической памяти калмыцкого народа.

В Калмыкии всего три города. Все они относительно молоды. Столица республики **Элиста** в 1965 году отметила свое 100-летие. Впрочем, некоторые историки считают, что она на три года старше. В переводе с калмыцкого название города означает «песчаный». И действительно, город расположен в песчаной балке, где возле родника с пресной водой кочевавшие неподалеку калмыцкие семьи устраивали свои летние стоянки.

Внуки и правнуки основателей города со слов своих дедов и прадедов любят рассказывать, как однажды весной в пору цветения тюльпанов несколько русских и калмыцких семей, решивших поселиться вдоль торгового тракта, идущего через Калмыцкую степь, вырыли в песчаной балке первые землянки, а потом возвели и первые дома. К осени 1865 года здесь уже насчитывалось 15 дворов. Этот год и стал годом рождения Элисты. Сначала это было село, а с 1930 года – город, столица республики.

Элиста – многонациональный город. Кроме калмыков, в нем живут русские, украинцы, белорусы, казахи, армяне, грузины, азербайджанцы, немцы, туркмены, эстонцы, кабардинцы, представители нескольких народов Дагестана.

В Элисте есть несколько промышленных предприятий: домостроительный комбинат, керамзитовый и ремонтно-механический заводы, мебельная и швейная фабрики, предприятия пищевой промышленности. В городе находится центр по калмыковедческим и монголоведческим исследованиям – сейчас он называется Калмыцкий институт гуманитарных и прикладных исследований. Будущих ученых и преподавателей готовит Калмыцкий Государственный университет. В 1992 году открылся Элистинский лицей, а вслед за ним и Первая городская гимназия. В городе имеются Краеведческий музей имени Н.Н. Пальмова и Картинная галерея. Калмыцкий драматический театр ставит пьесы на русском и калмыцком языках.

В республике действуют несколько национальных ансамблей – хранителей песенной и танцевальной культуры народа. Старейший из них – «Тюльпан», но есть и более молодые – «Джангар», «Ойраты», «Эрдэм», детский ансамбль «Герл», ансамбль старых мастеров «Герензел», рок-группа «Калмыкия».

Второй по величине город – **Лагань** (с 1944 по 1991 годы он назывался Каспийский). Здесь находится крупное предприятие калмыцкой промышленности – Каспийский консервный завод. В лучшие годы он имел свой рыболовецкий флот, плавучие базы, морозильные цеха. Не только в России,



Городской парк
Элисты. В летний зной
здесь всегда можно
укрыться в тени
деревьев



Памятник солдатам
Великой
Отечественной войны.
Перед ним горит
вечный огонь.
Молодожены в день
свадьбы приносят сюда
цветы

Каспийский
консервный завод.
Так делают воблу –
самый популярный вид
копченой рыбы
в России



но и за рубежом славится его продукция – консервы из балыка и черная икра осетровых рыб.

С 1971 года в республике появился и третий город – **Городовиковск** (бывший рабочий поселок Башанта), названный в честь героя Великой Отечественной войны, народного героя Калмыкии – Оки Ивановича Городовикова.

Поскольку калмыки в течение многих веков вели кочевой образ жизни, то и поселения, в которых они жили, носили временный кочевой характер. Несколько семей, кочующих вместе со своим скотом и имуществом, останавливались на совместную стоянку и возводили временное поселение, называвшееся **хотон**. Каждая семья сооружала отдельную **кибитку** – это то же самое, что юрта у монголов, киргизов, казахов и других народов, кочующих по степному поясу Евразии. Кибитка имела деревянный остов (складные решетки – стены, жерди – перекрытия крыши, обод дымового отверстия), который снаружи покрывался несколькими кусками войлока. Поверх войлока все это обматывалось и закреплялось кожаными и сплетенными из конского волоса веревками. В кибитке тепло зимой, прохладно в жару. Ее можно собрать и разобрать за 2–2,5 часа. В одном **хотоне** было от 30 до 40 кибиток.

Во время стоянки **кибитки** всегда располагались по кругу. Это очень древняя и весьма удобная форма кочевого поселения. Внутрь образовавшие-

гося круга на ночь загоняли скот, днем в нем проводили сходки, собрания для решения общинных дел. Такая форма поселения была очень удобна для обороны, если внезапно нападал враг. Места для таких поселений выбирали, по возможности, вблизи источников воды или берегов рек.

Однако уже в начале XIX века в Калмыкии стали строить постоянные поселки линейной планировки, вытянутые вдоль дорог. Первыми жителями этих поселков стало русское и украинское население, постепенно заселявшее и осваивавшее пригодные для земледелия земли. Со временем в этих поселках стали селиться и калмыки. Те, что победнее, рыли себе землянки и полуземлянки, те, кто побогаче, – строили себе дома русского образца: деревянные, украшенные резьбой, и кирпичные.

Современные сельские поселения создаются по планам типовой застройки, строятся двух- и трехквартирные дома в селах, четырех- и пятиэтажные жилые дома в городах.

Историю национального калмыцкого костюма можно разделить на три периода. Первый период – монгольский (XIII–XVIII века). В это время костюм ойратов практически ничем не отличался от костюма остальных монголов: длинный распахной халат, застегивавшийся на правом боку (летний из ткани, зимний – мехом вовнутрь). Многометровый пояс из ткани в несколько слоев перепоясывал халат. Между прочим, это вовсе не прихоть средневековой монгольской моды, а возможность в условиях сильных степных ветров уберечь себя от радикулита. Поверх халата надевали короткую безрукавку. На ноги – массивные сапоги из толстой бычьей кожи с загнутыми вверх носками. Такие носки очень удобны, чтобы цепляться ими за стремяна, если много часов в день проводишь верхом на лошади. На голове – меховая, грубой выделки шапка. Повседневная одежда мужчин и женщин практически почти не отличалась.

Второй период охватывает XVII–XVIII века, время прихода калмыков в Россию. Костюм уже претерпел некоторые изменения. Его описания и даже зарисовки встречаются в сочинениях путешественников и ученых, побывавших в Калмыцкой степи: академика Г. Георги, географа П. Палласа, художника Х. Гейслера.

Как же выглядел костюм в это время? По-прежнему это халат, но уже распахной не по правому боку, а по центру – широкий, свободно запахивающийся на груди. Путешественники называют его кафтаном – по аналогии с хорошо известной русской одеждой. По-прежнему все очевидцы отмечают, что мужская и женская одежда в народе одинакова, но зато у богатых калмыков, а особенно калмычек, она сделана из очень красивых тканей – атласа, камчи, пурпура.

И вот, наконец, XIX век – наступает третий период в истории развития национальной одежды калмыков. О нем мы уже знаем намного больше. В 1867 году на этнографической выставке в Москве был впервые организован специальный отдел калмыцкой одежды, а в 1902 году в Санкт-Петербурге открывается первая Международная выставка исторических и современных костюмов. Среди прочих экспонатов там есть и калмыцкий костюм – мужской и женский, простонародья и знати.

В окончательном виде калмыцкий мужской костюм выглядел так. Нижние рубаха и штаны делались из белой бязи. Поверх надевался приталенный распахной халат или кафтан **бюшмюд**. Он имел множество сборок у пояса, рукава на плечах вшиты буфами или сборками. Рукав был намного



Калмыцкий женский и мужской костюмы (XIX век). Женщина носила длинное платье, на которое надевалась столь же длинная безрукавка. Мужчины предпочитали кафтан из черного шелка

длиннее руки, к кисти он сужался, собираясь складками. Бюшмюд шили из шелка, сукна и других тканей синего, малинового, черного, белого цвета. Красную и желтую одежду носили только лица духовного звания.

Хотя бюшмюд (бешмет) – слово тюркское, во внешнем облике этой одежды мы видим сильное влияние народов Кавказа, особенно черкесов, с которыми калмыков связывали наиболее тесные контакты – их земли находились по соседству. Бюшмюд калмыков очень напоминал черкеску, хотя ряд деталей претерпел изменения: широкие рукава черкески стали узкими, появился стоячий воротник, тогда как у черкески нет ворота вообще, вместо **газырей** (карманов для оружейных патронов) появились имитирующие их накладные карманы, окаймленные серебряной тесьмой.

Бюшмюд стал короче, чем прежние халаты монгольского образца – всего лишь до колен или чуть ниже. Полы и подол его подбивались подкладкой из яркой материи. Под бюшмюд надевали манишку, расшитую серебряными и золотыми нитями – она закрывала вырез на груди, и широкие шаровары, заправлявшиеся в сапоги.

В холодное время года поверх бюшмюда надевали армяк из верблюжьего сукна (**эрмек**) или тулуп из овчинных шкур (**доха**). Богатые калмыки отделявали армяки и тулупы мехом соболя, куницы, бобра, выдры. Дорогие и нарядные шубы шили из шкур жеребят, бобра, горностая, белки.

Обувь тоже изменилась: теперь это были не массивные сапоги с загнутыми вверх носками, а мягкие кожаные. Зимой под них надевали шерстяные носки или сшитые из войлока чулки «умсн», а летом – холщовые портянки.

Женский головной убор
делали из бархата
и расшивали золотой
и серебряной нитью

Таблица 23



Предметом особой гордости были наборные серебряные пояса, которыми перепоясывался буюмюд. Появление мужчины без пояса в общественных местах считалось неприличным. К поясу с левой стороны прикреплялся нож в серебряных или кожаных ножнах и огниво.

А теперь перейдем к женскому костюму. В XIX – начале XX века уже никак нельзя было сказать, что женская одежда у калмыков не отличается от мужской. Значительные изменения по сравнению с предыдущими веками произошли и с ней.

Нижняя одежда женщин состояла из длинной рубахи и штанов. Поверх надевали длинное до пят платье **тэрлиг**. У монголов и ойратов так назывался распашной халат из простой ткани. Калмыки, сохранив термин, называли им теперь наглухо закрытое платье со стоячим воротником, вшитыми буфами рукавами, длинными, сужающимися к кисти, украшенными жесткими манжетами. Платье застегивалось на крючки и петли, а пуговицы, хотя и имелись, выполняли роль чисто декоративную.

Поверх платья надевали безрукавку **цэгдэг** – такую же длинную, как платье, но распашную. Украшением верхней одежды женщин служила вышивка, ею украшали воротник, грудь, обшлага рукавов. В девичьем костюме обязательными были пояса – расшитые кушаки, к концам которых подвешивали разноцветные кисти. Замужние женщины и вдовы поясов не носили.

Обязательной частью костюма у мужчин и женщин были головные уборы. У калмыков их известно около 20 видов: мужские, женские, девичьи, особую форму имели головные уборы духовных лиц.

Самая распространенная теплая мужская меховая шапка – **хурсхна махла**. Пожилые калмыки предпочитали суконные круглые шапки **хаджилга**, отороченные черной мерлушкой. Девушки и молодые женщины носили маленькие круглые шапочки из красного или черного бархата, красиво вышитые. Головной убор замужней женщины – довольно тяжелая по весу шапка **халмаг**, она имеет войлочную основу, обтянутую черным шелком или парчой, расшита золотыми и серебряными нитями. Меховую шапку четырехугольной формы **устя халмаг** носили богатые женщины, ее околыш делали из дорогого меха бобра, выдры, соболя. Парадный головной убор, и женский и мужской, обязательно включал в себя красную шелковую кисть, прикрепленную на шнуре к донцу шапки. Этот отличительный признак ойратов, а затем и калмыков, был введен специальным указом правителя Тогон-тайши еще в 1437 году. С тех пор калмыки сохраняют эту особенность в своей одежде и с гордостью называют себя «краснокисточные калмыки».

Традиционная прическа мужчин и женщин – косы; у мужчин – одна на затылке, у девушек – тоже одна, у женщин – две. Женщины носили косы не на спине, а по обе стороны груди, надевая на них накосяники. Накосяники имели вид полых трубок из черного бархата или сукна, к которым снизу подвешивали серебряные подвески.

Одежду дополняли украшения. Женщины носили серьги, заколки, шпильки, браслеты, кольца, причем женщины – на всех пальцах руки, девушки – только на мизинце. Мужчины носили серьгу в левом ухе, кольцо на безымянном пальце левой руки и браслет в качестве амулета. Украшения делали из золота, платины, но чаще всего из серебра и инкрустировали вставками из бирюзы, коралла, цветных и драгоценных камней.

Сейчас такие костюмы уже не носят. Их можно увидеть только в музеях и на картинках, изображающих быт старой Калмыкии, а также в фольклорно-этнографических ансамблях, которых в республике несколько.

Первое, что вам предложит хозяйка, когда вы войдете в калмыцкий дом или кибитку, – это отведать калмыцкого чая. И в жару, и в холод, и в минуту усталости нет лучшего напитка, чем калмыцкий чай. Традиционно его варили в чугунном котле на очаге. Заливали холодной водой мелко истолченный кусок кирпичного чая, кипятили, потом вливали молоко или сливки и опять кипятили, постоянно помешивая черпаком. Туда же кидали немного соли и натертого мускатного ореха, добавляли масла, сливали в большой медный чайник или старинный деревянный сосуд. Из него чай разливали по пиалам и не спеша пили. Ну а уже после того, как вы отведали чая, хозяйка начинала готовить обед, состав блюд которого зависел от сезона года. Сейчас для варки чая употребляют эмалированные кастрюли и чайники, но рецептура остается прежней.

В питании калмыков, как, впрочем, и всех народов, чьим основным занятием на протяжении многих веков было кочевое скотоводство, преобладали мясные и молочные продукты и блюда, приготовленные из них. Летом и осенью основной упор в питании делали на молочные продукты. Из коровьего молока получали сливки, сметану, масло, сыр, творог, делали кислый напиток **чигян**, хорошо утолявший жажду в жару. Из него же методом перегонки получали молочную водку.

Всемирной известностью пользуется кумыс – напиток из квашеного кобыльего молока. Его прекрасно умели делать все кочевники степей Евразии, и калмыки в том числе. Кумыс не только бодрит, поднимает жизненный тонус, укрепляет истощенный за зиму человеческий организм (в обществе кочевников, где зимой пища почти полностью лишена витаминов, это особенно важно), но, как утверждает медицина, он способен лечить легочные и желудочные болезни. Эти качества кумыса были открыты медициной в начале XIX века и вызывали к жизни создание ряда кумысолечебниц в России, в том числе и в Калмыкии.

Зимой и весной, то есть в холодный период года, в питании калмыков преобладали мясные и мучные блюда. Баранину предпочитали всем прочим видам мяса. Однако ели и говядину, конину, верблюжатину. Осенью охотились на зайца, сайгака и дикого кабана – их мясо тоже шло в пищу. Там, где разводили уток, гусей, кур, дополняли свой рацион и их мясом.

Из мяса готовили много разных блюд. Их приготовление, а особенно процесс еды и угощения ими гостей, было обставлено сложными правилами этикета, нарушение которых очень осуждалось. Сразу после разделки



Любимые кушанья калмыков – баранье мясо, кумыс, сухой творог и пельмени. В котлах готовится чай с молоком и мускатным орехом

туши животного варили и съедали все его внутренности: сердце, легкие, печень, почки. Мелко нарезав, перемешав с луком и чесноком, ели это блюдо сообща всем коллективом, который участвовал в забое скота.

Из крови, кишок и жира животных варили кровяную колбасу. Отдельно сваренная баранья голова считалась почетным блюдом – ее подносили самому старшему из гостей. Он ее пробовал, потом отрезал небольшие кусочки, угощал ими всех присутствующих.

На втором месте по важности после головы стояла баранья лопатка. Ею тоже угощали пожилых и очень уважаемых гостей. При делении кусков мяса между присутствующими старались соблюдать следующие правила: пожилым мужчинам давали большую берцовую, тазовую и лучевую кости, пожилым женщинам – бедренную, девушкам – грудинку, мальчикам – почки и уши, девочкам – сердце.

Древнее блюдо охотничьих времен **кюр** готовили так: резали на куски тушу и **курдюк**, закладывали в тщательно промытый рубец овечьего желудка и плотно завязывали. Затем вырывали яму, разводили в ней огонь, в золу опускали рубец, засыпали землей и на ней опять разводили огонь. Мясо запекалось в собственном соку без доступа воздуха в течение нескольких часов. Известны блюда из жареного мяса, готовившиеся на открытом воздухе в посуде.

Есть у калмыков и блюдо **берг** типа пельменей: мелко нарезанное мясо заворачивали в тонко раскатанное тесто и варили в котле.

Мучные изделия довольно разнообразны. Пресные лепешки **гуйр**, замешанные на соленой воде или воде с примесью молока, пекли прямо в золе очага. В котел с кипящим жиром (чаще всего – бараньим) кидали кусочки теста разной формы – круглые, квадратные, овальные, с отверстиями, с орнаментами – и получали особый вид печенья **боорцг**. Его можно было долго хранить, а когда оно становилось очень жестким, размягчали, опустив в горячий чай.

В растопленную на дне горячего котла сметану или сливки подсыпали понемногу муку, регулярно помешивая, и получали весьма питательное блюдо **халмаг**. Иногда его подсаливали, иногда, наоборот, добавляли сахар. Под разными названиями это блюдо известно монголам, бурятам, казахам, киргизам.

Со временем под влиянием русских и украинцев калмыки познакомились с такими блюдами, как щи, каши, салаты, котлеты. В районах, прилегающих к Волге и озерам, научились вялить и коптить рыбу, варить тройную уху. В наши дни в Калмыкии везде можно поесть ставшие интернациональными блюдами пловы и шашлыки, бифштексты и гуляши, тефтели и фаршированные яйца. В столовых и кафе отдельные национальные блюда выступают лишь как добавление к такому интернациональному меню, а в домашнем быту их готовят время от времени, по праздничным дням, к приему почетных гостей. Сегодня уже далеко не каждая хозяйка сумеет приготовить гуйр и боорцг, и не так же часто обстановка позволяет по всем правилам запечь **кюр**.

И тем не менее, мы рискуем вам предложить несколько блюд калмыцкой кухни. Попробуйте приготовить их у себя дома.

РЕЦЕПТЫ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ

МАХАН ШЕЛЬТЯГАН

Нарубленные куски баранины или говяжьей грудинки промыть и положить в котел, залить холодной водой и варить до готовности, снимая периодически пену. Для придания бульону золотистого цвета добавить печеные морковь и лук, в конце варки – лавровый лист, черный перец и соль.

Подавая на стол, куски мяса уложить на тарелку, посыпать репчатым луком, нарезанным кольцами. Отдельно в пиале подать бульон.

Мясо говяжье или баранье – 1,6 кг, лук репчатый – 5 головок, морковь – 2 штуки, соль и специи по вкусу.

ХУРСАН МАХАН ГУЙАРТАГАН

Баранину или говядину очистить от пленок, нарезать пластинками, отбить, посыпать солью и перцем, обжарить на раскаленной сковороде, добавить сливочного масла и репчатого лука.

Замешать на яйцах пресное тесто, раскатать, нарезать полосками как для приготовления домашней лапши, отварить. Готовую лапшу откинуть на дуршлаг, соединить с мясом и дополнительно обжарить.

Подавая на стол, присыпать мелко нарезанным укропом и петрушкой.

Мясо – 1,2 кг, лук репчатый – 300 г, масло сливочное – 75 г, мука – 300 г, яйца – 2 штуки, соль, перец по вкусу.

БУЛМАК С КОНИНОЙ

Разогреть на сковороде сметану до появления масла, добавить соль, мелко нарезанную отварную или вяленую конину, муку. Полученную массу жарить в течение 5 минут. Затем влить холодную воду, довести до кипения и помешивать в одном направлении, не снимая с огня до отслаивания масла. На стол подавать в горячем виде.

Сметана – 600 г, мясо – 300 г, масло сливочное – 100 г, мука – 80 г, вода – 150 мл, соль по вкусу.

СЕКСЕРДЕК

Приготовить пресное тесто – такое же, как для домашней лапши. Тонко раскатать, нарезать ромбиками. Сварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг. Переложить в глубокую миску, заправить маслом, сметаной, несколько раз встряхнуть.

Мука – 500 г, яйца – 4 штуки, масло – 150 г, сметана – 150 г, соль – 1 чайная ложка.

ЧИДМЕГ

Чигян (кислый напиток из коровьего молока) разбавить по вкусу кипяченой водой и хорошенько размешать. Примерное соотношение: на 1 часть чигяна необходимо 2 части воды. Охладить в холодильнике, пить как освежающий напиток в жаркое время года.

Истоки народных традиций скрыты в глубине веков. Многие из тех правил, обычаев и обрядов, что и сейчас соблюдают калмыки, родились еще в степях Центральной Азии. Они были связаны с кочевым образом жизни и продолжают жить в памяти и сейчас, когда кочевать уже не приходится.

В былое время, когда кочевка в поисках новых пастбищ заканчивалась и семья на новом месте ставила кибитку, после того, как все вещи были расставлены по местам, хозяева устраивали угощение для родных, близких, соседей. Особенно желательно было присутствие стариков: именно они в силу своего большого жизненного опыта могли произнести такое благопожелание, которое приобретало силу магического слова:

«Пусть дом ваш будет подобен дворцу с открытыми дверями, чтобы мимо вас не прошел и не проехал никто, чтобы всегда у вас были гости, чтобы всегда у вас было изобилие! Живите счастливо на новом месте!».

Так говорили старики, и это воспринималось как магический залог будущего благополучия. И сейчас, когда какая-либо семья вселяется в новую квартиру или дом, зовут не только друзей и родных, но и мудрых стариков, и ждут от них благопожеланий.

Старость и свойственную ей мудрость калмыки ценили и уважали всегда. Свод нравственных правил, передававшийся из поколения в поколение, регулировал отношения младших и старших в калмыцком обществе. Вот некоторые из этих правил. Когда в кибитку или дом входил пожилой человек, молодые поддерживали его и открывали перед ним дверь. Когда старший в семье или гости собирались в путь, молодые помогали ему собрать вещи, запасти еду, седлали ему коня. Если к кибитке подъезжали несколько человек, то пока не войдет и не займет свое место самый старший из них, никто из молодежи не входил в кибитку и не садился. Когда разговаривали старшие, младшие не должны были заводить разговоры и перебивать их, тем более вступать со старшими в пререкания и повышать голос. И если в кибитке или доме происходило по какому-либо случаю застолье, младшие не должны были пить водку в присутствии старших, даже если это была не очень крепкая молочная водка домашней перегонки.

Самым ярким, запоминающимся на всю жизнь событием в жизни молодежи и взрослых были свадьбы. Только после того, как человек женился, мудрые старики говорили о нем: «**кюн болва**», что значит «человеком стал».

Выбрать красивую, умную и обязательно трудолюбивую невестку, будущую жену вошедшему в брачный возраст сыну, поручали старому и опытному свату. Он ехал в дальний хотон, старался узнать побольше о семье девушки, о ее достатке, об авторитете среди других семей, а затем начинал наблюдать за самой девушкой, изучал ее характер. Не раскрывая своих подлинных намерений, он старался остаться в качестве гостя на ночлег в ее семье и утром наблюдал, рано или нет она встает, приносит ли воду из источника, помогает ли матери доить корову и т.д. И только убедившись, что девушка трудолюбива, заводил разговор о сватовстве.

От сватовства до свадьбы проходило от 1 до 3 лет. Такой срок был нужен, чтобы подготовить все необходимое для будущей семьи. Родители жениха готовили кибитку, родители невесты – всю обстановку для кибитки: мебель, хозяйственную утварь, постельные принадлежности, войлочные ковры, красивую тесьму для опоясывания кибитки снаружи.

Каждая свадьба включала в себя три обязательные церемонии. Первая – визит жениха к родителям невесты. Приезжал он с десятком своих друзей верхом на лошадях. За ними ехала подвода с подарками: туша жареного барана, конфеты, пряники, боорцг, обязательно плитка чая и два мускатных ореха, но были и подарки-символы: белый платок, в уголке которого были завязаны серебряные и медные монеты – знак будущего единства двух семей, или небольшой кожаный сосуд с кумысом – знак благодарности за то, что отдают девушку в жены.

Группу родственников жениха возглавлял старший по возрасту, хорошо знающий свадебный обряд, народные поговорки и загадки человек. От его находчивости, остроумия, знаний зависел успешный исход первого этапа свадьбы. Он вручал подарки родителям невесты, произносил им благопожелания, расхваливал невесту. Наступал момент, когда родня невесты торжественно подносила ему блюдо с мясом, в которое подкладывали 25-ый позвонок барана. И как только мясо съедали и в руках старшего оказывался этот позвонок, он должен был в соответствии с многовековой традицией рассказать 12 легенд или притч, так как у этого позвонка 12 концов.

Интересны уже сами названия этих концов: 1 – благодатная гора, 2 – крыло царь-птицы орла, 3 – клык волшебного коня Аранзала, 4 – ухо редкососковой собаки, 5 – пологий открытый склон, 6 – течение полноводной реки Урумблин, 7 – лоб отважного богатыря, 8 – позолоченное и посеребренное седло и другие в том же роде.

Откуда эти названия? Из легенды о сказочной стране всеобщего благоденствия Бумба, одной из самых популярных в Калмыкии. И если старший родственник жениха не сбившись мог рассказать все 12 легенд, то семья невесты с радостью говорила:

– Люди из тех мест, куда выходит замуж наша дочь, оказывается, мудрые, талантливые, умеют говорить красиво. – И вручали ответные подарки семье жениха.

Второй визит семье невесты наносили женщины семьи жениха. Они привозили подарки, а потом в кибитке родителей делали раскрой привезенной ткани, шили свадебный полог, одежду родителям невесты. В этот приезд также устраивали застолье, ели, пили, обменивались шутками, устраивали игры.

Наконец, самый главный этап свадьбы – увоз невесты в семью жениха и свадебный пир. Родители жениха ставили для молодой семьи новую белую кибитку, близкие и дальние родственники готовили подарки не только для невесты, но и для всей ее родни. Уже за несколько дней до свадьбы начинались вечеринки молодежи с песнями, танцами, играми, взаимными подарками и угощением.

Увозили невесту от родителей рано на заре, когда чуть видны узоры на ладони – таков обычай. Увозили ее друзья жениха – самые ловкие, хорошо поющие, прекрасно танцующие и очень сообразительные по части отгадывания загадок. Родственники и подруги невесты в любой момент могли подвергнуть их испытанию, и они должны были его с честью выдержать. Наконец мать прощалась с дочерью, подав ей напоследок чашу с молоком. И все отбывали в хотон жениха.

В хотоне жениха по случаю прибытия невесты устраивались скачки, потом вносили в кибитку приданое, а затем начинался свадебный пир. Главным обрядовым событием его считалось поклонение невесты очагу в кибитке родителей жениха – источнику домашнего тепла и охранявшим его духам предков. Ей тут же в ответ вручали берцовую кость барана – пожелание иметь сына, наследника рода. После этого обряда невеста уже считалась молодой женой и снохой.

Из народных праздников, отмечавшихся калмыками с древности, следует отметить два: праздник наступления весны **Цаган сар** и праздник лета **Урюс**.

Цаган сар означает в переводе «белый» или «счастливый» месяц, месяц приветствий, взаимных поздравлений по случаю начала весны и конца холодной и голодной зимы, месяц перекочевки на весенние пастбища, появления приплода у скота. Отмечали его в первое весеннее новолуние в каждом доме, в каждой кибитке. Готовили обильное угощение: варили баранину, жарили боорцг, пекли лепешки. Вся семья поздравляла главу семьи, хозяйна, подносила ему подарки. Поздравляющий вставал на правое колено и прикасался сложенными ладонями ко лбу. Затем младшие родственники по очереди обходили старших, поздравляли их с наступлением весны, угощали друг друга праздничной едой.

Главным событием праздника было ожидание рассвета, зари. В XVIII–XIX веках все ожидавшие зарю собирались во дворе буддийского храма и с первыми лучами солнца совершали общую молитву, жертвоприношение и обход храма по солнцу, хотя праздник в основе своей был не буддийский, а древний, народный.

Летний праздник **Урюс** отмечали в день полнолуния первого летнего месяца по народному календарю. Основное назначение этого праздника –

обеспечить богатый приплод и нагул скота, особенно лошадей и овец. С этой целью их окропляли молоком и первым в этом сезоне кумысом. Перед кибиткой главы рода или хотона вкапывали привезенное иногда даже изда- лека, зеленое деревце и навешивали на его ветви белые овечьи шкурки. А потом, расстелив в кибитках и прямо на траве белые ширдыки – войлочные ковры, пили кумыс сами, подносили его в жертву духам предков, земли, не- ба и просили благословить свои стада. В дни Урюса устраивали состязания в национальных видах спорта – борьбе, скачках, стрельбе из лука. Во всех праздничных обрядах большое значение придавалось белому цвету – белые войлоки, белые кумыс и молоко, белые овечьи шкуры. Белый цвет считал- ся носителем и предвестником счастья, богатства, изобилия.

В последние несколько лет интерес к старым праздникам возродился с новой силой. Их отмечают и семьями и всенародно. Возрождается и буд- дизм в Калмыкии: в разных районах республики открыты и действуют 14 молитвенных домов и буддийских храмов (**хурулов**). Самый большой из них построен в пригороде столицы республики Элисты. Не раз приезжал в Кал- мыкию глава тибетского буддизма Далай-лама XIV. По его приглашению несколько молодых калмыков, пожелавших посвятить свою жизнь пости- жению истин буддизма и приобщению к ним своего народа, пройдут курс обучения в городе Дхарамсала в Северной Индии, где живет сам Далай-ла- ма. В Элисте издается много литературы по истории, теории и практике буддизма, выходят журналы, освещающие жизнь буддийской общины Кал- мыкии.

К числу древних и наиболее развитых видов народного искусства у калмыков относится вышивание. Образцы калмыцких вышивок шелком, серебряными и золотыми нитями, бисером, стеклярусом хранятся во многих музеях нашей страны и за ее пределами и поражают зрителей тонкостью рисунка и отделки, приятностью сочетания фона и нитей, используемых для вышивания, вкусом мастериц. Вышивкой украшались женские платья, платки, головные уборы, кисеты, подушки, сумки. Национальная специфика калмыцкой вышивки сказывалась и в особых, известных только калмычкам, видах шва. Таков зэг – шнур, который крепится ниткой по форме рисунка. Он накладывается несколькими параллельными полосами разного цвета, чем достигается необыкновенный эстетический эффект. Швом зэг можно выполнить любой растительный и геометрический орнамент.

Вышивка была женским занятием, но чеканкой, резьбой, гравировкой по металлу занимались мужчины. Лихие наездники, не мыслившие свою жизнь без любимого коня, калмыки особенно старались украсить конскую сбрую: металлические части седла, упряжь, уздечку. Чеканкой и резьбой украшали ружейные приклады, ножны и рукоятки ножей, курительные трубки, ну и, конечно, мужские и женские серьги и браслеты.

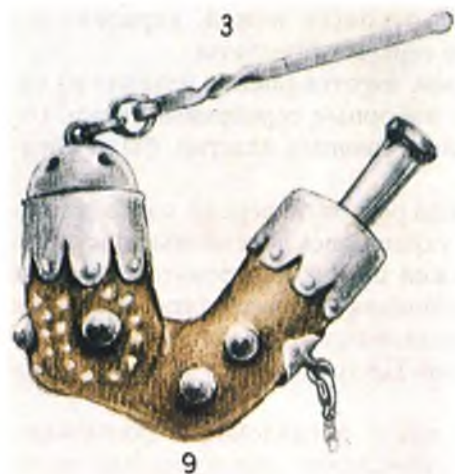
Почетным считалось ремесло ювелиров, изготовлявших изделия из серебра с гравировкой и чернью. Мужские наборные серебряные пояса, состоявшие из отдельных черненных или гравированных пластин, были предметом особой мужской гордости.

Не менее широкое применение получила резьба по дереву, сохранившаяся до наших дней. Резьбой и лакировкой украшались деревянные части кибиток, сундуки. Фигурными делались ножки столиков, кроватей, широко применялись резные и скульптурные украшения в архитектуре. Калмыки сохранили и такое редкое ремесло, как производство кожаных ведер и сосудов для кумыса, молока и молочной водки. По традиции их украшали тисненым рисунком и орнаментом.

Духовная культура калмыков нашла яркое проявление в фольклоре, среди жанров которого первое место принадлежит героическому эпосу «Джангар». Он по праву занимает одно из почетных мест в сокровищнице мировой литературы. В нем нашла отражение мечта калмыцкого народа о счастье, о стране всеобщего благоденствия и изобилия, где бы люди могли жить вечно, не зная забот и страха. Однако ей постоянно угрожают несметные полчища врагов – мифических многоголовых чудовищ. Герои эпоса



Выступления ансамбля "Тюльпан"



Калмыцкая курительная трубка, сделанная из дерева и украшенная серебром



Калмыцкие наборные металлические пояса – предмет особой мужской гордости. Их делали из кожи и серебра, украшали чернью и сканью



Участники фольклорного ансамбля

Джангар, Хонгор, Савар и другие богатыри, защищая свою страну и ее народ, бьются с чудовищами и побеждают их.

Калмыки, история которых тоже полна сражений с врагами, очень любили свой эпос и каждое его исполнение считали праздником. Мастера-исполнители «Джангара» назывались **джангарчи** и пользовались огромным уважением в народе. И когда вечером джангарчи, взяв в руки **домбру**, нараспев произносил первую строфу одной из 25 песен «Джангара», вся жизнь в поселке замирала, все взрослые и дети, затаив дыхание, слушали строки.

Шумные полчища силачей,
Шесть тысяч двенадцать богатырей,
Семь во дворце занимали кругов.
Кроме того, седых стариков
Был, рассказывают, круг.
И красноликих важных старух

Был, рассказывают, круг.
Жены нежно-белые там
Тоже составили круг.
Словно плоды спелые, там
Девушки составили круг.

В 1990 году калмыцкий народ отметил 550-летие своего любимого эпоса «Джангар».

Не менее популярными были легенды о богатырях Мазан-Батыре, Овше, Шараде, храбрых, сильных и красивых, и шуточные рассказы о батраках, обманывающих надменных богачей. Видное место в фольклоре занимают пословицы, поговорки и особенно специфичные для монгольских народов жанры благопожеланий (**йоролы**) и заклятия (**харалы**). Йоролы час-

то произносили на праздниках и свадьбах – ведь именно там люди особенно нуждаются в пожелании им добра и счастья. Тех же, кто владел искусством произнесения заклятия, боялись все, и даже совершали специальные обряды по превращению проклятия в благопожелание.

Среди жанров калмыцкого фольклора очень популярны трехстишия «гурвн». Это очень интересная смесь загадки, поговорки и пословицы. Считается, что их 99. Молодежь даже устраивает состязания: кто лучше и больше знает трехстиший. Вот некоторые из них.

Три из того, что быстро.
Что быстро в мире? Ноги скакуна,
Стрела, коль ловко пущена она,
И мысль быстра, когда она умна.

Три из того, что сыто.
В мае месяце сыто приволье степей,
Сыт ребенок, что матерью вскормлен своей,
Сыт старик, воспитавший достойных детей.

Трое из тех, кто богат.
Старик, коль много дочек и сынков, богат.
Уменьем мастер среди мастеров богат.
Бедняк, хотя бы тем, что нет долгов, богат.

Прекрасны калмыцкие песни – протяжные и четкие по ритму. В особо торжественных случаях их исполняют два или даже четыре певца. Есть лирические и шуточные песни. Их иногда сопровождают приплясыванием.

Калмыки любят и умеют танцевать. Женские танцы грациозные, плавные, мужские – энергичные, стремительные. Танцы имели местные варианты – в каждой области их танцевали по-своему. Но были и такие, что известны всем, и калмыки из разных местностей до сих пор соревнуются в искусстве их исполнения. Это, например, знаменитый **чичирдыг**, во время исполнения которого особенно ценится умение в такт музыке трясти всем телом.

Многие танцы были подражанием и воспроизведением повадок животных, птиц (зайца, журавлей, коршуна). Национальный танцевальный ансамбль «Тюльпан» славится на всю страну исполнением калмыцких танцев. Впрочем, молодые танцоры не менее лихо могут исполнить и кавказскую лезгинку, и украинский гопак, и русскую барыню.

А вот несколько любимых игр калмыцкой молодежи.

Игра «Серебряный пояс» шумная и веселая. Девушки и юноши садятся на траву, образовав круг, бросают жребий и определяют того, кто начнет игру. Он (или она), взяв в руки серебряный пояс, ходит за спинами сидящих и наконец незаметно кладет его сзади кого-нибудь. Потом бросается бежать, а тот, за чьей спиной оставлен пояс, должен догнать его и хлестнуть. Если он не сумеет сделать это в течение трех кругов, ему водить.

На свадьбах часто играли в игру «Проверка на сундуке». Это было сво-



его рода испытание для гостей со стороны жениха. Одного из молодых парней ставили на колени на сундуке и предлагали поднять ртом с земли бумажную денежную купюру. При этом приговаривали: «Ну, у кого шея длинная?» Редко кому удавалось достать деньги. Обычно человек под общий смех падал с сундука. Тогда подружки невесты заставляли его плясать.

А долгими зимними вечерами старики рассказывали внукам сказки. В них всегда мудрость побеждала глупость, добро побеждало зло, скупость, жадность и коварство были наказаны.

Калмыцкая народная сказка

СМЕНА ВРЕМЕНИ

Один хан, желая знать мудрость своего народа, сделал объявление:

– Все, кто считает себя мудрецами, в семидневный срок должны явиться ко мне.

Объявление хана с молниеносной быстротой дошло до самых отдаленных хотонов и кибиток.



Кожаный сосуд для кумыса и молочной водки

Игра на калмыцком национальном инструменте – домбре

На объявление хана откликнулись три старика.

Три старика церемонно сели в прихожей у хана.

Хан, узнав, что к нему пришли три старика, вошел в прихожую.

Увидев стариков, он заметил, что у первого старика на голове совсем нет волос, у второго волосы седые, а усы черные, а у третьего нет усов.

– Сколько вам лет? – обратился он к первому старику.

– Пятьдесят, – последовал ответ.

– Сколько вам лет? – обратился он ко второму.

– Пятьдесят, – ответил старик.

– Сколько вам лет? – обратился он к третьему старику.

– Пятьдесят, – ответил старик.

– Значит, все ровесники?

– Да, – подтвердили старики.

– Вот вы все ровесники, – обратился хан к первому, – почему же у вас на голове нет волос?

– Я на своем веку видел много плохого и хорошего. Я так много думал, как лучше жить людям, что на голове ни одного волоска не осталось.

– Вы с ним ровесники, почему у вас волосы седые, а усы черные? – спросил хан у второго старика.

– Мои волосы – мои ровесники. Они у меня были еще тогда, когда я только что родился, а усы выросли, когда мне было двадцать пять лет. Волосы на двадцать пять лет старше, чем усы. Поэтому волосы седые, старые, а усы молодые, черные.

– Вы ровесники с ними, почему у вас совсем нет усов? – спросил хан у третьего старика.

– Я единственный потомок моих родителей. Поэтому, для того чтобы не обидеть отца, я родился мужчиной, а для того, чтобы не обидеть мать, я родился, чтобы быть безусым.

Хан за находчивость стариков подарил им мешок золота. Старики, поблагодарив хана, поспешно вышли.

Один приближенный хана, увидев их с мешком золота, подумал: «Эх, глупый же наш хан. С какой стати он отдал мешок золота этим старикам? Неужели они мудрее меня? Нет! Равного мне не найти на свете! Так держитесь у меня! Задам я вам три вопроса и загоню в тупик! Не ответите, так вам конец. Давай сюда золото».

С этой мыслью он во всю быстроту своей лошади пустился догонять стариков.

Первый старик увидел вихрем летевшего всадника и сказал:

– Слушайте, он – за нами. Вы с золотом продолжайте путь, а я подожду, что скажет молодец.

Те согласились и ушли.

Приближенный хана, бешено прискакав, прямо с лошади спросил:

– Вы мудрец?

– Да, мудрец.

– Тогда дайте ответ на мои вопросы: Что такое мир?

– Это день и ночь. Днем работаем, а ночью отдыхаем.

– Что такое земля, что такое вода?

– Земля – это мать человека и животных, а вода – мать рыб.

– Что такое смена времени?

При этом вопросе старик, делая вид, что он смутился, говорит:

– Ах, какое несчастье! Ответ на ваш вопрос я забыл у тех стариков.

Позвольте на минутку мне вашу лошадь. Сейчас же доставлю ответ.

«Ага, попался!» – подумал приближенный хана и сказал:

– Бери!

Старик, сев на лошадь, сказал:

– У вас была лошадь, у меня не было. Вы сидели на лошади, я стоял на земле. Вы сейчас на земле, а я на лошади. Это и есть смена времени. Спасибо вам! – С этими словами старик ускакал.

Приближенный хана остался не только без золота, но и без своей лошади.

СОДЕРЖАНИЕ

НА ОКРАИНАХ РУССКОЙ РАВНИНЫ.....	3	
КАРЕЛЫ.....	7	
КОМИ.....	49	
УДМУРТЫ.....	87	
МАРИЙЦЫ.....	115	Край и люди
МОРДВА.....	149	Города и села
ЧУВАШИ.....	185	Народный костюм
ТАТАРЫ.....	219	Национальная кухня
БАШКИРЫ.....	250	Обычаи, обряды, праздники
КАЛМЫКИ.....	287	Народное творчество

Учебное издание

**Наталья Львовна Жуковская
Николай Федорович Мокшин
ОТ КАРЕЛИИ ДО УРАЛА**

Редактор *Р.С. Берлянт*. Технический редактор *З.Б. Павлюк*

Корректоры *Г.В. Дубовицкая, Т.И. Шеповалова*

Набор и верстка выполнены в издательстве на компьютерной технике

Подписано к печати 22.04.98. Формат 70х90 1/16. Гарнитура Таймс. Печать офсетная
Усл. печ. л. 23,4. Усл. кр.-отт. 94,0. Уч.-изд. л. 25,0. Тираж 3000 экз. Изд. № 75. Зак. 1157

Издательство «Флинта». 117864 ГСП-7, Москва В-485, Профсоюзная ул., 90, к. 326

ЛР 064625 от 06.06.1996 г.

Издательство «Наука». 117864 ГСП-7, Москва В-485, Профсоюзная ул., 90

ЛР 020297 от 23.06.1997 г.

Отпечатано в ГУП ИПК "Ульяновский Дом печати",
432601, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14

Н. Л. Жуковская, Н. Ф. Мокшин

ОТ КАРЕЛИИ ДО УРАЛА
РАССКАЗЫ О НАРОДАХ РОССИИ

