

Тема: Культурно-исторические традиции народов России. Еникеева Далила Ришатовна; 89378272796; [dalila.enikeeva@gmail.com](mailto:dalila.enikeeva@gmail.com); Мамонова Ольга Геннадьевна; 89270735128; [Walkiriy@list.ru](mailto:Walkiriy@list.ru); ГБОУ АО «ШОД им. А. П. Гужвина»; Ажалиев Растам Халитович.

### Культурно-исторические традиции народов России.

Традиционная культура народов России, в том виде, в каком она сформировалась к моменту её этнографического изучения (т. е. примерно ко 2-й пол. 19 в.), отражает их сложную историю в постоянном взаимодействии друг с другом, в разных географических, природных и хозяйственных условиях. Я живу в многонациональной стране, на территории которой сложилось несколько историко-культурных зон с характерным культурным типом проживающих там народов.

В России свыше 190 народов, которые относятся к разным языковым семьям и группам. Мы бок о бок на протяжении многих веков существуем вместе, знакомимся, перенимаем традиции и культуры, обогащаемся, т.е. один народ обогащает культуру другого народа, поэтому тема культурно-исторические традиции народов является наиболее важной, значимой и интересной.

В Астрахани самая большая доля проживающих здесь народов- это русские(65,31% (по переписи населения 2010 года)), а также одним из многочисленных народов являются татары(5,85%(по переписи 2010 года)); татары(по сути)-коренной народ Астрахани, город был завоеван во время правления Ивана Грозного, как раз здесь и проживали татары(было Астраханское ханство).

Хочется рассказать о культурно-исторических традициях народов на личном примере. В моей семье переплетаются два народа(русские и татары). Мы соблюдаем традиции обоих народов, а именно:

#### Русские традиции.

##### Масленица.

Традиционный праздник, который отмечают на протяжении недели накануне Великого поста.

**Понедельник** называют «Встреча Масленицы». В этот день начинают печь блины. Первый блин принято отдавать бедным и нуждающимся людям. В понедельник наши предки готовили чучело, одевали его в лохмотья и выставляли на главной улице деревни. Оно стояло на всеобщем обозрении до воскресенья.

**Вторник** прозвали «Заигрыш». Его посвящали молодежи. В этот день устраивали народные гулянья: катались на санях, ледяных горках, каруселях.

**Среда** – «Лакомка». В этот день звали в дом гостей (друзей, родных, соседей). Их угощали блинами, медовыми пряниками и пирогами. Также в среду было принято потчевать блинами своих зятьев, отсюда пошло выражение: «Пришел зять, где сметаны взять?». Также в этот день проводились конные бега и кулачные бои.

**Четверг** в народе прозвали «Разгуляй». С этого дня начинается Широкая Масленица, которая сопровождается играми в снежки, катанием на санках, веселыми хороводами и песнопениями.

**Пятницу** прозвали «Тещины вечерки», потому что в этот день зятя приглашали тещу в свой дом и угощали вкусными блинами.

**Суббота** – «Золовкины посиделки». Невестки приглашали в свой дом сестер мужа, беседовали с ними, угощали блинами и дарили подарки.

**Воскресенье** – апофеоз Масленицы. Этот день получил название «Прощеное воскресенье». В воскресенье прощались с зимой, провожали Масленицу и символично сжигали её чучело. В этот день принято просить у знакомых и родных прощения за обиды, накопившиеся за год.

Только вот в древние времена Масленица была не веселым гулянием, а обрядом почитания памяти усопших предков. Их задабривали блинами, обращались с просьбами о плодородии. Сжигание чучела символизировало проводы зимы.

Сейчас же смысл поменялся, а традиции сохранились. По-прежнему на праздник принято печь блины. Плюс добавилась масса увеселительных развлечений: катание с горки и на конях, сжигание чучела Зимушки из соломы. На протяжении масленичной недели родственники ходят в гости, угощаясь блинами с разнообразной начинкой и вкусными добавками (мед, сметана, варенье). Повсюду царит праздничная и позитивная атмосфера.

Проводятся театральные постановки, которые вел незыблемый Петрушка. Одно из наиболее колоритных развлечений – кулачные бои. В них принимают участие мужчины, которые считают честью одержать победу на соревновании.

#### Великий пост.

Сразу после масленичной недели наступает Великий пост – период святости, строгости и воздержания. Длится он на протяжении семи недель.

#### Пасха.

Торжество ассоциируется с днем всеобщего равенства и милосердия. Накануне праздника пекут куличи (сдобный пирог), красят яйца, украшают дома. В день Светлой Пасхи при встрече принято говорить: «Христос Воскресе!», а в ответ звучит «Воистину Воскресе!». Затем люди три раза целуются и обмениваются пасхальными яичками. Их украшают очень оригинально, используя наклейки и тематические узоры.

#### Новый год.

Праздник отмечают во всех семьях в ночь тридцать первого декабря. Гости обмениваются подарками, поздравляют с наступлением нового года. На торжество принято накрывать богатый стол.

Сначала гости провожают уходящий год, затем встречают новый, под бой кремлевских курантов и речь президента. Как правило, гуляния длятся до самого утра и плавно перетекают на первое января.

#### Рождество.

День перед праздником (шестое января) называют Сочельником. Люди накрывают стол, на котором обязательно должно быть двенадцать блюд. Роль центрального яства отводится каше под названием «сочиво». В ее состав входит вареная крупа, залитая медом и посыпанная маком с орешками.

В Сочельник усаживаться за праздничный стол дозволено только после появления на небе первой звёздочки. Рождество считается семейным торжеством, когда все родственники собираются вместе. Гостей ждет праздничное угощение, они обмениваются подарками и весело проводят время.

После Сочельника начинаются настоящие гуляния. Детишки ходят по домам и распевают песенки, в руках у них звезда и вертеп. В стихах они восхваляют Иисуса Христа. Звезду изготавливают из бумаги, красят и внутрь помещают зажжённую свечу.

Вертеп – это ящик, состоящий из пары ярусов. В нем располагаются фигурки из дерева, которые демонстрируют разные сценки.

Двенадцать дней после Рождества делятся Святки. Ни одни Святки не обходятся без наряженных людей. Мы дурачимся, разыгрываем смешные сценки, посещаем гостей и веселимся.

На Рождество запрещено вспоминать о смерти, ругаться, материться. Этот праздник направлен на то, чтобы люди обменивались теплыми и позитивными эмоциями.

### Иван Купала.

После захода солнца зажигают возле рек и озер большие костры, наряжаются в праздничные одежды, хороводят и поют песни. Еще одна незыблемая традиция на Иван Купала – прыжки через костер. Отмечают торжество каждый год, тем самым празднуя день солнцестояния. Обряд объединяет в себе языческие и христианские традиции.

### Остальные народные праздники, которые мы тоже отмечаем:

1. Вербное воскресенье (в воскресенье, предшествующее Пасхе)
2. Троица (в воскресенье в день Пятидесятницы - 50-й день после Пасхи)
3. День Петра и Февронии (8 июля)
4. Ильин день (2 августа)
5. Медовый Спас (14 августа)
6. Яблочный Спас (19 августа)
7. Третий (Хлебный) Спас (29 августа)
8. Покров день (14 октября)
  - **Важная традиция** — передача по наследству вещей, семейных реликвий. Так вещи сопровождают род из поколения в поколение и обретают свою историю.

### **Кухня.**

Щи. Щи – это суп с капустой. Список ингредиентов включает мясо, приправы и кислую заправку из капустного рассола. Впрочем, составляющие могут меняться в зависимости от вида щей (постных, рыбных, зеленых) и кулинарного мастерства повара – многие россияне готовят этот суп по своим собственным рецептам. Едят щи с ржаным хлебом, заправляя сметаной или приправами.

Пельмени. Пельмени – без преувеличения самое известное за рубежом блюдо русской кухни. Само название «пельмени» происходит от похожего слова финно-угорской группы языков, которое в буквальном переводе означает «хлебное ухо». Классические пельмени – это мясной фарш, состоящий из говядины, баранины, свинины, завернутый в пресное тесто из муки, яиц и воды. Готовые пельмени варят в кипящей подсоленной воде. Подают с маслом, горчицей, майонезом или другим приправами. Многим поколениям россиян знакома традиция лепки пельменей всей семьей. Чем больше семья, тем больше объем заготовок. Часть приготовленного варили сразу, остальное замораживали.

#### Русские пироги.

Пирог в русской кухне имеет примерно такое же значение, как пицца в итальянской. Русские пироги пекут в основном из несладкого теста с различными начинками – от мясных и рыбных до фруктовых и творожных. Ватрушки, кулебяки, расстегаи, куличи, шаньги, калитки, курники – далеко не полный список разновидностей этого блюда. Если удастся попробовать пироги домашнего приготовления, считайте, что вам повезло. Однако во многих заведениях общепита они ничуть не уступают по качеству приготовленным дома.

Блины. Блины — древнейшее блюдо русской кухни. Рецепт приготовления одного из самых известных русских яств весьма прост — молоко, яйца, соль, а вот процесс приготовления сродни мастерству, овладеть которым под силу не каждой хозяйке. Жидкое тесто выливают на разогретое на сковороде масло, задача повара — испечь румяный ровный блин без комочков и не дать ему сгореть раньше времени. Чем тоньше блины, тем выше уровень мастерства. В России до сих пор в ходу поговорка «Первый блин комом», означающая неудачу в начале какого-либо дела. Обычно блины подают горячими со сметаной, маслом, медом или заворачивают в них различные начинки – мясные, рыбные, овощные, сладкие, фруктовые и другие. Особый шик – блины с икрой.

Квас. Квас – один из древнейших русских напитков, который любят все. До конца XIX века изготавливался как слабоалкогольный напиток (2-3 градуса) на ржаном солоде с добавлением пряных трав, ягодных и фруктовых соков. Сейчас квас стали делать из готового печеного хлеба, сухарей. Напиток очень освежает в жару. Пить его нужно охлажденным.

Оливье. Новогодний стол немислим без «Оливье», известного за рубежом как «Русский салат». Он обрел особую популярность в советские годы. Не в последнюю роль в этом сыграла простота приготовления и доступность ингредиентов. Классический советский «Оливье» включает отварные картофель и морковь, колбасу, сваренные вкрутую яйца, соленые огурцы, зелёный горошек и укроп. Все это режется на мелкие кубики и заправляется майонезом.

#### **Татарские традиции.**

##### Рамадан и Рамазан.

На тюркском наречии наименование обряда звучит как «ураза». Девятый месяц в календаре мусульман. Согласно преданиям, именно в это время ангел Джабриль передал пророку Мухаммеду первое божественное откровение. Оно входит в священную книгу мусульман – Коран. На уразу принято молиться ежедневно. Во время Рамадана мусульмане придерживаются строгих ограничений в пище. Это требуется для укрепления самодисциплины. Также помогает научиться верно исполнять наказы Аллаха. В течение всего дня, от восхода солнца и до его заката, строго запрещено употреблять пищу, пить воду, курить и предаваться иным утехам. Пока светило освещает землю мусульмане должны трудиться и молиться, изучать Коран или заниматься

благочестивым ремеслом. Также в обязательном порядке требуется отдать что-то на благотворительные цели.

### Курбан-Байрам.

Праздник жертвоприношения. Отмечается в десятый день двенадцатого месяца по лунному календарю мусульман. Празднество проводят по завершении хаджа. В соответствии со священной книгой, ангел Джабраил пришел во сне к пророку Ибрахиму и поведал ему волю Аллаха. Как выяснилось позже, это было всего лишь испытание. И когда отец готов был убить сына, Аллах смилостивился над мужчиной, разрешив заменить отрока на ягненка. Курбан-Байрам символизирует милосердие и величие Бога, лишней раз подтверждая, что самая лучшая жертва – это истинная вера.

### Праздник Плуга.

Самое массовое и популярное торжество в Татарстане. Оно включает в себя гуляния, наполненными играми и плясками. Представители народности называют мероприятие Сабантуй, ведь в переводе с местного наречия «сабан» – плуг, а «туй» – праздник. Ранее его отмечали перед началом полевых работ весной (в апреле). Сейчас народные гуляния проходят в июне, по завершению посева.

### Сабантуй и его празднование.

Отмечать татары начинают с раннего утра. Девушки наряжаются в красивые платья, достают лучшие украшения. В гривы лошадям вплетают яркие ленточки, на дугу вешают звонкие колокольчики. На лугу (майdan) собирается огромное количество народа. Здесь представлена масса разнообразных развлечений. Основное зрелищное событие – курэш (национальная борьба). Чтобы победить в соревновании силы недостаточно, требуется хитрость и ловкость. Курэш имеет жесткие правила, которые запрещено нарушать. Соперники обматываются широкими поясами под названием кушак. Суть соревнования – подвесить противника на своем поясе в воздухе, а затем уложить на лопатки.

### Свадьба.

Традиции татар в праздновании этого мероприятия чем-то схожи с русскими. Большое внимание уделяют выкупу невесты. Если в нашей стране он символичен, то в Татарстане жениху приходится раскошелиться по-настоящему и заплатить калым. Это только предисловие торжества, затем для приглашенных друзей и родственников устраивают шикарный банкет. В начале праздника гости знакомятся между собой и совместными усилиями выбирают тамаду, то есть самого веселого и задорного человека на свадьбе. Эта традиция себя практически изжила. В современном мире молодые брачующиеся предпочитают доверить организацию праздника профессионалам. Центральное блюдо на банкетных столах – это национальная сладость чак-чак. Невероятно вкусный торт готовят из хрустящих коржей, сверху посыпают конфетами монпансье. Основное горячее блюдо – это запеченный гусь с пловом. После плотного обеда подходит время для обряда под названием обласкивание. Невеста располагается в центре комнаты и начинает петь печальные песни о своей нелегкой судьбе. Каждый родственник подходит к ней, чтобы погладить, приободрить или дать напутственные слова. В доме девушки парень находится четыре дня, в течение которых должен расположить к себе будущую родню. Невеста в это время одаривает жениха презентами, изготовленными собственноручно. После того как калым полностью выплачен, торжество плавно перемещается в дом парня. Здесь устраивают смотрины, на которые

приглашают всех родственников. Татарский народ отмечает свадьбу по одному из трех сценариев. Первый, рассмотренный выше, состоит из сватовства. В этом случае жених и невеста вступают в брак по обоюдному согласию, хотят быть вместе и соблюсти все старинные обычаи. Второй вариант праздника – это когда девушка покидает отчий дом без согласия отца и матери. В третьем случае невесту просто похищают. Конечно, в больших городах такого практически не встретишь. А вот в отдаленных поселениях «кража» иногда случается.

#### Обряды и правила, касающиеся рождения ребенка.

Появление на свет нового члена общества сопровождается большим количеством традиций.

Татарские традиции предписывают проведение авызландыру (в дословном переводе «дать отведать»). В тонкую материю заворачивали кусочек пережеванного хлеба с маслом и мёдом. Из нее формировали что-то наподобие пустышки и давали малышу пососать.

Иногда ребёнку просто обмазывали ротик маслом и мёдом. Подобная процедура носила название «эмзэм су». Спустя сутки после рождения младенца проводили обряд «бябй мунчасы» (детская баня). Натапливали «мыльню», затем повивальная бабка помогла помыться роженице и ополоснуть ее дитя.

Через несколько дней после родов проводят ритуал «исем кушу», то есть имянаречение. На праздники приглашают муллу и гостей, но исключительно мужского пола. Накрывается стол с угощениями. Священнослужитель читает молитву, потом к нему подносят младенца.

Мулла обращается к Всевышнему, прося его о том, чтобы тот взял дитя под свое покровительство. Затем на арабском языке шепчет ребенку в ушко его имя. После завершения обряда гостя на подносе предлагают яства. Они должны его взять, а взамен положить деньги.

Выбором имени для ребенка занимается в основном мулла, у которого есть специальный календарь. Считается, что от имени будет зависеть будущая жизнь младенца.

#### Печальный ритуал.

Однако не все обряды связаны с праздниками. Если в семье случилось горе, то прощание с умершим происходит в соответствии с древними традициями татар.

В первую очередь обмывают тело покойного. Процедур проводят люди того же пола, что и умерший. Затем его облачают в специальный наряд под названием кафенлеу. Это кусок белой материи, который вручную зашивают непосредственно на теле покойника. Для представителей мужского пола требуется семнадцать метров полотна, для женщин – двенадцать.

Похороны проходят сразу в день смерти. На погребении имеют право присутствовать только мужчины. История татарского народа не предусматривает захоронение в гробу. Чтобы доставить тело на кладбище используют носилки.

Могилку на погосте также роют в день похорон. По традиции покойного кладут головой в сторону севера, а ногами на юг. Это связано с расположением основных святынь у мусульман – Мекки и Медины. В могиле делают углубление, куда трое родственников мужского пола помещают тело. На покойного ни в коем случае не должна попасть земля.

Поминки проводят на третий, седьмой и сороковой день. В первую дату приходит мало людей. В основном это мужчины преклонного возраста. На седьмые сутки посетить поминальный обед разрешается женщинам. На сороковину и годовщину приходят все желающие почтить память покойного.

### **Кухня.**

Татарская кухня очень интересна и разнообразна.

#### Бишбармак.

В переводе с татарского "биш" – цифра 5, "бармак" – палец. Получается 5 пальцев – это блюдо едят пальцами, всей пятерней. Такая традиция берет свое начало со времен, когда тюркские кочевники во время еды не пользовались столовыми приборами и брали мясо руками. Это горячее блюдо, состоящее из мелко нарезанного отварного мяса, баранины или говядины, с нарезанным кольцами луком, и пресного отварного теста в виде лапши, все это сильно перчится. Подается на стол в казане или чугушке, и оттуда каждый уже себе берет руками столько, сколько хочет. Вместе с ним пьют обычно горячий наваристый мясной бульон, слегка подсоленный и поперченный.

#### Токмач

Традиционный куриный суп-лапша, куда входит картошка, куриное мясо и мелко нарезанная домашняя лапша. Это блюдо имеет особенный вкус – благодаря сочетанию данных продуктов. Да, суп действительно невероятно вкусный и наваристый. Уже в тарелке, суп, как правило, посыпают небольшим количеством зелени (укропом, или зеленым луком).

#### Кыздырма

Традиционное жаркое, состоящее из мяса конины (реже баранины, говядины или курицы). Мясо жарится на сильно разогретой с жиром сковородке. Обжаренное мясо, как правило, выкладывают в гусытницу или другую удлиненную форму, добавляют лук, картофель, соль, перец, лавровый лист, и все это дело тушат в духовке. Блюдо имеет очень красивый вид, а главное, невероятный запах и вкус!

#### Эчпочмаки

В переводе с татарского "эч" – означает цифра 3, "почмак" – угол. Получается 3 угла, или треугольник. Это и является общепринятым названием данного блюда. Представляют собой сочные, очень вкусные пирожки с мелко нарезанным мясом (лучше всего баранина), луком и картошкой. Иногда в начинку добавляют немного курдючного сала. Готовятся эчпочмаки из пресного или дрожжевого теста. Особенность этого блюда в том, что начинка кладется в тесто в сыром виде. В нее обязательно кладется соль и перец. Пекутся треугольники в духовке около 30 минут. Подаются к столу с подсоленным и поперченным наваристым мясным бульоном.

#### Перемячи

Пирожки, жареные на сковороде с большим количеством масла, или специального жира. Готовятся из пресного или дрожжевого теста с мясной начинкой (обычно это говяжий фарш с мелко порезанным луком, молотым перцем). Имеют округлую форму. Очень сытное и вкусное блюдо! Подается на стол со сладким чаем.

### Балеш

Вкуснейший, сытный пирог из картошки и мяса утки, или курицы. Готовится преимущественно из пресного теста. Начинку кладут в большом количестве. В небольшое отверстие сверху во время приготовления периодически добавляют жирный мясной сок. Разновидности пирога: вак-балеш (или элеш) – "маленький" и зур-балеш – "большой".

### Чак-чак

Сладкое лакомство, сделанное из теста с медом. Тесто напоминает хворост, состоит из небольших шариков, колбасок, жгутиков, порезанных в виде лапши, обжаренных в большом количестве масла. После их приготовления, все заливается медом (с сахаром). Обычно чак-чак украшают орешками, тертым шоколадом, леденцами, изюмом.

Наиболее ценными традиционными видами мяса у татар-это конина и баранина, в меньшей степени распространена говядина, Коран запрещает употребление свинины, как нечистого животного.

Каждая страна и его народ имеют свое значение в современном мире, очень важны понятия народной культуры и истории нации, их становление и развитие. Каждый народ и его культура уникальны по своему. Главным способом объединения людей на протяжении многих веков служили традиции. Крайне важно сохранить культурное и традиционное наследие нации в чистом виде.